



Côrdiale

A M E R I C A N B A R

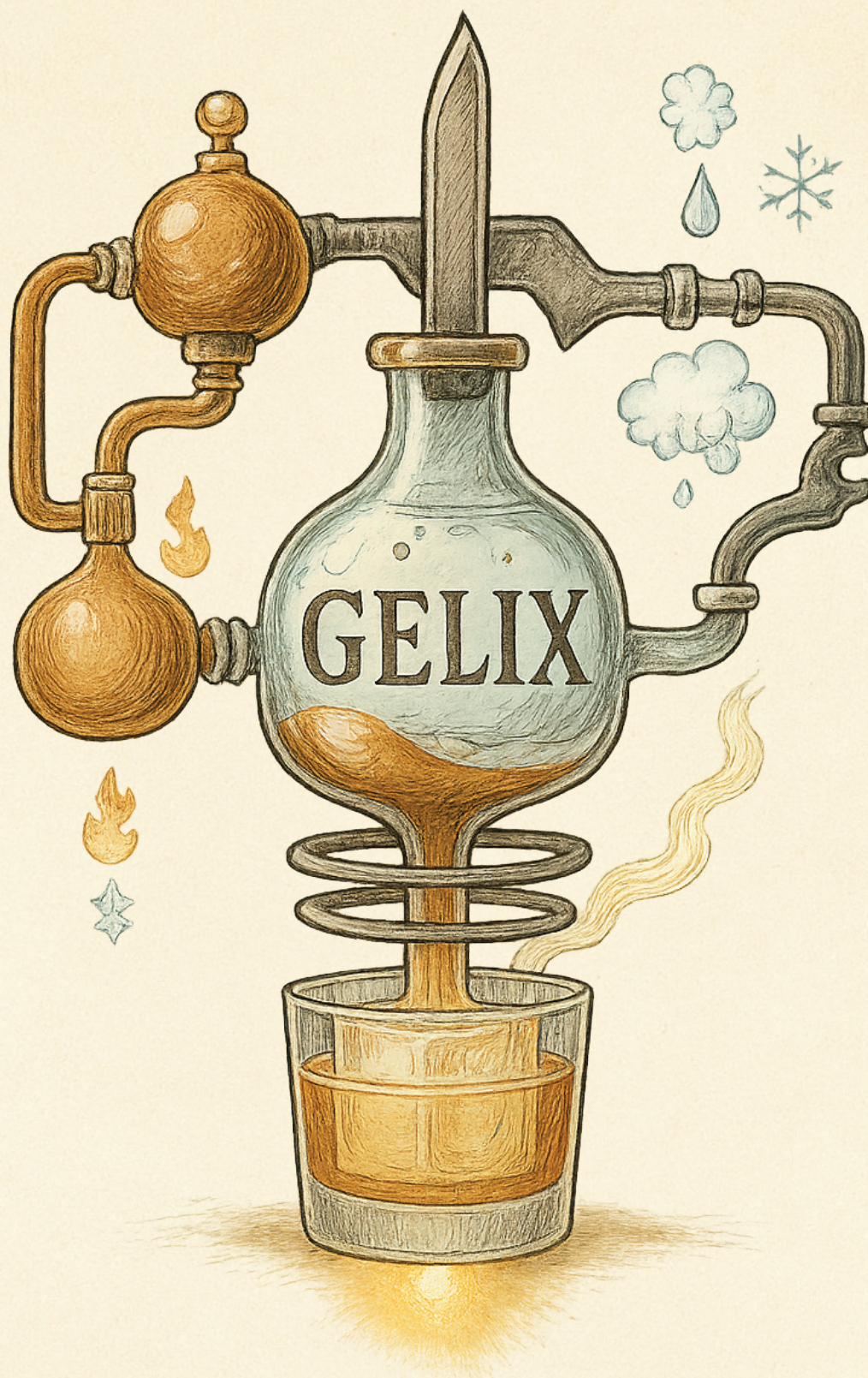
REGOLE DELLA CASA

1. RISPETTA CHI TI STA INTORNO E IL NOSTRO LAVORO
2. NON VI PIACE UN DRINK? DITECELO E RIMEDIEREMO
3. NON AMIAMO I DRINK DA "DISCOTECA", SE VOLETE QUALCOSA DI PARTICOLARE CHIEDETE AL PERSONALE CHE SAPRÀ STUPIRVI.
4. NON SIAMO UNA CAFFETTERIA
5. NON SI FUMA NESSUN TIPO DI SIGARETTE ALL'INTERNO DEL LOCALE
6. NON STRILLARE, NON FARE VERSI, L'EDUCAZIONE FA DI TE UN CLIENTE GRADITO

OGNI INTOLLERANZA O ALLERGIA ALIMENTARE VA
COMUNICATA AL PERSONALE

CONSUMAZIONE MINIMA 6 EURO



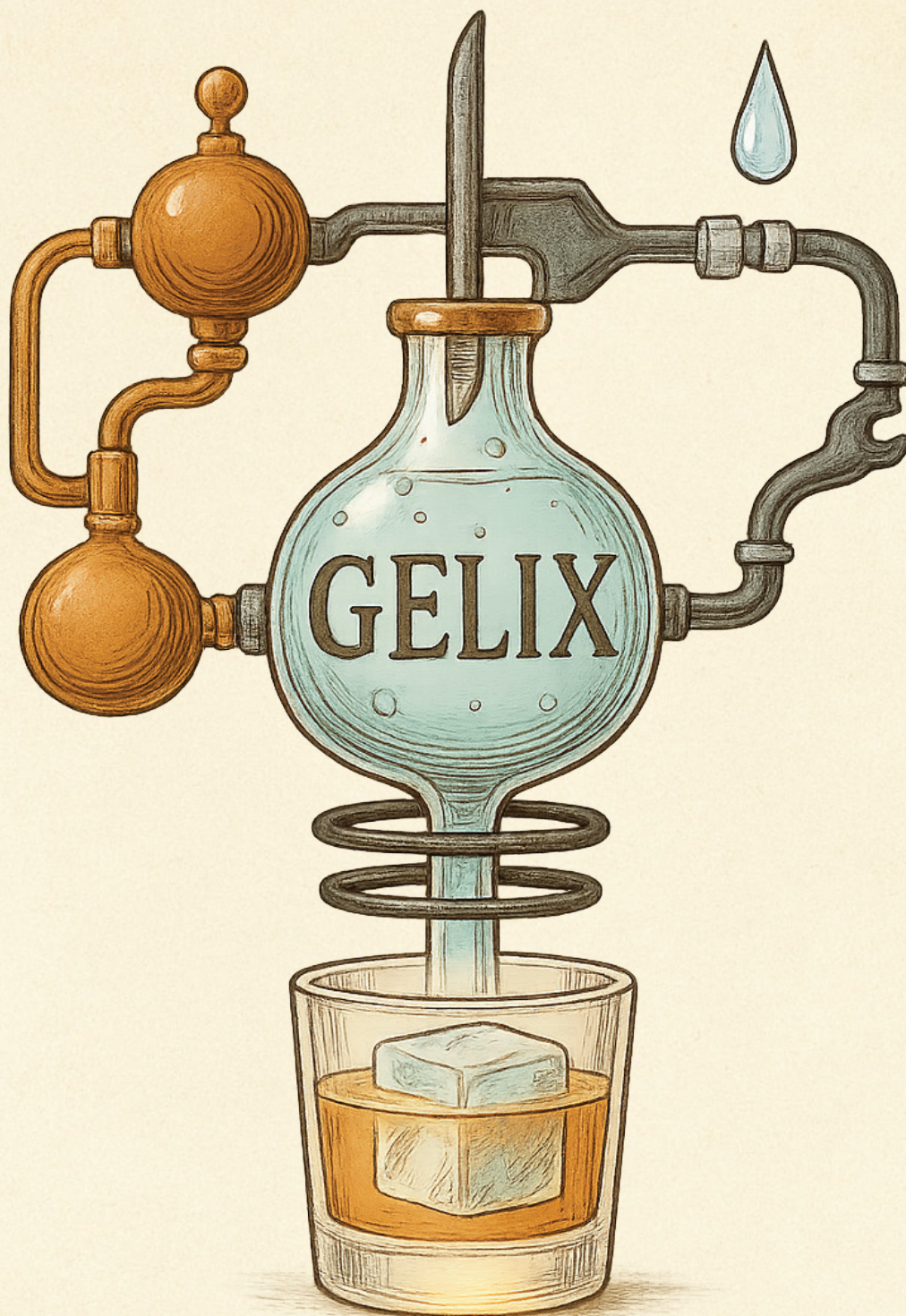


GELIX

Bitter Fusetti, Vermouth Lillet Rouge, Taijin, Mango, Tè bianco

“Tra sole e nebbia, una carezza che punge.”

10 euro



VIRGIN GELIX

Bitter analcolico, Vermouth analcolico, Taijin, Mango, Tè bianco

“Tra sole e nebbia, una carezza che punge.”

10 euro

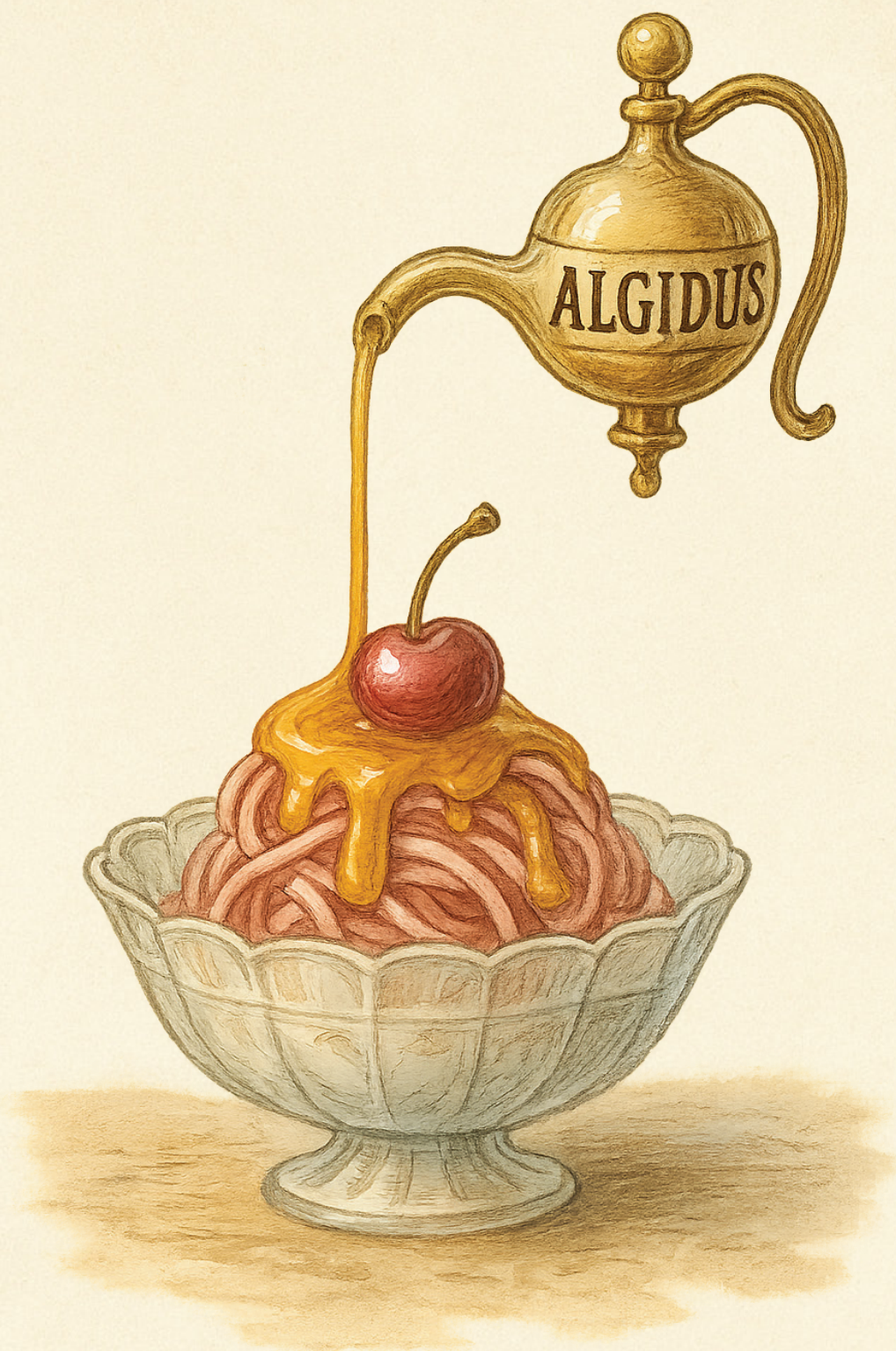


LUMEN

Rum Havana 3, Marmellata di albicocche, Burro
(contiene lattosio)

“Un bagliore nella notte, che illumina il cammino.”

12 euro



ALGIDUS

Jameson Irish Whiskey, Vaniglia, Ciliegia, Liquore Galliano

“La carezza vellutata del freddo, che profuma di legno e desiderio.”

12 euro



FERVEO

*Vodka Wyborowa, Tè lapsang souchong, Pompelmo Rosa,
Arancia, Sommacco, Bicarbonato*

“Un effervescente contrasto stimola il palato, porta un sorriso lucente al viso e spegne tutta la sete.”

10 euro



VIRGIN FERVEO

*Tè lapsang souchong, Pompelmo Rosa, Arancia, Sommacco,
Bicarbonato*

“Un effervescente contrasto stimola il palato, porta un sorriso lucente al viso e spegne tutta la sete.”

10 euro

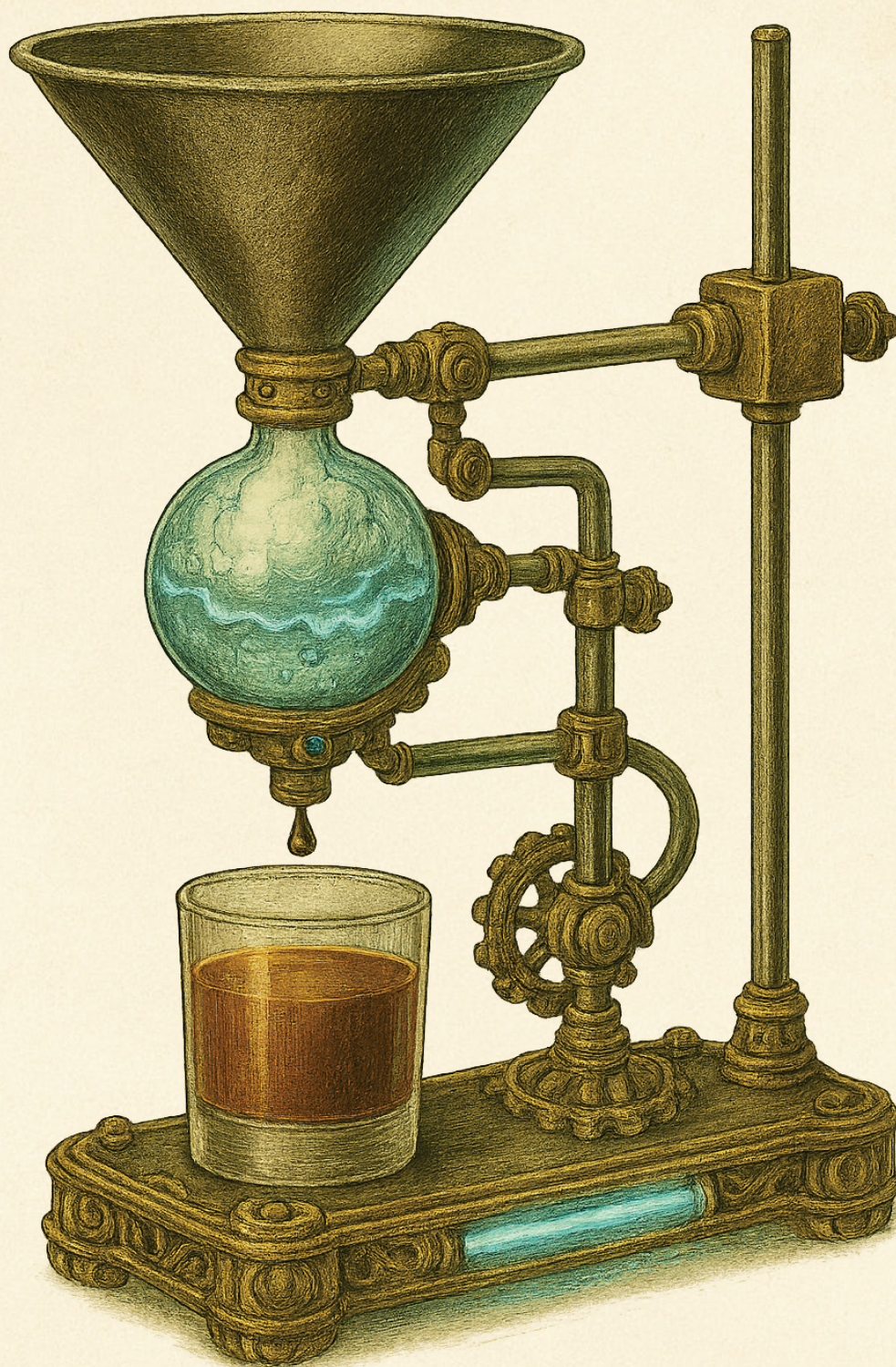


LACTIS

Tequila Altos, Ancho Reyes, Yogurt, Fragola, Cocco
(contiene lattosio)

“Dolce fuoco che scoppietta sulla lingua.”

10 euro

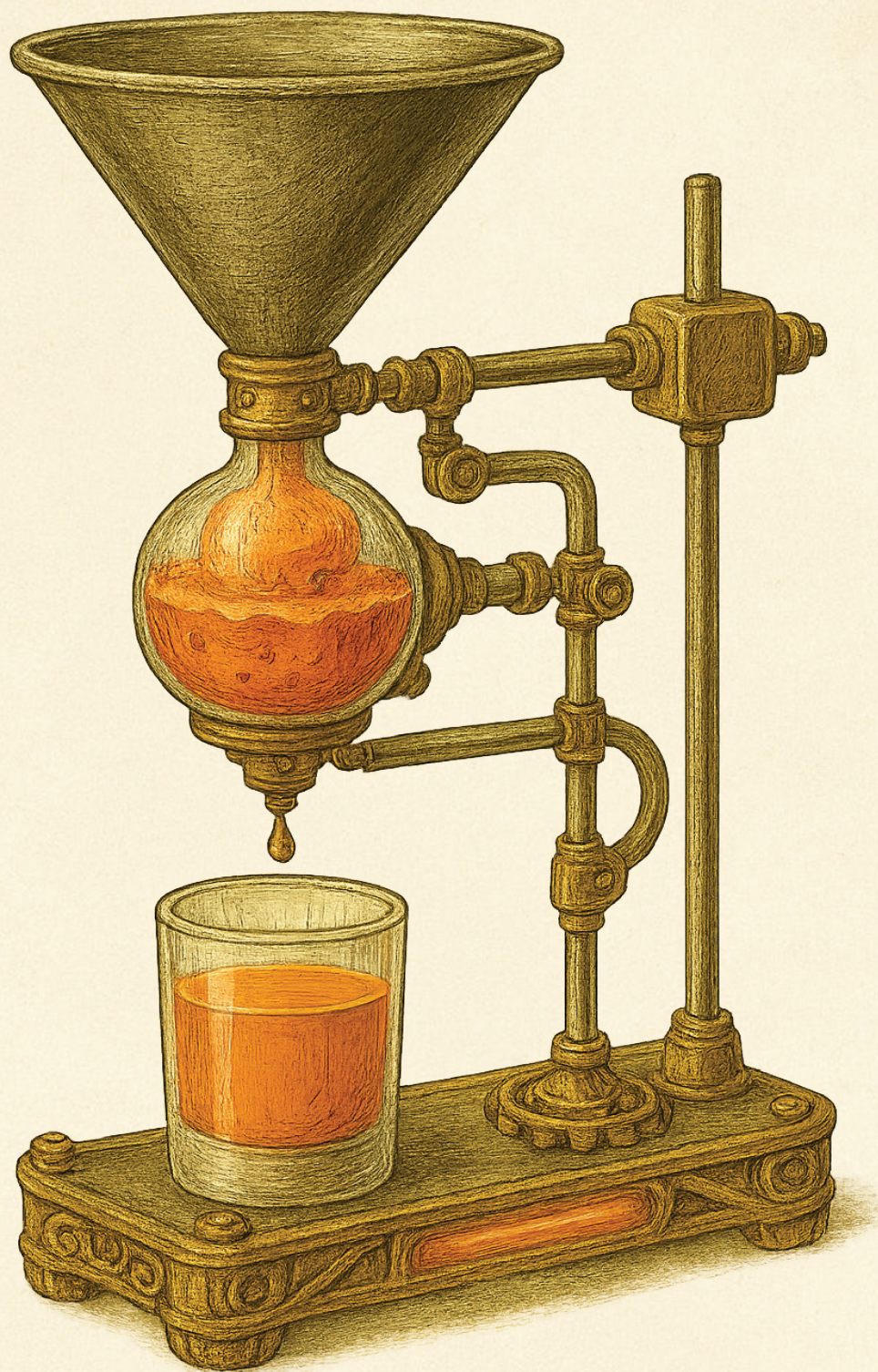


AURA

Gin Beefeter, Arancia, Limone, Genziana, Caffè

“Profumo sospeso, goccia dopo goccia.”

10 euro



VIRGIN AURA

Tanqueray O, Arancia, Limone, Genziana, Caffè

“Profumo sospeso, goccia dopo goccia.”

10 euro

Cordiale

A M E R I C A N B A R

GIN&TONIC

BEEFEATER SECCO / AGRUMATO	8€
MALFY POMPELMO ROSA AGRUMATO / FRESCO	10€
BROCKMANS MORBIDO / FRUTTI ROSSI	10€
GIN AGRICOLO NIMIUM SECCO / AGRUMATO	10€
HENDRICKS FLOREALE / FRESCO	10€
MARE FLOREALE / FRESCO	10€
MARE CAPRI AGRUMATO / INTENSO	12€
KI NO TEA SPEZIATO / MORBIDO	12€
ALKKEMIST FRESCO / FRUTTATO	12€
LIND & LIME SECCO / ESOTICO	10€
GIN DEL PROFESSORE CROCODILE FRESCO / ESOTICO	10€
DISTRICT MONTENAPOLEONE AVVOLGENTE / DOLCE	10€
HAYMANS PEACH ROSE FLOREALE / FRUTTATO	10€
GIN ELETTRIC SPIRIT CO SPEZIATO / PICCANTE	10€



Côrdiale

A M E R I C A N B A R

GIN&TONIC

ELEPHANT MORBIDO / SPEZIATO	10€
GIN KNUT HANSEN DELICATO / DOLCE	10€
GIN OPIFICIO PINK MORBIDO / AGRUMATO	10€
MASAHIRO OKINAWA DOLCE / SPEZIATO	10€
PORTOFINO FRESCO / AROMATICO	10€
SEVENTH TIME CARTA GRIGIA SECCO / FRESCO	10€
SEVENTH TIME CARTA OCRA SPEZIATO / FRESCO	10€
GIN TANQUERAY 0 (ANALCOLICO) MORBIDO / AMARO	8€



BIRRE

BIRRIFICIO CURTENSE JOLLY BLUE	7€
--------------------------------	----

BIRRIFICIO DEI CASTELLI CARPE DIEM IPA (SENZA GLUTINE)	7€
---	----

PER LE BIRRE IN LATTINA CHIEDERE AL PERSONALE

WHISKEY & WHISKY

STATI UNITI

FOUR ROSES	8€
------------	----

BULLEIT RYE	8€
-------------	----

MAKER'S MARK	8€
--------------	----

GIAPPONE

SHINOBU PURE MALT	12€
-------------------	-----

SCOZIA

LANGS FULL & SMOKY	10€
--------------------	-----

ABERFELDY 16YO	15€
----------------	-----



VODKA & TONIC

BELUGA	10€
BELVEDERE	10€
KETTEL ONE	10€
SNOW LEOPARD	10€

TEQUILA, MEZCAL & SOTOL

PATRON BLANCO	10€
PATRON ANEJO	12€
PATRON REPOSADO	15€
ALTOS	8€
MAGUEY VIDA	8€

COGNAC & ARMAGNAC

MARTELL VS	10€
MONTIFAUD VSOP	12€
BAS ARMAGNAC DARTIGALONGUE 2006	15€



RUM

FILIPPINE

DON PAPA BAROKO 10€

VENEZUELA

SANTA TERESA 1796 12€

JAMAICA

APPLETON ESTATE RARE BLEND 12Y 12€

COLOMBIA

LA HECHICERA 10€

MARTINICA

J.BALLY 12Y 15€

HAITI

CLAIRIN ANSYEN VAVAL 12€

PER TUTTI I DISTILLATI ABBIAMO DEI FUORI LISTA
CHIEDERE AL PERSONALE



LISTA VINI

AL CALICE

ROSSO

VALPOLICELLA CLASSICO

8€

(RUBINETTI VAJOL - SAN PIETRO IN CARIANO VR)

BIANCHI

“SU'ARO” MARMILLA

8€

(SU'ENTU - SANLURI SU)

LA BIANCA

8€

(CÀ LUNAE - CASTELNUOVO MAGRA SP)

BOLLICINE

BRUT BIO

8€

(TERRE D'AENOR - PROVAGLIO D'ISEO BS)

BRUT DE BRUT PAS DOSÉ

10€

(BRETON FILS - CONGY - FRANCE)



LISTA VINI

ROSSI

ROSSO SPADONE (TERRE D'AENOR - PROVAGLIO D'ISEO BS)	41€
NEBBIOLO D'ALBA (LODALI - TREISO CN)	31€
CILIEGIOLO (PETRA BELVENTO - SUVERETO LI)	24€
PINOT NERO (ST. MICHAEL EPPAN - APPIANO SULLA STRADA DEL VINO BZ)	32€

BIANCHI

"SU'ORMA" VERMENTINO SUPERIORE (SU'ENTU - SANLURI SU)	29€
ETNA BIANCO (PLANETA - MENFI AG)	40€
"FLORS DI UIS" (VIE DI ROMANS - MARIANO DEL FRIULI GO)	50€
VERMENTINO ETICHETTA NERA (CÀ LUNAE - CASTELNUOVO MAGRA SP)	35€
"DOMINÈ" VERDICCHIO CASTELLI DI JESI BIO (PIEVALTA - MAIOLATI SPONTINI AN)	30€



BOLLICINE

BRUT BIO	34€
(TERRE D'AENOR - PROVAGLIO D'ISEO BS)	
SATEN BIO	36€
(TERRE D'AENOR - PROVAGLIO D'ISEO BS)	
ROSÈ EXTRA BRUT MILLESIMATO	41€
(TERRE D'AENOR - PROVAGLIO D'ISEO BS)	

CHAMPAGNE

BRUT DE BRUT PAS DOSÉ	57€
(BRETON FILS - CONGY - FRANCE)	
BLANC DE NOIRS 2015	74€
(BRETON FILS - CONGY - FRANCE)	

ROSATI

"OPRA" ROSATO	26€
(SCHOLA SARMENTI - NARDÒ LE)	

VINI DOLCI

MOSCATO DI SCANZO	62€
(CIPRESSO - SCANZOROSCIATE BG)	



FAME CHIMICA?

FINO ALLE 23:30

HOT DOG SCHIMICONE

(PANE, WURSTEL, KETCHUP, MAIONESE E SE VUOI ANCHE SENAPE)

6€

WAFFLE PER PICCHI GLICEMICI

(CHIEDI AL PERSONALE PER IL DRESSING)

6€

MEGA TOASTONE

(PROSCIUTTO COTTO E FONTINA)

5€

