

ROSSO

# SIGNATURE

## SUPERBIA

Secret Whisky mix #Rosso, Jefferson, Sherry Pedro Xymenez 20 Y, Peychaud's Bitter, invecchiato in Botte di Rovere. (Amaricante)

13



After dinner



Coppa cocktail

## INVIDIA

Cognac Martel vs Lavato al Pralinato di Nocciole, Limoncello al Cacao, Crema di Caffè, Biscotto on the Side, affumicato all'Ulivo (Caldo dolce)

13



After dinner



Tazza da the vintage

## AVARIZIA

Bombay Sapphire Gin, Cordiale Bitter special Rosso, st. Germain, Soda home Made alle scorze di agrumi, krusta di zucchero al Pompelmo Rosa. (Dolce fruttato)

11



Pre dinner



COLLINS

## ACCIDIA

Grappa bianca, Shrub ai Frutti Rossi, Amaro Stille da Meditazione, bitter lemon, essenza di zafferano e cardamomo. (Agrodolce)



After dinner



COLLINS

11

## MOCKTAIL ZERO ALCOL

**Red Passion:** Succo di Cranberry, Vermouth Rosso Analcolico Martini, Bitter Lemon. (Fruttato)

8



Any time



Sestrier

**Virgin Spritz:** Riduzione di Bitter speciale Rosso, succo di Limone, Soda. (Amaricante)

8



Pre dinner



Calice da vino

## GOLA

Vodka grey goose, purea di mango, amaretto disaronno, spuma di cheesecake, crumble (Dolce cremoso)

24

Any time



Bicchiere da whiskey

13



## IRA

Mix tequila Cazadores e Mezcal al Wasabi, Vermouth Martini Rubino riserva, Olio al Peperoncino, Karkade, Fili di peperoncino essiccati. (Secco speziato)



Pre dinner



Old fashion

12



## LUSSURIA

Rum Bacardi Oro alle Pere, Sciropallo Cannella, Bitter Aromatico Rosso, Succo di Lime, Foamer. (Fruttato)

24

Any time



Old fashion

12



I cocktail signature autunno-inverno 2023/24 di Rosso sono ispirati ai 7 Vizi Capitali. Ogni cocktail è associato ad un vizio che lo rappresenta per texture, aromi e consistenze. **NON VI RESTA CHE SCOPRIRE IL VOSTRO VIZIO!**

11

## MOCKTAIL ZERO ALCOL

**Winter pink:** Succo d'Arancia, Vermouth Bianco Analcolico Martini, Soda al Pompelmo Rosa (Aspro)

24

Any time



Sestrier

8

**Virgin Spritz:** Riduzione di Bitter speciale Rosso, succo di Limone, Soda. (Amaricante)

8



Pre dinner



Calice da vino



# SPRITZ



## Spritz di Rosso



10

Prosecco, Riduzione di Bitter speciale Rosso, Soda, Arancia essiccata, Rosmarino bruciato. (Amaricante)

## Hugo Spritz



10

Prosecco, Liquore mix segreto Fiori di Sambuco, Menta, fetta di Lime. (Agro Dolce)

## Beer Spritz



10

Birra Pils Italiana, Bitter mix riserva di Rosso, Bitter Lemon, fetta di Limone, Ciliegina. (Amaricante)

## Martini Royal



10

Vermouth Martini Bianco, Prosecco, Menta, fetta di Limone. (Agro dolce)

## Spritz Sorrentino



10

Prosecco, Limoncello, Bitter Lemon, fetta di Limone. (Dolce rinfrescante)

## Spritz Aperitivo



9

Prosecco, Gamondi Aperitivo, fetta di Arancia. (Dolce amaro)

## Spritz Milanese



9

Prosecco, Bitter Martini riserva, fetta di Arancia. (Amaricante)

# CLASSICI

## Negroni



10

Bitter Martini riserva speciale, gin Bombay, Vermouth rosso Martini riserva rubino, fetta arancia essiccata. (Amaricante)

## Manhattan



10

Whiskey RYE Jim Bean, Vermouth rosso Martini riserva rubino, bitter Angostura, twist di arancia, ciliegia al Maraschino. (Dolce)

## Cosmopolitan



10

Lemon Vodka 42 Below, Succo di Limone, Cointreau, succo di Cranberry, Ciliegia al Maraschino, scorza di Limone caramellata. Fruttato)

## Pisco Sour



10

Pisco Peruviano, succo di Lime, sciroppo di zucchero, Foamer, Amargo Chunco. (Fruttato fresco)

## Paloma



10

Tequila Cazadores silver, soda al Pompelmo Rosa, succo di Lime, sale al Lime, fetta di Lime essiccata. (Aspro salato)

## I mule



10

Distillato a scelta, succo di Lime, Ginger Beer, fetta di Lime essiccata, ghiaccio, guarnizione su misura, cannuccia corta. (Speziato fresco)

11€ PER TUTTI I COCKTAIL FUORI MENÙ

# GIN CORNER

Bombay

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

10



Monkey 47

15

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Hendrick's

13

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Gin Mare

13

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Botanist

13

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Roku

13

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Nordes

13

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Martin Miller

13

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Plymouth Gin

12

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Six Bells Orange

12

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Six Bells Lemon

12

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Gin Lane Old Tom

13

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Sipsmith

13

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Tanqueray 10

12

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

Vill Hills

13

Tonic/Lemon/Soure/Fizz/Collins/Martini

## HAPPY HOUR GOURMET

Consumazione minima 5€ dalle 18:00 alle 20:00  
e dalle 22:00 a chiusura.



CONSULTA QUI  
LA NOSTRA LISTA  
DEGLI SPRITS  
COMPLETA

I cocktail richiesti  
con Distillati Premium  
hanno il costo del prodotto  
maggiorato di 3€