

# CARTA DEI VINI



## Bollicine Petillant Sparkling

<b>Ruinart</b>	Champagne	Brut Rosé	€ 130
<b>Ruinart</b>	Champagne	Blanc de Blancs	€ 130
<b>Pommery</b>	Champagne	Brut Royal Blue Sky	€ 90
<b>Gremillet</b>	Champagne	Brut Sélection	€ 58
<b>Ca' del Bosco</b>	Franciacorta	Cuvée Prestige	€ 50
<b>Ca' del Bosco</b>	Franciacorta	Cuvée Prestige Magnum	€ 95
<b>Rossetti &amp; Scrivani</b>	Oltrepò Pavese	Pinot Nero Rosé	€ 36
<b>Costaripa Mattia Vezzola</b>	Valtenesi del Garda	Brut Rosé	€ 38
<b>Santi</b>	Valdobbiadene	Prosecco Superior Dry	€ 32

## Bianchi Blancs Whites

*Liguria*

<b>Selvadolce</b>	Crescendo	Pigato bio	€ 32
<b>Selvadolce</b>	Rucantù 2016	Pigato bio Riserva Vigna Vecchia	€ 49
<b>Lupi</b>	Le Petraie	Pigato	€ 30
<b>Laura Aschero</b>	Vermentino	Vermentino	€ 30
<b>Selvadolce</b>	Rebosso	Vermentino	€ 32
<b>Bosoni</b>	Lunae Etichetta Nera	Vermentino	€ 32
<b>Bosoni</b>	Fior di Luna D.O.C.	Vermentino	€ 28

*Friuli Venezia Giulia*

<b>Jermann</b>	Vintage Tunina 2015	Sauvignon - Chardonnay	€ 48
<b>Jermann</b>	Sauvignon	Sauvignon	€ 38
<b>Jermann</b>	Chardonnay	Chardonnay	€ 38

*Trentino Alto Adige*

<b>Abbazia di Novacella</b>	Gewurztraminer	Gewurztraminer	€ 32
<b>Abbazia di Novacella</b>	Sylvaner	Sylvaner	€ 30

*Umbria*

<b>Marchesi Antinori</b>	Cervaro della Sala 2016	Chardoannay - Grechetto	€ 65
<b>Marchesi Antinori</b>	Conte della Vipera 2016	Sauvignon Blanc - Semillon	€ 45

*New Zeland*

<b>Sliding Hill</b>	Sauvignon Blanc 2016	Sauvignon Blanc	€ 38
---------------------	----------------------	-----------------	------

## Rosè

*Lombardia*

<b>Costaripa</b>	RosaMara	Chiarretto Valtenesi	€ 30
------------------	----------	----------------------	------

*France - Provence*

<b>Côteaux Varois</b>	Domain du loou	Grenache Noir bio	€ 32
<b>Château la Gordonne</b>	AOC Côtes de provence	Rosè	€ 35
<b>Minuty</b>	Rosè Prestige 2017	Grenache Noir	€ 35

## Rossi Rouges Reds

*Liguria*

<b>Selvadolce</b>	Gumbe di Amirai	Granaccia bio 2016	€ 39
<b>Selvadolce</b>	Rosso se... 2015	Rossese bio Riserva Vigna Vecchia	€ 48

*Piemonte*

<b>Poderi Luigi Einaudi</b>	Barolo Ludo 2014	Nebbiolo 100%	€ 68
-----------------------------	------------------	---------------	------

*Trentino Alto Adige*

<b>Abbazia di Novacella</b>	Lago di Caldaro	Schiava	€ 28
-----------------------------	-----------------	---------	------

*France - Provence*

<b>Domaine Turrene</b>	Bastien (bio) 2016	Mourvèdre bio	€ 32
------------------------	--------------------	---------------	------

## Al Calice Au verre By the glass

<b>Pommery</b>	Champagne	Royal Blue Sky	€ 15
<b>Gremillet</b>	Champagne	Brut Sélection	€ 10
<b>Rossetti &amp; Scrivani</b>	La Costaiola	Pinot Nero Rosé	€ 8
<b>Vino/Vin/Wine</b>		Bianco - Rosé - Rosso	€ 7

# COCKTAILS

## \*\* SPICY OLD FASHIONED: **RECOMMENDED**

tequila, peperoncino fresco, sciroppo d'acero, angostura, bitter. "La piccantezza del peperoncino, la dolcezza dello sciroppo d'acero uniti ad una tequila leggermente affumicata, è il cocktail perfetto per il tuo aperitivo!"

*The spiciness of the chili pepper, the sweetness of the maple syrup joined with a slightly smokiness of a tequila anejo, is the perfect drink for your the aperitif!*

## MARGARITA:

tequila, lime, Cointreau, sciroppo di zucchero  
tequila, lime juice, Cointreau, sugar sirup

## DAIQUIRI:

rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero  
rum, lime juice, sugar syrup

## DARK 'N' STORMY:

rum scuro, lime, ginger beer - dark rum, lime, ginger beer

## PINA COLADA:

rum bianco, latte di cocco, ananas, panna  
white rum, coconut milk, pineapple, cream

## MOJITO:

rum bianco, menta fresca, zucchero bianco, lime, soda  
white rum, fresh mint, white sugar, lime, soda

## MAI TAI:

rum scuro, rum bianco, lime, sciroppo d'orzata, orange curacao  
dark rum, white rum, lime, almond syrup, orange curacao

## CAIPIRINHA:

cachaca, lime, zucchero - cachaca, lime juice, sugar

## FRENCH MARTINI:

vodka, chambord, ananas - vodka, chambord, pineapple

## MOSCOW MULE:

vodka, lime, ginger beer

## SEX ON THE BEACH:

vodka, peach tree, granatina, succo di arancia, succo d'ananas  
vodka, peach tree, grenadine, orange juice, pineapple juice

## BLOODY MARY:

vodka, succo di pomodoro, limone, condimenti  
vodka, tomato juice, lemon, seasoning

## COCKTAIL MARTINI:

gin, martini dry

## NEGRONI:

gin, vermouth rosso, campari - gin, red vermouth, campari

## GIN FIZZ:

gin, limone, sciroppo di zucchero, soda  
gin, lemon, sugar syrup, soda water

## COVER CLUB:

gin, succo di limone, sciroppo di lamponi, lamponi freschi, bianco d'uovo  
gin, lemon juice, raspberry syrup, fresh raspberries, egg white

## MANHATTAN:

vermouth rosso, whisky, angostura  
red vermouth, whisky, angostura

## \*\*GREEN GILMET: **RECOMMENDED**

(recommended) whisky, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di basilico. L'aroma e la freschezza delle foglie di basilico unite al whisky ed al succo di limone con un'aggiunta di zucchero, per un vero benvenuto ligure!

*The aroma and the freshness of basil's leaves joined with whisky, sugar and fresh lemon for a real Ligurian welcome!*

## FRENCH KISS: **RECOMMENDED**

(recommended) liquore di rose, St.Germain, succo di limone, prosecco. Liquore di rose e St Germain per ricordare il profumo dei fiori di Sanremo e con l'aggiunta di Prosecco per un cocktail fresco e floreale  
*Rose liquor and St Germain bring back the scent of Sanremo's flowers and with the addition of prosecco it makes a floral and refreshing drink*

## MIMOSA ROYAL:

champagne, succo di arancia - champagne fresh orange juice

## KIR ROYAL:

creme de cassis, champagne

## BELLINI/ROSSINI: **RECOMMENDED**

(recommended) purea di pesche fresche, prosecco, liquore di pesca o fragola. Purea di pesca fatta in casa per gustare il sapore della frutta estiva in un cocktail con l'aggiunta di prosecco

*Fresh homemade peach puree to enjoy the summer fruit's flavour in a cocktail with the addition of prosecco.*

## APEROL SPRITZ:

aperol, prosecco, soda

# Analecolici - Alcohol Free

## VIRGIN COLADA:

ananas, latte di cocco, panna - pineapple, coconut milk, fresh cream

€10

## SHIRLEY TEMPLE:

ginger ale, granatina - ginger ale, grenadine

€10

## VIRGIN MARY:

limone, succo di pomodoro, condimenti - lemon, tomato juice, seasoning

€10

## APPLE MOJITO:

succo di mela, lime, sciroppo di zucchero, menta fresca, soda  
apple juice, lime, sugar syrup, fresh mint, soda

€10

## WILDCAT COOLER:

mirtilli freschi, succo di limone, sprite  
fresh blueberries, lemon juice, sprite

€10

# Birre Bières Beers

## Angelo Poretti

Alla spina - Pression - Draft - 33 cl

€6

## Angelo Poretti

Alla spina - Pression - Draft - 40 cl

€7

## Forst 1857

Bottiglia - Bouteille - Bottle - 33 cl

€6

## Corona

Bottiglia - Bouteille - Bottle - 33 cl

€7

## La Tresca Birra artigianale Bière artisanale Craft beer

## La Rossa

Bottiglia - Bouteille - Bottle - 1/2 L - 5.2°

€12

## Cloe (bianca)

Bottiglia - Bouteille - Bottle - 1/2 L - 6.2°

€12

## Oltre (doppio malto)

Bottiglia - Bouteille - Bottle - 1/2 L - 5.5°

€13

# Super alcolici

## TEQUILA

AGAVITA

€ 10

DON JULIO ANEJO

€ 12

## RUM

BACARDI SUPERIOR

€ 10

SAINT JAMES

€ 10

ZACAPA

€ 12

## VODKA

ZUBROWKA

€ 12

STOLICHNAYA

€ 12

BELVEDERE

€ 12

## GIN

BOMBAY SAPHIRE

€ 12

HENDRICK'S

€ 12

MONKEY 47

€ 12

## WHISKY

JACK DANIEL'S

€ 10

WOODFORD RESERVE

€ 15

EDRADOUR 10 years

€ 15

TALISKER 10 years

€ 12

## CALVADOS

MORIN APPELLATION CALVADOS CONTROLLÉE

€ 12

## COGNAC

REMY MARTIN VSOP

€ 12

## GRAPPE

SIBONA LA GRAPPA DI NEBBIOLO

€ 10

SBARATO COSTANTINA DELLE TERRE DEL RUBINO

€ 10

## PORTO

CRUZ TAYLOR

€ 10



balzirossi.it