COCKTAILS & TAPAS



Culture Cocktail

I nostri cocktail d'autore nascono dall'incontro tra due mondi: il Sud America e l'Italia.

Ogni creazione ha l'intento di esprimere una connessione fatta di sapori, tradizioni e rituali del bere, dove ingredienti, tecniche e identità culturali si intrecciano in modo armonico.

Distillati, liquori, infusioni e materie prime provenienti da entrambe le sponde danno vita a un percorso sensoriale che unisce caratteri diversi, trasformandoli in un linguaggio comune: quello del cocktail.

Culture Cocktail

Our signature cocktails are born from the meeting of two worlds: South America and Italy.

Each creation is designed to express a connection made of flavors, traditions, and drinking rituals, where ingredients, techniques, and cultural identities intertwine in harmony.

Spirits, liqueurs, infusions, and raw ingredients from both sides come together to create a sensory journey that blends different characters, transforming them into a shared language: that of the cocktail.

Especiales

BUENOS AIRES [12] — 20

Agrumato, erbaceo, dissetante
Citrusy, herbal, refreshing

Carpano Antica Formula, soda al mate e arancia
Carpano Antica Formula, mate soda and orange

FIRENZE [7,8,12] — 20

Amaro, tropicale, avvolgente
Bitter, tropical, enveloping

Gin Tanqueray Ten, Noilly Prath, Legui, Bitter bianco Luxardo, cocco e banana
Tanqueray Ten gin, Noilly Prat, Legui, Luxardo white bitter, coconut and banana

CITTÀ DEL MESSICO — 20

Piccante, fruttato, fresco
Spicy, fruity, fresh

Casamigos Blanco al peperoncino, lime, basilico e soda all'anguria
Chili-infused Casamigos Blanco, lime, basil and watermelon soda

TULUM — 22

Affumicato, speziato, tostato
Smoky, spicy, toasted

Casamigos Mezcal Joven, limoncello, Laphroaig e shrub all'ananas
Casamigos Mezcal Joven, limoncello, Laphroaig and pineapple shrub

FLORES DE JAMAICA [1,12] — 20

Floreale, strutturato, dissetante
Floral, structured, refreshing

Bulleit bourbon, Martini Fiero, cordial all'ibisco e Quilmes
Bulleit Bourbon, Martini Fiero, hibiscus cordial, and Quilmes

Especiales

AVANA - MILANO 20

Fruttato, citrico, elegante
Fruity, citrusy, elegant

Havana 3, Campari, mango e lime
Havana 3, Campari, mango, and lime

VENEZIA 12 20

Agrumato, astringente, frizzante
Citrusy, astringent, fizzy

Ketel One vodka, amaro Santoni, cordial al pompelmo e Torrontés, soda al mandarino e bergamotto e spuma al prosecco
Ketel One vodka, Amaro Santoni, grapefruit and Torrontés cordial, mandarin and bergamot soda, and prosecco foam

Analcolici

TERERÈ 18

Agrumato, erbaceo
Citrusy, herbal

Tanqueray 0.0, lime, agave e soda al mate e arancia
Tanqueray 0.0, lime, agave, and mate and orange soda

JARDIN ROJO 1,12 18

Floreale, dissetante
Floral, refreshing

Seedlip 94, cordial all'ibisco e Heineken 0.0
Seedlip 94, hibiscus cordial, and Heineken 0.0

Masterpieces

MARTINI DEL PARRILLERO 9,10 — 20

Secco, speziato, erbaceo
Dry, spicy, herbal

Tanqueray Ten gin, Tio pepe, mancino ambrato, chimichurri
Tanqueray Ten gin, Tio Pepe, Mancino Amber, chimichurri

TANGO CARAMELO 1,5 — 20

Dolce, speziato, fruttato
Sweet, spicy, fruity

Ketel one vodka infusa al pop corn, zenzero, caramello salato, passion fruit
Ketel One vodka infused with popcorn, ginger, salted caramel, passion fruit

FUEGO DEL MATE 3,7 — 20

Amaro, speziato, erbaceo
Bitter, spicy, herbal

Liquore Muyu chinotto nero, rabarbaro, Fernet, cardamomo, aria al tè mate
Muyu Black Chinotto liqueur, rhubarb, Fernet, cardamom, mate tea foam

EL PIBE DE ORO 12 — 22

Fresco, erbaceo, agrumato
Fresh, herbal, citrusy

Tanqueray ten gin, Aperitivo Venturo, Saint Germain, Sherbet di agrumi, basilico, fake lime
Tanqueray Ten gin, Aperitivo Venturo, St-Germain, citrus sherbet, basil, fake lime

Clásicos · 18

PALOMA

DAIQUIRI

MOSCOW MULE

SPRITZ 12

MARTINI

CAIPIRINHA

MARGARITA

ESPRESSO MARTINI

BLOODY MARY 9

AMERICANO 12

NEGRONI 12

SBAGLIATO 12

MARTINEZ

TOMMY'S MARGARITA

MANHATTAN

AirEuropa TONIC

Cerchi qualcosa di speciale?
Chiedi al nostro bar manager!

Soft drink

COCA COLA/COCA COLA ZERO	8
SPRITE	8
SUCCHI DI FRUTTA *FRUIT JUICES*	8
ACQUA SURGIVA NATURALE / GASSATA *SURGIVA STILL / SPARKLING WATER*	6

Birre

QUILMES	10
HEINEKEN 0.0	8

Specialità

SANGRIA CLERICÓ 80

Caraffa di sangria bianca artigianale preparata con Bellavista Franciacorta e frutta fresca
(consigliata per 4 persone)

Pitcher of artisanal white sangria made with Bellavista Franciacorta and fresh fruit
(recommended for 4 people)

Vini al calice

SPUMANTI

Bellavista Assemblage	18
Ruinart "R" Brut	28

ROSSI

Durigutti HD Malbec	20
Antinori Pian delle Vigne	16

BIANCHI

Laborum Torrontes	16
Meroi Ribolla	20

ROSÈ

Minuty prestige	20

Vini in bottiglia

BOLLICINE

Casa Boher Extra Brut	58
Moser 51,151	60
Bellavista Alma Assemblage 2	69
Giulio Ferrari Riserva	230
Ruinart "R" Brut	140
Ruinart Rosé	195
Dom Pérignon Brut	390

ROSSI

Lurton Reserva Malbec	55
Durigutti HD Malbec	70
Bressia Profundo	98
Leflaive Volnay	195
Antinori Pian delle Vigne	55
Ca Marcanda Magari	120
San Guido Sassicaia	550

Vini in bottiglia

BIANCHI

Laborum Torrontes	55
Altar Uco Edad Moderna Blanco	70
Zuccardi Fosil	125
Leflaive Les Setilles	90
Marisa Cuomo Amalfi Bianco	65
Meroi Ribolla	70
Gaya & Rey	335

ROSÈ

Minuty Prestige	70
Monteviejo Festivo Rosé	55

Aggiunta sodati +4

Vodka

Belvedere	16	350
Ciroc	14	
Grey Goose	16	350
Stolichnaya Elite	18	
Beluga	16	350
Ketel One	14	
Tito’s	14	

Gin

Hendrick’s	16	350
Hendrick’s Floradora	16	
Hendrick’s Neptunia	16	
Bombay Sapphire	14	
Jinzu	14	
Portofino	16	450
Principe De Los Apostoles	16	
Plymouth Navy Strenght	18	
Roku	16	
Malfy Pompelmo Rosa	14	
Gin Mare	16	350
Monkey 47 Dry	16	350
Gin Nikka Coffey	16	
Sipsmith London Dry	16	
Sipsmith VJOP	18	
Tanqueray Sevilla	14	
Tanqueray Ten	14	350
Seedlip Spiced Analcolico	14	
Silent Pool	16	

Rhum

Clairin Sajous	18	
Rum Veritas	18	
Flor de caña 18	22	
Diplomatico Ambassador	45	
Santa Teresa 1796	18	
Zacapa 23 Solera	22	350
Zacapa XO	40	
Zacapa Royal	60	
Hampden 8 y.o.	22	

Grappa

Grappa Poli Barrique	12	
Grappa Poli tipica Bianca	14	
Berta Tresolitre	22	

Tequila/Mezcal

Casamigos Mezcal Joven	24	
Casamigos Blanco	18	300
Casamigos Reposado	20	350
Don Julio Blanco	18	
Don Julio Reposado	20	350
Don Julio Anejo	22	
Volcan Blanco	18	
Volcan Reposado	20	
Alipus St.Juan	24	
Alipus St.Luis	22	
Kah Reposado	25	
Patron Silver	18	300
Clase Azul Reposado	50	850
Don Julio 1942	50	850

Cognac/Bas Armagnac/Brandy

Calvados Drouin Selection	16
Carlos I Brandy	16
Armagnac Duc de Maravat	18
Cognac Remy Martin VSOP	18
Cognac Remy Martin XO	50
Hennessy XO	50
Graham's Port 10 y.o.	16
Lustau PX Murillo	14

Whiskey/Whisky

Bulleit Bourbon	16
Bulleit Rye	16
Mitchers barrel rye	18
Mitchers small batch bourbon	18
Caol Ila 12	20
Tullamore dew	16
Johnnie Walker Blue Label	50
Glenfiddich 18	24
Lagavulin 16	20
Laphroaig 10	18
Macallan 12 double cask	26
Nikka Whiskey Coffey Grain	20
Nikka from the barrel	22
Nikka Taketsuru	24
Oban 14	20
Talisker Storm	18
Highland park 12	18
Hibiki Harmony	30

Para Picar

CAPRESE FLORES 7 — 16

Burrata, pachino gialli e rossi, olive taggiasche, frutti del cappero e basilico

Burrata, yellow and red Pachino tomatoes, Taggiasca olives, caper berries and basil

ASADO TACOS TASTING 1,3,7,10 — 18

Taco di asado con marmellata di cipolla rossa, semi di senape e coriandolo

Taco di asado con maionese allo zenzero, buccia di lime e jalapeño

Taco di Asado con guacamole e panna acida

Asado Taco with red onion marmalade, mustard seeds, and coriander

Asado Taco with ginger mayonnaise, lime zest, and jalapeño

Asado Taco with guacamole and sour cream

PATA NEGRA 5 JOTAS — 31

Prosciutto iberico stagionato 36 mesi

Raw spanish ham – aged 36 months

EL PELUSA 1,4,7 — 14

Pan brioches tostato, mascarpone al limone e acciughe del Cantabrico

Toasted brioche bread, lemon mascarpone, and Cantabrian anchovies

Para Picar

CAESAR SALAD 1,3,7 — 20

Cuore di lattuga, pollo arrosto, bacon, grana, salsa Caesar

Romaine lettuce hearts, roasted chicken, bacon, Parmesan, Caesar dressing

TRIS DI WAGYU BURGER 1,4,7,9 — 22

Burger di Wagyu con lattuga, pomodoro e maionese al chimichurri

Burger di Wagyu con cheddar, marmellata di cipolla rossa e senape

Burger di Wagyu con uovo di quaglia, perle di tartufo nero, asparagi e salsa al Malbec

Wagyu burger with lettuce, tomato, and chimichurri

Wagyu Burger with cheddar, red onion marmalade, and mustard

Wagyu burger with quail egg, black truffle pearls, asparagus, and Malbec sauce

TARTARE ESPECIAL 3,4 — 30

Filetto di Fassona tagliato al coltello, uovo di quaglia, tartufo nero e spezie

Hand-cut Fassona beef fillet tartare, quail egg, black truffle and spices

Para Picar

DUO DE EMPANADAS 1 — 12

Due tipici panzerotti argentini a scelta

Two typical Argentinian panzerotti of your choice

CALDO FREDDO DI MANZO 6,10 — 29

Midollo alla parrilla e battuta di Fassona con tartufo estivo e i suoi condimenti

Grilled bone marrow and piemontese Fassona meat with summer truffle and its condiments

TIRADITO DE AJI AMARILLO — 26

Filetto di Fassona, tagliato al coltello, lime, verdure in agrodolce, trito andino, salsa all'aji amarillo e maiz cancha

Knife-cutted Fassona fillet, lime sweet and sour vegetables, south american minced and aji amarillo cancha sauce

TOSTADO 1 — 14

Toast classico con prosciutto, provola e tartufo

Classic toast with ham, provola cheese, and truffle

De la cocina

PACCHERO AL POMODORO E BASILICO 1,7 — 18

Paccheri with tomato sauce and basil

FETTUCCINA AL RAGÙ D'ENTRANA 1,7 — 18

Fettuccine with entraña beef ragù

MEZZA MANICA CACIO E PEPE 1,7 — 18

Mezze maniche with Pecorino cheese and black pepper

HAMBURGER EL PORTENO CON PATATE AL FORNO 7 — 24

El Porteño hamburger with oven-baked potatoes

LOMO BUENOS AIRES CON PATATE AL FORNO E SALSA AL FONDO BRUNO 7 — 39

Lomo Buneos Aires with Baked Potatoes and Brown Stock Sauce

HAMBURGER EL PORTENO CON PATATE AL FORNO 7 — 24

El Porteño hamburger with oven-baked potatoes

Allergeni

REG.1169 / 2011

1 **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi e prodotti derivati

2 **CROSTACEI**
e prodotti derivati

3 **UOVA**
e prodotti derivati

4 **PESCE**
e prodotti derivati, eccetto: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5 **ARACHIDI**
e prodotti derivati

6 **SOIA**
e prodotti derivati

7 **LATTE**
e prodotti derivati, incluso il lattosio

8 **FRUTTA A GUSCIO**
mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati

9 **SEDANO**
e prodotti derivati

10 **SENAPE**
e prodotti derivati

11 **SEMI DI SESAMO**
e prodotti derivati

12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
in concentrazioni superiori a 10 MG/KG o 10 MG/L espressi come SO2

13 **LUPINI**
e prodotti derivati

14 **MOLLUSCHI**
e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI NEL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O NEL REGISTRO ALLERGENI
Le nostre produzioni interne sono di natura artigianale; pertanto, non possiamo garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non inclusi nella ricetta. Il nostro personale è a disposizione per ulteriori informazioni.


TERRAZZA
Flores