

- el sit to be -



---

# **SPRIT** *de Milan*

---

EST. 2015

## **IL BARETTO**

**TAGLIERI**

**STUZZICHERIA**

**DOLCI**

**VINI AL CALICE**

**VINI IN BOTTIGLIA**

**COCKTAIL**

**BIRRE**

**LIQUORI E DISTILLATI**

---

**PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€  
NON FACCIAMO CONTI SEPARATI**

---

---

# DAL CERVELEE

---

---

Se mangia in dù

## **PORCA VACA** \_\_\_\_\_ **18**

Tagliere misto salumi (coppa, pancetta, salame e crudo di Parma) e formaggi DOP lombardi (taleggio, pandinella e grana) salumi di produzione della zona di Piacenza e i formaggi di produzione Latteria Pandino

Board of mixed cold cuts and cheeses: coppa, pancetta, salame, crudo di Parma, casera, pandinella, salva cremasco and Grana Padano – the cured meats are produced near Piacenza, the cheeses are produced near Cremona

(allergie o intolleranze - allergies and/or intolerances: 7 . 8)

## **LO SBRODOLOSO** \_\_\_\_\_ **18**

Tagliere di formaggi DOP: casera, salva cremasco, zola dolce, grana Padano 24 mesi, latteria, Pandinella (in base alla disponibilità) – Produzione Latteria Pandino

Board of regional cheeses: casera, salva cremasco, sweet gorgonzola, Grana Padano, latteria, Pandinella (according to availability) – dairy farm: Latteria Pandino, Cremona

(allergie o intolleranze - allergies and/or intolerances: 7 . 8)

## **LA BRESAOLA DE LA VALTELLINA** \_\_\_\_\_ **15**

Tagliere di bresaola DOP della Valtellina, cubetti di quartirolo DOP della Latteria Pandino con olio e pepe

Board of bresaola, cubes of quartirolo cheese, oil and pepper

(allergie o intolleranze - allergies and/or intolerances: 7 . 17)

## **DEL CASTAGNATT** \_\_\_\_\_ **15**

Tagliere con lardo, miele, castagne e formaggi stagionati

Board of lard, honey, chestnuts and aged cheeses

(allergie o intolleranze - allergies and/or intolerances: 7 . 8)

---

**PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€ DALLE 21:30**  
**NON FACCIAMO CONTI SEPARATI**



**Senza glutine - possibile contaminazione**  
**Gluten free - possible contamination**



**Vegetariani**  
**Vegetarian**



**Vegani**  
**Vegan**

consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze  
see the list of allergies and intolerances on the last page

---

**IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF**  
**IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE CONTACT OUR STAFF**

---

---

# I PIETANZ

---

---

## STUZZICHERIE

### **I RUBITT** \_\_\_\_\_ 7

*Polpette di carne fritte*

*Milanese-style fried meatballs*

*(allergie o intolleranze - allergies and/or intolerances: 1. 3. 7. 8. 15. 18)*

### **PATAT SALTAA** \_\_\_\_\_ 5

*Patate della casa, lavorate a mano, saltate*

*Sautéed potatoes*

*(allergie o intolleranze - allergies and/or intolerances: 18)*

### **POLENTA FRITTA** \_\_\_\_\_ 5

*Quadrotti di polenta taragna fritti*

*Cubes of fried buckwheat polenta*

*(allergie o intolleranze - allergies and/or intolerances: 1)*

**PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€ DALLE 21:30**  
NON FACCIAMO CONTI SEPARATI



**Senza glutine - possibile contaminazione**  
**Gluten free - possible contamination**



**Vegetariani**  
**Vegetarian**



**Vegani**  
**Vegan**

*consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze*  
*see the list of allergies and intolerances on the last page*

**IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF**  
**IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE CONTACT OUR STAFF**

---

---

# OFFELLERIA

---

---

*Serviti in cassa secondo disponibilità*

-  **TORTA DE PÒMM** \_\_\_\_\_ **5**  
*Torta di mele con panna montata*  
*Apple pie with fresh cream*  
*(allergie o intolleranze - allergies and/or intolerances: 1 . 3 . 7)*
-  **TIRAMISÙ DELLA FABBRICA** \_\_\_\_\_ **5**  
*La nostra versione di un grande classico*  
*Our version of the classical dessert*  
*(allergie o intolleranze - allergies and/or intolerances: 1 . 3 . 7)*
-  **PER CÒTT IN DEL VIN** \_\_\_\_\_ **5**  
 *Pere cotte al vino rosso con panna montata*  
*Pears cooked in red wine with whipped cream*  
*(allergie o intolleranze - allergies and/or intolerances: 7. 8)*

**PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€ DALLE 21:30**  
**NON FACCIAMO CONTI SEPARATI**



**Senza glutine - possibile contaminazione**  
**Gluten free - possible contamination**



**Vegetariani**  
**Vegetarian**



**Vegani**  
**Vegan**

*consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze*  
*see the list of allergies and intolerances on the last page*

**IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF**  
**IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE CONTACT OUR STAFF**

---

---

# DE BEV

---

---

<b>ACQUA</b>	_____	<i>liscia</i>	<i>bolle</i>
	0.3 l.	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>BIBITE</b>	_____		<b>4,50</b>
<i>Chinotto, Limonata, Cedrata, Gassosa, Aranciata, Coca Cola, CocaCola Zero, Tonica, Ginger Ale e Ginger Beer, Tonica al pompelmo e Crodino</i>			
<b>VINI AL BICCHIERE</b>	_____		
<b>Spumanti</b>	_____		
<i>"28.9" Brut</i>			<b>6,50</b>
<i>Satèn Franciacorta DOCG Millesimato</i>			<b>8,50</b>
<b>Rossi</b>	_____		
<i>"Imberghem" Terre del Colleoni Franconia DOC</i>			<b>6,50</b>
<i>Pinot Nero IGT Collina del Milanese</i>			<b>6,50</b>
<i>"San Colombano" Riserva DOC Roverone</i>			<b>6,50</b>
<i>"Rile Nero" Pinot Nero DOC</i>			<b>8,50</b>
<b>Bianchi</b>	_____		
<i>"Camarà" Chardonnay IGP</i>			<b>6,50</b>
<i>"Verdea Riccardi N.1" Nettare dei Santi</i>			<b>6,50</b>
<i>"Masaria" Sauvignon Oltrepo Pavese DOC</i>			<b>6,50</b>
<b>Passito</b>	_____		
<i>"Solitaire" Passito di Verdea</i>			<b>6,50</b>
<b>COCKTAIL</b>	_____	<b>da 9 a 16</b>	
<i>guarda lista cocktail</i>			
<b>AMARI</b>	_____	<b>da 5,50</b>	
<b>LIQUORI E DISTILLATI</b>	_____	<b>da 5,50 a 13</b>	
<b>CAFFÈ</b>	_____		<b>2</b>
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	_____		<b>3</b>
<b>DECA / ORZO</b>	_____		<b>2,50</b>
<b>MAROCCHINO</b>	_____		<b>2,50</b>
<b>THE E TISANE</b>	_____		<b>3</b>
<b>SUCCO DI FRUTTA</b>	_____		<b>4</b>

**PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€ DALLE 21:30**  
**NON FACCIAMO CONTI SEPARATI**

# SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

**Secondo i nuovi obblighi di informazione al consumatore per la ristorazione Regolamento UE n. 1169/2011 in vigore dal 13 Dicembre 2014: informiamo la gentile clientela che i prodotti del nostro menù possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.**

**Vi preghiamo pertanto di segnalare al nostro personale di sala vostre eventuali intolleranze o allergie prima di effettuare l'ordine.**

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e tutti i loro derivati e sciroppi alcolici
  2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
  3. Uova e prodotti a base di uova
  4. Pesce e prodotti a base di pesce  
(gelatina o colla di pesce presente nella birra e nel vino)
  5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
  6. Soia e prodotti a base di soia
  7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
  8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
  9. Sedano e prodotti a base di sedano
  10. Senape e prodotti a base di senape
  11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
  12. Anidride solforosa o sol ti
  13. Lupini e prodotti a base di lupini
  14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
  15. Aglio
  16. Cipolle
  17. Pepe
  18. Solanacee
  19. Pinoli
- \* alimenti surgelati in base alle stagioni

## SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES

**As of 13th December 2014, new EU food labelling rules are in force: from this date became the EU Regulation n. 1169/2011 on the provision of food information to consumers (EU FIC) applicable to hotels, restaurants and canteens.**

**Allergy statement: Menu items may contain or come into contact with foods with potential allergic reactions.**

**We use the utmost care to protect our customers from consuming food they are allergic to: for any doubt or question, please speak with our staff before placing your order.**

**Please be aware that we use common kitchen tools, utensils and appliances. We practice proper sanitization to prevent cross contamination, but we are unable to guarantee that any menu item can be completely free of allergens.**

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and all their derivatives and alcoholic syrups
  2. Crustaceans and crustacean products
  3. Eggs and egg products
  4. Fish and shell products (gelatin or isinglass present in beer and wine)
  5. Peanuts and peanut products
  6. Soy and soy products
  7. Milk and dairy products (including lactose)
  8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
  9. Celery and celery-based products
  10. Mustard and mustard-based products
  11. Sesame seeds and products based on sesame seeds
  12. Sulfur dioxide or sulphites
  13. Lupins and lupine-based products
  14. Molluscs and shellfish-based products
  15. Garlic
  16. Onions
  17. Pepper
  18. Solanaceae
- \* some products may be frozen according to their seasonal availability



EST. 2015

**LISTA VINI**

---

---

# VINI DELLA ZONA

---

---

## SPUMANTI

### SAN COLOMBANO AL LAMBRO

**“28.9”** \_\_\_\_\_ **20**

*Nettare dei Santi – 12% VOL*

*Ricavato da uve Chardonnay e Pinot Nero di eccezionale cremosità lo rendono adatto per ogni occasione*

**“DOMM” BRUT MILLESIMATO 2019** \_\_\_\_\_ **28**

*Nettare dei Santi – 12,5% VOL*

*Lo “Sciampagn de Milan” a base Chardonnay e Pinot nero, una bollicina per i palati più esigenti. Vincitore del premio ROSA D’ORO 2023*

**“DOMM” BRUT MILLESIMATO MAGNUM 2017** \_\_\_\_\_ **58**

*Nettare dei Santi – 12,5% VOL*

*Lo “Sciampagn de Milan” a base Chardonnay e Pinot nero, una bollicina per i palati più esigenti.*

**“DOMM ROSÉ” METODO CLASSICO MILLESIMATO 2018** \_\_\_\_\_ **28**

*Nettare dei Santi – 12,5% VOL*

*Metodo classico millesimato prodotto nella provincia di Milano a base Chardonnay e Pinot nero*

**“DOMM” PAS DOSÈ 2016** \_\_\_\_\_ **42**

*Nettare dei Santi – 12,5% VOL*

*Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%. Oltre 50 mesi sui lieviti. Vincitore del premio Rosa D’Oro AIS 2019, 2020 e 2021*

### OLTREPO’ PAVESE

**“PAS DOSÈ” PINOT NERO VSQ** \_\_\_\_\_ **32**

*Marchese Adorno – 12% VOL*

*100% Pinot Nero. 60 mesi sui lieviti. Fresco ed elegante.*

### CHAMPAGNE

**DELAMOTTE BLANC DE BLANCS AOC** \_\_\_\_\_ **85**

*Delamotte – 12% VOL*

*Uno champagne con aromi floreali, delicato e minerale, da uve Chardonnay delle vigne del Grand Cru.*

---

---

# VINI DELLA ZONA

---

---

## SPUMANTI

### FRANCIACORTA

**ROSÈ FRANCIACORTA BRUT DOCG** \_\_\_\_\_ **38**

*Mirabella – 12,5% VOL*

*Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco. Min 30 mesi sui lieviti più 3 in bottiglia.*

*Nella TOP 100 di Wine Spectator 2019.*

**“MÌA DUSAT” FRANCIACORTA DOCG** \_\_\_\_\_ **35**

**sboccatura 2022**

*Franca Contea – 12,5% VOL*

*Dosaggio Zero 100% Chardonnay, 24 mesi sui lieviti di ottimo equilibrio e persistenza*

**SATÈN FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO 2018** \_\_\_\_\_ **38**

**sboccatura 2022**

*Mirabella – 12,5% VOL*

*100% Chardonnay, minimo 36 mesi sui lieviti più 3 in bottiglia. Dal gusto vellutato e dalla spuma setosa.*

**SATÈN FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO** \_\_\_\_\_ **85**

**MAGNUM 2018 - sboccatura 2022**

*Mirabella – 12,5% VOL*

*100% Chardonnay, minimo 36 mesi sui lieviti più 3 in bottiglia. Dal gusto vellutato e dalla spuma setosa.*

**“BRUT NATURE” FRANCIACORTA DOCG** \_\_\_\_\_ **40**

*Mosnel – 12% VOL - BIOLOGICO*

*Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti. Fresco con sentori agrumati e un finale sapido.*

**“PAS DOSÈ” FRANCIACORTA DOCG** \_\_\_\_\_ **40**

*Mosnel – 12% VOL*

*Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. 30 mesi sui lieviti. Fresco e sapido con un finale persistente e armonico.*

**“SATEN” BRUT FRANCIACORTA DOCG** \_\_\_\_\_ **44**

*Mosnel – 12% VOL*

*Chardonnay 100%. Min 30 mesi sui lieviti. Intenso e avvolgente.*

**EXTRA BRUT EBB, FRANCIACORTA DOCG 2016** \_\_\_\_\_ **65**

*Mosnel – 12% VOL*

*Chardonnay 100%. Almeno 5 mesi in botti di rovere e altri 36 in cantina.*

*Ricco e complesso.*

---

---

# VINI DELLA ZONA

---

---

## I BIANCHI

### SAN COLOMBANO AL LAMBRO

**VERDEA RICCARDI N. 1** \_\_\_\_\_ **20**

*Nettare dei Santi – 12% VOL*

*Gentile e leggero tipico della provincia del Milanese dei primi del 900'.*

### OLTREPO' PAVESE

**“ARCOLAIO” RIESLING SUPERIORE DOC 2020** \_\_\_\_\_ **20**

*Marchese Adorno – 12,5% VOL*

*Tutta l'espressione della freschezza gustativa aromatica del Riesling Renano*

**“MASARIA” SAUVIGNON OLTREPO PAVESE DOC 2021** \_\_\_\_\_ **20**

*Bertè & Cordini – 13% VOL*

*Secco, fresco e fruttato esprime al meglio il carattere elegante del sauvignon*

**“DAMA D'ORO” PINOT GRIGIO IGP 2021** \_\_\_\_\_ **20**

*Marchese Adorno – 13% VOL - BIOLOGICO*

*Fresco ed equilibrato che esprime fragranza e sapidità*

**“CAMARÀ” CHARDONNAY IGP 2021** \_\_\_\_\_ **20**

*Tenuta Mazzolino - 12,5% VOL*

*Chardonnay leggero e fresco, con sentori fruttato agrumati con una buona acidità e sapidità.*

**“BLANC” CHARDONNAY IGT 2020** \_\_\_\_\_ **38**

*Tenuta Mazzolino - 13% VOL*

*Affinamento 10 mesi in batonnage. Chardonnay ricco e complesso al naso e in bocca.*

### GARDA

**“MONTE OLIVI” SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA  
DOC 2020** \_\_\_\_\_ **22**

*Cobue – 13% VOL*

*Il Tuchi tipico del Garda dai profumi intensi del tocai friulano*

**LUGANA DOC “MONTE LUPO” 2021** \_\_\_\_\_ **26**

*Cobue – 13,5% VOL*

*Profumo inconfondibile, delicato ed elegante. Eccellente con salumi e formaggi*

**“GETULIO” BIANCO IGT 2018** \_\_\_\_\_ **30**

*Cobue – 13,5% VOL*

*Selezione di uve Tuchi e Lugana. Fresco e intenso, fine e persistente.*

---

---

# VINI DELLA ZONA - NOVITA'

---

---

## I ROSSI

### OLTREPO' PAVESE

**“POGGIO MARINO” BARBERA DOP 2020** \_\_\_\_\_ **20**

*Marchese Adorno – 14% VOL*

*Affinato in tonneaux. Spiccano profumi di ciliegia, fragola e viola, e lievi note speziate.*

**“VIGNA DEL RE” BARBERA DOP 2017** \_\_\_\_\_ **30**

*Marchese Adorno – 13,5% VOL*

*Affinamento di 12 mesi in legno e 18 mesi in bottiglia. Strutturato, armonico, intenso, fresco e persistente.*

### VALCALEPIO

**“SOFFIO DEL MISMA” BERGAMASCA IGP 2015** \_\_\_\_\_ **34**

*Angelo Pecis – 15,5% VOL*

*Uve Merlot, Cab Sav e Imberghem. Affinato 1 anno in Barrique e 1 anno in bottiglia. Grande struttura e lunga persistenza.*

### VALTELLINA

**“DEL NUGUS” SUPERIORE DOCG SASSELLA 2018** \_\_\_\_\_ **32**

*Cantina Leusciatti - 13,5%*

*Profumi di ciliegia e di ribes. Sorso con una buona persistenza.*

**VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RISERVA DOCG 2017** \_\_\_\_\_ **38**

*Cantina Leusciatti - 13,5%*

*Profondo e complesso con il giusto tannino e note di liquirizia e cacao.*

---

---

# VINI DELLA ZONA

---

---

## I ROSSI

### SAN COLOMBANO AL LAMBRO

**“PINOT NERO” IGT COLLINA DEL MILANESE 2021 \_\_\_\_\_ 20**

*Nettare dei Santi – 13,5% VOL*

*Intenso e gradevole dai ricordi di piccoli frutti e note di tabacco.*

**“ROVERONE” SAN COLOMBANO DOC RISERVA 2019 \_\_\_\_ 20**

*Nettare dei Santi – 14,5% VOL*

*Morbido e vellutato di ottima struttura con sentori di frutta matura e toni vanigliati.*

### OLTREPO' PAVESE

**“COSTA DEL SOLE” O.P. BONARDA DOP 2021 \_\_\_\_\_ 20**

*Marchese Adorno – 13% VOL - BIOLOGICO - frizzante*

*Con la sua tradizionale spuma cremosa, risulta vinoso con sentori di marasca e prugna.*

**“PARADISO” SANGUE DI GIUDA DOC 2021 \_\_\_\_\_ 20**

*Bruno Verdi – 8,5% VOL*

*Dolce. Rosso rubino intenso, appena mosso, con un dolce sapore leggermente tannico.*

**“RILE NERO” PINOT NERO DOP 2017 \_\_\_\_\_ 30**

*Marchese Adorno – 13,5% VOL*

*Il sapore è ampio e avvolgente, con una souplesse che stupisce e lo rende indimenticabile*

### VALCALEPIO

**“IMBERGHEM” TERRE DEL COLLEONI FRANCONIA  
DOC 2020 \_\_\_\_\_ 20**

*Angelo Pecis – 13% VOL*

*Traduzione dialettale dell'uvaggio Franconia, Fresco e piacevole di fragola e ciliegia*

**“ROSSO DELLA PEZIA” VALCALEPIO ROSSO RISERVA  
DOC 2017 \_\_\_\_\_ 32**

*Angelo Pecis – 14,5% VOL*

*Riserva speciale di Cabernet Sauvignon e Merlot dalla provincia di Bergamo.*

### VALTELLINA

**VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO 2019 \_\_\_\_\_ 32**

*Aldo Rainoldi – 13,5% VOL*

*Dall'asperità dei piccoli terrazzamenti vitati, ne deriva un vino austero, estremamente elegante e vellutato*

**SFURSAT DI VALTELLINA DOCG 2019 \_\_\_\_\_ 47**

*Aldo Rainoldi – 16% VOL*

*Un vino pieno, rotondo, dal profumo intenso e complesso, che rappresenta l'eccellenza del Nebbiolo delle Alpi*

---

---

# VINI DELLA ZONA

---

---

DOLCI

**SOLITAIRE** \_\_\_\_\_ **20**

*Passito di Verdea – 14% VOL*

*Gusto pieno, rotondo con sensazioni di frutta matura, miele e confettura*

**MOSCATO 2020** \_\_\_\_\_ **20**

*Bruno Verdi – 5,5% VOL*

*Delicatamente dolce, nemente aromatico con sensazione di albicocca matura*

- el sit to be -



---

**SPIRIT**

*de Milan*

---

EST. 2015

**LISTA COCKTAIL**

---

---

# I CONSIGLIATI DEL MARTEDÌ

---

---

## speciali

### LO STREGOTTO \_\_\_\_\_ 9

*Un long drink originale. L'equilibrio fra il dolce Strega, liquore a base di erbe e zafferano, l'amaro del chinotto e l'agrumato del lime.*

*Strega, chinotto e lime*

### AIRONE SHACKERATO \_\_\_\_\_ 10

*Un aperitivo a base di bitter, ma non così bitter!! Decisamente forte! Ottimo aperitivo.*

*Airone, Gin e succo d'arancia*

## classici

### GARIBALDI \_\_\_\_\_ 9

*Campari bitter, succo d'arancia*

*Scegli il tuo BITTER*

### RUSTY NAIL \_\_\_\_\_ 9

*Scotch whisky, Drambuie (liquore al miele)*

*Scegli il tuo WHISKEY SCOTH*

### VODKA LEMON \_\_\_\_\_ 9

*Vodka*

*Scegli la tua VODKA*

### ESPRESSO MARTINI \_\_\_\_\_ 11

*Vodka, Kahlua, zucchero liquido, espresso*

*Scegli la tua VODKA*

### WHITE RUSSIAN \_\_\_\_\_ 10

*Vodka, Kahlua (liquore al caffè), panna*

*Scegli la tua VODKA*

### WHITE LADY \_\_\_\_\_ 9

*Gin, triple sec e succo di limone*

*Scegli la tua VODKA e il LIQ ARANCIA*

### GODMOTHER \_\_\_\_\_ 9

*Vodka, Di Saronno*

*Scegli la tua VODKA*

---

---

# I CONSIGLIATI DEL MERCOLEDÌ

---

---

## speciali

### LA PUERPERA \_\_\_\_\_ 9

*Un analcolico fresco, dissetante, speziato, estivo!!*

*Succo di pompelmo, menta e ginger beer*

### VIRGIN (GIN) TONIC \_\_\_\_\_ 11

*La versione virgin (senza alcool) del principe dei long drink. Il protagonista è un distillato analcolico con sentori speziati o agrumati.*

*Distillato analcolico agli agrumi e bacche con tonica*

### GOLDEN SPIDER \_\_\_\_\_ 9

*Un analcolico dolce ma non troppo a base di mela verde.*

*Mela verde, maracuja, s&s e cramberry*

## classici

### CAIPIRISSIMA \_\_\_\_\_ 9

*Rum, zucchero, lime*

*Scegli il tuo RUM*

### TEQUILA SUNRISE \_\_\_\_\_ 9

*Tequila, succo d'arancia, granatina*

*Scegli la tua TEQUILA*

### KIR \_\_\_\_\_ 9

*Prosecco, Creme de Cassis*

### CAIPIRINHA \_\_\_\_\_ 9

*Sagatiba Cachaca, zucchero, lime*

### FRENCH 75 \_\_\_\_\_ 9

*Gin, succo di limone e zucchero liquido, Prosecco*

*Scegli il tuo GIN*

### TOMMY'S MARGARITA \_\_\_\_\_ 9

*Tequila, sciroppo di agave, succo di lime*

*Scegli la tua TEQUILA*

### LONDON MULE \_\_\_\_\_ 9

*Gin, ginger beer, lime e zenzero*

*Scegli il tuo GIN e GINGER BEER*

---

---

# I CONSIGLIATI DEL GIOVEDÌ

---

---

## speciali

### EL MALNAT \_\_\_\_\_ 10

*La nostra versione del Campari shakerato. Molto strong!*

*Gin, Campari Bitter, assenzio e anice stellato*

### VOTT \_\_\_\_\_ 11

*L'amaro del Campari, il dolce del St. Germaine, il piccante, il gusto agrumato, tutto in un unico drink da bere a tutte le ore.*

*Campari Bitter, St. Germaine, lime e peperoncino*

### ZUCCOTTO \_\_\_\_\_ 11

*Un cocktail milanese con l'anima di Zucca e la testa di gin, piacevolmente arrotondato dal Vermouth rosso e con sentori d'arancia amara.*

*Zucca, Vermouth rosso, Gin, Orange Bitter*

*Disponibile anche la versione con Cynar*

## classici

### SBAGLIATO \_\_\_\_\_ 9

*Cinzano 1757 Vermouth rosso, Campari bitter, prosecco*

*Scegli il tuo VERMOUTH e BITTER*

### MILANO MILANO \_\_\_\_\_ 9

*Campari bitter, Zucca*

### NEGRONI \_\_\_\_\_ 9

*Vermouth rosso, Campari bitter, Gin*

*Scegli il tuo GIN o VERMOUTH e BITTER*

### GABER \_\_\_\_\_ 9

*Campari bitter, Biancosarti*

### JOHN COLLINS \_\_\_\_\_ 9

*Gin, succo di limone e zucchero liquido, soda*

*Scegli il tuo GIN*

### GIMLET \_\_\_\_\_ 9

*Gin, succo di lime*

*Scegli la tua GIN*

### BLACK RUSSIAN \_\_\_\_\_ 9

*Vodka, Kahlua (liquore al caffè)*

*Scegli la tua VODKA*

---

---

# I CONSIGLIATI DEL VENERDÌ

---

---

## speciali

### **BARBERIS** \_\_\_\_\_ 11

*Il Margarita rivisitato in casa Spirit. Forte e Piccante!!*

*Tequila, St. Germaine, Chartreuse, sour e tabasco*

### **CINDIANO** \_\_\_\_\_ 10

*Fresco leggero, speziato ed esotico.*

*Gin, liquore al lychees, ginger beer e tonica*

### **GREEN LADY** \_\_\_\_\_ 11

*La freschezza della menta con la dolcezza del melone, irrobustito da una solida base secca. Ottimo come after dinner!*

*Gin, Triple Sec, Midori, succo di Limone, foglie di menta*

## classici

### **LONG ISLAND** \_\_\_\_\_ 9

*Vodka, Rum, Gin, triple sec, limone e zucchero liquido, Coca Cola*  
*Scegli la tua VODKA, GIN o RUM e il LIQ ARANCIA*

### **SEX ON THE BEACH** \_\_\_\_\_ 9

*Vodka, Peach Tree, succo d'arancia e di cranberry*  
*Scegli la tua VODKA*

### **COSMOPOLITAN** \_\_\_\_\_ 9

*Vodka, triple sec, succo di cranberry e di lime*  
*Scegli la tua VODKA e il LIQ ARANCIA*

### **DAIQUIRI** \_\_\_\_\_ 9

*Rum, limone e zucchero liquido*  
*Scegli il tuo RUM*

### **MARGARITA** \_\_\_\_\_ 9

*Tequila, triple sec, succo di lime, sale*  
*Scegli la tua TEQUILA e il LIQ ARANCIA*

### **CAIPIROSKA** \_\_\_\_\_ 9

*Vodka, lime e zucchero*  
*Scegli la tua VODKA*

### **WHISKEY SOUR** \_\_\_\_\_ 9

*Whiskey, limone e zucchero liquido*

### **DARK STORMY** \_\_\_\_\_ 9

*Rum, ginger beer, lime e zenzero*  
*Scegli il tuo RUM e GINGER BEER*

---

---

# I CONSIGLIATI DEL SABATO

---

---

## speciali

### **OLD FASHIONED TWIST** \_\_\_\_\_ 11

*Una versione più dolce di un classico intramontabile. Ovviamente forte.*

*Zucchero, Angostura Bitter, Whiskey e Frangelico*

### **AVIATOR** \_\_\_\_\_ 9

*Un altro twist firmato Spirit, partiti dall'Aviation arriviamo a questa versione più fresca.*

*Gin, Maraschino, sour e menta*

### **BALABIOTT** \_\_\_\_\_ 10

*Un drink che tende un po' al dolce, ricco e pieno in bocca. Forte ma non fortissimo.*

*Gin, Frangelico, Apricot Brandy e lime*

## classici

### **SAZERAC** \_\_\_\_\_ 11

*Cognac, zucchero, Peychaud's Bitter, gocce di assenzio*

### **COCKTAIL MARTINI** \_\_\_\_\_ 9

*Vermouth dry, Gin*

*Scegli il tuo GIN*

### **OLD FASHIONED** \_\_\_\_\_ 11

*Whiskey, zucchero, Angostura Bitter*

*Scegli il tuo WHISKEY BOURBON*

### **MINT JULEP** \_\_\_\_\_ 11

*Whiskey, zucchero, menta*

*Scegli il tuo WHISKEY BOURBON*

### **ALEXANDER** \_\_\_\_\_ 9

*Cognac, crema di cacao, panna*

### **GIN FIZZ** \_\_\_\_\_ 9

*Gin, limone e zucchero liquido, soda*

*Scegli il tuo GIN*

### **MANHATTAN** \_\_\_\_\_ 9

*Whiskey, Cinzano 1757 Vermouth rosso, Angostura Bitter*

*Scegli il tuo WHISKEY RYE e VERMOUTH*

### **SIDECAR** \_\_\_\_\_ 9

*Cognac, triple sec, succo di limone*

*Scegli il tuo LIQ ARANCIA*

---

---

# I CONSIGLIATI DELLA DOMENICA

---

---

## speciali

### HERBAL SPRITZ \_\_\_\_\_ 11

*Un calice di spumante con profumi dell'orto.*

*Seedlip Herbal e prosecco*

### IL PERSEVERANTE \_\_\_\_\_ 10

*Sei indeciso se drink o birra?? Ecco la soluzione. Perfetto come aperitivo.*

*Airone, Zucca e blanche*

### LA FRESCURA \_\_\_\_\_ 9

*Un drink fresco ed energizzante con una buona base alcolica.*

*Vodka, triple sec, succo di pompelmo, ginger beer, lime, zucchero e zenzero*

## classici

### HUGO \_\_\_\_\_ 9

*Spumante, Soda, Liquore ai fiori di sambuco, foglie di menta*

*Scegli il tuo LIQ al SAMBUCO (st germain)*

### SPRITZ \_\_\_\_\_ 9

*Spumante, Soda, Aperol o Campari bitter*

### BLOODY MARY \_\_\_\_\_ 11

*Vodka, succo di pomodoro, limone, sale, pepe, Tabasco, Worcestershire sauce*

*Scegli la tua VODKA*

### AMERICANO \_\_\_\_\_ 9

*Vermouth rosso, Campari bitter, Soda*

*Scegli il tuo BITTER*

### GIN TONIC \_\_\_\_\_ 9

*Gin, Tonica*

*Scegli il tuo GIN e la TONICA*

### SCREWDRIVER \_\_\_\_\_ 9

*Vodka, succo di arancia*

*Scegli la tua VODKA*

### PLANTER'S PUNCH \_\_\_\_\_ 9

*Rum, succo d'arancia, succo d'ananas, succo di limone, granatina e Angostura Bitter*

*Scegli il tuo RUM*

---

---

# I VARIABILI

---

---

## vodka

SKYY VODKA	+0 euro
MOSKOSKAYA, STOLICHNAYA	+1 euro
BELVEDERE, GREY GOOSE	+2 euro

## gin

BICKENS	+0 euro
BOMBAY SAPPHIRE, BEEFEATER, TANQUERAY	+1 euro
BULLDOG, COLOMBO, HENDRICKS, AMAZZONI, MARE, MALFY	+2 euro
MONKEY - FEVER TREE IN PERFECT SERVICE -	+7 euro

## perfect service

THOMAS HENRY Tonic, THOMAS HENRY Pink Grapefruit, Fever tree SUGAR FREE	+1 euro
COCA COLA, COCA COLA 0	+1 euro
FEVER TREE SICILIAN LEMONADE, THOMAS HENRY Ginger Beer	+1 euro

## rum

KINGSTONE 62 Silver, KINGSTONE 62 Gold	+0 euro
HAVANA 3, BRUGAL, J BALLY AMBRE' (RUM AGRICOL), SAILOR JERRY, HAVANA 7	+1 euro
MATUSALEM 15Y, SANTA TERESA 1796, DIPLOMATICO	+2 euro
ZACAPA 23Y	+4 euro

## whisky / whiskey

### scotch

JHONNY WALKER RED LABEL	+0 euro
GLENLIVET, LAPHROAIGH, CAOL ILA, OBAN LAGAVULIN	+2 euro
	+5 euro

### bourbon

WILD TURKEY 81	+0 euro
WILD TURKEY 101, BULLEIT BOURBON	+1 euro

### rye

WILD TURKEY RYE	+0 euro
BULLET RYE	+2 euro

### tennesse

JACK DANIELS	+1 euro
--------------	---------

### canadian

CANADIAN CLUB	+0 euro
---------------	---------

### irish

JAMESON	+0 euro
JAMESON IPA	+2 euro

---

---

# I VARIABILI

---

---

## tequila

ESPOLON	+0 euro
ESPOLON REPOSADO	+1 euro

## distillati vari

CACHACA SAGATIBA, PISCO, MEZCAL	+0 euro
COURVOISIER VS,	+1 euro

## vermouth

MARTINI DRY, CINZANO ROSSO Martini Dry "1757",	
PUNT E MES, CARPANO	+0 euro
COCCHI	+1 euro
ANTICA FORMULA, CINZANO BIANCO "1757"	+2 euro

## bitter

CAMPARI, AIRONE POLI	+0 euro
----------------------	---------

## liq arancia

BLU CURACAO, TRIPLE SEC	+0 euro
CONTREAU, GRAND MARNIER	+1 euro

- el sit to be -



---

**SPIRIT**  
*de Milan*

---

EST. 2015

**BIRRE**

---

---

# BIRRE

---

---

## ALLA SPINA

### **7 LUPPOLI LA MIELIZIA** \_\_\_\_\_ **6,50**

UN AUTUNNO AL PROFUMO DI MIELE DI CASTAGNO. - 6.3% VOL

Una Ricetta Stagionale al Miele di Castagno di Conapi – Mielizia, caratterizzata da un gusto moderatamente dolce e una fragrante luppolatura. Una birra non ltrata, dal colore ambrato e da morbide note aromatiche e speziate.

Ideale da gustare con formaggi di media stagionatura o dolci a base di frutta secca.

### **4 LUPPOLI LAGER** \_\_\_\_\_ **6,50**

IL FUTURO DEL LUPPOLO È IN ITALIA – 5.0% VOL

Una pregiata lager, dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia.

Ideale con primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura o in accompagnamento a piatti a base di cereali, verdure e pesci bianchi.

### **4 LUPPOLI LAGER NON FILTRATA** \_\_\_\_\_ **6,50**

BIRRA EQUILIBRATA E FRAGRANTE – 5.0% VOL

Una birra bevanda dal sapore fresco e dissetante, in cui gli aromi dei luppoli e le fragranze del malto si integrano alla gentile ruvidità del lievito.

Ideale da abbinare a primi strutturati e secondi come: amatriciana, risotto ai funghi, pollo alla cacciatora, e sformato di verdure.

### **6 LUPPOLI BOCK ROSSA** \_\_\_\_\_ **6,50**

È COSÌ CHE NASCE UNA ROSSA DI CARATTERE – 7.0% VOL

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia. Un'intensa luppolatura per una rossa corposa dalla spiccata personalità.

Ideale con formaggi stagionati erborinati e selvaggina o in accompagnamento a piatti caratterizzati da ingredienti intensi e lunghe cotture. Perfetta anche con dolci a base di cioccolato.

### **9 LUPPOLI BELGIAN BLANCHE** \_\_\_\_\_ **6,50**

DAL BELGIO UN AROMA DELICATO E SPEZIATO – 5.2% VOL

Un carattere vivace per una birra bianca di frumento ad alta fermentazione. A caratterizzarla è la sua speziatura unita ad un corpo morbido e avvolgente, frutto di una delicata luppolatura.

Ideale con antipasti leggeri e insalate o in accompagnamento a tempere di pesce e verdure.

### **9 LUPPOLI AMERICAN IPA** \_\_\_\_\_ **6,50**

DALL'AMERICA UN AROMA INTENSO E AGRUMATO – 5.9% VOL

Una birra ad alta fermentazione dall'amaro accentuato. La sua personalità esplosiva è caratterizzata da uno speciale bouquet di

luppoli che conferiscono un intenso aroma floreale e agrumato.

Ideale con formaggi erborinati e salumi dolci o in accompagnamento a carni ricche e saporite.

---

---

# BIRRE

---

---

## IN BOTTIGLIA

### **10 LUPPOLI - 75 CL**

**15**

*“Una birra speciale, prodotta con lieviti usati per la spumantizzazione dei vini che, uniti a 10 varietà di luppoli provenienti da tutto il mondo selezionate dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti, le donano un bouquet ampio e sorprendente.”*

## IN BOTTIGLIA - Gluten Free

### **LA WEISS DELLA BARBARA- GLUTEN FREE - 33CL** \_\_\_\_\_ **7,50**

*Birra ad alta fermentazione di tipo Weiss. Delicatamente fruttata al naso, con sentori di chiodi di garofano. Il sapore è morbido, richiama leggermente la banana, presentando una leggera acidità. Dal colore giallo paglierino, presenta la torbidità e la schiuma tipiche di questo stile.*

### **LA PILS DELLA GRAZIELLA - GLUTEN FREE - 33CL** \_\_\_\_\_ **7,50**

*La Pils della Graziella è fatta così, non ci scappi: al primo approccio si fa riconoscere per la freschezza ed i sentori floreali dei poli cechi, ma è la sua morbida amaricatura che le tempera il carattere. Non è mai stato così piacevole restare con l'amaro in bocca.*



EST. 2015

**LIQUORI E DISTILLATI**

---

---

# LIQUORI E DISTILLATI

---

---

## VODKA

SKYY	5,50
MOSKOSKAYA	6,50
STOLICHNAYA	6,50
BELVEDERE	9
GREY GOOSE	9

## GIN

BICKENS	5,50
BOMBAY SAPPHIRE	6,50
BEEFEATER	6,50
TANUQUERAY	6,50
BULLDOG	9
COLOMBO	9
HENDRICKS	9
AMAZZONI	9
MARE	9
MONKEY	13

## RUM

KINGSTON SILVER	5,50
KINGSTON GOLD	5,50
HAVANA 3	6,50
BRUGAL	6,50
J BALLY AMBRE' (RUM AGRICOL)	6,50
SAILOR JERRY	6,50
HAVANA 7	6,50
MATUSALEM 15Y	9
SANTA TERESA 1796	9
DIPLOMATICO	9
ZACAPA 23Y	11

## TEQUILA

ESPOLON	5,50
ESPOLON REPOSADO	6,50

## LIQUORI

BAILEYS	5,50
PERNOD / PASTIS	5,50
DISARONNO	5,50
PORTO	5,50
COINTREAU	6,50
GRAN MARNIER	6,50

---

---

# LIQUORI E DISTILLATI

---

---

## WHISKY / WHISKEY

### SCOTCH

JHONNY WALKER RED LABEL	5,50
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	9
LAPHROAIGH AGED 10 YEARS	9
CAOL ILA AGED 12 YEARS	9
OBAN AGED 14 YEARS	9
LAGAVULIN AGED 16 YEARS	11

### BOURBON

WILD TURKEY 81	5,50
WILD TURKEY 101	6,50
BULLEIT BOURBON	9

### RYE

WILD TURKEY RYE	5,50
BULLEIT RYE	9

### TENNESSE

JACK DANIELS	6,50
--------------	------

### CANADIAN

CANADIAN CLUB	5,50
---------------	------

### IRISH

JAMESON	5,50
---------	------

## DISTILLATI VARI

CACHACA	5,50
VECCHIA ROMAGNA	5,50
GRAPPA FRATTINA	5,50
GRAPPA BARRICATA	5,50
COURVOISIER VS	5,50
PISCO	5,50
SEEDLIP (DIST ANALC)	9
tre aromatizzazioni diverse: HERBAL, CITRUS e SPICE	
MEZCAL	5,50

## VERMOUTH/BITTER

CINZANO BIANCO "1757"	5,50
MARTINI DRY	5,50
CARPANO PUNT MS	5,50
CARPANO	5,50
CAMPARI	5,50
AIRONE POLI	6,50
COCCHI	6,50
CARPANO ANTICA FORMULA	9
CINZANO ROSSO "1757"	9

---

---

# LIQUORI E DISTILLATI

---

---

## AMARI

AMARO DELLA CASA	5,50
SAMBUCA	5,50
LIMONCELLO	5,50
ZUCCA	5,50
CYNAR	5,50
LUCANO	5,50
AVERNA	5,50
BRAULIO	5,50
MONTENEGRO	5,50
MIRTO	5,50
DEL CAPO	5,50
BRANCA MENTA	5,50
FERNET BRANCA	5,50
RAMAZZOTTI AMARO	5,50
JAGERMEISTER	5,50
UNICUM	5,50
LIQUERIZIA	5,50