

CASA BAGLIONI
ROOFTOP
BY SADLER

DRINK LIST

APERITIVO
DALLE 18.00 ALLE 21.00

PRIMA CONSUMAZIONE
€ 25

INCLUDE SFIZIOSITÀ FIRMATE DALLO CHEF SADLER

SPECIAL SUGGESTION

€ 30

IL MI-TO DI CLAUDIO SADLER

Vermuth Sadler, Campari, ghiaccio allo zafferano

La rivisitazione del Milano-Torino tra Tradizione&Innovazione

RED VELVET

Gin con infusione al timo, Succo di limone, srhub al lampone, sciroppo di zucchero, acqua faba

BLACK HOLE

More, zucchero di canna bianco, succo al cranberry, vodka "black", gelso ghiacciato

OYSTER MARTINI

Ostrica, Vermouth extra dry, Gin

SWAROVSKY

Liquore alla viola, profumazione al lychees, Vodka, succo di lime, polvere di argento

COCKTAILS ANALCOLICI

€ 20

FIVE FRUITS

Succo d'ananas, succo di arancia, succo di pompelmo, succo di passion fruit, fragola frullata

FLORIDA

Succo di limone, zucchero, succo di arancia, succo di pompelmo, soda water

GOLD LEMONADE

Succo di limone, zucchero, succo d'ananas, succo di pompelmo, lemonsoda

MOJITO VIRGIN

Zucchero di canna raffinato, menta fresca, succo di lime, soda water, Ginger Ale

PRE DINNER

€ 25

MANHATTAN

Vermouth rosso, Angostura bitter, Rye Whiskey, ciliegia al Maraschino

Creato nel 1874 al "Manhattan club" di New York

AMERICANO

Vermouth Rosso, Campari Bitter, Soda Water (Angostura Bitter su richiesta)

Ricetta del 1919 del "Caffe Casoni", Firenze

NEGRONI

Vermouth Rosso, Campari Bitter, London Dry Gin (Angostura Bitter su richiesta)

Intitolato all'omonimo conte, assiduo frequentatore del "Caffe Casoni" ed amante di questa variante

PRE DINNER

€ 25

BLOODY MARY

Sale, pepe, tabasco, Worcester sauce, succo di limone, olio extra vergine di oliva, zucchero, Vodka, gambo di sedano

Creato nel 1920 da Fernad Petiot, barman del "Harry's New York bar" di Parigi. Le spezie che lo contraddistinguono verranno però aggiunte solo nel 1933, quando Petiot si trasferì a Manhattan al "Saint Regis Hotel"

WHITE LADY

Succo di limone, Triple Sec all'arancia, London Dry Gin

Ricetta del 1919 del "Ciro's Club" di Londra

BUCK'N FIZZ (MIMOSA)

Succo di arancia, Champagne

Miscela del 1927 del "Buck's Club" di Londra

CHAMPAGNE COCKTAIL

Zucchero di canna raffinato, Angostura Bitter, Cognac v.s., Champagne

Compare per la prima volta in un ricettario del 1862 di Jerry Thomas, considerato il più grande barman di tutti i tempi

BELLINI

Succo di pesca, liquore alle ciliegie marasche, Champagne

Nel 1948 Giuseppe Cipriani, proprietario del "Harry's bar" di Venezia, lo propose in occasione dell'inaugurazione della mostra del pittore G. Bellini

KIR ROYAL

Crema de cassis, Champagne

Classico aperitivo francese, prende il nome dall'abate Kir, nonché sindaco di Digione

MARGARITA

Succo di lime, Triple Sec all'arancia, Tequila bianca

Molte storie si intrecciano sulla paternità di questo famosissimo cocktail. I romantici sostengono sia dedicato ad una donna, appunto Margherita. I più disincantati dicono sia solamente la traduzione, in spagnolo, della parola inglese "daisy", termine che indica una "famiglia" di Cocktails

SPRITZ

Aperol, Soda Water, Spumante

MARTINI COCKTAIL

Vermouth Dry "Noilly Prat", London Dry Gin "Bombay", oliva (scorza di limone su richiesta)

VODKA MARTINI (KANGARDO)

Vermouth Dry, Vodka Russa "Stolichnaya", oliva (scorza di limone su richiesta)

SWEET MARTINI

Vermouth Rosso, London Dry Gin "Bombay", ciliegia al Maraschino

PERFECT MARTINI

Vermouth Dry "Noilly Prat", Vermouth Rosso, London Dry Gin "Bombay", oliva (scorza di limone su richiesta)

DIRTY MARTINI

Salamoia di olive, London Dry Gin "Tanqueray", oliva

A TUTTE LE ORE...

€ 25

CAIPIRINHA

Zucchero di canna grezzo, lime fresco, Cachaca Oro

Cocktail tipicamente brasiliano a base di cachaca. Il suo nome deriva dal diminutivo della parola portoghese "Caipira" usato per identificare gli abitanti delle zone rurali e remote del Brasile

MOJITO

Zucchero di canna raffinato, menta fresca, succo di lime, soda water, Rum chiaro cubano

Bevanda di origine cubana, sarebbe stata ideata dal barman Angelo Martinez, fondatore del famoso bar "Bodeguita del Medio" a L'Avana

MOJITO CHAMPAGNE

Zucchero di canna raffinato, menta fresca, succo di lime, Rum chiaro cubano, Champagne

CHOQUITO

Zucchero di canna raffinato, menta fresca, succo di lime, soda water, liquore al cacao, Rum chiaro cubano, pezzi di cioccolato

MINT JULEP

Zucchero di canna raffinato, menta fresca, succo di lime, soda water, Bourbon Whiskey, Cognac

La paternità di questo cocktail del 1803 dal Kentucky, "patria" del Bourbon Whiskey. Oggi il drink ufficiale del "Kentucky Derby", una delle competizioni ippiche più famose al mondo

DAIQUIRI

Succo di limone, zucchero, Rum chiaro cubano, Rum scuro cubano, liquore alle ciliegie marasche
Inventato nel 1905 al "Venus" di Santiago.

Era la miscela preferita di un gruppo di ingegneri americani impegnati presso la miniera di Daiquiri

WHISKEY SOUR

Succo di limone, zucchero, Bourbon Whiskey

Fece la sua comparsa all'inizi del secolo scorso negli Stati Uniti

LONG ISLAND ICE TEA

Succo di limone, zucchero, Vodka, Rum chiaro cubano, London Dry Gin, Triple Sec, Coca Cola

Ideato sull'isola di Long Island, negli Stati Uniti per eludere i controlli della polizia durante il proibizionismo. L'intento era quello di farlo sembrare un innocuo the al limone, per questo veniva servito in un'apposita tazza

MOSCOW MULE

Succo di lime, zucchero, Vodka "Smirnoff", Ginger Beer

Nacque nel 1941 dall'idea di John Morgan, proprietario della "Cock'n Bull" di Los Angeles nonché produttore di ginger beer e J. Martin, distributore di numerosi alcolici per la costa est degli Stati Uniti, tra i quali la vodka "Smirnoff"

COSMOPOLITAN

Succo di mirtillo, Triple Sec, succo di lime, Vodka

Variante del Martini Cocktail, declinato al femminile. Nacque nel 1985 a South Beach, Miami, da un'idea di Cheryl Cook. Ambasciatrice d'eccezione del "Cosmo" fu la cantante Madonna che lo definì il suo drink preferito

CARTA VINI

BOLLICINE

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 Ferrari Lunelli	€ 350
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 Ferrari Lunelli (formato Magnum)	€ 850
Giulio Ferrari "Gran Selezione" 2001 Ferrari - Ferrari Lunelli	€ 1400
Mariadri Millesimo 2015 Bariselli	€ 150
Palazzo Lana Extreme 2011 Guido Berlucchi	€ 220
Vintage Collection Satèn 2018 Cà Del Bosco	€ 250
Roccapietra Pinot Nero Zero - Cantina Scuropasso	€ 100
Giulio Ferrari Rosè 2010 Ferrari Lunelli	€ 480
Cime Di Altilia Rosé - Le Vide	€ 110
Brut Rosè Millesimo 2018 Az. Bariselli	€ 130
Franciacorta Rosè Riserva Annamaria Clementi 2009 Cà del Bosco	€ 500
Dom Pérignon Brut 2013 Dom Pérignon	€ 600
Dom Pérignon Plénitude P2 Dom Pérignon 2004	€ 2000
Blanc de Blancs - Ruinart	€ 300
Collection 243 Louis Roederer	€ 250
Cristal 2015 Louis Roederer	€ 600
Esprit Nature Grand Cru Faucheron Gavroy	€ 180
Brut Resèrve - Feuillatte	€ 190
Bois De Jots Pinot Noir - Vadin-Plateau	€ 250
Grand Millesime 2015 Gosset	€ 320
Brut Rosé - Feuillatte	€ 250
Perlè de Rosé Grand Cru - Faucheron Gavroy	€ 250
Brut Grand Rosé - Gosset	€ 300
Rosé 2008 Dom Pérignon	€ 1500
Brut Rosé - Ruinart	€ 400

VINI BIANCHI

Chardonnay Riserva 2018 Cà Del Bosco	€ 220
Vistamare 2021 Ca' Marcanda	€ 130
Langhe Gaia e Rey 2019 Gaja	€ 450
Verdicchio Glarus 2021 Mazzola	€ 80
Contrada Santo Spirito 2020 Palmento Costanzo	€ 90
Ornellaia Bianco 2020 Tenuta dell'Ornellaia	€ 600
Malvasia "Gemma" 2021 Venturini Foschi	€ 80
Sauvignon Grey 2021 Reva	€ 85
Trebbiano D'Abruzzo 2022 Bossa Nova	€ 100
L'Aligotè 2021 Vignoble Angst	€ 120
Chablis Premier Cru 2021 Grivot Goisot	€ 145
Pouilly-Fuissé 2018 "Ampelopsis" Domaine Saumaize-Michelin	€ 200
Baron de L 2019 Par de Ladoucette	€ 250
Sylvaner "Duttenberg" 2019 Domaine Gresser	€ 90

VINI ROSATI

Cerasuolo d'Abruzzo 2021 Nik Tartaglia	€ 80
Rosé Cru Classé 2021 Chateau Galoupet	€ 150

VINI ROSSI

Merlot "Sebino" 2011 Cà del Bosco	€ 320
Langhe Nebbiolo 2022 Boffa Carlo	€ 80
Barbaresco "Ovello" 2017 Boffa Carlo	€ 200
Barbaresco 2018 Gaja	€ 400
Barolo "Revera Bricco Pernice" 2017 Cogno	€ 320
Baffo Nero 2017 Rocca di Frassinello	€ 420
Bolgheri Superiore "Piastraia" 2020 Michele Satta	€ 200
Brunello Di Montalcino 2017 Canalicchio Di Sopra	€ 350
Cagnulari L'ultima Stella 2020 Gavino Delogu	€ 140
Heritage "Pinot Nero" 2020 Goisot Grivot	€ 200
Marsannay Rouge 2021 Sylvain Pataille	€ 220
Cru Bourgeois Medoc 2013 Chateau La Gorce	€ 280

VINI AL CALICE

Maximum Brut n.m. Ferrari - Ferrari Lunelli	€ 20
Brut Resèrve - Feuillatte	€ 30
Malvasia "Gemma" 2021 Venturini Foschi	€ 15
Verdicchio Glarus 2021 Mazzola	€ 15
Langhe Nebbiolo 2022 Boffa Carlo	€ 18