

CASA BAGLIONI
ROOFTOP
BY SADLER

DRINK LIST

PRE DINNER

€ 20

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

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

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...

€ 20

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

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

COCKTAILS ANALCOLICI € 18

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

CARTA VINI

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

| | |
|--|--------|
| Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009 Ferrari Lunelli | € 400 |
| Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 Ferrari Lunelli (formato Magnum) | € 850 |
| Giulio Ferrari "Gran Selezione" 2004 Ferrari - Ferrari Lunelli | € 1200 |
| Brut Millesimato 2018 Derbusco Cives | € 120 |
| Palazzo Lana Extreme 2011 Guido Berlucchi | € 220 |
| Vintage Collection Satèn 2018 Cà Del Bosco | € 250 |
| AltaLanga Pinot Nero "Solonoir" Reva | € 110 |
| | |
| Giulio Ferrari Rosè 2010 Ferrari Lunelli | € 480 |
| Brut Rosè Millesimo 2018 Az. Bariselli | € 130 |
| Brut Rosè Millesimato 2017 Derbusco Cives | € 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 |
| Cristal 2015 Louis Roederer | € 600 |
| Comtes de Champagne 2013 Taittinger | € 400 |
| Grand Cru "Adonis" Millesimo 2018 Faucheron Gavroy | € 220 |
| Brut Resèrve Blanc de Noir Millesimo 2015 Nicolas Feuillatte | € 250 |
| Cuvée Brigitte Bardot Besserat de Bellefon | € 900 |
| | |
| Brut Rosé – Feuillatte | € 250 |
| Perlè de Rosé Grand Cru - Faucheron Gavroy | € 250 |
| Brut Rosé – Roger Barnier | € 180 |
| Rosé 2008 Dom Pérignon | € 1500 |
| Brut Rosé – Ruinart | € 400 |

VINI BIANCHI – WHITE WINES

| | |
|--|-------|
| Chardonnay Riserva 2018 Cà Del Bosco | € 220 |
| Vistamare 2021 Ca' Marcanda | € 130 |
| Langhe Gaia e Rey 2020 Gaja | € 450 |
| Verdicchio di Matelica Riserva Angelo 2018 Villa Collepere | € 130 |
| Ornellaia Bianco 2020 Tenuta dell'Ornellaia | € 600 |
| Malvasia "Gemma" 2021 Venturini Foschi | € 90 |
| Bianco di Sei 2021 Palmento Costanzo | € 90 |
| Chardonnay "Monteriolo" 2021 Coppo | € 110 |
| Fiano di Avellino "Vino Della Stella" Riserva 2020 Joaquin | € 140 |
| | |
| Chablis 2021 Vignoble Angst | € 120 |
| Macon Peronne 2022 - Maxime Crotet | € 130 |
| Pouilly Fumè 2020 De Ladoucette | € 190 |
| Baron de L 2019 Par de Ladoucette | € 250 |
| Santenay "Saint Jean" 2022 Domaine Bonnardot | € 150 |

VINI ROSATI – ROSE' WINES

| | |
|--|-------|
| Sangiovese Rosato 2022 Poggio L'Apparita | € 80 |
| Rosé Cru Classé 2021 Chateau Galoupet | € 150 |

VINI ROSSI – RED WINES

| | |
|--|-------|
| Merlot "Sebino" 2011 Cà del Bosco | € 320 |
| Langhe Nebbiolo "Montegrilli" 2021 Cogno | € 90 |
| Barbaresco "Ovello" 2020 Boffa Carlo | € 200 |
| Barbaresco 2018 Gaja | € 400 |
| Barolo Gattinara 2018 Famiglia Ferrero | € 320 |
| Baffo Nero 2017 Rocca di Frassinello | € 420 |
| Bolgheri Superiore "Piastraia" 2020 Michele Satta | € 200 |
| Brunello di Montalcino Il Greppo 2017 Biondi Santi | € 450 |
| Bolgheri Sassicaia 2020 Tenuta San Guido | € 450 |
| | |
| Heritage "Pinot Nero" 2020 Goisot Grivot | € 200 |
| Marsannay Rouge 2021 Sylvain Pataille | € 220 |
| Pommard 2020 Domaine Bonnardot | € 200 |

VINI AL CALICE

| | |
|--|------|
| Champagne Brut Rosé – Nicolas Feuillatte | € 30 |
| AltaLanga Pinot Nero "Solonoir" Reva | € 25 |
| Chardonnay 2022 Cantina Terlano | € 15 |
| Malvasia "Gemma" 2021 Venturini Foschi | € 15 |
| Langhe Nebbiolo 2022 Boffa Carlo | € 18 |