

# BAR MENU



## ESPOLÒN PALOMA

Espolòn Tequila Blanco, succo di lime, sciroppo di agave, Thomas Henry Pink Grapefruit

## ORGANIC DAIQUIRI

Ron Barcelò Organic, succo di lime, sciroppo di zucchero, foglie di menta fresca

## INCONTRO

Vermouth di Torino Rosso Riserva Carlo Alberto, succo di lime, ginger beer

## LADY IN BIANCO

Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi, Liquore ai Fiori di Sambuco, Spumante Metodo Classico Satèn, zolletta di zucchero, gocce Cinnamon Bitters

## UGLY BEETTY

The Botanist Islay Dry Gin, succo di limone, honey mix zenzero, Bob's Bitter Orange & Mandarin

## PAPER PLANE

Amaro Nonino Quintessentia, Aperol, Bourbon Whiskey, succo fresco di limone

## LEMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Organics by Red Bull Bitter Lemon

I cocktail del signature bar di Baritalia sono realizzati con ghiaccio **Ice Cube**

CAMPARI  
ACADEMY



Vecchio Amaro  
del Capo



Ice<sup>3</sup>

GAMONDI  
1890

GrosMarket  
Food & Service a tua misura

MOLINARI

NONINO  
Distillatori in Friuli dal 1897



POWERED BY  
**bargiornale**

IN COLLABORAZIONE CON  
**BARTENDER.it**  
10 YEARS OF MIXOLOGY EXPERIENCE

