

A close-up photograph of a bartender's hands pouring a golden-brown liquid from a small glass into a martini glass. The background is blurred, showing other people in a bar setting. The image is framed by vertical grey bars on the left and right sides.

IN & OUT
food and drinks

Caffetteria



caffè	€	1,10
Caffè macchiato	€	1,10
Caffè decaffeinato	€	1,20
Caffè corretto	€	1,70
Caffè doppio	€	2,20
Marocchino	€	1,80
Caffè americano	€	1,30
Ginseng piccolo e orzo piccolo	€	1,20
Ginseng grande e orzo grande	€	1,50
Caffè al pistacchio	€	2,50
Cappuccino	€	1,60
Cappuccino deca	€	1,80
Cappuccino ginseng	€	1,80
Cappuccino orzo	€	1,80
Cappuccino soia	€	1,80
Cappuccino Zymil	€	1,80
Latte macchiato	€	1,80
Latte bianco	€	1,30
Infusi / the caldo	€	3,50
Cioccolata classica	€	4,00
Cioccolata aromatizzata	€	4,50
Crema caffè	€	3,50
Shakerato liscio	€	3,00
Shakerato corretto	€	4,00
Spremuta d'arancia	€	3,50
Succhi	€	3,00
Supplemento panna	€	0,50
Affogato al caffè	€	5,00
Affogato al caffè con panna	€	6,00
Affogato al caffè con whisky	€	7,00

Birra alla spina

Media rossa	€	5,00
Media chiara	€	5,00
Piccola rossa	€	3,00
Piccola chiara	€	3,00

Birre in bottiglia

Beck's	€	4,00
Heineken	€	4,00
4 luppoli	€	4,00
5 luppoli	€	4,00
Tennent's	€	4,50
Ceres	€	4,50
Corona	€	4,50

Bevande lattina	€	3,00
Redbull	€	3,50
Acqua 0.5lt	€	1,00
Acqua 1lt	€	2,50

i grandi classici

Spritz Aperol	€	6,00
Spritz Campari / Select	€	7,00
Americano / Sbagliato / Negroni	€	7,00
Hugo	€	7,00
Soldatino	€	3,00
Crodino	€	3,00
Gin Tonic / Lemon	€	7,00
Vodka Tonic / Lemon / Redbull	€	7,00
Jäger e Redbull	€	7,00
Mojito	€	8,00
Virgin Mojito	€	6,00





Amari

Fernet branca, Branca menta , Braulio	€ 3,50
Disaronno , Vecchia Romagna	€ 3,50
Baileys	€ 3,50
Montenegro , Sambuca, Limoncello	€ 3,50
Liquirizia	€ 3,50
Amaro del capo	€ 3,50
Hierbas	€ 5,00

Rum

Diplomatico	€ 10,00
Don Papa	€ 10,00
Zacapa 23 anni	€ 10,00

Whisky

Laphroaig	€ 10,00
Jack daniel's	€ 5,00
Bulleit	€ 8,00

Gin list

Mermaid pink gin, Mermaid zest gin, Mermaid gin	€ 12,00
Monkey 47	€ 12,00
Whitley allo zenzero e rabarbaro	€ 12,00
Double Gin	€ 12,00
London N.3	€ 12,00
Brockmans	€ 12,00
Windspiel	€ 12,00
Windspiel alcol zero	€ 12,00
Formentera	€ 12,00
Knut Hansen	€ 12,00
Portofino	€ 12,00
Piero	€ 12,00
Nordés	€ 12,00
Gin mare	€ 12,00
Adamus	€ 12,00

A close-up photograph of a bartender's hand pouring a vibrant pink cocktail from a shaker into a martini glass. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic stream. The background is softly blurred, showing the bartender's face and other patrons in a dimly lit bar setting. The overall mood is sophisticated and elegant.

COCKTAILLIST



MY SECRET TONIC

€ 7,00

Gin
Soda
Oli essenziali di limone

Nostro twist, da personalizzare in base al vostro gusto in modo da esaltare la grande capacità del distillato gin di catturare sapore e cuore degli ingredienti con il quale viene miscelato.



GIN BASIL

€ 8,00

Gin
Succo di limone, Sciroppo di zucchero
Otto foglie di basilico

*Il Gin Basil è, da oltre dieci anni, una delle miscele che più fanno parlare di se.
Nasce il 10 luglio al "Le Lion Bar de Paris", Germania, grazie all'intuito del barman Jorg Meyer che per primo pensò al connubio tra gin e basilico.*



VODKA SOUR

€ 7,00

Vodka
Succo di limone
Sciroppo di zucchero

Questo drink nasce da una variante del Whisky Sour nato nel 1800 dalla bravura e fantasia di uno dei primi barman della storia, il quale ne creò la sua versione più morbida e fresca.

COSMOPOLITAN

€ 7,00

Vodka, Cointreau
Succo di lime
Succo di mirtilli

Sembra che il cocktail abbia avuto origine negli anni '30. Attualmente si attribuisce la sua creazione al barman Tobi Cecchini, il quale elaborò il Cosmopolitan al bar "The Odeon" di New York nel 1987.



LONG ISLAND ICED TEA

€ 7,00

Gin, Vodka, Rum, Cointreau
Succo di limone, Sciroppo di zucchero
Squiz di albumina, Top di Coca Cola

Esistono due leggende riguardo la sua origine: la prima, anni '30, nel periodo del proibizionismo, dove il top di Coca Cola veniva adottato per aggirare la severità delle leggi, facendo sembrare un semplice the freddo. La seconda, invece vede la sua nascita negli anni '70, sull'isola di Long Island, per mano del barman Rosebud Butts.



PORNOSTAR MARTINI

€ 8,00

Vodka, Liquore al passion fruit
Succo di lime, Sciroppo di vaniglia
accompagnato da shot di prosecco

Nasce nel 2002 a Londra. Il creatore pensò per la prima volta questo drink mentre si trovava al "Maverick Club", un ambiguo night club per soli gentleman a Città del Capo.





EL DIABLO

€ 7,00

Tequila, Crème de cassis
Succo di lime
Ginger ale

*Ottimo per l'aperitivo.
Miscelazione della tequila messicana e
creme de cassis francese ricavata dal ribes nero.*



MOJITO PESCA E ZENZERO

€ 8,00

Rum chiaro, Zucchero bianco
Succo di lime, 8 foglie di menta
Sciroppo di pesca, Ginger beer

*Il mojito è diventato il cocktail per eccellenza
delle stagioni estive, presentabile in numerose varianti
come ad esempio la nostra, caratterizzata dalla
dolcezza della pesca e la stuzzicante radice di zenzero.
Inventato da Angelo Martinez barman
della Bodeguita del Medio all'Havana, Cuba.*



OLD FASHIONED

€ 7,00

Bourbon americano
Angostura bitter
1 zolletta di zucchero, 1 bar spoon di soda

*È un classico del bar, venne creato nel Pennini's Bar
di Louisville nel Kentucky in onore
del colonnello J. E. Pepper, noto distillatore di bourbon.
La prima attestazione del drink si ha nella
celebre "Jerry Thomas' Bartenders Guide" del 1862.*

TOMMY'S MARGARITA

€ 8,00

Cointreau, Tequila
Succo di lime
Sciroppo di agave

*Inventato a San Francisco
al Tommy's Mexican restaurant
dal guru della Tequila Julio Bermejo.*



LYNCHBURG LEMONADE

€ 7,00

Whiskey Jack Daniel's, Cointreau
Succo di limone, Sciroppo di zucchero
Sprite

*Questo cocktail prende il nome
della città di Lynchburg nel Tennessee,
da cui proviene il whiskey Jack Daniel's.
Ottimo esempio di come si può bere il
whiskey in stile long drink.*



BOULEVARDIER

€ 8,00

Bourbon
Campari
Vermouth rosso

*È un cocktail nato in Francia,
nella Parigi degli anni '20,
ma solo nel 2020
viene riconosciuto dall'I.B.A.,
international Bartenders Association.*



IN & OUT

€ 8,00



Gin, Liquore al lychee
Liquore al sambuco, Sour
Pestato di lamponi

Un twist che unisce la freschezza del lampone e del litchi con il gusto del sambuco, per valorizzare le essenze e i profumi del nostro gin.



FIFTY SPRITZ

€ 7,00

1/2 Campari, 1/2 Aperol
Prosecco, Soda
Oli essenziali d'arancia

*Nostra rivisitazione dell'Aperol Spritz.
Nato a Padova nel 1919
dai fratelli Barbieri
che ebbero l'innovativa idea
di un aperitivo dal grado alcolico dell'11%.*



TOM COLLINS

€ 7,00

Gin, Succo di limone
Sciroppo di zucchero, Soda
Oli essenziali di agrumi

Prende il nome dal fittizio giornalista del New York Times "Tom Collins" che scrisse ironicamente un articolo nel quale, gli animali dello Zoo, erano scappati per la città. L'autore, tuttora sconosciuto, seminò il panico tra i cittadini di New York.

SHIRLEY TEMPLE

€ 5,00

Ginger ale, Granatina

Si tratta di un cocktail analcolico inventato all'Hotel Royal Hawaiien (nelle Hawaii) in onore dell'attrice bambina Shirley Temple negli anni trenta.



ANALCOLICO DELLA CASA

€ 5,00

Sano, gustoso e colorato il nostro cocktail analcolico è preparato con ingredienti freschi e stagionali. Approfitta del nostro staff che saprà consigliarti al meglio.



[👑] I N & O U T
food and drinks



thinkbycommunicate.eu