

DRINK LIST

COCKTAILS

Aperol / Campari Spritz	7
Milano Torino	7
Americano	8
Negroni	8
Gin Tonic / Lemon	7
Gin Tonic Bombay	8
Gin Tonic Gin Mare	10
Vodka Tonic / Lemon	7
Moscow Mule	8
London Mule	8
London Mule Gin Mare	10
Boulevardier	9
Old fashioned	9

DISTILLATI

Rum Kraken speziato	6
Rum Matusalem 7y	8
Whisky Glencadam 10y	9
Whisky Glenfarclas 15y	11
Laphroaig whisky 10y	8

DRINK LIST

AMARI

Amaro Lucano	5
Amaro Montenegro	5
Jägermeister	5
Artista	6
Passito	6

ANALCOLICI

3/4

BIRRE

Vikingen Chiara alla spina 33 cl	5
Vikingen chiara alla spina 45 cl	7



Carta dei vini

APERITIVO

Tre portate a scelta dello Chef	8
Tagliere salumi e formaggi <i>Per due persone</i>	16 30
Patate fritte	5
Tartare di manzo affumicata al faggio, carciofi arrosto e riduzione di Montepulciano	14
Aperitivo 3 portate + degustazione di 3 vini (bianchi, rossi e bollicine) a scelta del Sommelier	22/25

VINI

ROSSI

Merlot	5
Ciliegiolo	6
Pinot nero	6
Barbera	7
Montefalco	8
Morgon [Francia]	9

BIANCHI

Chardonnay	6
Chenin Blanc Sudafrica	7
Muscadet [Francia]	7
Chablis	9
Sancerre	9

BOLLICINE

Brut metodo classico	
Fongaro	7
Pas Dosè Fongaro	9
Prosecco Cuveé Cartizze	6
Franciacorta	8



FATTI TENTARE
DAI CONSIGLI
DELLA LIBRAIA



+39 345 7197647

info@gliesploratori.it

www.gliesploratori.it

FACEBOOK @GliEsploratori

INSTAGRAM @gliesploratori_