

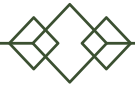


la  
B

AMERICAN BAR



# APERITIVO *lungomare*



BITTER	
Campari	6
Martini Bitter Riserva	6
Fusetti	6
Cynar	6
Select	6

VERMOUTH	
Martini Riserva Ambrato	7
Martini Riserva Rubino	7
Vermouth Del Professore Classico	7
Vermouth Del Professore Rosso	7
Cocchi Torino	7
Punta & Mes	7
Martini Maestro Riserva Speciale 3 anni	8

VERMOUTH	
<b>COCKTAIL EXPERIENCE</b>	10
Scegli tra le eccellenze dei Vermouth Italiani e componi il tuo cocktail con i profumi e le spezie che preferisci	

**VERMOUTH  
PERFECT SERVICE!**

## LE NOSTRE PROPOSTE

Intramontabili, vintage ma anche contemporanei  
Da sempre protagonisti dell'aperitivo all'italiana.  
Chiedi un grande classico o lasciati ispirare dalle nostre proposte.

<b>KURSAAL SPRITZ</b> FRESCO   FRIZZANTE	9
Italicus Rosolio di Bergamotto - Basilico - Lime - Prosecco & Soda	
<b>VERMUTTINO</b> BITTER   BALSAMICO	9
Amaro Sfumato - Vermouth Del Professore Classico - Soda homemade di The, Limone & Zenzero	
<b>FUSETTONE</b> (by F.Angiolillo) BITTER   AGRUMATO	9
Bitter Fusetti - Soda al Pompelmo Rosa	
<b>APULIAN WINE PUNCH</b> (from PIANO - Gioia del Colle)	9
Miscela di vini Polvanera IGT, Limoncetta, Amaro Bastaldo, Bitter Violento e mix di The e Infusi	

## ALL-DAY DRINKS

<b>MORNING BREEZE</b> FRUTTATO   FRESCO	9
Vodka Altamura - Cointreau - Bitter alla Ciliegia - Lime - Succo di Cranberry	
<b>TRINIDAD ICED TEA</b> SPICED   SPARKLING	9
Amaro di Angostura - Kingston Rum - Liquore di The Nero - Lime - Ginger Beer	
<b>BASIL SMASH</b> FRESCO   BASILICO	10
Bombay Dry Gin - Basilico - Limone & Zucchero	
<b>MAI TAI '44</b> DECISO   ESOTICO	10
Our Mai Tai Rum Mix - Dry Curaçao - Orzata HM Lime - Angostura bitter	

**TOMMY'S MARGARITA** FRESCO | AGAVE **10**  
Tequila Espolon - Lime - Agave - Sale nero  
SCEGLI IL PROTAGONISTA DEL TUO TOMMY'S TRA GLI AGAVE SPIRITS A DISPOSIZIONE

# CAMPARI ESCLUSIVE DRINKS

## CAMPARI AMERICANO

Campari - Vermouth del Professore Rosso - Soda

9

## ESPOLON PALOMA

Espolon Tequila - Lime - Soda Pompelmo

9

## BULLDOG TONIC

Bulldog Gin - Thomas Henry Botanical Tonic

10

## WHISKEY SOUR

Wild Turkey Bourbon - Succo di Limone - Sciroppo di Zucchero Albumina

10

## AFTER DINNER vintage selection

Salto nel passato alla riscoperta dei gusti autentici dei cocktail che hanno segnato la storia della miscelazione...

### HANKY-PANKY AROMATICO | GINEPRO

Bombay Dry Gin - Martini Riserva Rubino - Fernet

10

### SAZERAC CEREALE | ANICE

Rye Whiskey - Zucchero - Assenzio & Peychaud's Bitter

10

### TUXEDO DECISO | DRY

Old Tom Gin - Vermouth Dry - Maraschino & Orange Bitter

10

### VIEUX-CARRE' ABBOCCATO | AROMATICO

Cognac - Rye Whiskey - Martini Riserva Rubino - Dom Benedictine & Peychaud's Bitter

10

## ANALCOHOLICS

### AMERICA-NO! APERITIVO | BITTER

Martini Vibrante 0% - Martini Floreale 0% - Acqua tonica

8

### LILY'S PASSION AGRUMATO | FRESCO

Martini Floreale 0% - Passion Fruit - Soda Pompelmo Rosa

8

### CALIFORNICATION DOLCE | FRUTTATO

Seedlip 108 0% - Succo di Cranberry - Sherbet Limone

8

## BIRRE

### BIRRA ARTIGIANALE AMARCORD ALLA SPINA

0,20L 0,40L

### GRADISCA LAGER

3,00 5,50

### BIRRE IN BOTTIGLIA

MENABREA WEISSE 4,7% 5

MENABREA STRONG 8,6% 5

BIRRIFICIO BARI TACCO D'ITALIA SESSION IPA 7% 6

## FOOD

La nostra proposta  
di Aperitivo & Linea Snack

Disponibile  
negli orari di cucina  
dalle 10.00  
alle 23.00



SCAN  
QR CODE

# la B...OTTIGLIERIA

## GIN CORNER

TONIC PERFECT SERVICE + 1 €

### DRY

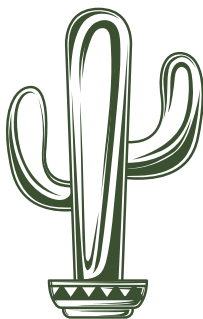
LONDON N°3	10
CITADELLE	10
SEVEN HILLS	10
DISONESTO	12
MONKEY 47	12
ELEPHANT DRY	12
PORTOFINO	12
SIPSMITH	12
WINDSPIEL	15

### DISTILLED

GIN MARE	10
HENDRICK'S	10
ROKU GIN	10
TANQUERAY TEN	10
NORDES	10
MALFY PINK GRAPEFRUIT	10
GIN DEL PROFESSORE JTP	10
ENGINE GIN	12
ETSU GIN	12



## AGAVE SPIRITS



### TEQUILA

ALTOS PLATA REPOSADO	9
ESPOLON PLATA	9
HERRADURA	10
PATRON	10

### MEZCAL

VIDA DEL MAGUEY	9
PELTON DE LA MUERTE	9
MONTELOBOS	9
YUU-BAAL JOVEN	10
BURRITO FIESTERO	10
LA HERENCIA DE SANCHEZ	10
ALIPUS	12

### RACILLA

LA VENENOSA	14
-------------	----

### SOTOL

LA HIGUERA SOTOL	12
------------------	----

# la B...OTTIGLIERIA



## RON

Rum di Melassa, più dolci e morbidi.  
Ex colonie spagnole.  
Invecchiamento in botti di bourbon,  
sistema Solera

<b>CARTAVIO 7</b> · PERÙ	9
<b>SANTA TERESA 1796</b> · VENEZUELA	9
<b>DIPLOMATICO</b> · VENEZUELA	10
<b>SANTIAGO DE CUBA</b> · CUBA	10
<b>MALTECO</b> · PANAMA	10
<b>ZACAPA 23</b> · GUATEMALA	12

## RUM

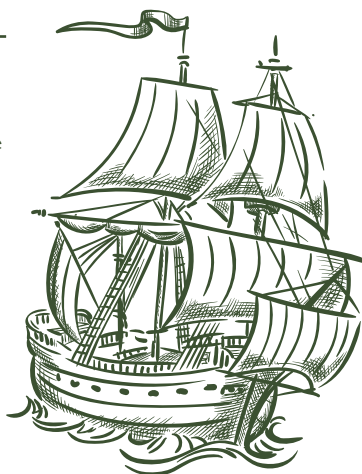
Rum di melassa, più strutturati, meno dolci  
Ex colonie inglesi - Invecchiamento in botti di bourbon

<b>GOSLING DARK RUM</b> · BERMUDA	9
<b>APPLETON 12Y/21</b> · JAMAICA	9/12
<b>ENGLISH HARBOUR</b> · ANTILLE	10
<b>TRANSCONTINENTAL RUM LINE</b>	10
<b>RUM XM D'AGUIAR'S DEMERARA</b> · GUYANA	10
<b>HAMPDEN</b> · JAMAICA	12
<b>MOUNT GAY 1703</b> · BARBADOS	15

## RHUM

Rum da succo fermentato di canna da  
zucchero, più pungenti e vegetali, distillazione  
discontinua. Colonie francesi - Bianchi o  
invecchati in botti di Cognac o Armagnac.

<b>SAINT JAMES BLANC/AMBRÈ</b> · MARTINIQUE	9/10
<b>TROIS RIVIERES OCEAN</b> · MARTINIQUE	12
<b>CLARIN</b> · HAITI	12
<b>PROVIDENCE RESERVE</b> · HAITI	15
<b>RHUM DAMOISEAU 8Y</b> · GUADALUPE	15



# la B...OTTIGLIERIA

from the **BARREL**

## SCOTCH WHISKY

### BLENDED

DEWAR'S BLENDED	10
MONKEY SHOULDER	10
BERRY & BROS	12
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12

### ISLAY AND ISLANDS SINGLE MALT

ASKAIG 8Y	12
TALISKER 10Y (SKYE)	12
LAPHROAIG 10Y	12
SCARABUS	12
CAOL ILA 12Y	14
LAGAVULIN 16Y	16
LEDAIG 10Y (ISLANDS - MULL)	12

### SPEYSIDE SINGLE MALT

GLENLIVET 12Y	12
SPEY 12Y	12
THE BALVENIE 14Y	12

### HIGHLANDS SINGLE MALT

ABERFELDY 12Y	12
MACALLAN 12Y	16
OBAN 14Y	16

## JAPANESE WHISKY

HINOTORI 5Y (BLENDED)	10
FUJIMI 7Y (BLENDED)	10
TOKINOKA (BLENDED)	12
NIKKA COFFEY MALT	14
NIKKA COFFEY GRAIN	14
NIKKA MIYAGIKYO	16

## AMERICAN WHISKEY

### BOURBON WHISKEY

BULLEIT	10
KNOB CREEK	12
MAKER'S MARK	12
MITCHER'S	12
WOODFORD RESERVE	14
JEFFERSON OCEAN	16

### RYE WHISKEY

BULLEIT RYE	10
KNOB CREEK RYE	12
RITTENHOUSE	12
CATOCTIN CREEK	12

## IRISH WHISKEY

JAMESON BLACK BARREL	9
CONNAMARA PEATED	10



# la B...OTTIGLIERIA

## GRAPPE

NARDINI BIANCA	6
NARDINI BARRIQUE	6
SARPA DI POLI BIANCA	7
SARPA DI POLI BARRIQUE	7
MARC DE CHAMPAGNE MOËT	8
BERTA GRAN RISERVA BRIC DEL GAIAN	14



## BRANDY & COGNAC

### BRANDY

CARDINAL MENDOZA GRAN RISERVA	9
MONTE SABOTINO 10 Y	10

### COGNAC

COURVOISIER VS	9
REMY MARTIN VSOP	10
PAUL GIROUD NAPOLEON	10
VALLEIN TERCINIER VSOP	10
MERLET XO	12

## CALVADOS & ARMAGNAC

### CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN RESERVE	12
MICHEL ANCIËNNE	10

### ARMAGNAC

COMTE DE FERRAGUT	10
-------------------	----

## AMARI

UNICUM	6
FERNET BRANCA	6
PUGLIARELLO	6
AMARO SFUMATO	6
BRAULIO	6
SNAKE OIL	6
AMARIO	6
AMARO SIBILLA	6
AMARO DI ANGOSTURA	6
JEFFERSON	6
MEYER'S BITTER	6
CHARTREUSE GIALLO 43°/VERDE 55°	8

## LIQUORI

ST. GERMAIN LIQUORE AI FIORI DI SAMBUCO	6
ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO	6
CINICO LIQUORE ALLA CANNELLA	6
ANCHO REYES LIQUORE AL PEPERONCINO MESSICANO	6
MASTIQUE LIQUORE DI RESINA GRECA	6
PERNOD PASTIS DI ANICE	6
DRAMBUIE LIQUORE DI WHISKY AL MIELE	6

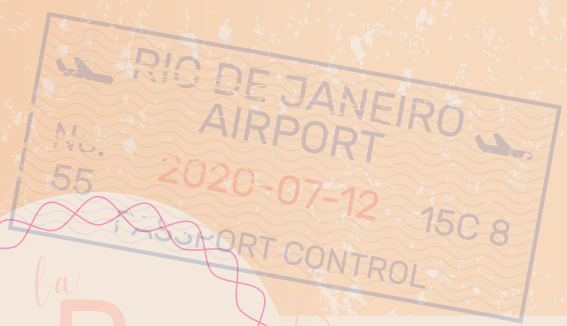
12 DEC 2023



# la B PASSPORT

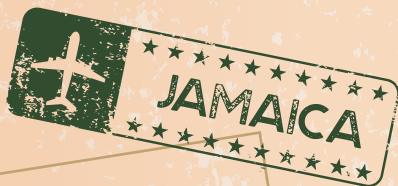
Le nostre proposte esclusive in edizione limitata

DALLE 18.00 ALLE 2.00





# la B PASSPORT



## BACK TO KINGSTON

€ 12

ESOTICO | SPICY

- Blend di Rum from Jamaica Kingston&Hampden 8
- Bitter Fusetti Banana
- Cordiale di Tamarindo, Falernum & Passion Fruit
- Bitter al peperoncino
- Crusta di sale e pepe BBQ

## ORIENT EXPRESS

€ 12

FLOREALE | FRIZZANTE

- Gin Roku
- Umeshu
- Cordiale di Litchi & Butterfly Pea Tea
- Glitter
- CO2



## PARA TODO EL BIEN

€ 12

AROMATICO | VEGETALE

- Tequila Patron
- Mela Verde
- Verjus
- Chardonnay
- Aria di Fiori di Sambuco



# la B PASSPORT



## BLOODY SUNDAY

SETOSO | AGRUMATO

- Whiskey Jameson Black Barrell
- Fava Tonka
- Cordiale di Arancia & Cardamomo acidificato
- Milk Wash
- Peychaud Bitter

€ 12

## AMMAZZACAFFÈ

DOLCE | AFTER DINNER

- Brandy Monte Sabotino 10y
- Vermouth del Professore Rosso infuso al caffè
- Bitter Fusetti Cioccolato
- Chocolate Bitter & Cannella

€ 12



## ASH TO ASH

DECISO | AFFUMICATO

- Blend di whiskey americani
- Bitter alla Nocciola
- Sciroppo di Acero salato e affumicato
- Nutmeg

€ 12



SERVIZIO AL TAVOLO € 1

la  
BIGLIETTERIA