



CHARLESTON
CAFÈ

MENU
APERITIVO

SIGNATURE COCKTAILS

Matisse 13

Gin - Liquore ai fiori di sambuco - Oleo saccharum di arancia - Aria alla pesca

Renoir 13

Gin - Succo di bergamotto - Sciroppo di zucchero - Soda alla menta e citronella

Modigliani 13

Cognac - Cordiale alla lavanda

Corcos 13

Rum Saint James - Rum Clement - Orzata di mandorle - Angostura Estratto di ananas - Pepe di Sichuan

Chagall 13

Vodka rye Chopin - Shrub ai frutti rossi - Seltz

Man Ray 13

Schotch Tullibardine - Vermouth alla fava tonka & pop corn - Bitter Campari

Dali 13

Gin Apium - Malvasia Capofaro - Liquore alla fava tonka - Gocce di olio di oliva

SIGNATURE MOCKTAILS

Lautrec 10

Macerato ai frutti di bosco - Moscato dealcolizzato - Seltz alla barbabietola

Basile 10

Estratto di melograno - Sciroppo agli agrumi - Velluto floreale

Monet 13

Confettura di Maracuja - Lime - Gassosa Tomarchio

CLASSIC COCKTAILS

Cocktail martini 10

Dirti martini 10

Vesper 10

Cardinale 10

Negroni 10

Milano Torino 10

Old fashioned 10

Boulevardier 10

Margarita 10

Paloma 10

White lady 10

Mai tai 10

Gin tonic 10/18 *(In funzione del Gin richiesto)*

Prezzi espresso in euro

In caso di allergie o intolleranze il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione; è, inoltre, consultabile la tabella degli allergeni.