

DRINK LIST

Prospettive Botaniche

Un viaggio tra natura, visioni e orizzonti



Benvenuto dove il cielo di Milano incontra la quiete dei Giardini.

Per questa drink list ci siamo lasciati ispirare dalla natura, il primo e più autentico laboratorio di miscelazione.

Le botaniche non sono solo ingredienti, ma i narratori di un'**alchimia sensoriale**: dalla freschezza erbacea delle foglie alla profondità delle radici, dalla delicatezza dei fiori alla struttura speziata delle cortecce. Ogni cocktail nasce attorno a un'**immagine evocativa** che prende forma nel bicchiere e trasforma il sorso in un **viaggio tra tecnica, creatività e natura**.

Che si tratti di grandi **classici rivisitati, creazioni inedite o mocktail** freschi e vibranti, le nostre proposte sono un omaggio alla terra, servite con la vista su una delle aree verdi più belle della città.

Benvenuto nel nostro giardino sospeso - del bere.

Benvenuto in Terrazza Palestro.





Dalle **18.30** alle **21.00**: consumazione minima € 12

I drink saranno accompagnati da dry snacks e da una selezione di finger food della nostra cucina.

Non si accettano conti separati.



COCKTAIL



ROOTS SPRITZ

Amaro • Legnoso • Anisico • Frizzante • Persistente

Aperol infuso
all'Angelica

Liquore
alla liquirizia

Prosecco

Soda

Alcol ●●○○○

C'è un'ora del giorno in cui le piazze italiane cambiano pelle: il sole si abbassa, i tavoli si riempiono e l'aria porta qualcosa che distende, tra profumi di terra e il ritmo lento di una città che si prende una pausa.

Questo drink parte dal familiare Spritz e lo porta altrove. L'**Angelica** trasforma l'anima dolce dell'Aperol in qualcosa di più profondo e terroso, mentre la **liquirizia** emerge scura e persistente. Il Prosecco restituisce la leggerezza di sempre.

Se lo Spritz è la tua zona di comfort, qui si apre un angolo ancora da scoprire, dove il calore delle radici ti invita a restare ancora un po'.

€ 16



AMERICANO SELVATICO

Amaro • Speziato • Equilibrato

Campari
Vermouth del
Professore classico

Liquore al tabacco

Soda alla calendula

Alcol ●●●○○

L'Americano che conoscevi ha lasciato la città. Ha seguito un sentiero tra le erbe alte e lontano dal rumore, ha dato vita a un incontro d'altri tempi tra erbe amare, spezie e radici antiche.

L'anima selvatica si rivela tra ombra e luce: il **tabacco** scalda e avvolge, la **calendula** alleggerisce con un tocco floreale e luminoso, come l'ultimo sole di fine giornata.

Un equilibrio tra struttura e delicatezza, memoria e contemporaneità. Volutamente lento da bere, ideale per chi apprezza i sapori profondi ma raffinati.

€ 17





GIARDINO MISTICO

Floresale • Agrumato • Resinoso



Pisco
Sherbet di
arancia e Palo Santo
Cordiale al Vetiver
Menta
Aria di gelsomino

Esiste un giardino che non compare su nessuna mappa. Ci si arriva per caso, attraverso un cancello che esiste solo per chi è pronto a vederlo.

Il Pisco guida il sorso senza appesantirlo. Il **Palo Santo** porta qualcosa di legnoso e sacro, un raggio agrumato filtra tra le foglie, la **menta** passa rapida come un soffio. Il **Vetiver**, terroso e profondo, radica l'esperienza. Il **gelsomino** affiora per ultimo, o forse era già nell'aria, appunto.

Un drink che parte dalla terra e finisce nel cielo. Servito "up", perché certi luoghi vanno vissuti sospesi. Perfetto per chi ama sperimentare.

Alcol ●●●●○

€ 16



MUGO TONIC

Balsamico • Amaro • Erbaceo • Officinale

Hendrick's
Original Gin
Liquore D.O.M
Bénédictine
Olio essenziale
di Pino Mugò
Tonica

Lì dove comincia la montagna, l'aria si fa più fresca e pura e il silenzio è interrotto solo dal fruscio degli alberi.

Un gin floresale trova qui una dimensione inaspettata, quasi selvatica. Una trama segreta di erbe antiche e spezie dimenticate svela una nota officinale e profonda. Il **Pino Mugò** entra deciso e resinoso: una goccia che basta a portarti in quota. La tonica chiude secca e frizzante, come la brezza tra gli aghi di pino.

Un respiro che sa di libertà. Un gin tonic che non ti aspetti.

Alcol ●●●●○

€ 17





RIVIERA FIZZ

Fresco • Agrumato • Floreale • Vellutato • Mediterraneo

Un borgo sul mare, dove la macchia mediterranea incontra il sapore di un orizzonte lontano.

Il gin porta con sé la brezza della costa, le erbe aromatiche si intrecciano alla nota romantica della **Violetta** ma il frutto della passione spezza la trama floreale con un tocco esotico e inaspettato. Poi un'onda agrumata avvolge il palato come una leggera schiuma che accarezza la riva.

Un drink perfetto per gli amanti dei Fizz: leggero quanto basta per perdersi, raffinato quanto serve per restare.

€ 17



Portofino Gin

Liquore alla Violetta

Sciroppo al
Passion fruit

Soda al
pompelmo rosa

Rosmarino

Alcol ●●●○○



SAGE SOUR

Agrumato • Fresco • Profumato • Aromatico

Un campo alle prime luci dell'alba, quando l'erba è ancora bagnata di rugiada e l'aria è carica del profumo degli alberi di agrumi in fiore.

La vodka è la base silenziosa. La **salvia** cresce selvatica lungo il bordo di un muro di pietra. Il **bergamotto** si rivela con quel profumo raffinato e il **lemongrass** arriva con il vento: esotico, quasi fuori posto, eppure perfettamente a suo agio. Il limone dà struttura, sveglia i sensi.

Un sorso fresco e diretto che sa di inizio, anche se è già sera. Un Sour che va oltre, che profuma di natura.

€ 15

Vodka infusa
alla salvia

Italicus Rosolio di
bergamotto

Lemongrass

Zucchero

Limone

Alcol ●●●○○





MIDORI SMASH

Fresco • Agrumato • Vegetale • Morbido • Dissetante

All'alba, quando il mercato si sveglia prima della città, l'aria è già carica di profumi. Cassette impilate, il verde intenso e il profumo delle erbe appena tagliate: tutto parla di freschezza assoluta.

Qui, un gin dalla precisione giapponese porta una texture morbida e setosa. Il cetriolo è pulito e immediato, il **basilico** profondo e mediterraneo. Il limone dà struttura e luce. La **camomilla**, floreale e quieta, chiude come la fine di una mattinata che si dissolve nel calore del giorno.

Se cerchi freschezza senza complicazioni, sei nel posto giusto.

€ 16

Alcol ●●○○○



Nikka Coffey Gin

Sciroppo al cetriolo

Basilico

Limone

Soda alla
camomilla



CAPO SELVAGGIO

Aromatico • Agrumato • Erbaceo • Speziato • Dolce

Una scogliera da conquistare. La raggiunge solo chi ha smesso di cercare la strada più facile. L'aria sa di salsedine, erbe e qualcosa di dolce che arriva da lontano.

Il tequila porta calore e terra, ricorda legno e agave sotto il sole. Falernum e **timo** danno un tocco morbido, speziato, aromatico: esotico senza essere eccessivo. Poi un liquore che attraversa il sorso con la sua freschezza erbacea e mentolata, come un vento di montagna inatteso sul mare. Il lime pulisce. Il Peychaud's chiude con il suo rosso floreale che lega tutto senza appesantire.

Un cocktail tropical-erbaceo, dove la struttura di un'agave sour incontra la complessità officinale. Per chi sceglie il percorso meno ovvio e viene ripagato.

€ 17

Alcol ●●●●○

Tequila
Reposado 1800

Falernum

Sciroppo al timo

Chartreuse
Verde

Lime

Peychaud's
Bitter





CARIBBEAN MULE

Speziato • Agrumato • Esotico • Energico • Pungente

Brugal 1888 Rum
Dry Curaçao
Cordiale al
cardamomo e lime
Ginger beer

Un giro tra i banchi di un vivace mercato delle spezie, dove l'aria calda dei Caraibi si riempie di aromi graffianti e legni preziosi dopo una lunga traversata.

Il Rum, profondo e tropicale, racconta una storia fatta di attese pazienti e di mare. Un riflesso di arancia amara illumina il sorso, mentre **cardamomo** e **lime** intrecciano profumi balsamici e acidità. La ginger beer esplose in una scossa pungente, come un vento improvviso che agita le vele.

Se i Mule sono il tuo debole, questo twist ti porterà dove non ti aspettavi di arrivare.

€ 16

Alcol ●●●○○



MIRAGE MARGARITA

Affumicato • Floreale • Agrumato • Speziato

Tequila Blanco
Mezcal
St-Germain
Estratto di fragola
chiarificato
Sciroppo d'agave
Lime
Pepe lungo di Java

Nelle terre aride, dove il sole incontra la pietra, nasce un'illusione sensoriale. Un drink che nasconde la sua forza dietro un'apparenza limpida e gentile.

Tequila e Mezcal tracciano una base di terra e fumo, subito ingentilita dal soffio etereo dei **fiori di sambuco**. La fragola porta una dolcezza pura, sostenuta dalla vivacità del lime e dalla rotondità dell'agave. Il finale appartiene al **pepe**: una scia speziata e sottile che attraversa il palato come un lampo in un cielo terso. Un equilibrio delicato tra il fuoco del deserto e la freschezza di un giardino in fiore.

Se ami il Tommy's Margarita, qui ne ritroverai l'anima, avvolta in un velo floreale e affumicato. Più profondo, più enigmatico.

€ 17

Alcol ●●●●○





FOREST NEGRONI

Amaro • Tannico • Legnoso • Strutturato

Gin infuso alla
corteccia di quercia

Vermouth Bianco
Carlo Alberto

Campari

Liquore al litchi

C'è una versione del Negroni che non ha mai frequentato i bar di città. Vive ai margini del bosco, dove l'aria profuma di resina e foglie bagnate. Qui ciò che era familiare prende una forma nuova.

La **corteccia di quercia** lascia un segno asciutto e profondo. Il cuore resta amaro e fedele, ma si lascia attraversare da una nota inattesa: il litchi, dolce e delicato, ammorbidisce i contorni senza tradirne il carattere.

Un equilibrio possente ma preciso, dove il classico si riconosce ma parla una lingua diversa. Per chi sa cosa vuole ma non teme di inoltrarsi in un piccolo audace twist.

Alcol ●●●●●○

€ 17



OLD HERMIT

Amaro • Legnoso • Secco • Aromatico • Persistente

Bourbon Whiskey

Santoreggia

Mastic

Angostura

Zucchero

C'è un eremo da qualche parte sul Mediterraneo. Muri di pietra spessa, luce che entra obliqua da una finestra stretta, silenzio scelto. Fuori, il vento muove le erbe aromatiche selvatiche.

Il Bourbon è la struttura portante: caldo, tostato, paziente come il legno stagionato di una vecchia libreria. La **santoreggia** incide una traccia aromatica sottile e penetrante. La Mastiha arriva resinosa, marina, evocando l'odore di un'isola greca. L'Angostura chiude con profondità e note amaricanti.

Il tempo è parte della ricetta. Pensato per chi ama l'Old Fashioned e cerca struttura senza rinunciare alla sorpresa.

Alcol ●●●●○

€ 16





MOCKTAIL



BOTANICAL GARDEN TONIC

Erbaceo • Agrumato • Frizzante • Asciutto

Volo 0% Alcohol Gin
(aloe, ginepro, basilico)

Sciroppo all'ortica

Limone

Tonica

Alcol ○○○○○

Un orto botanico alle prime luci del giorno: le sfumature eleganti dell'aloe, l'anima ancestrale del ginepro, il verde vivo del basilico.

Un rito che si spoglia dell'alcol per vestirsi di pura botanica. Lo sciroppo d'**ortica** aggiunge quel mistero selvatico che avvolge la vivacità del limone. La tonica chiude, pulita e asciutta, come una folata di vento tra gli alberi.

Essenziale, contemporaneo, rigenerante. Se il gin tonic ti è caro, questa è la versione libera da gradazione ma ricca di spirito.

€ 14



FLORAL SUNSET

Speziato • Fruttato • Floreale • Dolce

Everleaf Mountain
(Elisir a base
di fiori e frutta)

Sciroppo
di mela e alloro

Ginger ale

Pompelmo rosa

Crusta di sale ai
fiori di ibisco

Alcol ○○○○○

C'è chi arriva al mare portando con sé i profumi di un cammino che parte dalla montagna. L'aria fresca si scalda mentre l'ultimo sole tocca l'acqua e tutto diventa d'oro.

Fiori e frutti d'alta quota scendono a valle con il loro carattere selvatico. Qui, mela e alloro aggiungono una nota dolce e mediterranea, primo segno che il mare è vicino. La ginger ale spezza con una vivacità improvvisa, come un'onda più alta delle altre. Il **pompelmo rosa** illumina, il sale all'**ibisco** lascia sulle labbra un segno floreale che sa di salsedine: il mare, finalmente.

Zero alcol, nessun compromesso. Questo è il tramonto che meritavi.

€ 14



COCKTAIL CLASSICI

€ 15

Distillati premium: maggiorazione € 3

GIN: Aviation, Bombay Sapphire, Bunch, Engine, Gin Mare, Hendrick's Original, Hendrick's Oasium, Monkey 47, Nikka Coffey Gin, Plymouth, Portofino, Roku, Tanqueray Ten

VODKA: Beluga, Belvedere, Nikka Coffey Vodka, Grey Goose

BIRRE ARTIGIANALI (330 ml)

€ 12

BALADIN ISAAC BLANCHE 5% vol.

Fresca al palato, corpo leggero, profumi e sapori agrumati.

BALADIN NAZIONALE BLONDE ALE 6,5% vol.

Perfetto equilibrio tra parti fruttate, erbacee e maltate.

SOFT DRINK

€ 8

Coca Cola, Coca zero, Cedrata Tassoni, Match Tonic Indian, Ginger beer Fever Tree, Sicilian lemonade Fever Tree, Chinotto Lurisia, Pink grapefruit Fever Tree

CAFFETTERIA

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE SURGIVA 0,5L

€ 5

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ORZO

€ 4

Serviti con la nostra friandise

TE E TISANE

€ 8

Selezione Damman Frères - serviti con la nostra friandise

VINI

La nostra proposta per l'ora dell'aperitivo

AL CALICE

Di nostra selezione € 13

CHAMPAGNE

Brut Cuvée, Nominé Renard, Villevenard €20
Chardonnay Pinot Nero, Meunier

FRANCIACORTA

Brut, Ronco Calino, Lombardia € 16
Chardonnay, Pinot Nero

BIANCHI

Gavi, Pio Cesare, Piemonte € 14
Cortese

Aurente, Lungarotti, Umbria € 15
Chardonnay

ROSSI

Pinot Nero Graf, Meran, Alto Adige € 14
Pinot Nero

Nebbiolo Langhe, Gillardi, Piemonte € 15
Nebbiolo

CHAMPAGNE

	0,75L	1,5L
Brut Cuvée, Nominé Renard, Villevenard Chardonnay, Pinot Nero, Meunier	€110	€200
Blanc de Blancs, Delamotte, Le Mesnil-sur-Oger Chardonnay	€150	€280
Brut Rosé, Ruinart, Reims Chardonnay, Pinot Nero	€160	€300

BOLLICINE

	0,75L	1,5L
Oro Rosso Ris. Dosaggio Zero, Cembra, Trentino Chardonnay	€ 75	€ 140
Franciacorta Brut Bio, Ronco Calino, Lombardia Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	€ 55	€ 110
Franciacorta Dosage Zéro, Ca' del Bosco, Lombardia Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	€110	–

BIANCHI

	0,75L	1,5L
Winkl, Terlan, Alto Adige Sauvignon Blanc	€ 55	€ 100
Blangé Langhe Bio, Ceretto, Piemonte Arneis	€ 55	€ 100
Chablis, Gilbert Picq, Borgogna Chardonnay	€80	€ 160

ROSE	0,75L	1,5L
Mattia Vezzola Brut Rosé, Costaripa, Lombardia Chardonnay, Pinot Nero	€ 55	–
RosaMara, Costaripa, Lombardia Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	€ 47	€ 90
Hampton Water, Gérard Bertrand, Occitanie Grenache, Cinsault, Mourvedre	€ 50	–
ROSSI	0,75L	1,5L
Gries Lagrein Riserva, Terlan, Alto Adige Lagrein	€ 60	–
Ripassa Valpolicella Ripasso, Zenato, Veneto Corvina, Rondinella, Oseleta	€ 55	€100
Nebbiolo Langhe, Gillardi, Piemonte Nebbiolo	€ 55	–
Barolo, Gillardi, Piemonte Nebbiolo	€100	–
Notre-Dame de Bonne Espérance, Dubreuil-Fontaine, Borgogna Pinot Nero	€ 80	–

Si richiede l'ordine di una bottiglia ogni 4 persone.

Per una maggiore scelta di referenze in bottiglia è disponibile la carta dei vini del ristorante.

DALLA CUCINA

GLI SPUNTINI

Mondeghili* e maionese allo zafferano 1,3,7	€ 15
Culatello di Zibello, salame di Fassona Piemontese, pane tostato 1,12	€ 19
Pane, burro, acciughe, zest di limone 1,7,4	€ 14
Frittino veneziano: sarde*, cipolla, salvia e maionese al rafano 1,3,4,12	€ 17

PRIMO PIATTO

A discrezione dello Chef	€ 14
--------------------------	------

In conformità a quanto previsto dal Regolamento europeo n. 1169/2011, si prega di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari, saremo lieti di potervi accompagnare nelle scelte.

1. Cereali contenenti glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape
11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi

*Prodotto preparato in casa e abbattuto ai sensi del Reg. CE 852/04.