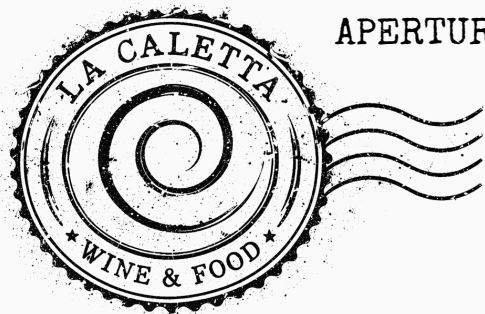


CHIRINGUITO
COCKTAIL BAR & GELATERIA



APERTURA ORE 17:30

PREDINNER & COCKTAILS

I COCKTAILS

AMERICANO: BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, SODA	9
MARGARITA: TEQUILA BIANCA, COINTREAU, LIME	9
MOJITO CUBANO: RUM BIANCO, LIME, ZUCCHERO, MENTA, SODA	9
PALOMA: TEQUILA, TONICA AL POMPELMO, LIME, SALE	9
NEGRONI: GIN, CARPANO CLASSICO, CAMPARI BITTER	9
MARTINI DRY:VERMUT DRY MARTINI E GIN	8
MIDORI SOUR: MIDORI, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO	9
BREVA DI CANDIA: VERMUT DRY, GIN, TONICA, SUCCO DI LIMONE	9
note mediterranee, leggero e profumato come la brezza sul lago	

GIN TONIC:

GIN HENDRICK'S, TONICA AROMATIZZATA	15
GIN MARE, TONICA AROMATIZZATA	14
GIN RUKU, TONICA AROMATIZZATA	12
GIN GIL, TONICA AROMATIZZATA	14
rural gin a base di botaniche e agrumi calabresi	
GIN GIORGIN TONICA AROMATIZZATA	12
gin all'Erbaluce di Caluso e botaniche canavesane	
GIN MALPHY POMPELMO, TONICA AROMATIZZATA	12
GIN LA CALETTA, TONICA AROMATIZZATA	12
gin house a base bergamotto e genepy	

GLI SPRITZ

CLASSIC SPRITZ	7
EXOTIC SPRITZ (CON MANGO E FRUIT PASSION)	7
CAMPARI SPRITZ	8
SOTTOBANCO SPRITZ (BITTER ROGER, PROSECCO, SELTZ)	7
spritz agrumato, fresco e mediterraneo	
SPRITZ SALVIA E LIMONE	7

TAPAS

TARTARE DI TONNO ROSSO	9
JAMON SERRANO	10
TARTARE DI FASSONE E GRANA	6
SAUTÈ DI COZZE DI SCARDOVARI	8
OSTRICHE GILLARDEAU	6/CAD
BRUSCHETTE, BURRO E ALICI DEL CANTABRICO	8
OROLOGIO DI FORMAGGI	20
ACCIUGHE RIPIENE	3/CAD
FOCACCIA CRUDO E TOMA	7
TAGLIERE DI ACCOMPAGNAMENTO A CURA DELLA CUCINA	9

LE TAPAS VERRANNO SERVITE DALLE ORE 17.30 ALLE ORE 19.30



VINI

BOLLICINE AL CALICE

PROSECCO DOCG MILLESIMATO FURLAN	6
ERBALUCE METODO CLASSICO "INCANTO"	8

VINI BIANCHI

MARE CHIARO CIRÒ BIANCO IPPOLITO 1845	6
ERBALUCE FIORDIGHIACCIO	6
VETTE SAN LEONARDO	8

VINI ROSSI

BARBERA DOCG	6
GEMMA SAN LEONARDO ROSÈ	7

CHIEDETECI LE NOSTRE SELEZIONI SETTIMANALI AL CALICE

VINI IN BOTTIGLIA

INCANTO ERBALUCE SPUMANTE DOCG BRUT – CROSIO	35
CHAMPAGNE “BEL INSTANT” BRUT	58
TRENTO DOC CUVÉE PIETRA 2020 BRUT	36
ALTALANGA	38
ROSANNA ROSATO EXTRA BRUT – E. GERMANO	36
FRANCIACORTA BRUT NATURE- 1701	40
CAVA BRUT – VILLA CONCHI	28
ERBALUCE DI CALUSO “LE CHIUSURE” – FAVARO	28
ERBALUCE DI CALUSO “KIN” – TAPPERO MERLO	40
ERBALUCE DI CALUSO “JYOTHI” – L’ERM	32
RIESLING LANGHE HERZU	34
GEWURZTRAMINER – LEITEN	28
ETNA BIANCO – CALCAGNO	32
CHABLIS 2022 DOMAINE DE MARRONIERS	40
GEMMA SAN LEONARDO	25
NEBBIOLO CANAVESE “ROS” – FAVARO	28
BARBARESCO DOCG 2020 “NUBIOLA”	45

MAGNUM

ROSANNA EXTRA BRUT ROSATO	65
ALTALANGA RISERVA 2016 ETTORE GERMANO	100
BARBARESCO NUBIOLA 2017 PELISSERO	100

BIRRE ARTIGIANALI

TER DOLEN BLONDE

birra bionda belga da 6,1°, vellutata e leggermente amara, con sfumature fruttate e un bouquet dato da malti e luppoli nobili.

TER DOLEN DONKER

bruna da 6,1°, morbida e aromatica, con richiami al biscotto e al caramello. fermentazione in bottiglia per un tocco autentico.

TER DOLEN ARMAND

bionda da 7,1° con un'anima agrumata e un finale amaro e fruttato. dry-hopping con cascade.

TER DOLEN KRIEK

birra rossa da 4,5°, fresca e leggera, ottenuta da blanche e succo di ciliegia.

GELATERIA

IL NOSTRO GELATO ARTIGIANALE VIENE INTERAMENTE PRODOTTO CON INGREDIENTI NATURALI.

LATTE FRESCO ITALIANO SELEZIONATO, ASSENZA DI COLORANTI E CONSERVANTI SONO LE NOSTRE ASSOLUTE PRIORITÀ. PER I NOSTRI SORBETTI UTILIZZIAMO SOLO FRUTTA FRESCA E DI STAGIONE, ACQUA E ZUCCHERO.

COPPA GELATO GUSTI MISTI	6
AFFOGATO AL CAFFÈ	7

BIBITE

ACQUA TONICA	3,5
CHINOTTO	
ARANCIATA	
GAZZOSA	
COCA COLA	
COLA COLA ZERO	
GINGER BEER	
THE FREDDO PESCA E LIMONE (BIO ORGANIC PLOSE)	
CALICE SUCCHI DI FRUTTA BIO KOHL (chiedi i gusti del giorno)	

DISTILLATI

RUHM

RUM BULLION JAMAICA 2006	14
RUM BULLION FIJI 2009	14
RUM BULLION MILLESIMEE GUATEMALA 2007	14
RUM BULLION MILLESIMEE VENEZUELA 2005	14
RUM BULLION MILLESIMEE BARBADOS 2006	14
RUM BULLION DOMINICAN REPUBLIC 11 ANNI	15
RUM BULLION PANAMA 2010	14

WHISKY

KILCHOMAN ISLAY SINGLE MALT MACIR BAY	12
TULLIBARDINE (SINGLE MALT SCOTCH)	12
PEAT PEACK 8 ANNI	12
GLENALLACHIE 2014 10	

WHISKY - RISERVA EUGENIO BIGLIOCCA	
SINGLE MALT SCOTCH GLENLOSSIE 13 YO - 51,7%	15
SINGLE MALT SCOTCH TEANINICH 12 YO - 57,3	14
SINGLE MALT SCOTCH AUCHROISK 12 YO - 58,8%	15

PASSITI

PASSITO DI CALUSO RISERVA GNAVI 1980	12
MONBAZILLAC DOMAINE DE PÈCOULA	8
COTEAUX DU LAYON ROCHEFORT	10

PORTO

PORTO TAWNY - SANTA EUFEMIA	8
PORTO 2009 SANTA EUFEMIA	10

DISTILLATI

GRAPPA IL VIAGGIO DELLE NUVOLE –GRAPPA TRAMINER	6
AQUILEIA GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA – BELLARIA	10
GRAPPA DI BARBERA SELEZIONE CILIEGIO – BECCARIS	10
“SMOKED” DI BEPI TOSOLINI	7
SELEZIONE GRAPPA EX PORTO EX RHUM EX SHERRY EX WHISKY BEPI TOSOLINI	7
ACQUAVITE DI PERE WILLIAMS – AQUILEIA	6
ACQUAVITI DA MOSTO D’UVA UVE AMARONE, MATURAZIONE IN ROVERE EX AMARONE	7
ACQUAVITI DA MOSTO D’UVA UVE BAROLO, MATURAZIONE IN ROVERE EX BAROLO	7
COGNAC FOURCADE	10
LIQUER DE POIRE AU COGNAC	10
BAS ARMAGNAC HORSE D’AGE	10
CALVADOS PAYS D’AUGE	10
AMARI VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE	
ROGER “AMARO EXTRA STRONG”	6
JEFFERSON “AMARO IMPORTANTE”	6
INTERVALLO “AMARO DA SALOTTO”	6
DIAMANTE “ACQUA DI CEDRO”	6
LIMONCELLO ORGANICO CRACCO – QUAGLIA	6
MIRTO	6

Dosi cocktail in cl

AMERICANO: 3cl BITTER CAMPARI, 3cl VERMOUTH ROSSO, SODA - tumbler basso

MARGARITA: 5cl TEQUILA BIANCA, 2cl COINTREAU, LIME, sale intorno - bicchiere margarita - shaker

MOJITO CUBANO: 4,5cl RUM BIANCO, 2cl LIME, 2tbs ZUCCHERO, MENTA, SODA - tumbler alto - menta in decorazione

PALOMA: 5cl TEQUILA, 10cl TONICA AL POMPELMO, 0,5cl LIME, SALE - tumbler alto

NEGRONI: 3cl GIN, 3cl vermuth rosso, 3cl CAMPARI BITTER - tumbler basso - arancia disidratata

MARTINI DRY: 1cl VERMUT DRY MARTINI E 6cl GIN - oliva verde bicchiere margarita

MIDORI SOUR: 4 cl MIDORI, 2cl vodka bianca, 2 cl SUCCO DI LIMONE, 1 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO, SODA - tumbler alto - shaker

BREVA DI CANDIA: 2cl VERMUT DRY, 4 cl GIN, 10 cl TONICA, 1cl SUCCO DI LIMONE . tumbler basso rosmarino zest di limone -