



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

COCKTAILS EXPERIENCE

Tartufi&Friends Milano

TRUFFLE COCKTAILS

TruffOld Fashioned:

Caol Ila Islay Single Malt 12 y.o.
Miele al tartufo, Angostura bitter, Angostura bitter all'arancia
scaglie di tartufo

Disaronno Sour al Tartufo – Truffle Disaronno Sour:

Amaretto Disaronno, Miele al tartufo, Succo fresco di limone
albume d'uovo, scaglie di tartufo

Connessione di Tartufo – Truffle Connection:

Rémy Martin VSOP Champagne Cognac, amaro al tartufo
Amaretto Disaronno

Angostura Fizz al tartufo – Truffle Angostura Fizz:

Angostura bitter, succo fresco di limone, miele al tartufo
Amaro al tartufo, panna, albume d'uovo, soda

SIGNATURE COCKTAILS – ART

La Gioconda:

Bitter Campari, succo fresco di limone, sciroppo fresco di
Maracuja fatto in casa, albume d'uovo

• **La Venere:**

Nyla Organic Premium Tequila, St. Germain, Bols blue curacao,

succo fresco di lime, sciroppo fresco di Maracuja fatto in casa
Acquafaba

- **La Dama con l'Ermellino:**
Plantation Rum 2002 Jamaica, Bacardi carta blanca, Aurum,
succo fresco di lime, sciroppo fatto in casa di the indiano e mandorle
- **Il Bacio:**
Joanne Moore Bloom London Dry Floreal Gin, infuso di mela e cannella
Sciroppo di vaniglia fatto in casa, profumo di zenzero

ITALIAN EXPERIENCE

- **Il Negroni del Pastore:**
Thomas Dakin gin, Bitter Campari, il nostro vermut al parmigiano...
Accompagnato da scaglie di parmigiano
- **La Contadina:**
Russian Standard Vodka, Passata di pomodoro italiano fresco
Riduzione di aceto balsamico di Modena, succo fresco di limone...
Accompagnato da pane Carasau sardo, miele, formaggio italiano
- **Al contadino non far sapere...**
Bacardi Carta Blanca, succo fresco di una bianca, succo fresco di limone
Sciroppo fresco di salvia fatto in casa...accompagnato da pera scioppata
Con mousse di parmigiano
- **Passione d'arancia**
Bitter Campari, Aurum, sciroppo fresco di Oleosaccharum di arancia
Ed estratto di zenzero fatto in casa, profumo di oli essenziali di arancia
Schiuma all'arancia accompagnato da biscotto con gel di arancia

MARTINI EXPERIENCE

Giocando con differenti gin e profumi proponiamo il giro del mondo
al più grande classico di sempre

- **Il Martini classico:**
Thomas Dakin Gin, Carlo Alberto Riserva vermut sec, scorsa di limone
E oliva
- **Il Martini floreale:**
Joanne Moore Bloom London Dry Floreal Gin, Carlo Alberto Riserva vermut sec
Profumo di camomilla

- **Il Martini orientale:**
Opuhr Oriental Spiced London dry gin, Carlo Alberto Riserva vermut sec
China Clementi, profumo di zenzero
- **Il Martini agrumato:**
Tanqueray Rangpur, Carlo Alberto Riserva vermut sec, profumo di bergamotto
Profumo d'arancia

COCKTAILS CON FRANCIACORTA O CHAMPAGNE

- **Passionale:**
Sciropo fresco di Maracuja fatto in casa, succo fresco di lime, bollicine
- **Bellini agrumato:**
Purea di pesca agrumata, bollicine
- **Rossini fresco:**
Purea di fragole fresche, bollicine
- **Le Mojto:**
Sciropo di infuso di menta dolce fatto in casa, succo fresco di lime, bollicine

ESPERIENZA ANALCOLICA

- **La Piccola Campagnola:**
Succo di uva bianca fresco, succo di limone fresco, sciropo fresco di salvia fatto
In casa, soda
- **Il segreto del re:**
Infuso di menta e cannella, infuso di Maracuja, sciropo di vaniglia fatto in casa
Profumo di zenzero
- **Sogno di Sicilia:**
Infuso di Maracuja, succo fresco di agrumi misti, succo di bergamotto
Purea di pesca agrumata, acqua tonica
- **Il cesto di arance:**
Kumquat, mandarino, succo fresco di arancia