



LA GINERIA

Restaurant & Cocktail Bar

DRINK LIST

ANTHOLOGIN

Il Gin è un distillato forte, chiaro e tipicamente prodotto dalla distillazione di un fermentato ottenuto da frumento ed orzo in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante e radici: i Botanicals.

La storia del Gin risale a tempi lontani e nacque nei Paesi Bassi. La sua popolarità tuttavia si diffuse come "cura per i soldati" nel 1690 in Olanda e da lì arrivò in Inghilterra dove la produzione aumentò di molto, in seguito ad un editto che impediva l'importazione di distillati stranieri.

Le nostre oltre 1146 etichette di Gin, vengono rigorosamente servite con toniche differenti ed una preparazione al dettaglio. Per maggiori informazioni rivolgetevi al nostro personale.

Buon divertimento.

— AVVISO —

Ricordiamo ai nostri genitli ospiti che non facciamo conti separati per evitare lunghe code alla cassa. Invitiamo inoltre di fumare nelle zone esterne al locale (elettroniche e iqos incluse) per il benessere e la salvaguardia di tutti.

— I NOSTRI GIN —

SECCO - da 9 a 180 €
(stile london dry gin, ginepro predominante)

SPEZIATO - da 9 a 180 €
(un gin dove una spezia prevale sulle altre)

AGRUMATO - da 9 a 180 €
(fresco, sentori di limone, arancia, bergamotto, pompelmo)

BARRICATO - da 10 a 35 €
(breve o lungo passaggio in botti)

FRUTTATO - da 9 a 50 €
(in distillazione o in aggiunta essenze di frutta ma comunque asciutto)

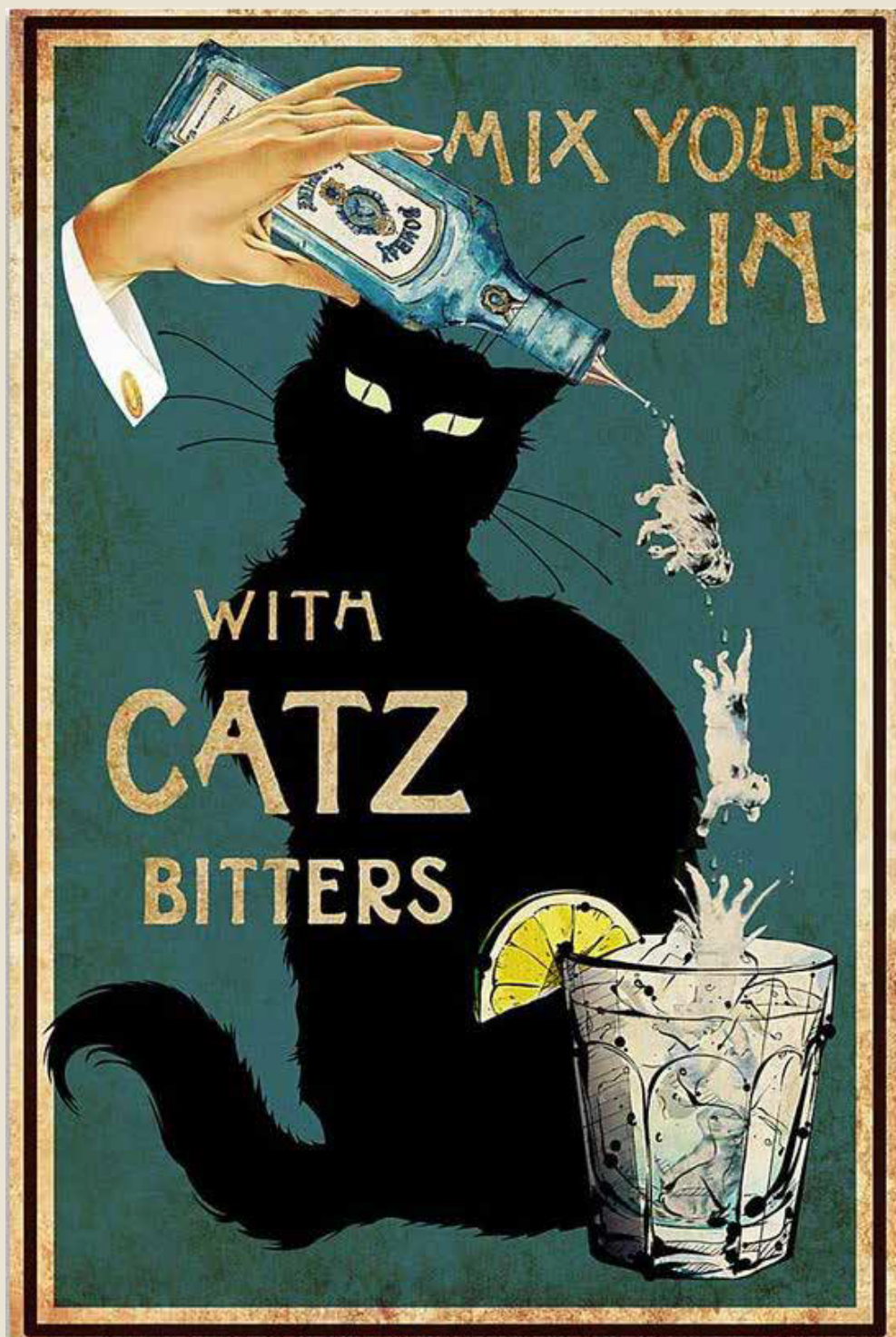
FLOREALE - da 9 a 70 €
(nella ricetta presenza di uno o più fiori in distillazione)

GINETTO LISCIO - 5 €

GINETTO ON THE ROCKS - 4,5 €
(servito come un classico amaro con ghiaccio)

GINETTO VERSIONE GIN TONIC - 8 €

al momento abbiamo più di 1114 etichette (ci vorrebbe un'enciclopedia). Se avete il piacere di assaggiare qualche etichetta in particolare non esitate a chiedere, in caso contrario, vi guideremo noi in base al vostro gusto. Per nostra politica interna i gin da noi consigliati non superano mai i 10 euro.



— THE LEGENDA —

Le icone riportate qui di seguito accompagnano i nostri cocktail per indicarvi come ogni prodotto viene preparato, servito e le caratteristiche del gusto

BICCHIERE



Highball



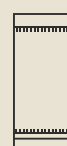
Old Fashioned



Coppetta



Mug



Collins

METODOLOGIA



Shaker



Stir



Build

GUSTO



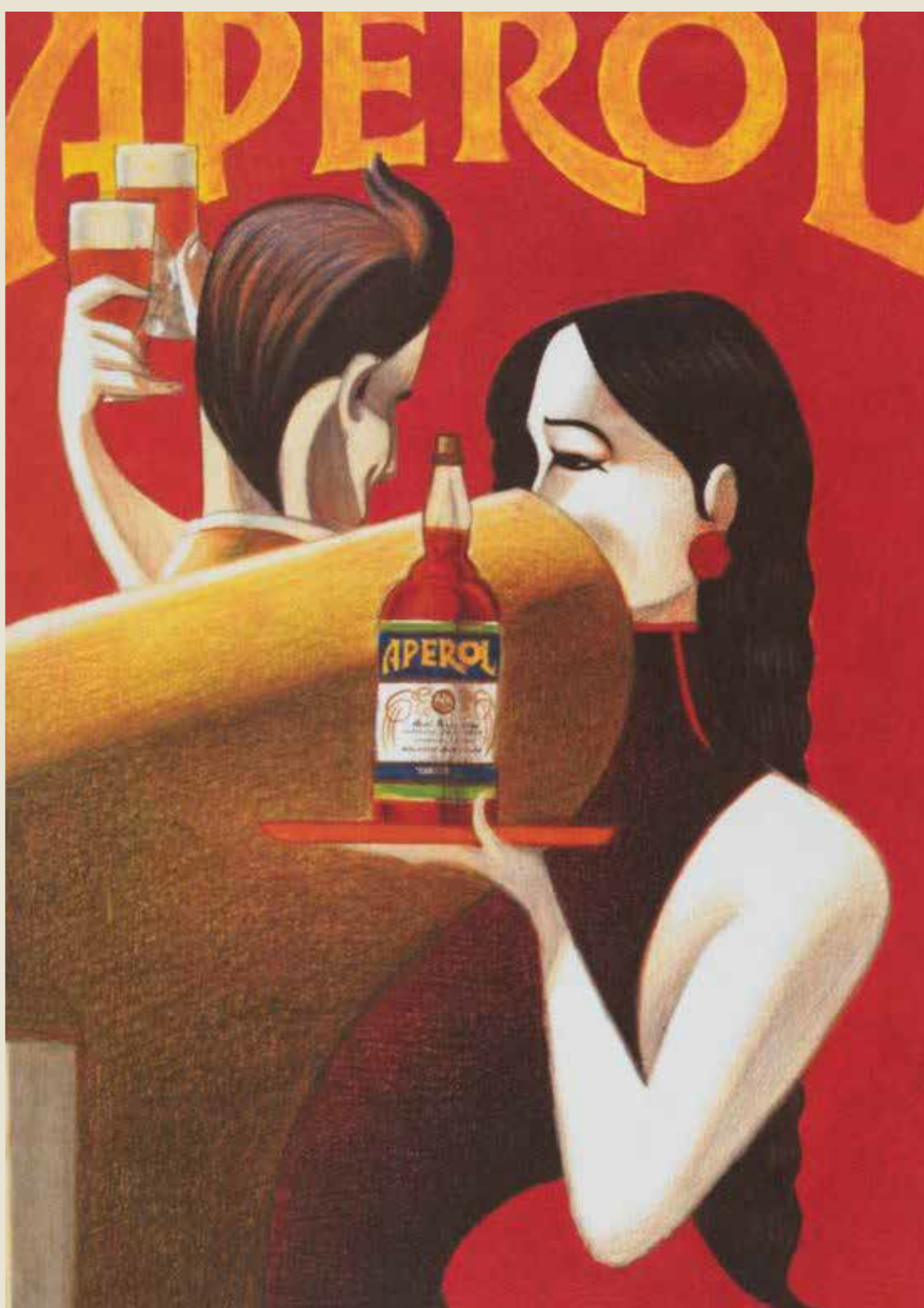
Aromatic - Bitter - Citric - Fresh - Floral - Fruity - Smoke - Spiced - Spicy - Sweet

- DA * A **** INDICANO IL VOLUME ALCOLICO -

L'APERITIVO



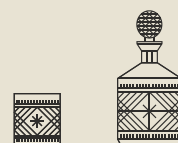
BITTER
CAMPARI



— AMERICANO —

AMERICANO 6 €

Bitter campari, Vermouth rosso del Professore, soda
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ***



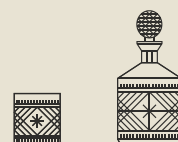
AMERICANO AMARO 7 €

Bitter Gagliardo, Vermouth Punt e mes, soda all'arancia amara
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ****



AMERICANO SWEET 7 €

Bitter al lampone, vermouth rosso all'aceto balsamico di
Modena, soda alla mela
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ***



AMERICANO SVEGLIATO 8 €

Bitter campari, vermouth sospeso al caffè, soda all'arancia
*BUILD, OLD FASHIONED, ALCOOL ***



AMERICANO SPICY 8 €

Bitter infuso al pepe, vermouth del professore,
soda al chinotto
*BUILD, OLD FASHIONED, ALCOOL ***



— NEGRONI —

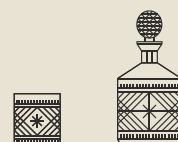
NEGRONI 8 €

Bitter Campari, Vermouth Cinzano 1757, gin del professore
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ****



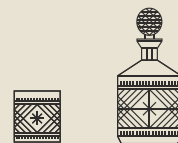
WHITE NEGRONI 9 €

Bitter bianco luxardo, vermouth bianco del professore,
400 conigli al caffè
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ****



NEGRONI IN BOTTE 10 €

Bitter Campari, secret Vermouth mix, gin bulldog
(Negroni in metodo solera by la gineria)
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL **



MEXICAN NEGRONI 10 €

Bitter campari, vermouth cinzano 1757, mezcal dangerous
don mandarina
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ****



CARDINALE 10 €

Bitter campari, vermouth Cinzano extra dry, Fords gin
london dry
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ****



— I COCKTAIL DELLA CASA —

SWEET BRAMBLE 9 €

Ginnetto fiore di sambuco e orchidea, tanqueray 10, succo di limone, zucchero, coulis di frutti rossi.
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ***



GINGER COLLINS 9 €

Ginnetto rabarbaro e zenzero, Gin del Professore, succo di limone, zucchero, Cynar 70, soda
*HIGHBALL, BUILD, ALCOOL ****



GINERIA FIZZ 9 €

Gin infuso al pompelmo rosa, gin Bulldog, succo di limone, zucchero, liquore alla camomilla, top tonica agrumi San pellegrino
*HIGHBALL, SHAKE, ALCOOL ***



IL MEDITERRANEO 9 €

Gin del Professore "Crocodile", liquore salvia e limone, zucchero al bergamotto, soda, ginnetto al basilico
*HIGHBALL, BUILD, ALCOOL ***



JACK & ROSE 10 €

Apple jack, liquore litchi, sciroppo di rose, limone, pompelmo bitters, essenza cardamomo, soda
*HIGHBALL, BUILD, ALCOOL ****



— INTERNAZIONALI BASE GIN —

BLUE MOON 9 €

Tanqueray 10, blue curacao, triple sec, estratto d'ananas, bitter lemon
*HIGHBALL, BUILD, ALCOOL ****



ANGEL FACE 9 €

Gin, apricot brandy, calvados, estratto mela
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ****



AVIATION 10 €

Gin, maraschino, succo di limone, sciroppo di lavanda
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ****



FRENCH 75 10 €

Gin, sambuco, prosecco, succo di limone, sciroppo di zucchero
*COPPETTA, BUILD, ALCOOL ****



GREEN FIZZ 9 €

Gin, succo di limone, cordiale alla menta, soda
*COLLINS, BUILD, ALCOOL ****



— COCKTAIL INTERNAZIONALI —

PALOMA 9 €

Tequila, succo di lime, soda al pompelmo rosa, sale
*HIGHBALL, BUILD, ALCOOL ***



JUNGLE BEARD 10 €

Rum appleton 8y, campari, estratto di ananas, lime, zucchero
*MUG, SHAKE, ALCOOL ****



JULEP 10 €

Bourbon whiskey, sciroppo di lamponi, liquore alla pesca, essenza di menta
*MUG, BUILD, ALCOOL ***



BLACK RUSSIAN 9 €

Vodka, liquore al caffè
*OLD FASHIONED, BUILD, ALCOOL ****



HORSE'S NECK 8 €

Brandy gentlemate invecchiato, angostura, ginger ale
*HIGHBALL, BUILD, ALCOOL ***



Ricordiamo ai nostri gentili ospiti che la Gineria dispone di qualsiasi distillato presente in commercio, pertanto, rimaniamo a Vostra completa disposizione per eseguire cocktails internazionali.

— ANALCOLICI —

AMERICANO FREE 5 €

bitter analcolico, amarò, chinò san pellegrino, soda

NO BRAMBLE 5 €

succo di limone, zucchero, tonica agli agrumi san pellegrino, coulis di more e lamponi freschi

FAKE GIN & TONIC 7 €

Tanqueray Gin 0,0% analcolico, menta, zest di limone, tonica agli agrumi san pellegrino

ESOTICO 6 €

Estratto di Passion fruit, succo di limone, zucchero agli agrumi, soda al limone, menta

VERDEORO 7 €

Succo fresco di mela, sciroppo al kiwi, cedrata tassoni

BIRRA ANALCOLICA 0,00% alcool 5 €



— APPETIZERS —

serviti solo nella zona del cocktail bar fino alle ore 23.30

CICCHETTI CON SALUMI del BEKER 2 €

CICCHETTI CON BACCALA' MANTECATO 2€

CICCHETTI VEGETARIANI 2 €

TRIS DI POLPETTINE HOMEMADE 4,50 €

Servite con mayo al lime, senape, mostarda ai fichi dolce e piccante

LA NOSTRA TARTARE DI MANZO (200GR) 20€

Servita con crostini e burro montato homemade.

Il nostro condimento delicato, lasciando come protagonista del piatto la tartare, è il seguente: emulsione di sale, pepe, olio, limone, capperi, acciuga, prezzemolo, rosso d'uovo e senape. A richiesta peperoncino a parte.

PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA (PD),
BUFALA DI AVERSA, GNOCCO FRITTO 19 €

— SWEET —

serviti solo nella zona del cocktail bar fino alle ore 23.30

IL NOSTRO TIRAMISU' / 7 €

Crema al mascarpone, zuppalatte, caffè, cacao

Gin consigliato dal bartender:

GINETTO AL FIORE DI SAMBUCO E ORCHIDEA 5 €

CUORE DI CIOCCOLATO / 7 €

Tortino di cioccolato, panna, crumble, cacao,
caviale al lampone

Gin consigliato dal bartender:

GINETTO MELA VERDE 5 €

50 SFUMATURE DI BROWNIE / 8 €

Brownie al cioccolato e caffè, caramello salato, lampone,
nocciolato, menta, crema inglese allo zenzero.

Gin consigliato dal bartender:

GINETTO AL PASSION FRUIT 5 €

IL GELATO / 7 €

Selezione di gelati fatti in casa al latte, lampone,
banana e mango.

Gin consigliato dal bartender:

GINETTO FRAGOLA E LIMONE 5 €

*Per qualsiasi allergia o intolleranza siamo a vostra disposizione oltre a trovare tutte le info nella sezioni allergeni.

— SPIRITS & CO —

TEQUILA

Espolon Reposado 6 €

Tezon Olmeca Blanco 6 €

Don Julio 8 €

Don Julio Reposado 9 €

Don Julio Anejo 10 €

Don Julio 1942 30 €

Kah Reposado 9 €

Casamigos Blanco 12 €

Casamigos Anejo 15 €

Sangre De Vida Anejo 12 €

MEZCAL

Chichipapa Del Maguey 15 €

Vida Del Maguey da 8 a 10 €

Marca Negra 100%
Agave Espadin 12 €

Nuestra Soledad 8 €

Burrito Fiestero 9 €

Dangerous
Don Mandarina 14 €

Dangerous Don caffè 14 €

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Rye 7 €

Bulleit Bourbon 7 €

Bulleit 10 Years 13 €

Wild Turkey Rare Breed 9 €

Hudson Manhattan Rye 13 €

Crown Royal 7 €

Buffalo Trace 7 €

Woodfoord Reserve 8 €

Laphroaig 10y 9 €

SCOTCH SINGLE MALT & BLENDED WHISKY

Caol Ila 12y 9 €

Caol Ila 18y 18 €

Caol Ila 30y (1990) 65 €

Lagavulin 8y 9 €

Lagavulin 16y 10 €

Clynelish 14y 10 €

Laphroaig Px Cask 15 €

Laphroaig Quarter Cask 8 €

Laphroaig 10y 9 €

Ardbeg Corrivreckan 18 €

Ardbeg 10y 10 €

Bowmore 12y 7 €

Bowmore 15y 13 €

Bruichladdich Classic 10y 9 €

Bruichladdich Port
Charlotte Barley 12 €

Talisker 10y 7 €

Talisker Storm 8 €

Wilson & Morgan Cherry Cask 7 €

Oban 14y 9 €

Glenlivet 18y 12 €

Aberlour 12y 7 €

Macallan 10 Y Fine Oak 13 €

Macallan Oak Sherry Cask 16 €

Macallan 15y Fine Oak 36 €

Johnnie Walker Red 5 €

Johnnie Walker Double Black 7 €

Johnnie Walker Blue Label 30 €

Johnnie Walker King George V 120 €

Chivas Regal 18y 10 €

Ballantine's 21y 18 €

Ballantine's 30y 70 €

Samaroli Islay Bottled 2018 24 €

Samaroli Ferry To Islay
Blended Malt 50 €

ASIAN

Nikka Pure Malt 12 €

Nikka Miyagikyo No Age 14 €

Nikka Premium Blended 12y 20 €

Nikka All Malts 8 €

Nikka From The Barrel 11 €

Nikka Coffee Grain 12 €

Yoichi No Age 14 €

Tokinoka White Oak 12 €

Suntory Chita 12 €

Toky Suntory 8 €

Togouchi No Age 9 €

Yamazakura Blended 10 €

Akashi Blended White Oak 9 €

OTHER

Puni (Italy) 5y 12 €

Journeyman Last Feather (Usa) 15 €

RUM

NICARAGUA

Flor De Catia Single Estate
Centenario 25y 21 €

SAINT LUCIA

1931 Cuvee 61h Edition 18 €

VENEZUELA

Diplomatico Exclusiva 12y 8 €

Diplomatico Single
Vintage 2001/2002 24 €

Diplomatico Mantuano
Extra Anejo 6 €

TRINIDAD

Plantation Pineapple 8 €

PANAMA

Plantation Panama 2004 92 €

Abuelo 7y 5 €

Abuelo 12y 7 €

GUADALUPE

Rhum Jacques Trefois XO 16 €

REPUBBLICA DOMENICANA

Quorhum Solera 15y 8 €

FILIPPINE

Rhum Don Papa 7 €

Rhum Don Papa 10y 10 €

JAMAICA

Appleton Estate 21y 15 €

GUYANA

El Dorado Demerara 12y 7 €

GUATEMALA

Zacapa 23y 10 €

Zacapa Centenario XO 25y 20 €

Zacapa Royal 50 €

CUBA

Matusalem Gran Reserva 23y 12 €

Malecon 15y Reserva Superior 8 €

MARTINICA

JM. Agricole Reserve
Special XO 10 €

JM. Agricole Vieux
Millesime' 2005 16 €

Trois Rivières Millesimato
Vieux Agricole 1999 16 €

Clement Tres Vieux Single Cask 12 €

Clement Cask Strenght
Sassicaia 20 €

HAITI

Clairin Vaval 4 9 €

Clairin Douglas Casimir Barraderes 8 €

Samaroli 2004 18 €

Samaroli Bottled 2015 Cask 4 18 €

INDONESIA

Naga Cask Aged Rhum 7 €

TRINIDAD

Caroni 12y 20 €

Caroni 15y 1998 Extra Strong
104 Proof 28 €

Caroni 17y 1998 Extra Strong 110
Proof 30 €

Caroni 21y Imperial Proof 60 €

PERU

Milionario XO 18 €

COGNAC & ARMAGNAC

Martell Vsop 9 €

Courvoisier XO 15 €

Francois Pyrot 7 €

Frapin Sigar Blend 16 €

Samalens XO 18 €

Dartilongue Yogi 30y 21 €

Castex 1995 19 €

— AMARI E LIQUORI —

AMARO JEFFERSON - CALABRIA 4,50 €

AMARO DI ANGOSTURA TRINIDAD & TOBAGO 5,00 €

AMARO FERNET - VENETO 5,00 €

AMARO HERMITE ALPESTRE - PIEMONTE 5,00 €

LIQUORE TIRAMISÙ - VENETO 5,00 €

AMARO ERBE E SPEZIE - VENETO 4,50 €

AMARO PRATUM - VENETO 4,50 €

AMARO BASTALDO - PUGLIA 4,50 €

AMARO NARDINI - VENETO 4,50 €

AMARO BRAULIO RISERVA - TRENTO 6,00 €

AMARO AVERNA DON SALVATORE 5,00 €

FRANGELICO - PIEMONTE 4,50 €

LAZZARONI AMARETTO E PESCA - LOMBARDIA 5,00 €

LIQUORE SALVIA E LIMONE - PIEMONTE 5,00 €

- OUR PARTNERS -

CAMPARI



WORLD CLASS™
DRINKS

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



**mattia
boldrin**
Garden
design

 **newgoose's**

ncl nolita
crazy
lab .