

CACTUS

KITCHEN & BAR

13€

CACTUS

Shiso gin, sage syrup, cardamom
bitter, absinthe ginger beer, lime

Mule, fresco e piccante

ROSULARIA

Farmily mediterraneo, frutti rossi,
sciropo di lamponi, limoncello, limone

Punch, Dolce, Agrumato

LADY VARESE

Cordiale alla pera, rum agricolo,
succo di lime

Dolce, Fruttato

MEET ME IN VARESE

Gin infuso al cavolo nero,
gin mediterraneo

Strong, Erbaceo

MGYFC

Make green your favorite colour

Mela, passito, vodka farmily

Dolce, Sour

PUMPKIN PUMP

Rum scuro, estratto di zucca, cannella

Punch, Autunnale, Spezziato

MR. MILANO

Bitter fusetti, bulleit rye, vermouth
infuso al cioccolato fondente, honey mix

Caldo, Avvolgente

MOSCOVA MUSHROOM

Bitter fusetti nature infuso allo shiitake,
yuntaku, ginger falernum

Amaro, Botanico

NEGRONI DEL MARINAIO

Vermouth del professore, bitter fusetti,
bruxo n'1, caffè borghetti

Negroni, Smoked, Coffee

MILANO OAXACA

Metzal, vetz, sciropo di zucchero
moscovado, chartreuse gialla

Acido, Fresco, Persistente

Cocktail classici e analcolici

11€

Premium cocktail

15€