

Bar Menu

Coni di Salmone Tartare di salmone, crema d'avocado, dea verde, semi di sesame 15 €

Giardino Zen Burrata con carpaccio di finocchi, rucola, olive nere deidratate, noci tostate, vinaigrette all'arancia rossa 14€

Slider&Fries Smashed burger, cheddar, cipolla di Tropea caramellizzata, bacon , servite con patatine fritte 9€

Costine di Maiale BBQ Costine di Maiale, salsa BBQ 9€

Lollipop di Pollo Fusi di ali di pollo, marinatura piccante, salsa al gorgonzola dolce 9€

Panzerotti Ripieni di pomodoro e mozzarella 8€

Crocchette di Riso Crocchette allo zafferano, aioli al tartufo 8€

Tagliere Nuovo Corso Salumi e formaggi misti 15 €

Patatine fritte 4 €

Olive Ascolane 5 €

Patate Nuovo Corso 5 €

Piatto Aperitivo Selezione dello Chef di stuzzicherie stagionali, pensate per accompagnare l'aperitivo 7 € *(servito solo la Domenica dalle 17:30-20:00)*

Cocktails

House Cocktails

Aria di Primavera - Homemade Gin alla Lavanda e Miele, Limone & Zucchero, spray alla Crema di Violetta 10€

Mezcal Negroni - House blend di vermouth rosso, Campari, Mezcal invecchiato in botte per 14 giorni. 11€

Latin Lover Club - Tanqueray Sevilla, puree di Lamponi, Albume d’Uovo, Limone, sciroppo di Menta 10€

G&T Artigianale - Beefeater gin, acqua tonica homemade 10€

Gin Fresco - Hendrick’s Gin, Cetriolo, Sambuco, Shiso, Acqua Tonica 12€

Highball N/C - Brother’s Bond Bourbon, Sciroppo al Lemongrass, Succo di Limone, Bergamotto, spray all’ Arancia Amara e Verbena, Acqua Soda 11 €

Un Messicano in Giappone- Tequila reposado, estratto di Ananas e Coriandolo, Yuzu, Agave, rim di Shichimi Togarashi 11 €

Translatantico- Clarin Communal Rum, Papalin 5yr, Balvenie 14yr Carribean Cask, Drambuie, Domaine de Canton, Orzata, Lime 12 €

CosmoCorso- Homemade Vodka all’ Arancia Rossa, Cointreau, Yuzu, estratto al Ribes 10 €

Cocktails Analcolici 7 €

Jasmine Palmer- Limonata Fresca al Jasmine Tea

Falso G&T - Gin “O”, Acqua tonica

Sottobosco - Puree di Lamponi, Limone, sciroppo alla Menta, Ginger Beer

Dall' America

The Last Word- Gin, Chartreuse Verde, Maraschino Luxardo, Lime 11€

N/C Old Fashion- Brother's Bond Rye, Zucchero Filato all' Angostura, buccia di Limone e Arancio, ciliegia al Maraschino 11€

Manhattan- Rye Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura 11€

Eastside- Gin, Lime, Zucchero, Cetriolo, Menta 9€

Whiskey Sour- Bourbon Whiskey, Limone, Zucchero, Albume d' Uovo 9€

Margarita- Tequila, Cointreau, Lime, Sale 9€

Hemingway Daiquiri- Rum Bianco, Luxardo, Pompelmo, Lime, 10€

Naked&Famous- Mezcal, Aperol, Chartreuse Giallo, Lime 11€

Vodka Dirty Martini- Vodka, Salamoia di Olive, Dry Vermouth 10€

Dark n' Stormy- Rum Scuro, Ginger Beer, Lime 9€

Aviation- Gin, Crema di Violetta, Luxardo Maraschino, Limone 11€

Paloma- Tequila, Lime, Soda al Pompelmo, Sale 9€

Paper Plane- Brother's Bond Bourbon, Aperol, Amaro Nonino, Limone 10€

Old World

Boulevardier- Bourbon Whiskey, Campari, Vermouth Rosso 10€

French 75- Gin, Champagne, Limone, Zucchero 13€

Espresso Martini- Vodka, Mr. Black Coffea, Espresso, Zucchero 10€

Bloody Mary- Vodka, Succo di Pomodoro Condito, Limone 9€

Tom Collins- Gin, Acqua Soda, Zucchero, Limone, Ciliegia Maraschino 9€

Gimlet- Vodka o Gin, Lime, Zucchero 9€

Vini al calice e Birre

Frizzanti

Prosecco Brut 'Cortivi' DOC, Bernardi 6 €

Metodo Classico Rose', Costaripa 9 €

Franciacorta Extra Brut 'Golf 1927' DOCG, Barone Pizzini 9 €

Bianchi

Verdicchio-Bianchello "Radiant" IGT, Fiorini 2022 6 €

Cococciola "Brilla" IGT, Marchesi de Cordano 2025 6 €

Passerina Corolla IGT, Poderi San Lazzaro 2024, 6 €

Verdicchio dei Castelli Jesi DOC Classico Superiore, La Staffa 6 €

Ribolla Gialla Collio 'Vigna Runc' DOC, Il Carpino 2022 7 €

Rossi

Corvina-Merlot "Tempus" IGT, Accordini Stefano 2024 6€

Colli Pesaresi Pinot Nero Blend 'Ladron', DOC, De Leyva 2023 6€

Rosso Piceno 'Cugnolo' DOC, Madonnabruna 2026 6 €

Colli Pesaresi Sangiovese Riserva 'Timoteo', Di Sante 2022 7€

Langhe Nebbiolo DOC, Vajra 2024 8 €

Birre

Alpirsbacher Dunkel – 5 €

Alpirsbacher Kloster Helles – 5 €

Kuchlbauer Tur Welsse – 6 €

Mastio Blanche Litha – 6 €

Mastio American IPA 'Corrosipa' – 7 €

Distillati

Vodka

Beluga Noble 11€

Belvedere 7€

Chopin 7€

Grey Goose 7€

Stoli Premium 6€

Stoli Elite 12€

Tito's 7€

Russian Standard 6€

Gin (+ Tonic 1.50€)

Beefeater 7€

Bombay Sapphire 8€

Empire 6€

Malfy Pink Grapefruit 8€

Gin Mare 8€

Gordon's 5€

Haymans Navy Strength 8€

Hendricks 9€

Yuzu Gin 13€

Nordes 8€

N.3 8€

Tanqueray 7€

Tanqueray 10 9€

Tanqueray '0' 7€

Tanqueray Sevilla 7€

Volcano Extra Dirty 8€

Rum

Brugal Coleccion Visionaria 22€

Brugal 1888 8€

Captain Morgan 6€
Clarín Communal 6€
Depaz Agrícola Rum 12€
El Amparo 7€
Flor de Cana Extra Seco 4y 5€
Flor de Cana Gran Reserva 7y 6€
Malibu 6€
Myer's 7€
Papalín 5y 9€
Renegade Cane Rum 8€
Zacapa Solera 14€

Tequila

Cimmaron Blanco 6€
Cimmaron Reposado 8€
Lunazul Blanco 7€
Lunazul Añejo 10€
Fortaleza Reposado 8€
Fortaleza Añejo 8€

Mezcal

Alipus San Juan 10€
Los Sietes Misterios Doba Je 8€
Los Sietes Misterios Espadín Tepetaze 9€
Verde Amaras 7€

Sotol

Ono 8€

Whiskey

Single Malt

Glenfiddich 15y 12€
Macallan 12y 14€
Laphroaig 10y 10€
The Balvenie 14y Caribbean Cask 13€
Nikka Taketsuru Pure Malt 14€
Highland Park 12y 11€

Blended

Monkey Shoulder 8€
Johnnie Walker Black 7€
Nikka From The Barrel 9€

Americani

Brother's Bond Bourbon&Rye 10€
Elijah Craig Straight Rye 7€
Michter's Rye 11€
Michter's Bourbon 9€
Buffalo Trace Bourbon 7€
Jack Daniel's 7€

Grappa

Capovilla Billecart Chardonnay 8€
Capovilla Pere Williams 8€
Chacha Georgian Grappa 7€
Grappa Candolini Bianca 5€
Grappa Nonino 43° 6€
La Grappa Barrique 903 5€
Lorenzo Inga Brunello 8€

Cognac, Liquori e Porti

Castarede Bas Armagnac 7€
Chartreuse 7€
DOM Benedictine 7€
Drambuie 5€
Frangelico 5€
Graham's 9€

Grand Marnier 6€
Le Calvados Christian Drohuin 8€
Lusta PX San Emilio 9€
Nocciola 6€
Tesseron XO 14€

Amari 5€

Amaretto di Saronno
Amara Arancia Rossa di Sicilia
Amaro Averna
Amaro dell'Erborista Varnelli
Amaro del Mare
Amaro Lucano
Amaro Montenegro
Bordiga Monasticus Centum Herbis
Branca Menta
Cynar 70
Fernet Branca
Jefferson
Limoncello Nuovo Corso
San'Hubertus
Vecchio Amaro del Capo