



# binomio

FOOD HARMONIES

LE NOSTRE CREAZIONI

*Drinks*





LA MAGIA DEI COCKTAIL  
STA NELLA LORO CAPACITÀ DI  
TRASFORMARE L'ORDINARIO IN  
STRAORDINARIO

*THE MAGIC OF COCKTAILS  
LIES IN THEIR ABILITY TO  
TRANSFORM THE ORDINARY INTO  
THE EXTRAORDINARY*

**binomio**  
FOOD HARMONIES



# COCKTAILS

## SIGNATURE COCKTAILS

### I MEDICI

12€

42 Below Vodka, Lamponi, Prosecco, Foamer  
*42 Below, Raspberries, Prosecco, Foamer*

### GOLDEN HEAVEN

14€

Angel's Envy al Tè Nero, Liquore Mediceo, Italicus, Angostura Bitter  
*Angel's Envy infused with Black Tea, Liquore Mediceo, Italicus, Angostura Bitter*

### PUR FLOR

12€

Labaro Viola, Creme de Cassis, Limone, Zucchero, Bitter Cacao  
*Labaro Viola, Creme de Cassis, Lemon, Sugar, Cocoa Bitter*

### FIRE

13€

Bombay Sapphire Premier Cru, Grand Marnier,  
Aranciata, Peperoncino, Zenzero  
*Bombay Sapphire Premier Cru, Grand Marnier, Orange Soda, Chili, Ginger*



# COCKTAILS

## SIGNATURE COCKTAILS

### L'APE

13€

Kraken Spiced Rum, Bergamotto, Zenzero, Orange Bitter, Ginger Ale  
*Kraken Spiced Rum, Bergamot, Ginger, Orange Bitter, Ginger Ale*

### SAN MARY

14€

Patron Silver, Vino Rosso, Noce Moscata, Lime, Zucchero  
*Patron Silver, Red Wine, Nutmeg, Lime, Sugar*

### COR CORDIUM

13€

Grey Goose, Limoncello, Orange Bitter, Schiuma di Birra,  
Fragola, Pompelmo

*Grey Goose, Limoncello, Orange Bitter, Beer Foam, Strawberry, Grapefruit*



# COCKTAILS

## I NOSTRI TWIST

12€

### MY DAILY DISTRACTION

Tullamore Dew, Mandarino & Habanero Sour, Basilico, Foamer  
*Tullamore Dew, Tangerine & Habanero Sour, Foamer*

### GUACARITA

Cazadores Blanco, Cointreau, Guacamole, Lime  
*Cazadores Blanco, Cointreau, Guacamole, Lime*

### DAI-CO-CUMBER

Bacardi Carta Blanca, Lime, Zucchero, Olio di Cocco  
*Bacardi Carta Blanca, Lime, Sugar, Coconut Oil*

### SPICY-TONIC

Bulldog Gin, Sour, Aegean Tonic  
*Bulldog Gin, Sour, Aegean Tonic*

### GUAVA MULE

Beluga, Guava, Ginger Beer, Lime  
*Beluga, Guava, Ginger Beer, Lime*

### ROSE

Elisir di Rose, Prosecco  
*Elisir di Rose, Prosecco*



# COCKTAILS

## I NOSTRI TWIST

12€

### MANGOLADA

Bacardi Carta Blanca, Mango, Ananas  
*Bacardi Carta Blanca, Mango, Ananas*

### CHERRY PALOMA

Espolon, Pompelmo Rosa, Lime, Cherry Soda  
*Espolon, Pink Grapefruit, Lime, Cherry Soda*

### PASSION CAIPIRINHA

Leblon Cachaça, Passion Fruit, Lime  
*Leblon Cachaça, Passion Fruit, Lime*

### CONTE

Bombay Sapphire infuse alla Vaniglia, Martini Rosso infuso al Caffè,  
Campari, Orange Bitter  
*Bombay Sapphire infused with Vanilla, Martini Rosso infused with Coffee,  
Campari, Orange Bitter*

### MANKERMES

Bulleit Rye, Alkermes, Angostura  
*Bulleit Rye, Alkermes, Angostura*

### ESPRESSO CIOC

Bacardi Anejo Cuatro, Liquore al Cioccolato, Caffè  
*Bacardi Anejo Cuatro, Chocolate Liqueur, Coffee*



# COCKTAILS

## ALL TIME CLASSICS

12€

### ST-GERMAIN HUGO

St-Germain, Limone, Prosecco, Menta  
*St-Germain, Lemon, Prosecco, Mint*

### AMERICANO

Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, Soda  
*Martini Rosso, Martini Riserva Speciale Bitter, Soda*

### COSMOPOLITAN

Absolut Citron, Cointreau, Lime, Cranberry  
*Absolut Citron, Cointreau, Lime, Cranberry*

### NEGRONI

Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Bitter  
*Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Bitter*

### NEGRONI SBAGLIATO

Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Bitter, Prosecco  
*Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Bitter, Prosecco*

### OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, Angostura, Zucchero  
*Bulleit Bourbon, Angostura, Sugar*





# COCKTAILS

## MOCKTAILS

10€

### PASSION MULE

Passion Fruit, Lime, Ginger Beer  
*Passion Fruit, Lime, Ginger Beer*

### SOBER CAMILLO

Tanqueray 0.0, Martini Vibrante, BTTR  
*Tanqueray 0.0, Martini Vibrante, BTTR*

### GIARDINO DI BOBOLI

Mela Verde, Menta, Lime, Miele, Limonata  
*Green Apple, Fresh Mint, Lime, Honey, Lemonade*



# VINO AL CALICE

WINES BY THE GLASS

## BOLLICINE

*SPARKLING WINES*

<b>Ca' di Rajo, Mitò Extra Dry S.A.</b>	8€
<b>Tamellini, Soave Extra Brut 2018</b>	10€

## BIANCO

*WHITE WINES*

<b>Cantine Belisario, Passerina 2023</b>	9€
<b>Volpe Pasini, Chardonnay 2022</b>	10€

## ROSATO

*ROSÉ WINES*

<b>Cantine Belisario, Marche Rosato 2022</b>	8€
--	----

## ROSSO

*RED WINES*

<b>Cantine Belisario, Colli Maceratesi Rosso 2022</b>	8€
<b>Pierre Ferraud, Vin de France 2022</b>	10€

## DOLCE

*DESSERT WINES*

<b>Le Filigare, Vin Santo Occhio di Pernice 2016</b>	10€
<b>Colosi, Passito 2019</b>	8€
<b>Chateau Les Justices, Sauternes 2022</b>	12€



## **BIRRE**

*B E E R S*

### **BIRRE ALLA SPINA**

*DRAFT BEERS*

7€

#### **ICHNUSA NON FILTRATA**

38 cl, 5,0%

#### **MORETTI BAFFO D'ORO**

38 cl, 4,8%

### **BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA**

*CRAFT BEERS*

8€

#### **GUELFA BIONDA**

33 cl, 4,0%

#### **GUELFA ROSSA**

33 cl, 6,5%

#### **GHIBELLINA IPA**

33 cl, 5,0%



# DISTILLATI

## SPIRITS

### BLENDED WHISKY

Canadian Club	8€
Dewar's Special Reserve 12y	9€
Tullamore Dew	9€
JW Black Label	10€
Akashi Blended Whisky	15€
Kamiki Blended Malt	19€

### AMERICAN WHISKY

Bulleit Bourbon	9€
Bulleit Rye	9€
Angel's Envy Bourbon	13€

### SINGLE MALT WHISKY

Talisker 10y	13€
Craigellachie 13y	15€
Oban	17€

### TEQUILA & MEZCAL

Cazadores Blanco	8€
Espolon	9€
Perro de San Juan	10€
Patron Silver	13€
Patron Reposado	14€
Patron Anejo	15€



# DISTILLATI

## SPIRITS

### GIN

Beefeater Red	8€
Bombay Sapphire	8€
Tanqueray Sevilla	8€
Bulldog	9€
Bombay Sapphire Premier Cru	9€
Roku	10€
Hendrick's	10€
Gin del professore crocodile	10€
Peter in Florence	11€
Winestilley Dry Gin	12€
Monkey 47	14€

### VODKA

42 Below	8€
Absolut Citron	8€
Ketel one	9€
Grey Goose	10€
Snow Leopard	10€
Winestillery Vodka	11€
Belvedere	11€
Beluga Silver	12€

### RUM & CACHACA

Kraken	8€
Bacardi Carta Blanca	8€
Bacardi 4y	9€
J. Bally Ambre	9€
Leblon Cachaca	9€
Bacardi 8y	10€
Santa Teresa 1796	12€



# DISTILLATI

## SPIRITS

### GRAPPA

Apparg Brunello Bianca	8€
Apparg Brunello Riserva	10€
Grappa Tignanello	12€

### LIQUORI

Borghetti Coffee Liqueur	7€
Sambuca V54	7€
Vedrenne Liquore Cassis	7€
Maraschino Luxardo	7€
Limoncello	7€
Anisetta Dry Meletti	7€
Antica Distilleria Quaglia Nocciola	8€
Grand Marnier	8€
Cointreau	8€
Pisco Hermano Quebranta	8€
Drambuie	8€
Cotswolds Whisky Cream	10€
Chartreuse Green	10€
Chartreuse Yellow	10€
St-Germain	10€
Italicus	10€
Liquore Mediceo	10€
Alkermes	10€
Elisir di Rose	10€
Liquirizia di Santa Maria	10€
Liquore al Cioccolato	10€



# DISTILLATI

## SPIRITS

### COGNAC

**Hennessy VS** 11€

### AMARI

**Montenegro** 7€

**Amaretto Disaronno** 7€

**Fernet Branca** 7€

**Labaro Amaro Viola** 8€

**Jefferson** 9€

### VERMOUTH & APERITIVI

**Martini Rosso** 6€

**Campari** 6€

**Aperol** 6€

**Punt E Mes** 6€

**Martini Riserva Speciale Bitter** 7€

**Martini Riserva Speciale Rubino** 7€

**Martini Riserva Speciale Ambrato** 7€

**Noilly Prat** 7€

**Vermouth Del Professore Rosso** 8€

**Winestillery Vermouth Rosso** 10€

### ALCOHOL-FREE SPIRITS

**Martini Floreale** 7€

**Martini Vibrante** 7€

**Tanqueray 0.0** 10€



## S O F T D R I N K S

<b>ACQUA NATURALE/GASSATA VERNA 75 CL</b>	<b>3,50€</b>
<b>ACQUA NATURALE/GASSATA VERNA 37,5 CL</b>	<b>2,50€</b>
<b>COCA COLA, COCA COLA ZERO</b>	<b>4€</b>
<b>SAN PELLEGRINO ARANCIATA, LIMONATA, TONICA ROVERE, GINGER BEER</b>	<b>4€</b>
<b>GINGER ALE</b>	<b>4€</b>
<b>PERRIER</b>	<b>4,50€</b>
<b>SUCCO MELA, PESCA, ACE, ANANAS, POMODORO</b>	<b>5€</b>
<i>Apple Juice, Peach Juice, ACE (Carrot, Orange and Lemon) Juice, Pineapple Juice, Tomato Juice</i>	
<b>SPREMUTA D'ARANCIA</b>	<b>5€</b>
<i>Fresh Orange Juice</i>	





# CAFFETTERIA

COFFEE BAR

<b>ESPRESSO/MACCHIATO</b>	2€
<b>CAPPUCCINO</b>	2,50€
<b>CAFFÈ ORZO</b> <i>barley coffee</i>	2,50€
<b>AMERICANO</b> <i>black coffee</i>	3€
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3€
<b>ESPRESSO DOPPIO</b> <i>double espresso</i>	3,50€
<b>CAFFELATTE</b>	4€
<b>CIOCCOLATA CALDA</b> <i>hot chocolate</i>	5€



## L'ANGOLO DEL TÈ

### THE TEA CORNER

#### SELEZIONE LA VIA DEL TÈ

5€

*LA VIA DEL TÈ SELECTION*

#### ENGLISH BREAKFAST

#### EARL GREY

#### TÈ VERDE MARRAKECH MINT

*Marrakech Mint Green Tea*

#### TÈ VERDE GUNPOWDER

*Gunpowder Green Tea*

#### TÈ VERDE APPUNTAMENTO SUL PONTE VECCHIO

*Appuntamento sul Ponte Vecchio Green Tea*

#### TISANA GINGER & LEMON

*Ginger & Lemon Infusion*

#### INFUSO FRUTTI DI BOSCO

*Wild Berry Infusion*

#### CAMOMILLA

*Chamomile*

GRAZIE  
THANK YOU

