



# 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€

Bulleit 10y infuso al tè nero, Liquore Mediceo, Italicus, Angostura Bitter  
*Black-Tea infused Bulleit 10y, 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*

### MEDITERRANEO

13€

Liquore Venturo, Limoncello, lime, prosecco, foamer  
*Venture Liqueur, Limoncello, lime, prosecco, foamer*

### GRAPE & BASIL

13€

Grappa, Liquore al basilico, lime, foamer  
*Grappa, basil liqueur, lime, foamer*



# COCKTAILS

## SIGNATURE COCKTAILS

### ART-ROSE

13€

Gin Arte, Elisir di rose, granatina, lime, zucchero, foamer  
*Gin Arte, Elisir di rose, grenadine, lime, sugar, foamer*

### SAN MARY

14€

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

### SAFFRONOVELLA

13€

Gin Arte infuso con zenzero e zafferano, liquore alla liquirizia  
Santa Maria Novella, Grand Marnier  
*Saffron-&-ginger-infused Gin Arte, Santa Maria Novella liquorice liqueur, Grand Marnier*

### DRUNK PEPPER

13€

Bacardi Carta Blanca, 42 Below, limone, soda al peperone giallo  
*Bacardi Carta Blanca, 42 Below, lemon, yellow bell pepper soda*

### FROM THE BARREL

13€

Canadian Club, Italicus, cordiale agli agrumi, mela e glassa di aceto balsamico  
*Canadian Club, Italicus, citrus-apple-balsamic-vinegar-glaze cordial*



# COCKTAILS

## I NOSTRI TWIST

12€

### MY DAILY DISTRACTION

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

### CIOCCORONI

Bombay Sapphire infuso alla vaniglia, Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Bitter, orange bitter, noce moscata, cioccolato, caffè  
*Vanilla-infused Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Bitter, orange bitter, nutmeg, chocolate, coffee*

### RUSTYNUT

Liquore alla nocciola, Drambuie, Dewar's White  
*Hazelnut Liqueur, Drambuie, Dewar's White*

### MARGABEER

Cazadores Blanco, Cointreau, Lime, Jalapeno, schiuma di birra, paprika  
*Cazadores Blanco, Cointreau, lime, jalapeno, beer foam, paprika*

### CLEAR PUNCH

Bacardi Cuatro, Kraken, J. Bally Ambre, Leblon Cachaça, jasmine, kiwi, ciliegia, latte di mandorla, spinaci, chiodi di garofano  
*Bacardi Cuatro, Kraken, J. Bally Ambre, Leblon Cachaça, jasmine, kiwi, cherry, almond milk, spinach, cloves*



# COCKTAILS

## I NOSTRI TWIST

12€

### TANGERINE CLUB

Peter in Florence, mandarino sour, foamer  
*Peter in Florence, tangerine sour, foamer*

### ROSE

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

### ESPRESSO MINT

Bacardi Cuatro, liquore di cacao bianco, liquore di menta, espresso  
*Bacardi Cuatro, white cocoa liqueur, mint liqueur, espresso*

### MANKERMES

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

### PISCOOLER

Pisco, citrus sour, ginger ale  
*Pisco, citrus sour, ginger ale*



# 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

42 Below , Cointreau, Lime, Cranberry  
*42 Below , 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*



# VINO AL CALICE

WINES BY THE GLASS

## **BOLLICINE**

### *SPARKLING WINES*

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Ca' di Rajo, Mitò Extra Dry S.A.</b>    | <b>8€</b> |
| <b>Santa Teresa, Spumante Grillo, S.A.</b> | <b>9€</b> |

## **BIANCO**

### *WHITE WINES*

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Macinatico, Vernaccia di San Gimignano 2022</b> | <b>8€</b> |
| <b>Cantine Belisario, Pecorino, 2023</b>           | <b>8€</b> |
| <b>Aganis, Pinot Grigio, 2022</b>                  | <b>9€</b> |

## **ROSATO**

### *ROSÉ WINES*

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





# VINO AL CALICE

WINES BY THE GLASS

## ROSSO

*RED WINES*

|   |     |
|---|-----|
| <b>Aganis, Po' Folc, 2021</b>                         | 10€ |
| <b>Castello del Trebbio, Chianti Rufina Ris. 2019</b> | 11€ |
| <b>Micheletti, Bolgheri DOC Dalleo 2022</b>           | 12€ |

## DOLCE

*DESSERT WINES*

|  |     |
|--|-----|
| <b>Marotti Campi, Onyr Passito 2021</b>              | 8€  |
| <b>Felsina, Uve Stramature, S.A.</b>                 | 9€  |
| <b>Le Filigare, Vin Santo Occhio di Pernice 2016</b> | 10€ |
| <b>Chateau Les Justices, Sauternes 2022</b>          | 12€ |



# BIRRE

## BEERS

### BIRRE ALLA SPINA

#### DRAFT BEERS

#### ICHNUSA NON FILTRATA

7€

38 cl, 5,0%

#### MORETTI BAFFO D'ORO

7€

38 cl, 4,8%

### BIRRE IN BOTTIGLIA

#### BOTTLED BEERS

#### NASTRO AZZURRO

7€

33 cl, 5,0%

#### GHIBELLINA IPA

8€

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€  |
| Bulleit 10y     | 12€ |

### 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      | 12€ |
| Casamigos Reposado | 14€ |



## **DISTILLATI**

### *SPIRITS*

#### **GIN**

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| <b>Bombay Sapphire</b>              | 8€  |
| <b>Tanqueray</b>                    | 8€  |
| <b>Tanqueray Sevilla</b>            | 8€  |
| <b>Bulldog</b>                      | 9€  |
| <b>Roku</b>                         | 9€  |
| <b>Bombay Sapphire Premier Cru</b>  | 10€ |
| <b>Hendrick's</b>                   | 10€ |
| <b>Gin del professore crocodile</b> | 10€ |
| <b>Gin Arte</b>                     | 10€ |
| <b>Peter in Florence</b>            | 11€ |
| <b>Winestilley Dry Gin</b>          | 12€ |
| <b>Monkey 47</b>                    | 14€ |

#### **VODKA**

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| <b>42 Below</b>           | 8€  |
| <b>Ketel one</b>          | 9€  |
| <b>Grey Goose</b>         | 10€ |
| <b>Snow Leopard</b>       | 10€ |
| <b>Winestillery Vodka</b> | 11€ |
| <b>Belvedere</b>          | 11€ |
| <b>Beluga Silver</b>      | 12€ |

#### **RUM & CACHACA**

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <b>Damoiseau Rhum Blanc</b> | 8€  |
| <b>Kraken</b>               | 8€  |
| <b>Bacardi Carta Blanca</b> | 8€  |
| <b>Bacardi 4y</b>           | 9€  |
| <b>J. Bally Ambre</b>       | 9€  |
| <b>Leblon Cachaca</b>       | 9€  |
| <b>Bacardi 8y</b>           | 10€ |



# DISTILLATI

## SPIRITS

### GRAPPA

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

### LIQUORI

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Borghetti Coffee Liqueur  | 7€  |
| Sambuca V54               | 7€  |
| Briottet Creme de Cassis  | 7€  |
| Maraschino Luxardo        | 7€  |
| Limoncello                | 7€  |
| Frangelico                | 7€  |
| Anisetta Dry Meletti      | 7€  |
| Liquore Passoa            | 7€  |
| Bailey's                  | 7€  |
| Grand Marnier             | 8€  |
| Cointreau                 | 8€  |
| Pisco Queirolo Quebranta  | 8€  |
| Drambuie                  | 8€  |
| 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€ |
| Elisir di China           | 10€ |



# DISTILLATI

## SPIRITS

### COGNAC

**Hennessy VS** 11€

### AMARI

**Montenegro** 7€  
**Amaretto Disaronno** 7€  
**Fernet Branca** 7€  
**Amaro del Capo** 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€



## SOFT DRINKS

|  |       |
|--|-------|
| <b>ACQUA NATURALE/GASSATA VERNA 75 CL</b>  | 3,50€ |
| <b>ACQUA NATURALE/GASSATA VERNA 37,5 CL</b>  | 2,50€ |
| <b>COCA COLA, COCA COLA ZERO</b>   | 4€    |
| <b>SAN PELLEGRINO ARANCIATA, LIMONATA, TONICA<br/>ROVERE, GINGER BEER</b>                                | 4€    |
| <b>GINGER ALE</b>  | 4€    |
| <b>PERRIER</b>   | 4,50€ |
| <b>SUCCO MELA, PESCA, ACE, ANANAS,<br/>POMODORO</b>  | 5€    |
| <i>Apple Juice, Peach Juice, ACE (Carrot, Orange and Lemon) Juice,<br/>Pineapple Juice, Tomato Juice</i> |       |
| <b>SPREMUTA D'ARANCIA</b>  | 5€    |
| <i>Fresh Orange Juice</i>  |       |
| <b>TÈ LIMONE/PESCA GALVANINA</b>   | 6€    |
| <i>Iced Lemon/Peach Tea</i>  |       |



# CAFFETTERIA

COFFEE BAR

|  |       |
|--|-------|
| <b>ESPRESSO/MACCHIATO</b>                        | 2€    |
| <b>CAPPUCCINO</b>                                | 2,50€ |
| <b>CAFFÈ ORZO</b><br><i>barley coffee</i>        | 2,50€ |
| <b>AMERICANO</b><br><i>black coffee</i>          | 3€    |
| <b>LATTE MACCHIATO</b>                           | 3€    |
| <b>ESPRESSO DOPPIO</b><br><i>double espresso</i> | 3,50€ |
| <b>CAFFELATTE</b>                                | 4€    |
| <b>ICED CAFFÈ</b>                                | 4€    |
| <b>ICED LATTE</b>                                | 4,50€ |
| <b>CIOCCOLATA CALDA</b><br><i>hot chocolate</i>  | 5€    |
| <b>CAFFÈ SHAKERATO</b>                           | 6€    |





## 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*



**DA STUZZICARE...**  
*SOMETHING TO NIBBLE*

**VERDURE IN PASTELLA CON  
SALSA DI ACCIUGHE** 8€

*Battered vegetables with anchovy dip*

**TAGLIERE DI FORMAGGI ITALIANI** 12€

*Selection of Italian cheeses*

**TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI** 12€

*Selection of Italian cold cuts*

**PINSA MARGHERITA** 14€

*Pinsa with tomato and mozzarella*

GRAZIE  
THANK YOU

