

# SCOTT BAR

By



Un cocktail bar è un luogo dove la creatività si esprime attraverso il gusto, dove l'ospitalità si manifesta attraverso l'attenzione ai dettagli, e dove la storia si respira attraverso i sapori di un tempo.

*A cocktail bar is a place where creativity is expressed through taste, where hospitality is manifested through attention to detail, and where history is breathed through the flavors of a time.*

**David Wondrich**

## SNACKS

- Polpette di Milano: mondeghili, maionese allo zafferano.** **14**  
*Milanese meatballs: mondeghili, saffron mayonnaise.*  
Allergeni / Allergens: 1-3-5-7
- Pane, burro e acciughe.** **12**  
*Bread, butter, and anchovies.*  
Allergeni / Allergens: 1-4-7
- Selezione di salumi e formaggi, pan brioche.** **22**  
*Selection of cured meats and cheeses, brioche bread.*  
Allergeni / Allergens: 1-7
- Club sandwich con salmone o pollo.** **16**  
*Club sandwich with salmon or chicken.*  
Allergeni / Allergens: 1-3-4-7
- Toast prosciutto cotto e cacio.** **8**  
*Ham and cheese toast.*  
Allergeni / Allergens: 1-7

## ALLERGENI

Privilegio alle informazioni chiare. Gentile ospite, vogliamo avvisarla che in base al regolamento UE n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011, la seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menù. Siamo ad invitarla nel presentare al personale eventuali allergie, al fine di poter offrire il miglior servizio possibile per lei e per i suoi ospiti.

<b>Cereali</b> Cereals 1	<b>Arachidi</b> Peanuts 5	<b>Frutta a guscio</b> Nuts 8	<b>Anidride solforosa</b> Sulphur dioxide 12	<b>Crostacei</b> Crustaceans 2	<b>Soya</b> Soybeans 6	<b>Pesce</b> Fish 4
<b>Uova</b> Egg 3	<b>Latte</b> Milk 7	<b>Sedano</b> Celery 9	<b>Lupini</b> Lupin 13	<b>Senape</b> Mustard 10	<b>Molluschi</b> Molluscs 14	<b>Semi di sesamo</b> Sesame seeds 11

\*alcuni prodotti potrebbero essere congelati o perché previsto all'origine in ottemperanza alle normative applicabili oppure qualora non fosse disponibile sul mercato il prodotto fresco.

## SIGNATURE | 14€

### NIWA

Vodka, lime, sciroppo di zenzero, foglie di basilico.

*Vodka, lime, ginger syrup, basil leaves.*

Tipologia / Type : Sour

Intensità / ABV level : ■■■■□□



### DAIQUIRI ANANAS

Rum chiaro, rum giamaicano, ananas acidificato, miele.

*Light rum, Jamaican rum, acidified pineapple, honey.*

Tipologia / Type : Daiquiri

Intensità / ABV level : ■■■■□□



### PINK FRENCH

Gin, pompelmo rosa, zucchero, champagne.

*Gin, pink grapefruit, sugar, champagne.*

Tipologia / Type : Cocktail Champagne

Intensità / ABV level : ■■□□□□



### BIANCOMARIO

Bitter bianco, vermouth ambrato, Franciacorta.

*White bitters, amber vermouth, Franciacorta.*

Tipologia / Type : Negroni

Intensità / ABV level : ■■■■□□



### SPICY MARGARITA

Tequila, lime, cointreau, agave, estratto di Jalapeño, sale rosso delle Hawaii.

*Tequila, lime, cointreau, agave, jalapeño extract, Hawaiian red salt.*

Tipologia / Type : Margarita

Intensità / ABV level : ■■■■■■



### 8-BALL

Bourbon, sciroppo d'acero, fill chinotto.

*Bourbon, maple syrup, fill chinotto.*

Tipologia / Type : Long Drink

Intensità / ABV level : ■■■■□□



## STORICI | 14€

### CONTE LUCANO

Campari, Amaro Lucano, Fernet Branca, Gin, Angostura, Orange Bitter

*Campari, Amaro Lucano, Fernet Branca, Gin, Angostura, Orange Bitter*

Tipologia / Type : Negroni

Intensità / ABV level : ■■■■□



### CANTAGALLO

Chartreuse Gialla, Sedano di monte, Elixir, Lime, Zuccheri, Soda.

*Chartreuse Jaune, Mountain Celery, Elixir, Lime, Sugar, Soda.*

Tipologia / Type : Fizz

Intensità / ABV level : ■■■□□



### FESTIVAL

Gin, Pompelmo Rosa, Prezzemolo, Agave, Lime, Sale al Panca.

*Gin, Pink Grapefruit, Parsley, Agave, Lime, Panca Salt.*

Tipologia / Type : Long Drink

Intensità / ABV level : ■■■□□



### THRILLER BARK

Rum Flor de Caña 12yo, Passion Fruit, Rabarbaro, Zuccheri Tropicale, Agrumi.

*Rum Flor de Caña 12yo, Rhubarb, Passion Fruit, Tropical Sugar, Citrus Mix.*

Tipologia / Type : Tiki

Intensità / ABV level : ■■■□□



### SCOTT

T+, limone, zucchero.

*T+, lemon, sugar.*

Tipologia / Type : Sour

Intensità / ABV level : ■■■□□



## VINI AL CALICE / WINES BY THE GLASS

<b>Champagne, Bernard Remy, Brut "Carte Blanche"</b>	<b>15</b>
<i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier.</i>	
<b>Champagne, Bernard Remy Rosé</b>	<b>16</b>
<i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier.</i>	
<b>Franciacorta, Berlucchi '61, Satèn</b>	<b>16</b>
<i>Chardonnay.</i>	
<b>Colterenzio, Gewürztraminer DOC "Lafóa"</b>	<b>16</b>
<i>Gewürztraminer.</i>	
<b>Kaltern, Pinot Bianco "Vial", 2022</b>	<b>14</b>
<i>Pinot Bianco.</i>	
<b>Tenuta Santori, Offida Pecorino DOCG, 2022</b>	<b>12</b>
<i>Pecorino.</i>	
<b>Antinori, Peppoli Chianti Classico DOCG, 2020</b>	<b>14</b>
<i>Sangiovese, Merlot Syrah.</i>	
<b>Tommasi, Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, 2020</b>	<b>14</b>
<i>Corvina, Rondinella.</i>	

## **DEGUSTAZIONE DI RUM | 40€**

Tre tipologie differenti di Rum selezionati a rotazione settimanale su oltre 40 etichette provenienti da tutto il mondo.

Per accompagnare la degustazione vi proponiamo una piccola selezione di cioccolato e frutta fresca abbinate al rum in modo da esaltarne le caratteristiche.

*Three different types of Rum selected on a weekly rotation from over 40 labels from all over the world.*

*To accompany the tasting we offer you a small selection of chocolate and fresh fruit combined with rum in order to enhance its characteristics.*

## AMARI DISTILLATI E PRIMIZIE

### PRIMIZIE

Adriatico Latte di Mandorla	12
Pineau de Charentes	12
Chartreuse 1605 Liquer D'elixir	16
Calvados Drouin Pays D'Auge Reserve	16
Tequila Fortaleza Añejo	18
Pedro Ximenex Lustau	18

### AMARI

Jefferson	8
Riga Black Blasam	8
Roger	8
Bomba Carta	10
China Clementi	10
Amara Caroni Cask	15

### WHISKY

Edradour 10yo	16
Springbank 10yo	16
Old Pultney 12yo	16
Michter's American Whiskey	18
Balvenie 12yo double wood	18
Nikka Yoichi	20

## BIRRE ARTIGIANALI / CRAFT BEERS

### Birrificio Sempione

Birra Artigianale Ambrata	9
Birra Artigianale Pils	9

### Birrificio Artigianale Testadariete

Birra Artigianale Weisse	9
Birra Artigianale West Coast IPA	9
Birra Artigianale Dubbel	9

# CAFFETTERIA / COFFEE BAR

## CAFFÈ / COFFEE

Espresso	2
Americano	3
Caffè d'orzo / <i>Barley coffee</i>	2
Ginseng	3
Espresso Doppio / <i>Double espresso</i>	3.5
Cappuccino	3.5
Latte macchiato	3.5
Cioccolata calda / <i>Hot chocolate</i>	4

## SUCCHI / JUICE

Pera / <i>Pear</i>	6
Albicocca / <i>Apricot</i>	
Pesca / <i>Peach</i>	
Ace / <i>Carrot and Orange Vitamin Juice</i>	

## SPREMUTE - ESTRATTI / FRESH JUICES - EXTRACTS

Arancia / <i>Orange</i>	7
Pompelmo / <i>Grapefruit</i>	

## SOFT DRINKS

Coca Cola	6
Coca Cola Zero	
Fever Tree Tonic Water	
Thomas Henry Ginger Beer	
EstaThe Pesca	
EstaThe Limone	
Crodino	

## ACQUE MINERALI / WATER

Acqua microfiltrata 75cl	2.5
San Benedetto Antica Fonte della Salute Naturale 65cl	4
San Benedetto Antica Fonte della Salute Frizzante 65cl	4