

# 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**

*Lettuce, mayonnaise, salmon or chicken.*

Allergeni / Allergens: 1-3-4-7

**Toast prosciutto cotto e cacio. 8**

*Ham and cheese toast.*

Allergeni / Allergens: 1-7

**In accompagnamento ai cocktail: olive, mandorle, patatine o taralli.**

*Served with cocktails: olives, almonds, crisps, or taralli.*

Allergeni / Allergens: 1-8

## 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, in quanto durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche.

### Cereali contenenti glutine

Gluten containing cereals

1

### Uova

Eggs

3

### Arachidi

Peanuts

5

### Latte

Milk

7

### Frutta a guscio

Nuts

8

### Sedano

Celery

9

### Anidride solforosa

Sulphur dioxide

12

### Lupini

Lupin

13

### Crostacei

Crustaceans

2

### Senape

Mustard

10

### Soya

Soybeans

6

### Molluschi

Molluscs

14

### Pesce

Fish

4

### Semi di sesamo

Sesame seeds

11

Le preparazioni contrassegnate con (\*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca venduti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.

## SIGNATURE | 14€

### KILLING ME SOFTLY

Mezcal, Chartreuse Giallo, Oleo Saccharum al Limone, Succo di Lime

*Mezcal, Yellow Chartreuse, Lemon Oleo Saccharum, Lime Juice*

Tipologia / Type : Sour

---

### EL DORADO

Rum Bianco, Rhum Jamaicano, Ron scuro, Succo di Arancia,

Succo di Limone, Honey Mix, Amaro Nonino

*White Rum, Jamaican Rum, Dark Rum, Orange Juice,*

*Lemon Juice, Honey Mix, Amaro Nonino*

Tipologia / Type : Sour

---

### EL BESO DE LA FLACA

Tequila Blanco, Mezcal Affumicato, Angostura, Peychaud's Bitter, Zucchero

*Blanco Tequila, Smoked Mezcal, Angostura, Peychaud's Bitters, Sugar*

Tipologia / Type : Old Fashioned

---

### ST. MORITZ

Orange Bitter, Cognac alla Pera, Champagne

*Orange Bitters, Pear Cognac, Champagne*

Tipologia / Type : Cocktail Champagne

Allergeni / Allergens: 12

---

### PANAMA

Angostura Bitter, Sciroppo di Mandorla, Succo di Limone, Rye Whiskey

*Angostura Bitters, Almond Syrup, Lemon Juice, Rye Whiskey*

Tipologia / Type : Sour

Allergeni / Allergens: 8

---

### DAIQUIRI ANANAS

Rum Chiaro, Rum Giamaicano, Ananas Acido, Miele

*Light Rum, Jamaican Rum, Sour Pineapple, Honey*

Tipologia / Type : Daiquiri

## SIGNATURE | 14€

### PINK FRENCH

Gin, Succo di Pompelmo, Zucchero, Top di Champagne

*Gin, Grapefruit Juice, Sugar, Champagne Top*

Tipologia / Type : Cocktail Champagne

Allergeni / Allergens: 12

---

### BIANCOMARIO

Bitter Bianco, Vermouth Ambrato, Bitter all'Arancia

*White Bitter, Amber Vermouth, Orange Bitter*

Tipologia / Type : Negroni

---

### SPICY MARGARITA

Tequila, Succo di Lime, Cointreau, Agave, Estratto di Jalapeno

*Tequila, Lime Juice, Cointreau, Agave, Jalapeño Extract*

Tipologia / Type : Margarita

---

### SCOTT PUNCH

Liquore T+, Succo di Limone, Sciroppo allo Zenzero, Honey Mix, Acqua Bollente

*T+ Liqueur, Lemon Juice, Ginger Syrup, Honey Mix, Hot Water*

Tipologia / Type : Hot Punch

---

### LE FOLLIE DEL BRIATORE

Gin, Mirto, Cointreau, Albume, Sciroppo di Zucchero, Succo di Limone

*Gin, Myrtle, Cointreau, Egg White, Sugar Syrup, Lemon Juice*

Tipologia / Type : Fizz

Allergeni / Allergens: 3

---

### DIRTY TALK

Rabarbaro Zucca, Succo di Limone, Sciroppo d'Acero, Ginger Ale

*Rabarbaro Zucca, Lemon Juice, Maple Syrup, Ginger Ale*

Tipologia / Type : Collins

## COCKTAIL CLASSICI | 12€

Grandi classici della miscelazione come Negroni, Old Fashioned, Margarita, ...  
*Great classics of mixology such as Negroni, Old Fashioned, Margarita, ...*

## ANALCOLICI / MOCKTAILS | 12€

### MIAMI SUNSET

Sciroppo di Orzata, Succo di Cranberry, Frutti Rossi

*Orgeat Syrup, Cranberry Juice, Red Berries*

Allergeni / Allergens: 8

---

### SOFT SIDE

Tanqueray 0.0, Limone, Zucchero, Menta

*Tanqueray 0.0, Lemon, Sugar, Mint*

---

### TORONTO CLUB

Sciroppo di Passion Fruit, Acqua Tonica

*Passion Fruit Syrup, Tonic Water*

---

### ORANGE COUNTY

Sciroppo di Zenzero, Purea di Mandarino, Soda al Pompelmo Rosa

*Ginger Syrup, Tangerine Purée, Pink Grapefruit Soda*

# VINI AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Allergeni / Allergens: 12

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

## 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> (1-6-7-8)	2
Ginseng (1-6-7-8)	3
Espresso Doppio / <i>Double espresso</i>	3.5
Cappuccino (7)	3.5
Latte macchiato (7)	3.5
Cioccolata calda / <i>Hot chocolate</i> (1-3-6-7-8)	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