

ANTIGUA

BAR & STEAKHOUSE

Antigua Drink List



POP

Questa lista vuole celebrare e riscoprire i grandi classici della miscelazione in chiave moderna; Con prodotti puree, spremute sempre fresche e prodotti innovativi.

Su richiesta si eseguono cocktail classici a partire da 10€.

Per richieste particolari, la lista dei vini o dei distillati chiedere al nostro staff.

Tutti i nostri sour vengono fatti con alburne d'uovo pastorizzato, in caso di allergie vi chiediamo di avvertire il nostro staff.

APERITIVO

Tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.30

Piatto tapas con prima consumazione inclusa;

12€ a persona.

Cocktail Signature

GIMLET LOCALE 10€

Lime, liquirizia, amaro locale, velluto di liquirizia.

SALÒ GOES TO JALISCO 10€

Lime, bitter Tassoni, tequila, lampone.

CAMEL ESPRESSO 10€

Espresso, liquore al caffè, caramello salato, vodka.

FLORA 10€

Lime, pompelmo rosa Tassoni, gin Hendrick's flora adora, profumo di lavanda.

Mr. Grey 10€

Limone, bergamotto, gin al earl grey.

SINDY 10€

Passion fruit, caramello salato, vodka alla vaniglia.

LOW ALCOL

TAAC 10€

Ibisco, bitter tattico, ginger ale Tassoni.

GINO.0 10€

Big Gino 0.0, bitter rabbit 0.0, vermouth rosso.

ANALCOLICI

NEVER AND EVER 10€

Lime, pompelmo rosa Tassoni, ibisco, everleaf aperitivo analcolico.

LADY T. 10€

ANTIGUA BEST OFF

OUR OLD FASHIONED 12€

Finlaggan, rebel yell.

FASHIONED FROM JAPAN 13€

Yamazakura blended whisky.

PINK FIZZ 10€

Gin, zucchero di rose, lime, tonica.

RUBY PUNCH 10€

Gin, sciroppo di ibisco, lime, profumo di rum.

ANTIGUA NAVY DOCKYARD 10€

Barbados rum mix, zucchero speziato*, lime, Mayer's rum.

*(Mandorle, cannella, vaniglia, pepe)

JULEP CREOLO 10€

Rhum agricolo, passion fruit, maracuja, menta, lime.

VINTAGE BARREL NEGRONI 10€

Campari, gin, martelletti vermouth rosso;

Invecchiato 3 mesi in botte.

OLD BOULEVARDIER 12€

Campari, Wild turkey 101 bourbon, Martelletti vermouth rosso;

Invecchiato 3 mesi in botte.

HOT ROD MARGARITA 10€

Tequila allo jalapenos, triple sec, agave, lime, paprika e sale.

SELEZIONE DI GIN

GIN CLASSICI E SECCHI:

Gin Aviation	13€
Gin Ginnastic	14€
Gin Mayfair old tom	13€

GIN SECCHI, AGRUMATI E SPEZIATI

Gin Saigon Baigur	12€
Gin Cubical	12€
Gin Nikka	13€
Gin M.Miller W.S.	14€
Gin Botanist	12€
Gin Portofino	15€
Gin Bosque alta montana	14€
Gin Le Tribute	15€

GIN AROMATICICI, FLOREALI E BOTANICI

Gin Elephant navy	15€
Gin Marconi 46	11€

VERMOUTH & SODA

Tutti i nostri vermouth vengono accompagnati con soda Tassoni a parte, così potrai scegliere il bilanciamento più adatto ai tuoi gusti.

POLI GRANBASSANO 10€

Vinoso, balsamico e speziato

COCCHI DOPO TEATRO 15€

Secco, vinoso, speziato

ETRUSCO NERO 10€

Potente, amaro, balsamico

NOT ANOTHER VERMUT 10€

Rinfrescante, balsamico e speziato

MARTELLETTI 10€

Elegante e floreale

CARPANO CLASSICO 9€

Agrumato e amaro

WINE, BEER & SOFT DRINK

Calice vino rosso 5/10€

Calice vino bianco 5/8€

Birra bionda Forst alla spina 4/5€

Birre in bottiglia

Laguna Beach ipa 6€

Corona 5€

Artigianale 0,5cl 8€

- Bock ambrata
 - Blanche
-

Bibite e soft drinks 5€

- coca cola
 - Coca cola zero
 - Cedrata Tassoni
 - Cedrata zero Tassoni
 - Acqua tonica Tassoni
 - Te freddo galvanina pesca e limone
 - Aranciata amara San Pellegrino
-

Acqua in vetro 0,75cl 2,50€

Amari classici 4/5€

Food Menu

SNACK LIST

Tagliere di salumi Spigaroli	15€
Tagliere misto	15€
Crudo con gnocco fritto	12€
Club sandwich	10€
Focaccia al paté d'olive, speck e camembert di bufala	10€
Focaccia rossa con pomodorini secchi, burrata e pesto di pistacchi	12€
Chips di patate fritte	5€
Patatine fritte	

TEX MEX

TACOS OLD STYLE

Manzo, cipolla, peperoni e salsa spicy	10€
--	-----

TACOS FISH

Salmone, brie, zucchine, cipolla brasata	12€
--	-----

NACHOS

Formaggio fuso e jalapenos	8€
----------------------------	----

NACHOS MEX