

# Format

# ginny

## APERITIVO\*

18.00-20.30



## COCKTAIL BAR

18.00-02.00



## BISTROT

18.00-00.00



## CENA / DINNER

20.30-00.00



\*Durante l'aperitivo il prezzo della consumazione  
è di €10 comprensivo del piatto buffet.



\*Seconda  
consumazione €6

# Bistrot

18.00 - 00.00

## SALATO / SALTED

TAGLIERE DI SALUMI	9
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON LE LORO MOSTARDE	12
CESTINO DI FRITTI ASSORTITI	5
SUPPLÌ AL RAGÙ	3
SUPPLÌ AL RADICCHIO E GORGONZOLA	3
CHIPS DI PATATE	5
CHIPS DI PATATE CACIO E PEPE	5
PATATINE FRITTE	5

---

## PIZZE AL PADELLINO



FOCACCIA CLASSICA	4
FOCACCIA AL PROSCIUTTO DI PARMA	7
FOCACCIA AL PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA	9
STRACCIALETTA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA	9
STRACCIALETTA DI BUFALA E ALICI	9
BUFALA SALMONE E MANDORLE	9
FUNGHI E TOMA BLU	9

---

## DOLCE / SWEET



TIRAMISÙ	5
CHEESECAKE	5
CRÈME BRÛLÉE	5
TORTINO AL CIOCCOLATO	5

ginny

# Drink

## Signatures

\*durante l'aperitivo verrà applicato un supplemento di 3,00€ a persona

### CAPRICORN

9

Lussuria al frutto della passione, ricco, base vodka, leggermente frizzante.

*Luxurius passionfruit, rich, vodka based, slightly sparkling.*

### AQUARIUS

9

Carattere dalle risposte corte e concise, gin e bergamotto, momenti di freschezza aspra.

*Short but strong answers, gin and bergamot, a fresh and sour moments.*

### PISCES

9

Base rum, una coccola morbida, mare dei caraibi, fruttato.

*Rum based, soft cuddle, caribbean sea, fruity.*

### ARIES<sup>1</sup>

9

Morbido come il latte, duro come il rum, dolce come il miele, follemente aspro, anima speziata.

*Soft like milk, hard like rum, sweet like honey, sour like crazy, spiced soul.*

### TAURUS

9

Un cocktail per i buongustai dello zodiaco, intenso, base gin, cioccolato fondente.

*A cocktail for the foodie of the zodiac, intense, gin based, dark chocolate.*

### GEMINI<sup>5</sup>

9

Temperamento da ubriaco, i gemelli vorrebbero una doppia dose di gin con gocce di bitter al sedano, facile da bere, ma difficile da dimenticare.

*Boozy temper, the twins fancy double gin and dashes of celery bitters, both easy to drink and hard to forget.*

1 Latte / 2 Soia / 3 Glutine / 4 Solfiti / 5 Sedano

# Drink

## CANCER

9

*Adamo non poteva resistere perché Eva era del cancro, note di mela verde, dolce e forte come la vodka.  
Adam couldn't resist with Eve because she was a cancer, green apple tastes, sweet and strong like vodka.*

## LEO

9

*Esotico, affumicato, base mezcal, un accenno di incendio causa tabasco.  
Exotic, smokey, mezcal based, touch of heat.*

## VIRGO<sup>2,3</sup>

9

*Fedele come la tequila con i suoi limes e pompelmi rosa, logico come la birra ipa che sposa questo cocktail.  
Loyal like the tequila who married limes and pink grapefruits, logical like an ipa beer on it.*

## LIBRA<sup>2,4</sup>

9

*Vibrazioni effervescenti, crema e pesca, vivo e frizzante.  
Bubbly vibes, peaches and cream, lit and sparkling.*

## SCORPIO

9

*Scuro, base whiskey, fumoso, personalità forte.  
Dark, whiskey based, smokey, strong personality.*

## SAGITTARIUS

9

*Ci sarà tempo per dormire in un'altra vita, caffè, base vodka, cuore piccante.  
No sleep, coffee, vodka based, slightly spicy.*

*Se cerchi un Cocktail classico, non esitare a chiedere al nostro staff!*

## COCKTAILS CLASSICI

9

---

1 Latte / 2 Soia / 3 Glutine / 4 Solfiti / 5 Sedano

# Drink

## Mocktails

### COSNOPOLITAN

9

*Finalmente un cocktail base cranberries senza alcol.  
Cranberries are now free of alcohol.*

### FRENCH 0.5

9

*Bollincine agrumate e secche in un bicchiere di Champagne.  
Citrusy dry bubbles in a flute.*

### HEALTHY LADY

9

*Un gimlet sobrio con piselli verdi, fieno e rosmarino.  
A sober gimlet with green peas, hay and rosemary.*

Oppure non esitare a chiedere la

### SCELTA DEL BARTENDER

Or feel free to ask for the  
**BARTENDER CHOICE**



# Gin

## Corner



> **Gin & Tonic** *in Perfect Serve*

<b>MARCONI 46</b>	10
<b>HAYMANS OLD TOM</b>	10
<b>HAYMANS EXOTIC CITRUS</b>	10
<b>BICKENS LONDON DRY</b>	10
<b>BICKENS PINK</b>	10
<b>LOTTINO GIN COMPOSTO</b>	10
<b>GIN PURO THE ONE</b>	10
<b>GIN DELLE ALPI ACQUEVERDI</b>	10
<b>MARTIN MILLERS</b>	10
<b>STAR OF BOMBAY</b>	10
<b>ROKU</b>	10
<b>PANAREA</b>	10
<b>WHITLEY NEILL</b>	10
<b>SYLVIUS</b>	10
<b>CAORUNN</b>	10
<b>TANQUERAY TEN</b>	10
<b>MARCONI 42</b>	10
<b>HENDRICKS</b>	10
<b>SABATINI</b>	11
<b>AVIATION</b>	11
<b>SPINSMITH</b>	11
<b>JINZU</b>	11
<b>BULLDOG</b>	11
<b>BY THE DUSCH OLD GENEVER</b>	11
<b>N° 3</b>	12
<b>BLOOM</b>	12
<b>GUNPOWDER</b>	12
<b>OXLEY</b>	12
<b>MARE</b>	12
<b>XIBAL GUATEMALA</b>	12
<b>THE LONDON N°1</b>	12
<b>THE ILLUSIONIST</b>	13

ginny

# Gin

## Corner

GIN DRY VALLOMBROSA	13
THE BOTANIST	13
UPPERHAND	13
HAPUSÀ	13
DEL PROFESSORE A LE MADAME	13
DEL PROFESSORE A LE MONSIEUR	13
ETSU	13
GINEPRAIO	14
GIN CUBICAL	14
NIKKA COFFEY GRAIN	14
KI NO BI	14
HAYMANS NAVY STRENGTH	14
SILENT POOL	15
BROOKLIN	15
ELEPHANT	15
ALKKEMIST	16
PETER IN FLORENCE	17
MONKEY 47	17
OKINAWA	18
TATSUMI	21
YUZU	23

ginny

# Spritz

## APEROL SPRITZ

9

*Il classico non muore mai  
A Classic never dies.*

## BRITISH SPRITZ

9

*Da Londra a Roma arriva l'aperitivo Pimms!  
Pimms aperitif is now available from London through Rome.*

## WHITE SPRITZ

9

*Uno spritz trasparente al sapore di bergamotto  
A clear spritz with bergamot tastes.*

## FRENCH SPRITZ

9

*Note eleganti come i fiori di sambuco  
Classy notes like elderflowers.*

## PINK SPRITZ

9

*Gin rosa con soda al pompelmo rosa  
Pink gin with pink grapefruit soda.*

## SAGE & LEMON SPRITZ

9

*Uno spritz alla salvia e limone  
A spritz with sage and lemon.*

## TROPICAL SPRITZ

9

*Uno dei nostri maggiori obiettivi è diventare un bar con zero sprechi: da qui nasce l'idea  
di creare il nostro Spritz eco-sostenibile con frutta avanzata del giorno fatta disidratare e poi macerata  
nel vermouth Cinzano rosso, completato con acqua tonica.  
One of our goals is to become a zero-waste bar: that's why we had the idea of creating  
our sustainable Spritz with leftover fruits, dehydrated and then soaked in  
with Cinzano red Vermouth topped with tonic water.*

ginny

# Vini al calice

## wine glass

BOLLICINE / SPARKLING

**FRANCIACORTA BRUT**

8

*Mosnel (Lombardia) - D.O.C.G. Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero*

**FRANCIACORTA CUVÉE 22**

8

*Castello Bonomi (Lombardia) - D.O.C.G. Chardonnay*

**ALTA LANGA OUDEIS BRUT MILLESIMATO "2018"**

8

*Enrico Serafino (Piemonte) - D.O.C.G. Chardonnay*

**CHAMPAGNE "LE BLACK LABEL BRUT"**

10

*Lanson (Reims) A.O.C. - Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier*

ginny

# Vini al calice

## wine glass

### BIANCHI / WHITE

#### MÜLLER THURGAU "OBERN BERG"

Nals Margreid (Alto-Adige) - D.O.C.G. Müller Thurgau

7

#### TZIU VERMENTINO DI SARDEGNA

Berritta (Sardegna) - D.O.C. Vermentino

7

#### SORRISO DI CIELO COLLI PIACENTINI

La Tosa (Emilia-Romagna) - D.O.C. Malvasia

8

#### TREBBIANO RISERVA "MARINA CVETIC"

Masciarelli (Abruzzo) - D.O.C. Trebbiano

10

### ROSATI / ROSÈ

#### DIDI ROSATO

Il Pollenza (Marche) - I.G.T. Montepulciano, Syrah e Pinot Nero

7

ginny

# Vini al calice

## wine glass

ROSSI / RED

### **NOSTRANU CANNONAU DI SARDEGNA**

7

*Berritta (Sardegna) - D.O.C. Cannonau*

### **PORPORA "2012"**

7

*Il Pollenza (Marche) - I.G.T. Montepulciano e Merlot*

### **VALPOLICELLA RIPASSO**

8

*Casa Lupo (Veneto) - D.O.C. Corvina, Corvinone e Rondinella*

### **BARBERA D'ALBA SUPERIORE "2018"**

8

*Brezza (Piemonte) - D.O.C. Barbera*

### **BAROLO "2014"**

10

*Rizieri (Piemonte) - D.O.C.G. Nebbiolo*

### **BRUNELLO DI MONTALCINO "CAMPOGIOVANNI" "2017"**

12

*San Felice (Toscana) - D.O.C.G. Sangiovese*

ginny

# Soft Drinks

**COCA COLA / ZERO** 5

**CHINOTTO LURISIA** 5

**ARANCIATA LURISIA** 5

**CEDRATA TASSONI** 5

**SAN BENEDETTO INDIAN BLACK THÈ** 5

*Lemon/ Peach*

**YOGA MAGIC** 5

*Ananas / Pineapple*

*Mirtillo / Blueberry*

*Pesca / Peach*

*Albicocca / Apricot*

*Pera / Pear*

**SCHWEPPES** 5

*Lemon / Ginger Ale*

**FEVER TREE** 5

*Tonica / Ginger beer*

**CRODINO** 5

**ACQUA 0,5L** 2

*Water 0,5*

ginny

# Le Birre

## Draft & Craft

**CRAFT** 0,33

**GJULIA NORD** 8

*Bionda*

**GJULIA OVEST** 8

*Ambrata*

**GJULIA SUD** 8

*Nera*

**DRAFT** 0,4

**PORETTI 4 LUPPOLI** 6

*Lager*

**PORETTI 9 LUPPOLI** 6

*Ambrata*

**PORETTI 9 LUPPOLI** 6

*Blanche*

\*durante l'aperitivo verrà applicato un supplemento di 3,00€ a persona

ginny

# Rum

CLEMENT BLANC AGRICOLE	6
FLOR DE CANA 7	6
SAINT JAMES AMBRE	8
PLANTATION OVERPROOF	8
ABUELO 12	8
DAMOISEAU VSOP	8
RHUM JM FUMEE VOLCANIQUE	8
DIPLOMATICO	8
BARON SAMEDI	9
SANTA TERESA 1796	10
EL DORADO 12	10
PLANTATION GUYANA 2005	10
CLARIN SAJOUS CHELO	10
FLOR DE CANA 12	10
CLEMENT VSOP	12

ginny

# Vodka

<b>SKYY</b>	<b>6</b>
<b>BELVEDERE</b>	<b>8</b>
<b>BELUGA</b>	<b>8</b>
<b>GREYGOOSE</b>	<b>8</b>
<b>STOLY ELIT</b>	<b>9</b>

ginny

# Tequila & Mezcal

<b>ESPOLON BLANCO</b>	5
<b>ESPOLON REPOSADO</b>	5
<b>MEZCAL VERDE</b>	8
<b>MEZCAL MONTELOBOS</b>	9
<b>DON JULIO BLANCO</b>	8
<b>DON JULIO REPOSADO</b>	9
<b>FORTALEZA BLANCO</b>	18

ginny

# Amari

<b>PROIBITO</b>	<b>5</b>
<b>MANDRAGOLA</b>	<b>5</b>
<b>JAGERMEISTER</b>	<b>5</b>
<b>DEL CAPO</b>	<b>5</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>5</b>
<b>AMARO DEL CICLISTA</b>	<b>5</b>
<b>BRAULIO</b>	<b>5</b>
<b>AMARO CLANDESTINO</b>	<b>5</b>
<b>CYNAR</b>	<b>5</b>
<b>FORMIDABILE</b>	<b>6</b>
<b>DENTE DI LEONE</b>	<b>6</b>
<b>JEFFERSON</b>	<b>6</b>

ginny

# Vermouth & Bitters

CINZANO ROSSO	5
CINZANO BIANCO	5
ANTICA FORMULA	5
NOILY PRAT	5
VERMOUTH DI TORINO ROSSO 1757	5
VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY 1757	5

ginny

# Whisky

*Blended*

DEWAR'S	5
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6
TOKINOKA	10
AKASHI	12
NIKKA FROM THE BARREL	12
TOGOUCHI	12
BIG PEAT	14
YAMAZAKURA BLENDED	14

ginny

# Whisky

## Bourbon and Rye

WILD TURKEY 101	5
WILD TURKEY RYE	5
KNOB CREEK	8
HUDSON BABY BORBOUN	10
WOODFORD RESERVE	10

ginny

# Whisky

Irish

JAMESON	5
JAMESON CASK MATES IPA	5
THE GREEN SPOT	11
CONNEMARA PEATED	11
TEELING	12

ginny