

cincò

FOOD AND DRINKS

PRE DINNER & THEATRE APERITIF COCKTAILS

ADONIS €10,00

Fino Sherry, Carpano Antica Formula, Orange Bitters

AMERICANO €9,00

Storico aperitivo con bitter, vermouth rosso e seltz

GARIBALDI €10,00

Bitter artigianale con spremuta fresca di arancia

MILANO-TORINO €9,00

Il bitter "Bitter de Milan 1920" ed il vermouth torinese "Punt e Mes" si incontrano al Cinc

NEGRONI €10,00

Il più famoso aperitivo italiano con bitter, gin e vermouth rosso

MARTINI ADDICTED

BREAKFAST MARTINI €12,00

Gin, liquore all'arancia, succo di limone fresco e marmellata alle arance

MARSALA MARTINI €11,00

London Dry Gin, Vermouth Secco, Marsala Dolce e Angostura Bitters

DIRTY SMASH €12,00

Il classico cocktail Martini con Gin Mare, Vermouth Secco, Succo di Oliva in Salamoia

ESPRESSO MARTINI €10,00

Vodka, Liquore al Caffè, Sciroppo di Zucchero e Caffè Espresso

GINGER MARTINI €12,00

Gin, liquore ai fiori di sambuco, zenzero e succo di lime freschi, pepe e zucchero

CINC CLASSIC

PALOMA €12,00

Tequila Reposado, Lime Fresco, Pompelmo Fresco, Soda

OH GOSH! €10,00

Havana 3y, Triple Sec, Lime Fresco, Zucchero

PENDENNIS CLUB €10,00

Tanqueray London Dry Gin, Liquore all'Albicocca, Lime Fresco, Zucchero, Peychaud's Bitters

NEW YORK SOUR €12,00

Bourbon whiskey, succo di limone fresco e zucchero, albume, float di vino rosso

RUSSIAN SPRING PUNCH €10,00

Vodka, Creme De Cassis, Zucchero, Limone Fresco, Champagne

GIN & TONIC

CLASSIC GIN €10,00

*Beefeater
Bombay Sapphire
Plymouth
Portobello Road 171
Tanqueray Dry*

PREMIUM GIN €12,00

*Bobby's
Elephant
Gin Mare
Hendrick's
Sipsmith
Tanqueray Ten*

LATE NIGHT & DIGESTIVE

CINC&STORMY €12,00

Rum agricolo, rum speziato, succo di lime fresco, Angostura&Chocolate Bitters, top ginger beer

SPICY FIFTY €12,00

Vodka alla vaniglia, liquore al sambuco, miele, succo di lime fresco, pepe e peperoncino

GONZALES €12,00

Scotch whisky, vermouth di Torino, Pedro Ximenez, Orange & Angostura Bitters

TATTOO BRERA MASTERS €10,00

Fino Sherry, Biancosarti, gocce di Chartreuse Gialla e Cardamomo Bitters, top Acqua Tonica

FRUITY&REFRESHING COCKTAILS

BASIL FIZZ € 12,00

Gin Mare, basilico fresco, succo di lime fresco, albume, bitter al sedano e zucchero, top soda

CHELSEA COOLER € 12,00

Gin, succo di cranberry, lamponi freschi, Cranberry succo di lime fresco, top soda

HELIOS € 12,00

Rum Blanco, Liquore alla Violetta, Sherbet al Limone, Acqua Tonica

LOST IN BRERA € 12,00

Plantation Old Reserve Rum , Campari Bitter, Passion Fruit, Zucchero, Lime

MEDITERRANEO € 12,00

Tequila Blanco, Galliano autentico, Limoncello, Nettare di Agave, Lime Fresco, Zucchero alla Liquirizia e Rosmarino

WINE&CHAMPAGNE COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAIL € 14,00

Cognac v.s.o.p., zolletta di zucchero e Angostura Bitters, top champagne

MOJITO CHAMPAGNE € 14,00

Foglie di menta fresca con zucchero di canna e succo di lime fresco, top champagne

FRENCH '75 € 14,00

Gin Hendrick's con succo di lime fresco, zucchero e top champagne

RUSSIAN SPRING PUNCH € 14,00

Vodka, creme de cassis, succo di limone fresco e zucchero, top champagne

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

PROSECCO BRUT / 1821 CUVÉE ZONIN

*bicchieri / glass € 6,00
bottiglia / bottle € 30,00*

FRANCIACORTA BRUT / MONTEDELMA

*bicchieri / glass € 10,00
bottiglia / bottle € 50,00*

CHAMPAGNE BRUT / COLLET

*bicchieri / glass € 12,00
bottiglia / bottle € 65,00*

NON ALCOHOLIC DRINKS

CINC LEMONADE

Zenzero e lemongrass fresco, succo di lime fresco e zucchero, top acqua Perrier

CRANBERRY FIZZ

€ 10,00

Succo di cranberry, succo di lime fresco e zucchero, top soda

FLORIDA

Spremute di Pompelmo e di Arancia Fresche, Succo di Limone Fresco e Zucchero, top Soda

€ 11,00

ORARIO

MARTEDÌ / DOMENICA 10.00 / 01.30

SI COMUNICA CHE LA CONSUMAZIONE AI TAVOLI È OBBLIGATORIA SI PREGA DI RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO WE INFORME YOU THAT IT IS MANDATORY TO DRINK/EAT AT THE TABLE PLEASE ASK FOR THE BILL AT THE TABLE

NON ALCOHOLIC DRINKS

CINC LEMONADE € 10,00

Zenzero e lemongrass fresco, succo di lime fresco e zucchero, top acqua Perrier

CRANBERRY FIZZ

Succo di cranberry, succo di lime fresco e zucchero, top soda € 10,00

FLORIDA

Spremute di Pompelmo e di Arancia Fresche, Succo di Limone Fresco e Zucchero, top Soda

€ 11,00

PRE LUNCH

SPRITZ € 9,00

Aperol / Bitter Campari / Cinar con Prosecco e Selz

AMERICANO

Bitter artigianale con spremuta fresca di arancia € 10,00

GARIBALDI € 10,00

Bitter artigianale con spremuta fresca di arancia

APERITIVI

APEROL SODA € 5,00

CAMPARI SODA € 5,00

CRODINO € 5,00

SAN BITTER € 5,00

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

PROSECCO BRUT / 1821 CUVÉE ZONIN

bicchiere / glass € 6,00

bottiglia / bottle € 30,00

FRANCIACORTA BRUT / MONTEDELMA

bicchiere / glass € 10,00

bottiglia / bottle € 50,00

CHAMPAGNE BRUT / COLLET

bicchiere / glass € 12,00

bottiglia / bottle € 65,00

AMARI

AVERNA (Sicilia) € 5,00

BRAULIO RISERVA (Lombardia) € 5,00

FERNET BRANCA (Lombardia) € 5,00

LUCANO (Basilicata) € 5,00

SILANO (Calabria) € 5,00

LIQUORI

LIMONCELLO € 5,00

MIRTO € 5,00

SANBUCA € 5,00

VINO E VISCIOLE € 5,00

cincò

FOOD AND DRINKS

BIBITE

ARANCIATA SAN PELLEGRINO	€ 4,00
<i>Dolce / Amara</i>	
CEDRATA TASSONI	€ 4,00
CHINOTTO SAN PELLEGRINO	€ 4,00
	€ 4,00
COCA COLA	€ 4,00
<i>Classic / Zero</i>	
RED BULL	€ 5,00
SPRITE	€ 4,50
SUCCO DI FRUTTA BIO NATY'S	€ 5,00
<i>Ananas / Pera / Pesca</i>	

BIRRE

CORONA 4,5% VOL.	€ 6,00
HEINEKEN 5% VOL. MENABREA	€ 5,50
AMBRATA 5% VOL. MENABREA	€ 7,00
BIONDA 4,8% VOL.	€ 6,00
MENABREA ROSSA 7,5% VOL.	€ 5,50
MENABREA STRONG 8% VOL.	€ 7,00

ACQUA

MOOD *Gasata / Naturale* € 2
Bottiglia Pet cl. 50

PERRIER € 3
Bottiglia Vetro cl. 20

PERRIER € 6,5
Bottiglia Vetro cl. 75

CAFFETTERIA

CAFFÈ AMERICANO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 3,00
DECAFFEINATO	€ 2,00
ESPRESSO	€ 2,20
GINSENG	€ 2,50
ORZO	€ 2,50

MAROCCHINO	€ 2,50
LATTE BIANCO	€ 2,50
LATTE MACCHIATO	€ 3,50
CIOCCOLATA CALDA	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	€ 4,50

ORARIO

MARTEDÌ / DOMENICA 10.00 / 01.30

SI COMUNICA CHE LA CONSUMAZIONE AI TAVOLI È OBBLIGATORIA
WE INFORME YOU THAT IT IS MANDATORY TO DRINK/EAT AT THE TABLE

SI PREGA DI RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO
PLEASE ASK FOR THE BILL AT THE TABLE