

APERITIVO

GARIBALDI _____ 15
Luxardo Aperitivo, fluffy orange

SHAKERATO _____ 15
Campari, solution saline, fleur d'oranger
orange blossom

AMERICANO _____ 15
Antica formula, Campari, soda

SBAGLIATO _____ 16
Antica formula, Campari, Prosecco, soda

HOUSE G&T _____ 16
Gin Willöe, Etna Vermouth, tonic

NEGRONIS

CLASSICO _____ 16
Gin Tanqueray, Campari, Vermouth Lionello Rosso

BOULEVARDIER _____ 17
Bourbon Maker's Mark, Campari,
Cocchi Rosso di Torino

CARIBBEAN _____ 17
Rhum Appleton 8 ans, Campari, Amaro Cynar,
épices AllSpice, ananas - pineapple

SOUR SPIKE _____ 17
Gin Tanqueray, Campari, Vermouth Lionello Rosso,
orange, citron - lemon

MONTRÉAL _____ 18
Gin Romeo, Vermouth à la pomme, zest bitters - apple,
liqueur de zeste, Apple vermouth

CAFÉ _____ 19
Gin Aviation, Campari, Cocchi de Torino,
café, Bitters au café

ROSITA _____ 20
Tequila Casamigos Blanco, Campari Gumm,
Vermouth Lionello Rosso, Bitters à la cerise - cherry

BANANA _____ 21
Bourbon Basil Hayden, Vermouth Guerra Rojo,
Etna Bitter, Bitters Peychaud's, banane - banana

CHOCOLATE _____ 21
Gin Tanqueray, Campari, Etna Bitters,
Bitters Angostura

CHERRY _____ 22
Gin Tanqueray, Cocchi Americano bianco,
Luxardo Maraschino, Liqueur Acqua di Cedro

SMOKE _____ 26
Mezcal Casamigos, Etna Bitter, Cocchi di Torino

NEGRONI FLIGHT _____ 54
Montreal, banana, smoke

GRANDE TOUR 1L NEGRONI _____ 180

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR / ASK YOUR WAITER

COCKTAILS

ROMA 16

Campari, Vermouth Noilly Prat, lime, eau de rose, soda

JUNGLE BIRD 16

Rhum Brugal, Campari, lime, ananas - pineapple

OLD FASHION 17

Whisky Crown Royal, Amaro Nonino, Bitters AllSpice, miel salé - salted honey

ESPRESSITO 18

Vodka Ketel One, Frangelico, Cocchi di Torino, miel salé - salted Honey

ENZONI 18

Gin Aviation, Campari, Lime, Bitters Peychaud's, raisins verts - green grapes

SUMMER IN BROOKLYN 22

Cognac Hennessy VS, Vermouth Dolin blanc, Vermouth Lionello, Bitters AllSpice, citron - lemon

SPRITZ

APEROL 15

Aperol, Prosecco, soda

SINNER 15

Amaro Cynar, Prosecco, soda

RHUBARBE 16

Amaro Rhubarbe, Prosecco, soda, pamplemousse - grapefruit

FRAÎCHE 16

Vermouth Dolin blanc, Prosecco, solution saline, soda

HUGO 17

St-Germain, Prosecco, lime, menthe, soda

LIMONE 18

Gin Empress, Luxardo Limoncello, Prosecco, citron - lemon

BICICLETTA 18

Campari, Vin blanc, eau de rose, soda

MOCKTAILS

APERITIVO ITALIANO 14

Amaro Noa, soda, citron - lemon

NEGRONI 16

Gin Alphonse, Vermouth Noa, Martini Vibrante, citron, pamplemousse

SWEET AND SALTY 16

Martini Floreale, lime, cardamome, soda, miel salé - salty honey

SPIRITS

VERMOUTH BLANC 10

DOLIN BLANC
MARTINI AMBRATTO BLANC
COCCHI AMERICANO
COCCHI EXTRA DRY

VERMOUTH ROUGE 12

AL MALLO DI NOCE
COCCHI ROSA
ETNA
COCCHI DI TORINO

VODKA

KETTLE ONE 11
TITOS 12
CIROC FLAVOURS 13

GIN

AVIATION 12
HENDRICKS 14
EMPRESS 14
WILLOË GIN 14
MONKEY 47 28

RHUM

BRUGAL 11
APPLETON 8 ANS 12
FLOR DE CANA 12 ANS 14
TROIS RIVIERE 16
ZACAPA 23 19

WHISKEY

BLACK LABEL 12
BLUE LABEL 55
BASIL HAYDEN 15
GLENFIDDICH 12 16
NIKKA FROM THE BARREL 26
MACALLAN 12 28
HIBIKI 32

TEQUILA

CASAMIGOS BLANCO 18
DON JULIO BLANCO 19
CASAMIGOS REPOSADO 21
CASAMIGOS MEZCAL 22
DON JULIO 1992 58
CLASE AZUL REPOSADO 66

BOTTLE SERVICE

CHAMPAGNE

PIPER 175
MOET CHANDON 200
VEUVE CLICQUOT 200
DOM PÉRIGNON BRUT 700

VODKA

KETTLE ONE 200
TITOS 220
CIROC FLAVOURS 220

GIN

TANQUERAY 200
HENDRICKS 240
EMPRESS 240
MONKEY 47 350
AVIATION 220

RHUM

FLOR DE CAÑA 12 220
APPLETON 8 200
ZACAPA 23 350

TEQUILA

CASAMIGOS BLANCO 350
CASAMIGOS REPOSADO 400
CASAMIGOS MEZCAL 450
CASAMIGOS REPOSADO MAGNUM 900
DON JULIO 1942 950
CLASE AZUL REPOSADO 1200

WHISKEY

CANADIAN CLUB RYE 200
MAKERS MARK 220
CROWN ROYAL 220
JOHNNY WALKER BLACK 250
JOHNNY WALKER BLUE 850
HIBIKI 750

LE NEGRONI DAY

En 2013, un groupe d'amateurs de cocktails a créé le «Negroni Week» (la semaine du Negroni) pour célébrer ce cocktail classique tout en collectant des fonds pour des œuvres caritatives. Chaque année depuis, le Negroni Week est célébré dans le monde entier en juin, et le Negroni Day, 16-22 septembre, est particulièrement dédié à cette boisson.

Aujourd'hui, le Negroni continue d'être apprécié par de nombreux amateurs de cocktails et de baristas professionnels qui explorent de nouvelles variations et interprétations de ce classique intemporel. C'est un exemple de la façon dont une simple demande de personnalisation a pu donner naissance à l'un des cocktails les plus célèbres et les plus appréciés de l'histoire de la mixologie.