

SPARKLING COCKTAILS

Sparkling Cocktails

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, seltz <i>Aperol, prosecco, seltz</i>	10.00
CAMPARI SPRITZ Bitter Campari, prosecco, seltz <i>Bitter Campari, prosecco, seltz</i>	10.00
KIR ROYAL Crème de Cassis, prosecco <i>Crème de Cassis, prosecco</i>	10.00
MARTINI ROYALE Martini rosato, prosecco <i>Rosé Martini, prosecco</i>	10.00
BELLINI Succo di pesca, prosecco <i>Peach juice, prosecco</i>	10.00
ROSSINI Succo di fragola, prosecco <i>Strawberry juice, prosecco</i>	10.00
UGO SAINT GERMAIN Saint Germain, prosecco <i>Saint Germain, prosecco</i>	10.00

DRINK CLASSICI

Classic Drinks

NEGRONI BOULEVARDIER Whisky, vermouth rosso Cinzano, bitter Campari <i>Whisky, Cinzano red vermouth, bitter Campari</i>	10.00
NEGRONI SBAGLIATO Prosecco, vermouth rosso Cinzano, bitter Campari <i>Prosecco, Cinzano red vermouth, bitter Campari</i>	10.00
WHITE LADY Gin, Cointreau, limone <i>Gin, Cointreau, lemon</i>	10.00

KAMIKAZE	10.00
Vodka, Cointreau, limone <i>Vodka, Cointreau, lemon</i>	
ESPRESSO MARTINI	10.00
Vodka, Kahlua, caffè, zucchero <i>Vodka, Kahlua, coffee, sugar</i>	
TOMMY'S MARGARITA	10.00
Tequila, lime, agave <i>Tequila, lime, agave</i>	
MARTINI COCKTAIL	10.00
Vermouth bianco, gin <i>White vermout, gin</i>	
AMERICANO	10.00
Seltz, vermouth rosso Cinzano, bitter Campari <i>Seltz, Cinzano red vermouth, bitter Campari</i>	
DAIQUIRI	10.00
Rum Flor de Caña extra secco, spremuta di limone fresco, zucchero di canna liquido <i>Extra dry rum Flor de Caña, fresh lemon juice, liquid brown sugar</i>	
GIN FIZZ	10.00
Gin Tanqueray, spremuta di limone fresco, zucchero di canna liquido, seltz <i>Gin Tanqueray, fresh lemon juice, liquid brown sugar, seltz</i>	
COSMOPOLITAN	10.00
Vodka Stolichnaya, triple sec Cointreau, spremuta di lime fresco, succo di cranberry <i>Vodka Stolichnaya, triple sec Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice</i>	
MAI TAI	10.00
Rum Flor de Caña extra secco, orange curaçao, orzata, spremuta di lime fresco, rum Flor de Caña scuro <i>Extra dry Rum Flor de Caña, orange curaçao, horchata, fresh lime juice, dark Floe de Caña rum</i>	

Dalle 17.30 alle 22.30 la prima consumazione avrà un costo di 12€ a persona.
From 5:30 pm to 10:30 pm the first drink will cost 12€ each person.

MARGARITA 10.00

Tequila Espolon blanco, triple sec Cointreau, spremuta di lime fresco

Tequila Espolon blanco, triple sec Cointreau, fresh lime juice

MOJITO 10.00

Rum Flor de Caña extra secco, spremuta di lime fresco, menta, zucchero di canna, rum Flor de Caña scuro

Extra dry Rum Flor de Caña, fresh lime juice, mint, brown sugar, dark Flor de Caña rum

SEX ON THE BEACH 10.00

Vodka Stolichnaya, liquore alla pesca, succo di arancia, succo di cranberry

Vodka Stolichnaya, peach liquor, orange juice, cranberry juice

TEQUILA SUNRISE 10.00

Tequila Espolon, succo di arancia, granatina

Tequila Espolon, orange juice, grenadine

OLD FASHIONED 10.00

Bourbon whiskey Wild Turkey, zucchero, Angostura bitter

Bourbon whiskey Wild Turkey, sugar, Angostura bitter

JAPANESE ICE TEA 10.00

Midori, vodka Stolichnaya, rum Flor de Caña extra secco, gin Tanqueray, spremuta di limone fresco, zucchero di canna liquido, Sprite

Midori, vodka Stolichnaya, extra dry rum Flor de Caña, Tanqueray gin, fresh lemon juice, liquid brown sugar, Sprite

LONG ISLAND ICE TEA 10.00

Vodka Stolichnaya, rum Flor de Caña extra secco, gin Tanqueray, triple sec Cointreau, spremuta di limone fresco, zucchero di canna liquido

Vodka Stolichnaya, extra dry rum Flor de Caña, Tanqueray gin, triple sec Cointreau, fresh lemon juice, liquid brown sugar



CAIPIRINHAS *Caipirinhas*

Disponibili a richiesta con frutta fresca di stagione
Available on demand with fresh seasonal fruit

CAIPIRINHA 10.00

Cachaca Sagatiba, zucchero di canna liquido, spremuta di lime fresco
Cachaca Sagatiba, liquid brown sugar, fresh lime juice

CAIPIROSKA 10.00

Vodka Stolichnaya, zucchero di canna liquido, spremuta di lime fresco
Vodka Stolichnaya, liquid brown sugar, fresh lime juice

CAIPIRISSIMA 10.00

Rum Flor de Caña extra secco, zucchero di canna liquido, spremuta di lime fresco
Extra dry rum Flor de Caña, liquid brown sugar, fresh lime juice

CAIPIRILA 10.00

Tequila Espolon blanco, zucchero di canna liquido, spremuta di lime fresco
Tequila Espolon blanco, liquid brown sugar, fresh lime juice

CAIPEROL 10.00

Aperol, zucchero di canna liquido, spremuta di lime fresco
Aperol, liquid brown sugar, fresh lime juice

FROZEN COCKTAILS *Frozen Cocktails*

DAIQUIRI FROZEN 10.00

Rum Flor de Caña extra secco, spremuta di lime fresco, zucchero di canna liquido. A richiesta con frutta di stagione
Extra dry rum Flor de Caña, fresh lime juice, liquid brown sugar. With seasonal fruit on demand

Dalle 17.30 alle 22.30 la prima consumazione avrà un costo di 12€ a persona.
From 5:30 pm to 10:30 pm the first drink will cost 12€ each person.

MARGARITA FROZEN 10.00

Tequila Espolon blanco, triple sec Cointreau, spremuta di lime fresco. A richiesta con frutta di stagione
Tequila Espolon blanco, triple sec Cointreau, fresh lime juice.
With seasonal fruit on demand

PINA COLADA ⁽¹⁾ 10.00

Rum Flor de Caña extra secco, purea di cocco, ananas fresco
Extra dry rum Flor de Caña, coconut purée, fresh pineapple

FROZEN PINEAPPLE 10.00

Crème de Cassis, ananas fresco
Crème de Cassis, fresh pineapple

BLUE HAWAIIAN 10.00

Rum bianco, blu curaçao, succo di ananas, cocco
White rum, blu curaçao, pineapple juice, coconut

HOMEMADE COCKTAILS *Homemade Cocktails*

PRINCE OF PERSIA 10.00

Vodka Stolichnaya, Crème de Cassis, lamponi freschi, succo di ananas
Vodka Stolichnaya, Crème de Cassis, fresh raspberries, pineapple juice

THE ELDERGIN 10.00

Gin, Saint German, zucchero di canna, lime
Gin, Saint German, brown sugar, lime

DON LUIS 10.00

Gin, vermouth rosso, vaniglia, lime, Angostura
Gin, red vermouth, vanille, lime, Angostura

ITALIAN GOLD 10.00

Gin, Galliano, estratto di arancia, tonica, rosmarino
Gin, Galliano, orange extract, tonic, rosemary

MAMU' 10.00

Vodka, limoncello, lamponi freschi, lime, zucchero
Vodka, limoncello, fresh raspberry, lime, sugar

MULE COCKTAILS

Mule Cocktails

MOSCOW MULE	10.00
Vodka Stolichnaya, Fever Tree ginger beer, spremuta di lime fresco, cetriolo <i>Vodka Stolichnaya, Fever Tree ginger beer, fresh lime juice, cucumber</i>	
LONDON	10.00
Succo di lime, gin, Fever Tree ginger beer <i>Lime juice, gin, Fever Tree ginger beer</i>	
BRASILIAN	10.00
Succo di lime, cachaca, Fever Tree ginger beer <i>Lime juice, cachaca, Fever Tree ginger beer</i>	
MEXICAN	10.00
Succo di lime, tequila, Fever Tree ginger beer <i>Lime juice, tequila, Fever Tree ginger beer</i>	
ITALIAN	10.00
Succo di lime, vermouth, bitter rosso, Fever Tree ginger beer <i>Lime juice, vermouth, red bitter, Fever Tree ginger beer</i>	

COCKTAILS ANALCOLICI

Non Alcoholic Cocktails

CINDERELLA	10.00
Purea di fragola, ananas, crema di cocco <i>Strawberry purée, pineapple, coconut cream</i>	
SHIRLEY TEMPLE	10.00
Granatina, ginger ale <i>Grenadine, ginger ale</i>	
VIRGIN STRAWBERRY COLADA	10.00
Purea di fragola, crema di cocco, polpa d'ananas <i>Strawberry purée, coconut cream, pineapple pulp</i>	
PASSION	10.00
Succo di pompelmo, succo d'arancia, maracuja <i>Grapefruit juice, orange juice, maracuja</i>	

Dalle 17.30 alle 22.30 la prima consumazione avrà un costo di 12€ a persona.
From 5:30 pm to 10:30 pm the first drink will cost 12€ each person.

QUATTRO FRUTTI

Purea di pesca, purea di melone, polpa d'ananas, purea di fragola

Peach purée, melon purée, pineapple pulp, strawberry purée

10.00

Allergeni: 1) Latte

Allergens: 1) Milk

NB: Informiamo la gentile clientela che alcuni cocktail potrebbero contenere solfiti.
Chiedere al personale per maggiori informazioni.

We warn our clients that some cocktails could contain sulfites.

Ask the staff for more information.



VINI *Wines*

Vino al calice 8.00
Glass of wine

Vini bianchi in bottiglia *Bottled white wines*

Pinot Grigio - Tommasi 27.00

Gewürztraminer - San Michele all'Adige 29.00

Vermentino di Gallura - Pedres 29.00

Insolia - Baglio di Pianetto 27.00

Sauvignon - Boatina 32.00

Ribolla Gialla - Boatina 32.00

Soave - Tommasi 28.00

Falanghina - Mastroberardino 27.00

Maria Costanza - Bianco 26.00

Grillo - Tenuta San Giaime 28.00

Vini rossi in bottiglia *Bottled red wines*

Valpolicella Classico - Tommasi 28.00

Terra dei Ciliegi - Tommasi 26.00

Valpolicella Ripasso - Tommasi 36.00

Amarone - Tommasi 70.00

Chianti Classico - Villa Poggio Salvi 27.00

Merlot - Baglio di Pianetto 28.00

Cabernet - Baglio di Pianetto 28.00

Dalle 17.30 alle 22.30 la prima consumazione avrà un costo di 12€ a persona.
From 5:30 pm to 10:30 pm the first drink will cost 12€ each person.

Syrah - Tenuta San Giaime	28.00
Nero d'Avola - Baglio di Pianetto	27.00
Bollicine in bottiglia	<i>Sparkling wines</i>
<hr/>	
Prosecco Filodora - Tommasi	32.00
Franciacorta Brut - Majolini	40.00
Pinot Brut - Caseo	28.00
Pinot Rosato - Caseo	28.00
Cuvée Prestige	60.00
Champagne Pol Cochet	80.00
Champagne Perrier-Jouët	100.00

NB: Nei vini in carta sono presenti solfiti, per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

We warn our clients that in the wines are present sulfites. Ask the staff for more information.

Piccola Media
Small Medium

4 LUPPOLI LAGER**5.00 7.00**

ROTONDA E PROFUMATA

Birra caratterizzata dalla spiccata armonia tra la fragranza del malto e i profumi del luppolo.

5,5% alc. Vol - Contiene orzo

SMOOTH AND SCENTED

Characterized by a remarkable harmony between the fragrance of malt and the scent of hops.

5,5% VOL – Contains barley

5 LUPPOLI BOCK CHIARA**5.00 7.00**

MORBIDA E FRUTTATA

Birra chiara doppio malto dal gusto morbido ma deciso, dall'aroma fruttato.

6,5% alc. Vol - Contiene orzo

VELVETY AND FRUITY

A double malt pale beer of a velvety but decisive taste, characterized by a fruity aroma.

6,5% VOL - Contains barley

6 LUPPOLI BOCK ROSSA**5.00 7.00**

RICCA E TOSTATA

Birra con un'intensa luppolatura per una rossa corposa dalla spiccata personalità.

7,0% alc. Vol - Contiene orzo

INTENSE AND TOASTED

A beer with intense hopping for a full-bodied red with strong personality.

7,0% VOL - Contains barley

7 LUPPOLI NON FILTRATA STAGIONALE**6.00 8.00**

STAGIONALE NON FILTRATA

Birra non filtrata, diversa per la stagione autunnale, invernale, primaverile ed estiva, capace di soddisfare i palati più sopraffini.

SEASONAL AND UNFILTERED

Unfiltered beer, changes depending on autumn, winter, spring and summer season.

Able to satisfy first-class palates.

Piccola Media
Small Medium

9 LUPPOLI BELGIAN BLANCHE

5.00 7.00

DELICATA E SPEZIATA

Birra bianca di frumento ad alta fermentazione dal corpo morbido e avvolgente.

5,2% alc. Vol - Contiene orzo e frumento

DELICATE AND SPICY

Top fermented white beer with velvety and enveloping body.

5,2% VOL – Contains barley and wheat

9 LUPPOLI AMERICAN IPA

5.00 7.00

INTENSA E AGRUMATA

Birra caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che conferiscono un intenso aroma floreale e agrumato.

5,9% alc. Vol - Contiene orzo

INTENSE AND CITRUSY

A beer characterized by a special hops' bouquet that gives an intense floral and citrusy aroma.

5,9% VOL – Contains barley

9 LUPPOLI BOHEMIAN PILS

5.00 7.00

DECISA E SPEZIATA

Birra caratterizzata dall'utilizzo del luppolo Saaz che conferisce un carattere speziato e un amaro deciso.

4,6% alc. Vol - Contiene orzo

DECISIVE AND SPICY

Beer characterized by the use of Saaz hop that gives spicy and decisive bitter taste.

4,6% VOL – Contains barley

ANGELO BROWN ALE

6.00 8.00

BIRRA SCURA

Corpo pieno e personalità carismatica.

La fragrante tostatura del malto le dona note uniche.

6,5% alc. Vol - Contiene orzo

DARK BEER

Full-bodied with charismatic personality.

The malt fragrant toasting gives unique flavour notes.

6,5% VOL – Contains barley

Dalle 17.30 alle 22.30 la prima consumazione avrà un costo di 12€ a persona.

From 5:30 pm to 10:30 pm the first drink will cost 12€ each person.



LA STORIA DEL BIRRIFICIO ANGELO PORETTI

Birrificio Angelo Poretti History

TUTTO HA INIZIO CON UN VIAGGIO

Come ogni avventura anche la nostra è cominciata con un viaggio: quello di Angelo Poretti in Austria, Boemia e Baviera, dove incontra i migliori Mastri Birrai e scopre tutti i segreti del “saper fare” una buona birra.

EVERYTHING STARTS WITH A VOYAGE

Like every adventure, our story also began with a voyage: the one that Angelo Poretti took to Austria, Bohemia, and Bavaria, where he met the best Masters Brewers and discovered all the hidden expertise behind brewing good beer.

IL SOGNO PRENDE VITA

Angelo Poretti torna in Italia e realizza il sogno di una vita. Nel 1877 apre il suo birrificio in Valganna: terra preziosa per le sue fonti d'acqua purissima, ingrediente indispensabile per una vera birra di qualità. Da oltre 130 anni, la Valganna è il cuore del birrificio che oggi pulsa in tutto il mondo.

HIS DREAM COMES TO LIFE

Angelo Poretti returned to Italy and made his life-long dream come true. In 1877 he opened his brewery in Valganna: this land is precious thanks to its sources of pristine water, a crucial ingredient for high quality beer. For more than 130 years, Valganna has been the heart of our brewery and today it beats around the world.

UNA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA

Così come una volta Angelo Poretti si spinse fino a Vienna per cercare le migliori botti di legno, così oggi utilizziamo la tecnologia DraughtMaster™: l'innovativo sistema di spillatura che utilizza fusti in Pet riciclabile, senza Co2 aggiunta, che rispetta l'ambiente e l'uomo. Perché da sempre siamo fedeli alla tradizione, senza smettere mai di innovarci.

A TRADITION THAT GROWS STRONGER

Just as Angelo Poretti once travelled all the way to Vienna looking for the best wooden casks, today we use DraughtMaster™ technology: this innovative pouring system uses recyclable PET casks without added CO2, respecting the environment and people alike. Because we have always been faithful to tradition, yet we've never stopped innovating.

UN RITORNO DOVE TUTTO È COMINCIATO

Nel 1881 Angelo Poretti ottiene il suo primo grande successo: viene chiamato a partecipare all'Esposizione Nazionale di Milano. Oggi, a più di un secolo di distanza, il birrificio Angelo Poretti è stato scelto come birra ufficiale di Padiglione Italia a EXPO Milano 2015. Definitivo riconoscimento di una vera birra di qualità tutta italiana.

Abbiamo realizzato un sogno.

GOING BACK TO WHERE IT ALL STARTED

In 1881 Angelo Poretti achieved his first great success: He was invited to participate in the National Exposition in Milan. Today, more than a century later, our brewery has been selected as the official beer of the Italy Pavilion at EXPO Milan 2015. The definitive recognition of a truly quality beer that is entirely Italian.

