DRINK LIST



GOS

drink & wine

GOS
drink & wine

SOMETHING DIFFERENT

DRINKS REALIZZATI CON INGREDIENTI PARTICOLARI (€9)

MITO
Vermouth aromatizzato al caffè e miele di ciliegio | bitter

HOLLY'S MARGARITA
Mezcal | Falernum | zucchero al tè Lapsang | succo di limone

HURRICANE
Rum jamaicano | succo d'arancia | sciroppo di maracuja | succo di limone

PALOCORN
Tequila Reposada | Mezcal Espadín | succo di pompelmo | sciroppo di popcorn | soda

IL SAETTI
Vodka | succo di pompelmo | sciroppo d'acero | angostura | panna | ginger beer

BLACK / WHITE RUSSIAN
Vodka | liquore al caffè | panna

consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

RISING SUN

DRINKS A BASE DI PRODOTTI GIAPPONESI (€10)

日本 の 生活 (Nihon no seikatsu)
Shōchū Yamanoka Shiso | sake allo yuzu Yoigokochi | estratto di lampone fresco

ORIENTAL DREAM
Terada Honke Daigo No Shizuku sakè | Ishi Soden mirin | succo di litchi | lime fresco

SANDAI
Shōchū | elisir di ciliegia | soda al sambuco

consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

OUR TIMELESS

DRINKS INTRAMONTABILI (€9)

GIN GIN
Gin profumato alla menta fresca | succo di limone fresco | sciroppo di zucchero | ginger beer

SICILIANO A MILANO
Amaro Averna | Campari Bitter | profumo di rosmarino | oli essenziali al limone | vaporizzazione di alcolato all'arancio

THE ONLY ONE
Hendrick's Gin | succo di limone fresco | succo di pompelmo fresco | cetriolo pestato | pepe rosa | liquore ai fiori di sambuco | elisir di rosa

APPLE
Bourbon whiskey | whiskey alla mela verde | zucchero | sciroppo di limone fresco | porto

NAVI ← GROG
Rum cubano Havana 3 | rum jamaicano Myers | honey mix | spremuta di pompelmo rosa | succo di limone fresco | angostura

MARTINI ZERO
Acqueverdi Gin | Noilly Prat | vermouth dry | riposo a -18°C | vaporizzazione di essenza di alloro

consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

BOUNTY
Rum Havana 3 | tè nero | infuso di cioccolato | vaniglia | aromatizzante al cocco

ESPRESSO MARTINI
Caffè espresso | vodka | liquore al caffè Borghetti | sciroppo di zucchero

FREYA
Vodka | liquore alla pesca | succo di limone fresco | shrub | lamponi

NEGRONI ETRUSCO
Gin | vermouth etrusco nero | bitter rouge speziato



consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

MUDDLED COCKTAILS

DRINKS DOVE FRUTTA E LIME SONO I PROTAGONISTI (€9)

BRAMBLE
Gin | succo di limone fresco | sciroppo di zucchero | liquore alle more | frutti di bosco

PIMM'S
Pimm's | ginger ale | cetriolo | menta | frutta fresca

LOUIS XIII
Cognac François Peyrot Selection Grande Fine Champagne | aromatizzante alla cannella | angostura bitter | ginger ale | cetriolo | frutta fresca



consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

SPARKLING COCKTAILS

DRINKS REALIZZATI CON SPUMANTE METODO CLASSICO (€9)

EUGENIO
Spumante | sciroppo di zucchero | angostura bitter | cognac | succo di limone fresco | frutta

COPPETTA
Spumante | vino rosso | sciroppo di zucchero | elisir di pesca e arancio | frutta

BUBÙ
Spumante | sciroppo di zucchero | angostura bitter | cognac | oli essenziali d'arancio | frutta

DRINKS REALIZZATI CON CHAMPAGNE (€10)

COCKTAILS CHAMPAGNE
Champagne | sciroppo di zucchero | angostura bitter | cognac | oli essenziali d'arancio

KYR ROYALE
Champagne | crème de cassis de Dijon

KYR IMPERIAL
Champagne | crème de framboise

consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

VIRGIN COCKTAILS

DRINKS ANALCOLICI (€7)

SOLEIL DU NORMANDIE
Succo di ribes nero della Normandia | aromatizzante al cocco | aceto di mele

FLORIDITA
Spremuta fresca di arancia | limone | pompelmo | seltz aromatizzato al sambuco

LA VOLPE E L'UVA
Succo di pesca | purea di fragole fresche | gelato al limone

HAWAII
Estratto di litchi | aromatizzante alla pesca | succo di lime fresco

VIRGIN MARY
Succo di pomodoro | succo di limone fresco | sale di sedano | sale | pepe nero | tabasco | Worcestershire sauce

BRAMBLE ANALCOLICO
Gin analcolico Tanqueray 0.0 | sciroppo di zucchero | succo di limone fresco | sciroppo di more | frutti di bosco

consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

INFUSIONS

INFUSI, MISCELE E TE' (€5)

BREAKFAST
Tè di Ceylon | tè indiano

DARJEELING
Tè dell'Himalaya

EARL GREY YIN ZHEN
Tè cinese | bergamotto di Calabria

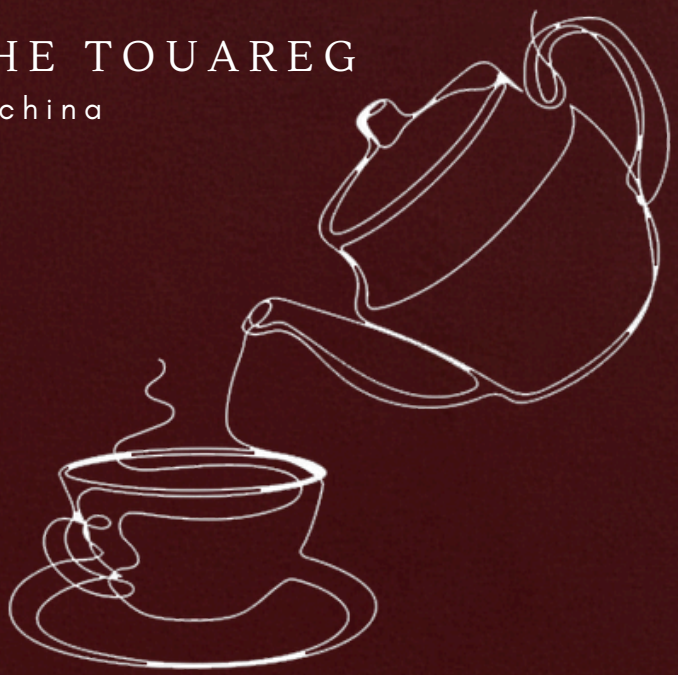
THÉ VERT GUNPOWDER
Tè verde in foglie arrotolate

TÈ VERDE
Limone | aloe vera

IMMUNI SUPPORT – TÈ VERDE
Ribes nero | acerola | matcha

THÉ VERT À LA MENTHE TOUAREG
Tè verde | menta nanah marocchina

HAPPY MONDAYS
Limone | zenzero | pepe nero



consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

INFUSIONS

INFUSI, MISCELE E TE' (€5)

SUPREME
Limone | zenzero

NIGHTY NIGHT
Cannella | camomilla | melissa

MINT
Doppia menta | finocchio

FLOWER POWER
Fiori di sambuco | camomilla | ibisco rosso

WINTER STRUDEL
Mela | cannella

WINTER LIQUORICE SWEETS
Anice stellato | liquirizia | menta

LOVE ME TRULY
Chai | zenzero | cannella | chiodi di garofano

DEPUR
Ibisco | liquirizia | ortica

SNORE AND PEACE
Melissa | lavanda | camomilla

CINTURA DE AVESTA
Mate | menta | limone

consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

SOMETHING TO EAT

BURRATA PUGLIESE (€12)
Burrata | pomodoro secco sott'olio | misticanza | pane carasau

PROSCIUTTO CRUDO DOLCE MARCO D'OGGIONO (€12)
Prosciutto crudo | piadina romagnola

TARTARE DI MANZO (€13)
Manzo | senape | tuorlo d'uovo | erba cipollina | Worcestershire sauce | sale | pepe | olio EVO

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO (€12)
Acciughe | burro di panna fresca | crostini di pane nero ai cinque cereali

CARNE SALADA DEL TRENTINO (€12)
Carne salada | Grana Padano 16 mesi | misticanza | olio EVO | pepe



consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

SOMETHING TO EAT

DULCIS IN FUNDO (€2 CAD.) - PICCOLA PASTICCERIA MIGNON

Proposta di piccola pasticceria in base alla disponibilità giornaliera

Degustazione di piccola pasticceria (3 mignon)
abbinata con calice di Porto L.B.V. Niepoort o Sherry Pedro XimenexDon Zolio (€ 10)

Degustazione di piccola pasticceria (3 mignon)
abbinata con calice di Chateu Simon Gran Vin de Sauternes (€ 14)



consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

SPUMANTI



CESARINI SFORZA Metodo classico brut 24/36 mesi	8	40	/
MONTEROSSA Sanseve Satin chardonnay - pinot nero pinot bianco (Franciacorta)	9	50	/
MASO MARTIS Extra brut Rosè pinot nero (Trentino)	/	50	/
FERRARI Perlé brut chardonnay (Trentino)	/	50	110
FERRARI Riserva del Fondatore Giulio Ferrari chardonnay (Trentino)	/	170	/
COSTARIPA Metodo Classico chardonnay (Garda)	9	50	/
RAUMLAND Pinot noir, Pinot neunier (Renania - Germania)	12	60	/

consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

CHAMPAGNE



GUILLEMINOT Premier Cru-Brut - Côte does Bar (Channes) - 100% Pinot Noir	11	55
BILLECART - SALMON Reserve Brut - Chardonnay, pinot noir, pinot meunier (Mareuil sur-Ay)	/	100
PHILIPPONNAT Non Dosè Royal Reserve - Chardonnay, pinot noir, pinot meunier (Mareuil Sur-Ay)	/	105
DELAMOTTE Brut - Chardonnay, pinot noir, pinot meunier (Le Mesnil sur Oger)	/	105

Chiedere la lista allo staff

consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

CHAMPAGNE



BOLLINGER Special Cuvée Brut - Chardonnay, pinot noir, pinot meunier (Mareuil sur-Ay)	/	120
JACQUESSON Cuvée n. 745 extra brut - Chardonnay, pinot noir, pinot Meunier (Dizy)	/	140
PERRIER JOUET Belle Epoque Brut - Chardonnay, pinot noir (Epernay)	/	220

Chiedere la lista allo staff



consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

VINI




ROSSI

Lacrima di Morro D'Alba	8	40
Ripasso	9	45
Montecucco	9	45
Rosso Piceno	8	40

BIANCHI

Chardonnay Pinot Grigio	7	35
Moscato Giallo	8	40
Sauvignon	8	40
Riesling Rodano	9	45

VINI DA DESSERT

William & Humbert Don Zoilo Pedro Ximenex 12anni (Spagna)	6	40
Niepoort Porto Late Bottle Vintage (Portogallo)	6	40
Chateau Simon Gran Vin de Sauternes - 0,375 lt (Francia)	10	35

consumazione obbligatoria minimo €4

GOS
drink & wine

BIRRE

BIRRIFICIO DU LAC - BOTTIGLIA 33CL € 6

L'AMBRADA
Belgian Pale Ale Alc. 5,5 % Vol

SA FEM
Ray Ipa Alc. 6.0 % vol

RESEGAPA
American Pale Ale Alc. 5.5 % vol

LA SCURA
Oriental Stout Alc. 4.0 % vol

LA CIARA
Pils Alc. 5,0 % vol

B- SIDE



consumazione obbligatoria minimo €4

GOS

drink & wine

