Cocktail & Bollicine

EST. 2018
FONDERIE
MARCO
MILANO
COFFEE • FOOD • COCKTAIL

Siamo stati premiati da

2022
VELIER AWARDS
BEST BARS

VINI & BOLLICINE

La nostra cantina conta tante etichette di vini, suddivisi in rossi, bianchi, rosé, e bollicine, alcuni biologici e naturali, tutti selezionati, da piccoli produttori, eterogenei e in continua evoluzione che proponiamo in due fasce di prezzo.

Bottiglia	**25,00** € **/ 35,00** €
Calice	**8,00** € **/ 10,00** €

CHAMPAGNE

Bottiglia brut	**60,00** €	**Al calice**	**12,00** €
Bottiglia Rosé	**70,00** €	**Al calice**	**14,00** €

Il nostro staff vi consiglierà in base alle vostre esigenze.

L'ANGOLO DEI GIN

Siamo Gin Corner: abbiamo tantissime etichette provenienti da ogni parte del mondo, dai classici secchi London dry, ai profumati e fruttati italiani ognuno dei quali viene servito con una tonica dedicata. Inutile elencarli, meglio provarli, noi li abbiamo suddivisi in tre categorie.

Classico	**10,00** €
Particolare	**12,00** €
Raro	**14,00** €

DEGUSTAZIONI

Serviti con acqua gasata e ghiaccio a parte.

Amari	**6,00** €
Irish Whisky	**8,00** € **/ 16,00** €
Scotch Whisky	**10,00** € **/ 25,00** €
Suntory Whisky	**10,00** € **/ 25,00** €
Bourbon U.S.	**8,00** € **/ 18,00** €
Rhum	**8,00** € **/ 14,00** €
Kokoro Sake Prefettura di Shiga	**16,00** €
Mezcal Mexico	**8,00** € **/ 20,00** €

COCKTAIL

HOME MADE

12,00 €

Queen
Gin, vermouth Dubonnet, sciroppo fiori di sambuco, lime fresco, velvet (vegetale), carcadè provence

Brasiliano a Douro
Porto, zucchero, lime fresco, cachaça, cannella affumicata

Smoked Wood
Whisky bourbon, Peychaud's bitter, zollette di zucchero, soda, affumicazione a legno, profumi di mandarino verde

Tommy's Pappagalos
Mezcal Sanchez, triple sec, lime fresco, sciroppo d'agave, crumberry

Tiki Haiti
Rhum agricolo Haiti, lime frersco, zucchero brown, menta, soda, bitter orange, profumi di bergamotto

Bloody
Vodka, sale al sedano, pepe, worchester, lime fresco, succo di pomodoro, profumi al finocchietto

Taac
Bitter Fusetti, vermouth del Marchese, gin Portofino, rosmarino, profumi d'arancia

Sakito
Sakè, lychee, Cointreau, velvet (vegetale)

Spritz Vetz
Bitter Vetz, spumante brut, profumi d'arancia amara
10,00 €

10,00 €

OLD SCHOOL
(1919-1933)

Negroni
Bitter, vermouth rosso, gin

Americano
Bitter, vermouth rosso, bitter angostura, soda

Sidecar
Cognac, Cointreau, succo di limone

Pinklady
Gin, triplesec, succo di limone, granatina

French 75
Gin, champagne, succo di limone

Marypickford
Rhum chiaro, maraschino, succo d'ananas, granatina

Word Eight
whiskey bourbon, succo di limone, succo d'arancia fresca, granatina

South Side
Gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, menta

Bee's Kness
Gin, succo di limone, miele

Gin Rickey
Gin, succo di lime, soda

DA MANGIARE

TAGLIERI

Al volo (2 pax) **24,00** €
Salumi e formaggi e sott'oli

Serio (3 pax) **36,00** €
Salumi, formaggi e sott'oli

Dell'oste (4 pax) **48,00** €
Salumi, formaggi e sott'oli

Aggiunte extra 2,00 €

Pane 2,50 €

PANINI

L'operaio **10,00** €
Provola, sbriciolona, friarielli

Contadino **10,00** €
Pecorino, porchetta, pomodori secchi

Montanaro **10,00** €
Scamorza, pancetta, cipolla caramellata

Sudista **10,00** €
Caciocavallo, capocollo, caponata

Il Marco **12,00** €
Fantasia dell'oste

SPECIALITÀ

Tartare lodigiana **16,00** €

120 gr di tartare lodigiana accompagnata con prodotti stagionali scelti da noi

Per i nostri piatti usiamo tutti prodotti stagionali, freschi, provenienti da produttori italiani di eccellenza.

In base alla disponibilità stagionale potrebbero esserci delle variazioni nel menù.

Ai sensi del Reg. UE 1169/2011 per informazioni relative alla presenza di allergeni rivolgersi al personale di sala.