



SAN

BAYLON

- COCKTAIL BAR -

## Cocktail List & SPIRITS

*Attraverso i nostri twist on classic  
si creano alchimie e si generano sensazioni.*



  
RELAIS &  
CHATEAUX

## I Cicchetti

- CROCCHETTA DI MANZO <sup>♣</sup>  
CON SALSA VERDE ..... 8,00
- SPIEDINO DI POLLO CROCCANTE <sup>♣</sup>  
E SALSA BBQ ..... 9,00
- SUPPLÌ ALLA ROMANA ..... 6,00
- PANE, BURRO E ALICI ..... 9,00
- FOCACCINA E MORTADELLA ..... 9,00
- FRITTO DEL GIORNO. <sup>♣</sup> ..... 12,00
- PINZIMONIO DI VERDURE BIO .... 8,00
- HUMMUS DI STAGIONE ..... 9,00
- OSTRICA GILLARDEAU N. 2 ..... 6,00

## Desserts

- LA MIA TORTA DELLA NONNA .... 12,00  
*Tartelletta con crema pasticceria al limone,  
crumble e pinoli tostati*
- TIRAMISÙ SEMIFREDDO <sup>♣</sup> ..... 12,00  
*Con savoiardo fatto in casa*
- BIGNÈ ..... 14,00  
*Con chantilly alla francese al caramello, mou  
salato e salsa al cioccolato*
- PAVLOVA ..... 14,00  
*Con sorbetto alla fragola, <sup>♣</sup> crema diplomatica  
alla vaniglia e frutti di bosco*

## Coffee

- ESPRESSO ..... 5,00
- DOPPIO ESPRESSO ..... 8,00
- CAPPUCCINO ..... 8,00
- AMERICANO ..... 7,00
- LATTE ..... 8,00
- CIOCCOLATA CALDA ..... 12,00

## Tea LIST (da Mariage Frères) ..... 9,00

- FRENCH BREAKFAST - Tè nero ricco
- DARJEELING HIMALAYA - Tè nero dall'India
- ROUGE BOURBON - Red rooibos - Tè deteinato
- THE A L'OPERA - Tè verde con note di vaniglia
- BLANC & ROSE - Tè bianco con aroma di rosa

### Tea Time

(DALLE ORE 15.00 ALLE ORE 18.00)

Dalla tradizione inglese una selezione dolce e salata per accompagnare golosamente i nostri tè.

25,00 PER DUE PERSONE

Tè non incluso

# Amari e LIQUORI

Si tratta di liquori ottenuti dalla macerazione o infusione di erbe officinali, spezie, cortecce e altre specie botaniche in alcool. Nascono come rimedi erboristici tipicamente utilizzati per aiutare la digestione, per questo il rituale dell'amaro in Italia è tipicamente concentrato nel dopo pasto.

- BRAULIO - (Lombardia) 21° ..... 10,00
- BRAULIO RISERVA - (Lombardia) 24,7° ..... 12,00
- AMARO MAFFEI - (Puglia) 42° ..... 12,00
- AMARO CIOCIARO PAOLUCCI - (Lazio) 30° ..... 10,00
- SAN MARCO SARANDREA - (Lazio) 30° ..... 10,00
- CHINA RICCARDI - (Lazio) 30° ..... 10,00
- CICLISTA CASONI - (Emilia Romagna) 26° ..... 10,00
- FERNET BRANCA - (Lombardia) 39° ..... 10,00
- CENOBIUM AURELIO VISCONTI - (Toscana) 30° ..... 12,00
- STILLA AURELIO VISCONTI - (Toscana) 30° ..... 12,00
- AMARO DELL'ERBORISTA VARNELLI - (Marche) 21° ..... 12,00
- AMARO FORMIDABILE - (Lazio) 33,5° ..... 10,00
- GENZIANA VITTORIA - (Lazio) 21° ..... 10,00
- AMARO JEFFERSON - (Calabria) 30° ..... 12,00
- AMARO JAGERMEISTER - (Germania) 35° ..... 10,00
- AMARO SANTONI - (Toscana) 16° ..... 10,00
- AMARO NONINO (Friuli-Venezia Giulia) 35° ..... 10,00
- AMARO UNICUM - (Ungheria) 40° ..... 10,00
- DORAGROSSA STORICO DI TORINO - (Piemonte) 30° ..... 10,00
- DORAGROSSA LIQUORE BERGAMOTTO - (Piemonte) 30° ..... 10,00
- DORAGROSSA LIQUORE RABBARO - (Piemonte) 30° ..... 10,00
- DORAGROSSA LIQUORE CHINOTTO - (Piemonte) 32° ..... 10,00
- DORAGROSSA LIQUORE MENTA - (Piemonte) 24° ..... 10,00

# Twist on CLASSIC Cocktails

**SINGAPORE SONG / 20,00**

*Skyy Vodka, Acquavite, Cherry Heering, Orange Curacao, Bénédictine D.O.M., succo di ananas, succo di lime, granatina, angostura bitter*

**WITCH REVIVER N° 2 / 18,00**

*Bulldog Gin, Lillet Blanc, Orange Curacao, Bénédictine D.O.M., Liquore Strega, succo di limone, essenza di kumquat*

**LAST FENNEL / 18,00**

*Bickens Gin, Amaro Maffei, Maraschino, bitter al bergamotto, succo di lime, sciroppo di zucchero*

**NEGRONI 2.0 / 18,00**

*Gin Del Professore Monsieur, Aperol, Pedro Ximénez Sherry*

**NEGRONI 3.0 / 20,00**

*Rum Diplomático Reserva, Pedro Ximénez Sherry, Cynar, bitter all'arancia e noce*

**BAYLON BAY / 18,00**

*Baron Samedi Spiced Rum, Apricot Brandy, Licor 43, succo di ananas, agavesito, foglie di menta*

**CLOVER PALACE / 20,00**

*Courvoisier VS Cognac, Chambord, Lillet Blanc, lamponi*

**ORANGE PENNICILIN / 18,00**

*Glen Grant Whisky 5, Talisker 10, sciroppo al rouge bourbon, succo di arancia malico, ginger beer, albumina*

## HERO COCKTAILS

**AMERICANO / 18,00**

*Campari, Del Professore Vermouth Rosso, soda*

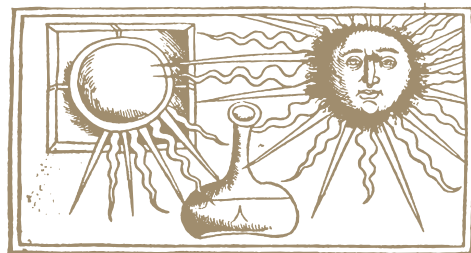
**OLD FASHIONED / 18,00**

*Wild Turkey 101 Bourbon, sciroppo di zucchero, bitters*

**MANHATTAN / 18,00**

*Wild Turkey Rye, Del Professore Vermouth Rosso, bitters*

CONTINUA



## ANALCOLICI

**BASIL FRESH** / 14,00 - *Ipocalorico*  
Seedlip garden, sciroppo di cetriolo e zenzero,  
foglie di basilico, zucchero, soda

**THE TROPICAL ONE** / 14,00  
Succo di arancia, succo di ananas, succo di limone,  
succo di mirtillo rosso, sciroppo di orzata

**ZERO PALOMA** / 14,00  
Seedlip spice, succo di lime, soda al pompelmo rosa

## DRINKS

**SOFT DRINKS** / 8,00  
Coca-cola, coca-cola zero, toniche, ginger ale, ginger beer  
Limonata, aranciata, chinotto Tomarchio

**LEMON ICED TEA** / 10,00

**NETTARI DI FRUTTA** / 10,00  
Mela-banana, fragola, lampone, mango, tropical, albicocca, pera

**SPREMUTA** / 10,00

**CENTRIFUGHE** / 12,00

## BIRRE

(DAL BIRRIFICIO "BIRRA DELL'EREMO", 0,33LT)

**BIRRA NOBILE - GOLDEN ALE 5%** / 11,00

**BIRRA SAGGIA - BLANCHE 5%** / 11,00

**BIRRA FIERA - AMERICAN IPA 6,5%** / 11,00

**BIRRA GLACIALE - IMPERIAL IPA 7,5%** / 11,00

**BIRRA FUOCO - TRIPEL 8,5%** / 11,00

**BIRRA KROMBACHER 0% ANALCOLICA** / 10,00

## VINI

**RICHIEDI LA CARTA DEI VINI**  
**e SCOPRI LA NOSTRA MESCITA!**

# Vermouth / Vini Aromatizzati o LIQUOROSI

Elementi indispensabili per la miscelazione, classica e non, i vermouth rosso e dry sono parte integrante della tradizione enogastronomica italiana e del bere miscelato nel mondo. Originariamente conosciuti come vermouth secco francese e vermouth dolce italiano, quest'ultimo nasce a Torino nel 1786 grazie a Don Benedetto Carpano. Sono prodotti a base di vino successivamente aromatizzato, dolcificato e fortificato.

**VERMOUTH DI TORINO  
DEL PROFESSORE ROSSO** - 18° ..... 12,00

**VERMOUTH DI TORINO CINZANO 1757 ROSSO** - 16° .. 14,00

**VERMOUTH BELSAZAR ROSSO** - 18° ..... 14,00

**VERMOUTH PUNT E MES ROSSO** - 16° ..... 12,00

**VERMOUTH DI TORINO  
CARPANO ANTICA FORMULA** - 16,5° ..... 14,00

**VERMOUTH ROSSO SANTO** - 17° ..... 12,00

**VERMOUTH NOILLY PRAT DRY** - 18° ..... 12,00

**LILLET BLANC** - 17° ..... 12,00

**NECTAR BY GONZALEZ BYASS  
PEDRO XIMENEZ SHERRY** - 15° ..... 14,00

**PORTO SANDEMAN FINE RUBY** - 19,5° ..... 14,00

**PORTO TAYLOR'S OLD TAWNY 20y** - 20° ..... 16,00

**MARSALA SUPERIORE TARGA VECCHIO FLORIO** - 19° 12,00

**VINO MOSCATO DINDARELLO MACULAN 2021** - 11,5° 14,00

**PASSITO DI PANTELLERIA BUKKURAM 2019** - 14,5° ... 14,00

*L'Ospite è pregato di comunicare al nostro staff la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.*

*Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata. Le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari anche contenenti allergeni.*

*\* Il pesce destinato a essere consumato crudo o quasi è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. |♣ Prodotto congelato.*

*|♣ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. |♣ Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.*