



BAYLON

- COCKTAIL BAR & BISTROT

APERITIVO



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

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

Tutti i prodotti subiscono un processo di abbattimento rapido della temperatura, conforme alla normativa HACCP, al fine di garantire la massima sicurezza alimentare e preservare le qualità organolettiche degli alimenti.

** il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo 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.*

Ti aspettiamo per un'altra esperienza speciale e ti ricordiamo che i nostri ospiti possono usufruire del parcheggio in Via del Vantaggio 44 a una tariffa convenzionata.

SMALL BITES

Piccoli assaggi pensati per accompagnare il rituale dell'aperitivo.

Suppli— 7

Patatine speziate— 8

Focaccia farcita alla mortadella— 10

Focaccia farcita con zucchine e stracciatella— 12

Alici, calamari e verdure di stagione— 14

CONSERVE DELLA CASA

Alici in olio in salsa verde— 12

Calamaretti in olio e salsa gremolada— 15

Giardiniera di verdure di stagione croccanti— 14

IL RITUALE DELL'APERITIVO ITALIANO

In Italia l'aperitivo è molto più di un drink.

È un momento di incontro, di conversazione e di piacere condiviso.

Al Baylon Cocktail Bar celebriamo questo rituale con una selezione di cocktail che reinterpretano la tradizione italiana dell'aperitivo attraverso ingredienti contemporanei e una visione internazionale.

Un invito a rallentare, brindare e lasciarsi guidare nel piacere del bere.

AGRUMI & APERITIVI LEGGERI

16

Cocktail freschi e luminosi ispirati agli agrumi del Mediterraneo.

ARANCIA & BITTER CHINATO

succo di arancia fresca montato a nuvola · Bitter Chinato

POMPELMO ROSA & AMARETTO ADRIATICO

Succo fresco di pompelmo rosa · Amaretto Adriatico

MELA VERDE & LIMONCELLO MAMMAMIA

Succo di mela verde fresca · Limoncello Mammamia

LIMONATA & VERMOUTH DRY

Limonata fatta in casa · Vermouth extra secco

THE BAYLON APERITIVO RITUAL

COCKTAIL EXPERIENCE

28

Ogni sera dalle 18:00 alle 20:00 il bartender propone una selezione di cocktail accompagnati da piccoli assaggi dello Chef, ispirati alla tradizione italiana dell'aperitivo.

APERITIVO ITALIANO

20

La tradizione dell'aperitivo nella sua forma più autentica.

BIANCOSARTI & LIMONATA AMARA

AVERNA & CRODINO

AMARETTO ADRIATICO & CHINOTTO

CYNAR & GINGER BEER

APERITIVI DEL BAYLON

20

Signature cocktail ispirati alla tradizione dell'aperitivo italiano, reinterpretati con ingredienti contemporanei.

IL CARDINALE

Gin · Vermouth dry · Bitter bianco, affinato in botte di castagno

VIA RIPETTA

Whisky italiano Puni · Aperitivo · Amaro · Agrumi

LA DOLCE VITA

Brandy di mela · Liquore Strega · Falernum · Agrumi

IL GIARDINO SEGRETO

Mezcal · Frangelico · Agave piccante · Agrumi

APERITIVI CONTEMPORANEI

22

Interpretazioni moderne dell'aperitivo, dove tradizione e creatività si incontrano nel bicchiere.

IL TRIDENTE

Gin · Vermouth · Bitter chinato

Salamoia di olive fermentate

MONTE PINCIO

Tequila · Marsala semi secco

Latte di mandorla · Mango piccante

CLASSICI INTERNAZIONALI

18

I grandi cocktail della tradizione mondiale preparati secondo la ricetta originale.

Negroni

Americano

Martini Cocktail

Manhattan

Daiquiri

Il nostro bartender sarà felice di preparare il vostro classico preferito.