



~~S A N~~

BAYLON

- COCKTAIL BAR -

Cocktail List & SPIRITS

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



I Cicchetti

- CROCCHETTA DI MANZO 
CON SALSÀ VERDE 8,00
- SPIEDINO DI POLLO CROCCANTE 
E SALSÀ BBQ..... 9,00
- SUPPLÌ ALLA ROMANA 6,00
- PANE, BURRO E ALICI 9,00
- FOCACCINA E MORTADELLA 9,00
- FRITTO DEL GIORNO.  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 pasticcera al limone, crumble e pinoli tostati
- TIRAMISÙ SEMIFREDDO  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,  crema diplomatica alla vaniglia e frutti di bosco

Coffee

- ESPRESSO 5,00
- DOPPIO ESPRESSO..... 8,00
- CAPPUCCINO 8,00
- AMERICANO 7,00
- LATTE MACCHIATO 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
- CENOBIMUM 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 NONINO (Friuli-Venezia Giulia) 35° 10,00
- AMARO UNICUM - (Ungheria) 40° 10,00
- DORAGROSSA LIQUORE BERGAMOTTO - (Piemonte) 30° . 12,00
- DORAGROSSA LIQ. RABARBARO-MENTA - (Piemonte) 30°12,00
- DORAGROSSA LIQUORE CHINOTTO - (Piemonte) 32° 12,00
- DORAGROSSA LIQUORE MENTA - (Piemonte) 24° 12,00
- RATAFIA’ TORO - (Abruzzo) 20,5° 12,00

Twist on Classic Cocktails

ALL IN MARTINI / 18,00

Bulldog Gin, Orange Curacao, succo di limone

Scegli il tuo gusto:

1. Yuzu e bergamotto
2. Rabarbaro e zenzero
3. Datteri e giuggiole

DIABLO'S VENDETTA / 18,00

Montelobos Mezcal infuso con lime kaffir, Sloe Gin, Crème de Cassis, succo di yuzu, sciroppo allo zenzero

LAPSANG AMERICANO / 18,00

Campari, Vermouth rosso del Professore, soda aromatizzata al tè Lapsang

FOG TWISTER / 20,00

Courvoisier VS Cognac, Bickens Gin, Sailor Jerry Rum, Crème de Noyaux, succo di arancia, succo di limone, orzata

PUMPKIN SPICE WHITE RUSSIAN / 18,00

Skyy Vodka infusa alle nocciole, caffè, cacao, Courvoisier VS Cognac, spuma alla zucca e cannella

TANGERINE SAZERAC / 20,00

Wild Turkey rye whiskey e Courvoisier VS Cognac infusi al mandarino, liquore al cioccolato bianco, mix segreto di bitters

BARON SAMEDI'S LOCKER / 18,00

Baron Samedi Rum, Vermouth rosso del Professore, liquore all'albicocca, Fernet Branca, Talisker 10 whisky

HERO COCKTAILS

AMERICANO / 18,00

Campari, Vermouth rosso del Professore, soda

OLD FASHIONED / 18,00

Wild Turkey 101 Bourbon, sciroppo di zucchero, bitters

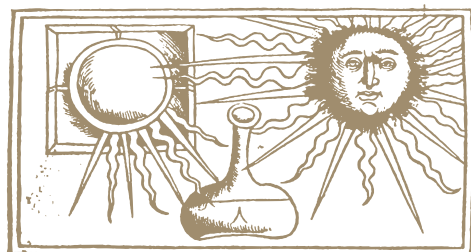
MANHATTAN / 18,00

Wild Turkey Rye, Vermouth rosso del Professore, bitters

COCKTAIL EXPERIENCE / 28,00

Un cocktail o calice di vino accompagnati da tre aperitivi selezionati dal nostro Chef (dalle 17.30 alle 20.00)

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

PINK DELIGHT / 14,00

Seedlip spice, sciroppo di orzata e di rosa, essenza di agrumi, succo di limone, menta, 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 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° 30,00

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

VODKA, Gin, Jenever

Polonia e Russia si contendono la paternità del nome e della prima produzione della vodka. La parola deriva dal termine voda, voda e woda, rispettivamente in russo e in polacco, “acqua” che unito al suffisso -ka, come diminutivo, le conferisce il significato vezzeggiativo di “acquetta”. Inizialmente era prodotta da scarti alimentari come bucce di patate e semola di cereali tra i quali compariva spesso la segale. Il gin moderno si evolve in Inghilterra dal Jenever olandese, un distillato di cereali aromatizzato alle bacche di ginepro, a cavallo tra il ‘600 ed il ‘700. La produzione del gin prevede l’aromatizzazione di alcol etilico con ginepro ed altre componenti chiamate “botanicals”, come fiori, spezie, cortecce, radici, bacche e erbe.



VODKA

CIROC - Francia 40°	18,00
GREY GOOSE - Francia 40°	20,00
BELVEDERE - Polonia 40°	20,00
STOLICHNAYA ELIT - Russia 40°	20,00
BELUGA - Russia 40°	20,00
POTOCKI - Polonia 40°	18,00
TITO’S - Usa 40°	18,00
KAUFFMAN HARD - Russia 40°	18,00
ABSOLUT ELYX - Svezia 42,3°	20,00
CHOPIN - Polonia 40°	20,00
SKYY - Usa 40°	16,00

GIN

ONDINA - Italia 45°	18,00
GINARTE - Italia 43,5°	18,00
GINEPRAIO - Italia 43,1°	18,00
G’VINE FLORAISSON - Francia 40°	18,00

VODKA / GIN

CONTINUA





GIN

J. ROSE Italia 43°	22,00
ROBY MARTON GIN - Italia 47°	18,00
SIPSMITH VJOP - UK 57,7°	22,00
FERDINAND'S SAAR DRY - Germania 44°	22,00
WHITLEY NEILL ORIGINAL - UK 43°	22,00
TANQUERAY N° 10 - UK 47,3°	20,00
HENDRICK'S - Scozia 44°	18,00
HENDRICK'S GRAND CABARET - Scozia 43,4°	20,00
SCAPEGRACE CLASSIC - Nuova Zelanda 42°	20,00
GIN MARE - Spagna 42,7°	18,00
PORTOFINO - Italia 43°	22,00
FIFTY POUNDS - UK 43,5°	18,00
PLYMOUTH NAVY STRENGHT - UK 57°	22,00
ETSU JAPANESE GIN - Giappone 43°	20,00
ETSU DOUBLE YUZU- Giappone 43°	22,00
ETSU SAKURA LIMITED ED. - Giappone 43°	22,00
BULLDOG - UK 40°	18,00
BICKENS - UK 40°	16,00
PORTOBELLO 171 - UK 42°	18,00
MONKEY 47 - Germania 47°	22,00
BOBBY'S DRY - Paesi Bassi 42°	18,00
BOMBAY SAPPHIRE - UK 40°	16,00
GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR - Italia 43,7°	18,00
GIN DEL PROFESSORE MADAME - Italia 42,9°	18,00
GIN DEL PROFESSORE CROCODILE - Italia 42,9°	18,00
MARTIN MILLER'S - UK 40°	18,00
N° 3 - UK 46°	18,00
AVIATION - USA 42°	18,00
SANTA ANA - Filippine 43°	22,00
OXLEY - UK 47°	22,00

Grappa & Altri Distillati

La grappa è un tipico distillato italiano prodotto dalle vinacce, scarto della spremitura dell'uva. Anche se di origine umile, la grappa regala esperienze di degustazione notevoli, grazie alla concentrazione di elementi aromatici presenti nella buccia delle uve. Tipici prodotti della tradizione italiana ed europea sono i distillati di frutta. Massima espressione della cultura del bere contadina, oggi rappresentano un vanto e un'eccellenza dei distillati da meditazione.

GRAPPA

GRAPPA SARPA DI POLI MORBIDA - 40°	12,00
GRAPPA SARPA ORO POLI - 40°	14,00
GRAPPA DI SASSICAIA POLI - 40°	35,00
GRAPPA DI AMARONE CLEOPATRA - 40°	15,00
GRAPPA BERTA 3SOLI3 - 43°	35,00

CALVADOS

CALVADOS CHATEAU DU BREUIL RÈSERVE 8Y - 40°	22,00
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN PAYS D'AUGE RÈSERVE - 40°	20,00

DISTILLATI DI FRUTTA

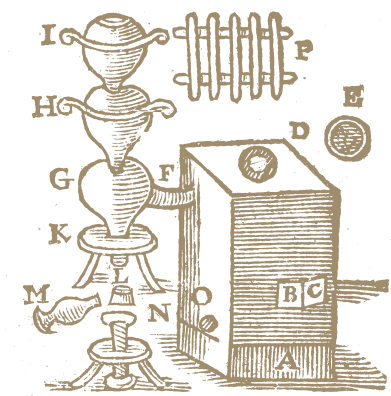
GOUTTE DE REINE CLAUDE DOREE PASSERILL (distillato di susine) - 45°	60,00
MASSENEZ EAU DE VIE POIRE WILLIAMS - 40°	20,00
CAPOVILLA ALBICOCCHIE DEL VESUVIO - 49°	45,00
CAPOVILLA AMARENE DI MONTAGNA - 51°	45,00
CAPOVILLA UVE MOSCATO - 49°	30,00

DISTILLATI ANALCOLICI

SEEDLIP GARDEN 108	12,00
SEEDLIP SPICE 94	12,00

Rum / Ron Rhum, Canna da ZUCCHERO e altri DISTILLATI Latini

*Al contrario di quanto si possa pensare la canna da zucchero proviene dall'Asia e non dal Sud America.
Fu portata nei Caraibi dai coloni europei che iniziarono a fermentarla e distillarla rifacendosi allo stile produttivo dei loro distillati tradizionali.
I principali stili sono: anglosassone (rum), ispanico (ron) e francese (rhum).*



FLOR DE CANA 12y - Nicaragua 40°.....	18,00
ZACAPA 23y - Guatemala 40°.....	35,00
ZACAPA XO - Guatemala 40°.....	65,00
CARUPANO 21y - Venezuela 40°.....	35,00
SAILOR JERRY SPICED - Repubblica Dominicana 40°.....	18,00
DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA - Venezuela 40°....	20,00
ABUELO 12y GRAN RESERVA RON - Panama 40°.....	18,00
EL DORADO DEMERARA RUM 15y - Guyana 43°.....	31,00
PLANTATION ISLE OF FIJI - Fiji 40°.....	20,00
SANTERO 11y - Cuba 38°.....	30,00
EQUIANO AMBRATO BARBADOS - Mauritius 43°.....	22,00
REAL MC COY 12y - Barbados 40°.....	36,00
BARON SAMEDI SPICED - Trinidad e Tobago 40°.....	18,00
APPLETON 8y - Jamaica 43°.....	18,00
APPLETON 12y - Jamaica 43°.....	20,00
APPLETON 21y - Jamaica 43°.....	55,00
RUM DON PAPA BAROKO - Filippine 40°.....	20,00
RUM DON PAPA MASSKARA - Filippine 40°.....	24,00
RUM DON PAPA SINGLE ISLAND - Filippine 40°.....	24,00
RUM DEPAZ V.S.O.P - Martinica 45°.....	38,00

RUM / RON / RHUM / AGUARDIENTE E CACHACA / PISCO



CONTINUA

RUM AGRICOLE AMBRÉ SAINT JAMES - Martinica 40°.	20,00
WRAY & NEPHEW - Jamaica 63°.....	18,00
CLAIRIN COMMUNAL - Haiti 43°.....	18,00
CLAIRIN SAJOUS - Haiti 56,5°.....	22,00
TROIS RIVIÈRES CUVÉE DE L'Océan - Martinica 42°...	20,00
TROIS RIVIÈRES RHUM AMBRÉE - Martinica 40°.....	20,00
TROIS RIVIÈRES CUVÉE DU MOULIN - Martinica 40°...	35,00

AGUARDIENTE E CACHACA

AGUARDIENTE DE CUBA SANTERO - Cuba 40°.....	16,00
CACHACA SAGATIBA - Brasile 38°.....	12,00

PISCO

FONTANA UVA ITALIA - Perù 40°.....	16,00
TABERNERO UVA ITALIA MOSTO VERDE - Perù 44°....	16,00
TABERNERO ACHOLADO - Perù 40°.....	14,00



Cognac & Uva

I distillati dell'uva e del vino appartengono a un vasto mondo caratterizzato da molteplici sfaccettature. Cognac e Armagnac sono distillati francesi protetti da rigidissimi standard produttivi che possono arrivare a invecchiamenti molto estesi. Per brandy si intende genericamente un distillato di vino prodotto tipicamente in Italia e Spagna ma replicabile in qualsiasi altra parte del mondo. Il Pisco è un distillato tipico di Perù e Cile che deriva dal succo fermentato d'uva di alcune varietà selezionate.

HENNESSY V.S. - Cognac 40°.....	18,00
HENNESSY X.O. - Cognac 40°.....	85,00
COURVOISIER V.S. - Cognac 40°.....	18,00
PAUL GIRAUD NAPOLEON - Cognac 40°.....	40,00
FILLIOUX NAPOLEON - Cognac 40°.....	30,00
ALBANE GRANDE CHAMPAGNE - Cognac 40°.....	25,00
FRANCOIS PEYROT V.S.O.P. - Cognac 40°.....	20,00
JANNEAU V.S.O.P. - Cognac 40°.....	20,00
DOMAINE D'AURENSAN 15y - Armagnac 42,9°.....	40,00
DOMAINE D'AURENSAN 30y - Armagnac 41,2°.....	90,00
CHATEAU DE LEBERON 36y 1980 - Armagnac 47,9°....	90,00
CHATEAU DE LEBERON 41y 1974 - Armagnac 42,6°....	120,00

WHISKY / WHISKEY

AMERICAN & CANADIAN

DREAM BLENDED AMERICAN WHISKY - USA 48,8°	32,00
ANGEL'S ENVY BOURBON - USA 43°	24,00
RITTENHOUSE RYE - USA 50°	22,00
BUFFALO TRACE - USA 40°	20,00
WILD TURKEY 81 BOURBON - USA 40,5°	18,00
WILD TURKEY 101 BOURBON - (USA) 50,5°	20,00
WILD TURKEY RYE WHISKEY - (USA) 40,5°	18,00
WILD TURKEY LONGBRANCH BOURBON - (USA) 43°	20,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY - (USA) 40°	18,00
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL, TENNESSEE WHISKEY - (USA) 45°	20,00
CANADIAN CLUB - (Canada) 40°	18,00



Tequila & Agave

Il mezcal è il distillato più antico del Messico, ottenuto attraverso la distillazione dell'agave con un processo che ancora oggi mantiene intatta la sua artigianalità. Delle oltre 200 specie di agave esistenti al mondo, nella produzione del distillato ne possono essere utilizzate solo 12.

Una delle varietà più conosciute è l'Agave Azul Tequilana Weber, l'unica ammessa nella realizzazione della Tequila, che può solo essere distillata in 5 stati messicani selezionati.

ESPOLON BLANCO - (Tequila) 40°	16,00
ESPOLON REPOSADO - (Tequila) 40°	18,00
ESPOLON ANEJO - (Tequila) 40°	20,00
HERRADURA REPOSADO - (Tequila) 40°	20,00
KAH BLANCO - (Tequila) 40°	32,00
KAH REPOSADO - (Tequila) 40°	35,00
FORTALEZA BLANCO - (Tequila) 40°	32,00
FORTALEZA REPOSADO - (Tequila) 40°	35,00
CASAMIGOS BLANCO - (Matatlán, Oaxaca) 40°	30,00
CASAMIGOS REPOSADO - (Matatlán, Oaxaca) 40°	30,00
CLASE AZUL PLATA - (Santa Maria Canchesda) 43°	45,00
CASAMIGOS MEZCAL - (Mezcal, Espadin) 40°	35,00
MONTELOBOS - (Mezcal, Espadin) 43,2°	18,00
BRUXO N°2 - (Mezcal Pechuga, Espadin & Barril) 46°	25,00
BRUXO N°5 - (Mezcal, Tobalà) 46°	51,00
MEZCALES DE LEYENDA DURANGO (Mezcal, Durangensis) 47°	30,00
MEZCALES DE LEYENDA GUERRERO (Mezcal, Cupreata) 45°	30,00
DANGEROUS DON MANDARINO (Mezcal, Espadin & mandarino) 48°	25,00



WHISKY / WHISKEY & CEREALI

La differente denominazione deriva da fattori culturali.
Il termine *whisky*, infatti, ha radici scozzesi mentre *whiskey* ha radici irlandesi. È un distillato prodotto dai cereali in tutto il mondo e, a seconda della miscela e la lavorazione degli stessi, si distinguono i seguenti stili produttivi: *single malt*, *single pot still*, *blended*, *bourbon*, *rye*, *single grain*, *wheat*, *corn* e così via.
È considerato il distillato che più rispecchia il *terroir* e la cultura del popolo che lo produce.

SCOTCH & IRISH

GLENGRANT 5y SINGLE MALT - Speyside 40°	18,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL BLENDED - Scozia 40°	75,00
BUNNAHABHAIN 12y SINGLE MALT - Islay 46°	24,00
GLENMORANGIE 12y S.M. NECTAR D'OR - Highlands 46°	30,00
GLENMORANGIE 18y SINGLE MALT - Highlands 43°	35,00
BALVANIE 12y DOUBLEWOOD S.M. - Speyside 40°	30,00
LAGAVULIN 8y SINGLE MALT - Islay 43°	26,00
LAGAVULIN 16y SINGLE MALT - Islay 43°	32,00
TALISKER 10y SINGLE MALT - Skye 45,8°	20,00
TALISKER 18y SINGLE MALT - Skye 45,8°	75,00
GLENFIDDICH 18y SINGLE MALT - Speyside 40°	40,00
AUCHENTOSHAN 12y S.M. AMERICAN OAK - Lowland 40°	40,00
LOST DISTILLERY LOSSIT BLENDED MALTS - Islay 43°	24,00
LOST DISTILLERY DALARUAN BLENDED MALTS - Campbeltown 43°	24,00
ROE & CO BLENDED - Irlanda 45°	18,00
JAMESON - Irlanda 40°	18,00

JAPANESE

NIKKA FROM THE BARREL BLENDED - Giappone 51,4°	28,00
NIKKA TAKETSURU PURE MALT- Giappone 43°	34,00

CONTINUA

