



~~S A N~~
BAYLON

- COCKTAIL BAR -

Cocktail List & SPIRITS

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




RELAIS &
CHATEAUX

Coffee

ESPRESSO	5,00
DOPPIO ESPRESSO	8,00
CAPPUCCINO	8,00
AMERICANO	7,00
LATTE MACCHIATO	8,00
CHAI O MATCHA LATTE	12,00

Tea LIST (da MARIAGE FRÈRES) 9,00

FRENCH BREAKFAST - Tè nero ricco
DARJEELING HIMALAYA - Tè nero dall'India
CEYLAN - Tè nero Ceylan - Orange pekoe
EARL GREY IMPERIAL - Tè nero al bergamotto
FUJI-YAMA - Tè verde dal Giappone
THE A L'OPERA - Tè verde con note di vaniglia
THYMUS CITRIODORUS - Tè al timo e limoni
BLANC & ROSE - Tè bianco con aroma di rosa
ROUGE BOURBON - Red rooibos - Tè deteinato
VERBENA CITRIODORA - Verbena e limone
MENTA PIPERITA - Menta piperita selvaggia
CAMOMILLA - Con note di fiori di Magnolia

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

Hot CHOCOLATE LIST 12,00

Scegli la tua base:

- Bianca
- Morbida al latte
- Densa e corposa
- Extra fondente

Scegli come arricchirla:

Granella di pistacchio, pinoli, nocciole,
arancia e cannella, peperoncino piccante

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
STILLA AURELIO VISCONTI - (Toscana) 30°	12,00
AMARO DELL'ERBORISTA VARNELLI - (Marche) 21°	12,00
AMARO FORMIDABILE - (Lazio) 33,5°	10,00
SUZE GENZIANA - (Francia) 20°	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
RATAFIA' TORO - (Abruzzo) 20,5°	12,00

Twist on CLASSIC Cocktails

ITALIAN MARTINI / 18,00

*Gin Jin jiji infuso al Parmigiano Reggiano 24 mesi,
distillato di pomodoro, basilico*

BLUEBERRY FIZZ / 16,00

*Vodka Stolichnaya al mirtillo, succo di limone,
soda aromatizzata alle rose, spuma*

APPLE HIGHBALL / 18,00

*Bourbon Buffalo Trace, Scotch Monkey Shoulder,
cordiale alle mele, soda*

OLD CUBAN 2.0 / 16,00

*Rum "mix segreto di Ripetta",
sciropo di foglie di lime kaffir e anice stellata,
fake lemon, bitter misterioso*

BASIL MARGARITA / 16,00

*Tequila Cazadores Blanco, cordiale arancia e basilico, sale,
succo di lime, bitter all'arancia*

TONKA ESPRESSO MARTINI / 18,00

*Tequila Cazadores Reposado, Kahlua, Frangelico,
espresso, nocciole, fava tonka*

GRAPPA MILK PUNCH / 18,00

*Grappa Sarpa bianca, Aperol, mango,
frutto della passione, succo di lime*

FIGS STINGER / 18,00

*Cognac Courvoisier Vs, Rum Kingston Gold,
Noilly Prat dry vermouth, Sherry Pedro Ximénez,
fichi, bitter al cioccolato*

NEW CARRÉ / 20,00

*Rye whiskey Rittenhouse, Scotch Lagavulin 8 anni,
Cognac Courvoisier VS, Vermouth Carpano, liquore
Bénédictine D.O.M., Galliano Vaniglia, mix bitter segreto*

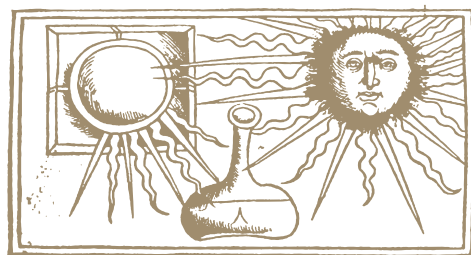
AMA.TO / 20,00

*Vermouth Carpano, amaro dell'Erborista,
liquore Pimento Dram, acqua ai fiori d'arancio*

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*

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

Tanqueray o.o, sciroppo di orzata e di rosa, essenza di agrumi,
succo di limone, menta, soda al pompelmo rosa

GOBLET OF FIRE / 14,00

Aperitivo italiano analcolico, zucchero,
soda al tè nero Lapsang e rosmarino

DRINKS

SOFT DRINKS/ 8,00

Coca-cola, coca-cola zero, toniche, ginger ale, ginger beer
Limonata e aranciata BIO

NETTARI DI FRUTTA / 10,00

Mela-banana, fragola, lampona, 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 FUOCO - TRIPEL 8,5% / 11,00

BIRRA KROMBACHER 0% ANALCOLICA / 10,00

VINI

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

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, 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.

♦ Prodotto congelato. / ♦ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.

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

CARPANO ANTICA FORMULA - 16,5° 14,00

VERMOUTH ROSSO SANTO - 17° 12,00

VERMOUTH CARPANO CLASSICO - 16° 12,00

VERMOUTH PUNT E MES ROSSO - 16° 12,00

VERMOUTH NOILLY PRAT DRY - 18° 12,00

LILLET BLANC - 17° 12,00

DOLIN BLANC - 16° 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

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

TITO'S - Usa 40°	18,00
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
KAUFFMAN HARD - Russia 40°	18,00
ABSOLUT ELYX - Svezia 42,3°	20,00
CHOPIN - Polonia 40°	20,00

GIN

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

CONTINUA



GIN

J. ROSE Italia 43°	22,00
JIJI DARJEELING- India 43°	18,00
JIJI INDIAN DRY GIN - India 43°	18,00
ROBY MARTON GIN - Italia 47°	18,00
SIPSMITH VJOP - UK 57,7°	22,00
FERDINAND'S SAAR DRY - Germania 44°	22,00
BORDIGA DRY GIN SMOKE - Italia 42°	22,00
WHITLEY NEILL ORIGINAL - UK 43°	22,00
TANQUERAY N° 10 - UK 47,3°	20,00
HENDRICK'S - Scozia 44°	18,00
SCAPEGRACE CLASSIC - Nuova Zelanda 42°	20,00
SCAPEGRACE BLACK - Nuova Zelanda 41,6°	20,00
GIN MARE - Spagna 42,7°	18,00
PORTOFINO - Italia 43°	22,00
SILENT POOL - UK 43°	20,00
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 - Giappone 43°	22,00
GIN DEL VICOLO - Roma 42°	22,00
MONKEY 47 - Germania 47°	22,00
BOMBAY SAPPHIRE - UK 40°	16,00
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 A.B. MOSCATO D'ASTI - 40°	15,00
GRAPPA A.B. MOSCATO D'ASTI BARRIQUE - 42°	20,00
GRAPPA DI AMARONE CLEOPATRA - 40°	15,00
GRAPPA DI SASSICAIA POLI - 40°	35,00
GRAPPA BERTA 3SOLI3 - 43°	35,00
GRAPPA A.B. MILLESIMI 2000 - 42°	35,00
GRAPPA A.B. MILLESIMI 1997 - 42°	38,00
GRAPPA A.B. MILLESIMI 1995 - 42°	45,00

CALVADOS e DISTILLATI DI FRUTTA

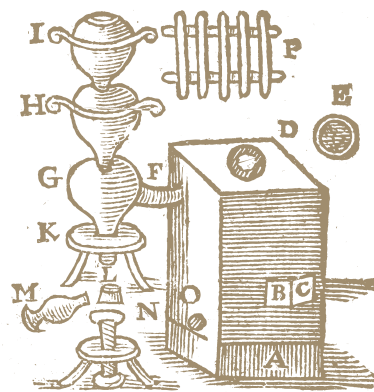
CALVADOS CHATEAU DU BREUIL RÈSERVE VSOP - 40°	22,00
GOUTTE DE REINE CLAUDE DOREE PASSERILL (distillato di susine) - 45°	60,00
MASSENEZ EAU DE VIE POIRE WILLIAMS - 40°	20,00
CAPOVILLA ALBICOCHE DEL VESUVIO - 49°	45,00
CAPOVILLA AMARENE DI MONTAGNA - 51°	45,00
CAPOVILLA UVE MOSCATO - 49°	30,00

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 4y - Nicaragua 40°.....	16,00
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
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 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
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



AMERICAN, CANADIAN

ANGEL'S ENVY BOURBON - USA 43°	24,00
RITTENHOUSE RYE - USA 50°	22,00
BUFFALO TRACE - USA 40°	20,00
MICHTER'S SOUR MASH, SMALL BATCH - USA 43°	20,00
WILD TURKEY 81 BOURBON - USA 40,5°	18,00
WILD TURKEY LONGBRANCH BOURBON - USA 43°	20,00
WOODFORD RESERVE BOURBON - USA 43°	18,00
KOVAL WHITE RYE WHISKEY - USA 40°	25,00
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

JAPANESE

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

AUSTRALIAN

STARWARD NOVA SINGLE MALT - Melbourne 41°	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.

CAZADORES BLANCO - (Tequila) 40°	16,00
CAZADORES REPOSADO - (Tequila) 40°	18,00
ESPOLON ANEJO - (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
CASAMIGOS ANEJO - (Matatlán, Oaxaca) 40°	35,00
CLASE AZUL PLATA - (Santa Maria Canchesda) 43°	45,00
CASAMIGOS MEZCAL - (Mezcal, Espadin) 40°	35,00
LOS SIETE MISTERIOS - (Mezcal, Joven Doba-yej) 44°	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



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 rispetchia il terroir e la cultura del popolo che lo produce.

SCOTCH & IRISH

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°.....	40,00
MONKEY SHOULDER BLENDED - Speyside 40°	16,00
MACALLAN 12y DOUBLE CASK S.M. - Speyside 40°	35,00
MACALLAN 15y DOUBLE CASK S.M. - Speyside 40°	45,00
MACALLAN 18y DOUBLE CASK S.M. - Speyside 40°	75,00
BALVANIE 12y DOUBLEWOOD S.M. - Speyside 40°	28,00
BALVANIE 14y CARIBBEAN CASK S.M. - Speyside 43°	32,00
BALVANIE 21Y PORTWOOD S.M. - Speyside 40°	85,00
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 12y SINGLE MALT - Speyside 40°	18,00
GLENFIDDICH 18y SINGLE MALT - Speyside 40°.....	35,00
AUCHENTOSHAN 12y S.M. AMERICAN OAK - Lowland 40°	40,00
LOST DISTILLERY LOSSIT BLENDED MALTS - Islay 43° ..	24,00
PORT ASKAIG CASK STRENGHT - Islay 59°	18,00
ROE & CO BLENDED - Irlanda 45°	18,00
JAMESON - Irlanda 40°.....	18,00

