

MIX BISTRÒ

* DRINKS *

ORARI DI APERTURA

LUNEDÌ - GIOVEDÌ 18:00/01:00 | VENERDÌ - SABATO 18:00/02:00

 @mixvegbisto

 @MixBistro

www.mixbistro.it

PER RIMANERE AGGIORNATO ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

10€

Campari Espresso

INGREDIENTI:

- * Campari Bitter Infuso
al Caffè
- * Tequila Casadores
- * Vermouth Rosso
- * Vermouth Carpano dry
- * Amaro alle erbe Izzi

Versare tutti gli ingredienti nel Mixing Glass con ghiaccio, mescolare e versare nella coppetta da cocktail precedentemente fredda. Guarnire con crosta di zucchero e caffè e una scorza d' arancio.

10€

Pop Fashioned

INGREDIENTI:

- * Bourbon Bullet Infuso
ai Pop Corn
- * Sciroppo di Mais
Tostato
- * Angostura

Versare tutti gli ingredienti nel Mixing Glass con ghiaccio, mescolare e versare nel tumbler basso con ghiaccio. Guarnire con una scorza d'arancio e pop corn.

9€

Tiki Mix

INGREDIENTI:

- * Rum Blanco al peperoncino
- * Passion fruit
- * Centrifugato Ananas
- * Lime
- * Liquore Strega
- * Sciroppo di zucchero
- * Menta

Versare tutti gli ingredienti nello shaker.
Shakerare e filtrare in un tumbler alto colmo di ghiaccio.
Guarnire con una fetta d'arancio essiccato e menta.

9€

Made in Italicus

INGREDIENTI:

- * Vodka 42 Below
- * Italicus
- * Schrub agli Agrumi Home Made
- * Liquore Artigianale alla Genziana
- * Tonica

Versare tutti gli ingredienti nello shaker.
Shakerare e versare in un tumbler basso colmo di ghiaccio aggiungere top di tonica.
Guarnire con una scorza di pompelmo.

9€

Driiin'k

INGREDIENTI:

- * Gin Bombay Dry Infuso con Earl Grey
- * Italicus
- * Liquore alla pesca
- * Succo di limone
- * Sciroppo di zucchero
- * Marmellata d'Arancia Amara
- * Orange bitter

Versare tutti gli ingredienti nello shaker.
Shakerare e versare in un tumbler basso colmo di ghiaccio.
Guarnire con una fetta d'arancio essiccato.

9€

Figo

INGREDIENTI:

- * Gin Bombay Dry Infuso con Lemongrass e Santoreggia
- * Sciroppo di fico e timo
- * Succo di Limone
- * Kombucha al Te Nero

Versare tutti gli ingredienti nello shaker.
Shakerare e versare in un tumbler alto colmo di ghiaccio.
Completare con kombucha all' earl grey.
Guarnire con un rametto di timo e una scorza di limone.

9€

Boost

INGREDIENTI:

- * Gin Bombay Dry
- * Centrifugato di Carota e Zenzero
- * Sciroppo alla cannella
- * Succo di Lime

Versare tutti gli ingredienti nello shaker.
Shakerare e versare in un tumbler alto colmo di ghiaccio.
Guarnire con un bastoncino di cannella e una fetta di Lime essiccato.

9€

Fake Beer

INGREDIENTI:

- * Vodka 42 Below
- * Estratto di Ananas
- * Riduzione di Aceto di Lamponi
- * Succo di Limone
- * Sciroppo di Zucchero
- * Prosecco

Versare tutti gli ingredienti nello shaker.
Shakerare e versare in un calice coppa e aggiungere prosecco extra brut.
Guarnire con Lamponi freschi.

9€

Takegroni

INGREDIENTI:

- * Gin Bombay Dry Infuso con Shiitake
- * Punt e Mes
- * Bitter Carpano

Versare tutti gli ingredienti nel Mixing Glass con ghiaccio, mescolare e versare nel tumbler basso con ghiaccio.
Guarnire con scorza di arancia e fungo essiccato

8€

Tom & Basil

INGREDIENTI:

- * Gin Bombay Dry
- * Succo di Limone
- * Sciroppo di Basilico
- * Soda

Versare tutti gli ingredienti nello shaker.
Shakerare e versare in un tumbler alto colmo di ghiaccio e aggiungere un top di soda.
Guarnire con basilico fresco e una fetta di lime essiccato.

8€

Mito in Asia

INGREDIENTI:

- * Bitter Campari
- * Vermouth Rosso Duit
- * Kombucha al Te Nero

Versare in un tumbler basso colmo di ghiaccio Vermouth e Bitter, mescolare e aggiungere sul finale un top di Kombucha.

Guarnire con scorza di arancia e limone.

9€

Mix Mule

INGREDIENTI:

- * Vodka 42 Below Infusa
al Cetriolo
- * Lime
- * Kombucha allo
Zenzero

Versare tutti gli ingredienti in un tumbler alto colmo di ghiaccio e mescolare. Guarnire con cetriolo e zenzero.

SPECIAL

9€

SPECIAL GIN TONIC HOME MADE

Scegli il tuo gin infuso preferito

* Agrumi

* Lamponi

* Mix di pepi e timo

* Shiitake

* Fragola e maggiorana

* Lemongrass e santoreggia

MADE with love ❤️

9€

Cleopatra Spritz

INGREDIENTI:

- * Vermouth Bianco
- Carpano Infuso al karkadè
- * Sciroppo allo Zenzero
- * Soda al rosmarino

Versare il vermouth al karkadè e lo sciroppo allo Zenzero in un calice da Vino.

Colmare di ghiaccio e aggiungere top di soda al rosmarino.

Guarnire con zenzero fresco e maggiorana

9€

Chef's Choice

INGREDIENTI:

- * Select
- * Estratto di Zenzero
- * Kombucha al Te Nero
- * Soda

Versare gli ingredienti in un calice da vino colmo di ghiaccio e aggiungere un top di soda a colmare.

Guarnire con arancia essiccata

8€

Pimm's Mix

INGREDIENTI:

- * Pimm's
- * Ginger Beer
- * Frutta e Verdura di Stagione

Aggiungere in un calice di vino frutta e verdura, riempire di ghiaccio, aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare. Guarnire con menta.

9€

Hugo

INGREDIENTI:

- * St German
- * Prosecco X-Brut
- * Foglie di Menta

Aggiungere in un calice di vino liquore al sambuco e foglie di menta, riempire con ghiaccio e aggiungere prosecco fino a colmare. Guarnire con menta.

7€

Select Spritz

INGREDIENTI:

- * Select
- * Prosecco X-Brut
- * Soda

Aggiungere in un calice colmo di ghiaccio gli ingredienti e mescolare. Guarnire con scorza di arancia e maggiorana.

7€

Aperol Spritz

INGREDIENTI:

- * Aperol
- * Prosecco X-Brut
- * Soda

Aggiungere in un calice colmo di ghiaccio gli ingredienti e mescolare. Guarnire con scorza di arancia.

ANALCOLICI

MADE with love ♥

8€

Virgin Tonic

- * Gin Tanqueray 00
- * Dandy Flower Tonic

Minerva

- * Passion Fruit
- * Estratto di Ananas
- * Limonata Bio

Ice Tea

- * Earl Grey Infuso a freddo
- * Kombucha al Te Nero
 - * Lime
- * Sciroppo al Basilico

Acex

- * Estratto di Carota
- * Sciroppo di Zenzero
- * Soda al Mandarino Bio

SOFT DRINKS

4,5€

Galvanina Bio - 335 cl

- * Cola Zero
- * Chinotto
- * Limonata
- * Mandarino
- * Te Limone
- * Te Pesca

4€

Succhi di Futta Plose Bio

- * Pomodoro
- * Pompelmo
- * Pesca
- * Mirtillo
- * Ananas

4€

Dandy - 200 ml

- * Tonic Water
- * Riviera Tonic Water
- * Ginger Beer
- * Flower Tonic

Acqua Wami € 1,5

1/2 litro

Caffè € 1,5

Cappuccino € 2,5

Te e Infusi € 4

DISTILLERIA

Amari Artigianali	4€
Grappa Bianca Duit	4€
Grappa Barrique Duit	5€
Vermouth Artigianali	6€

RUM

8€

- *Diplomatico
- *Santa Teresa 1796
- *Appleton Estate
- *Malteco 10 anni
- *Bally

WHISKY

8€

Bourbon:

- *Bulleit
- *Makers Mark

Scotch:

- *Laphoroig 10 anni
- *Talisker
- *Talisker Sky
- *Glenmorange 10 anni

Rye:

- *Bulleit

JAPAN BLENDED WHISKY

12€

Nikka Days

GIN

10€

PETER IN FLORENCE - London Dry - Toscana | Gin classico, in osservanza alle regole del London Dry Gin, ma innovativo, anche per l'uso delle varie botaniche. Composto da 14 botaniche quasi tutte provenienti da micro-produttori locali.

GIN ARTE - Dry Gin - Toscana | è un dry gin molto aromatico, ben equilibrato e avvolgente. Al palato risulta asciutto e pieno, con un ottimo equilibrio fra le note floreali (lavanda, ibisco e fiori di sambuco) e le note balsamiche (pino mugo, aghi e germogli di pino).

MARIO43 - London Dry - Toscana | Composto da 11 botaniche, al gusto, la prima sensazione è balsamicità, subito ammorbidita dalle botaniche dolci e floreali. Gin secco con finale citrico.

BIG GINO - Italian Dry Gin - Veneto | Al naso ginepro e leggere note agrumate. Al palato risulta secco, al ginepro si uniscono altre note più fresche e speziate, mentre nel lungo finale giungono prepotentemente note erbacee, ma bilanciate da una più vaga nota dolce.

SABATINI - London Dry - Toscana | Fresco sentore citrico e floreale, persistente e morbido, al palato un gusto pieno ma non invadente dove tutte le 9 botaniche sono perfettamente bilanciate.

12€

PETER IN FLORENCE NAVY - London Dry - Toscana | sviluppa al naso intensi e tipici sentori di ginepro, a cui seguono piacevoli note floreali e agrumate, con cenni di erbe aromatiche sullo sfondo. In bocca si rivela caldo e deciso, rinfrescato dalla vivace chiusura agrumata.

EXTRAVIRGIN - London Dry - Toscana | il primo London Dry all'olio extravergine di oliva made in Tuscany. Nonostante la definizione dry, la percezione di un gusto secco ed asciutto è mitigata dal loro olio Evo la cui presenza dona lunghezza di gusto e rotondità al palato.

6€

BIRRE IN BOTTIGLIA

MONTEFIORE | Petrognola (alc. 5%)

Blanche ai 4 cereali e mix di spezie. Elegante, fresca e molto facile da bere.

SASSOROSSO | Petrognola (alc. 5,5%)

Ambrata, leggermente fruttata e speziata. Gradevole e lungo il finale.

BISBOCCIA | Petrognola (alc. 5%)

Saison fresca e beverina con una nota critica data dalla luppolatura.

AWANAGANA | P.B. Clandestino (alc. 4,8%)

GLUTEN FREE - Corpo snello per una bevuta facile e rinfrescante.

RIAPPALA | P.B. Clandestino (alc. 6,5%)

IPA - Profumi agrumati per una bevuta lunga, dal corpo leggero ma deciso.

GOSLAR | P.B. Clandestino (alc. 4,5%)

Una Gose made in Italy. Note agrumate per una bevuta acida e sapida.

BITTER | Cane di Guerra (alc. 4%)

Corpo esile ma rotondo, fragranze di biscotto appena sfornato e caramello.

AMERICAN IPA | Cane di Guerra (alc. 6,7%)

Elevato livello di amaro, bilanciato dal corpo leggermente maltato.

PILS | Cane di Guerra (alc. 5%)

Birra corposa, note di malto ricordano il sapore di cereali e di crosta di pane.

BIRRE ALLA SPINA - 33 cl

5€

MALEDETTA | BDB (alc. 6,5%)

Belgian Ale, ambrata, ricca e complessa con sentori floreali e agrumati.

LISA | BDB (alc. 5%)

Lager Is Simply Amazing. Morbida e incredibilmente fresca.