

## WINE & COCKTAIL BAR

Igor, il nostro barman è a tua disposizione.  
Ti saprà consigliare i migliori **distillati**  
custoditi nella nostra **antica cassaforte**.

**L'aperitivo è servito con una selezione ricercata  
di salumi e formaggi di produttori artigiani  
di piccole località italiane.  
Scegli la composta o il miele ORΦGINI  
che vuoi abbinare e porta via con te  
il sapore unico di San Maurizio**

*Igor, our barman is at your disposal.  
Our best **spirits** are stored in our **old safe**  
and will be presented on request.*

***Our aperitif is served with cold cuts and cheeses  
from little italian artisans.  
Choose the jam or honey ORΦGINI you want to pair,  
and bring them with you the unique taste of San Maurizio***

dalle ore 10.30 a mezzanotte  
*from 10.30 a.m. to midnight*

Supplemento servizio in camera o SPA: 5 euro a persona.  
*Extra charge for room service or SPA: 5 euro per person*



## COCKTAILS ORIGINI

20 euro

### **AMERICANO ORIGINI**

Vermouth rosso, bitter, soda, marmellata di arance

### **DAIQUIRI ORIGINI SPICY**

Rhum bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero, composta fragole e pepe rosa, sciroppo fragola, Splash ginger beer

### **BLOODY ORIGINS**

Vodka, succo di limone, sale, Tabasco, Worcester sauce, composta pomodori verdi e fichi

### **MADE IN SUD**

Gin, liquore al mandarino, limone, composta di clementine

### **BREAKFAST MARTINI\***

Gin, composta di arance, cointreau, limone

### **HONEY & LAVENDER (stagionale)**

Vodka infusa con melata e lavanda, limone, Vermouth

### **ALL DAY**

Barbera d'Asti, limone, zucchero, composta di pesche e mandorle

### **MOSCATO SPRITZ**

Asti secco, gelatina al moscato, soda, limone, sciroppo alla fragola

Una speciale reinterpretazione dei cocktail più conosciuti, preparati utilizzando i prodotti della nostra selezione

*A special reinterpretation of the most world popular cocktails, prepared using the products of our food selection*

\*Drink firmato Salvatore Calabrese, "The Maestro. Bartender da quando aveva 12 anni. Napoletano di origine, britannico d'adozione ha saputo creare cocktail che hanno fatto storia.

*Signature drink of Salvatore Calabrese, "The Maestro". Bartender since he was 12 years old. Neapolitan by origin, British by adoption, has been able to create cocktails that made cocktail history.*

**ORIGINI**  
ITALIAN FOOD SELECTION

## SPECIAL COCKTAILS

20 euro

### TARTUFO

#### **WHITE TRUFFLE MARTINI**

Gin, Vermouth dry, essenza al tartufo

#### **ROYAL TRUFFLE**

Gin, limone, essenza al tartufo, spumante

#### **TRUFFLE SPECIAL**

Vodka, Campari, Punt e mes, essenza al tartufo

### NOCCIOLA

#### **MIDNIGHT PASSION**

Vodka, liquore alla vaniglia, Ananda liquore al cacao, liquore alla nocciola\*, panna

#### **LANGHE PANKY**

Bacardi bianco, liquore alla nocciola\*, limone, zucchero, assenzio

#### **CRAZY ABOUT NUTS**

Baileys, liquore alla nocciola\*, vodka, Kalhua

### ERBE DEL MONASTERO

#### **MINT JULEP (WHISKY O RHUM)**

Zucchero, angostura, menta fresca, soda\ginger ale

\*Il liquore alla nocciola utilizzato nei nostri cocktail è prodotto con nocciole "Tonda gentile" esclusivamente locali, da un'antica ricetta di monaci cristiani del XVII secolo stabilitisi in Piemonte.

*The hazelnut liqueur used in our cocktails is produced with exclusively local "Tonda gentile" hazelnuts, from an ancient recipe of 17th century Christian monks settled in Piedmont.*

## SPECIAL COCKTAILS

20 euro

### TERRITORIO

#### **ABC**

Vermouth rosso, bitter Aperilas, grappa AB 1994

#### **GRAPPA MULE**

Grappa nebbiolo, limone, ginger beer

#### **GIOSTRA D'ALCOOL**

Barbera d'Asti, bitter, cedrata Tassoni

(drink del periodo futurista, unico drink codificato con Barbera d'Asti)

#### **SOTTO IL SOLE**

Amaro Centenario, limone, zucchero, cola

#### **NEGRONI DELLE LANGHE**

Vermouth rosso Gamondi, bitter Aperilas, gin Gam 7.2

### MONACI

#### **CENTENARIO NIGHT**

Amaro Centenario\*, rabarbaro, soda, limone, zucchero

#### **L'APERITIVO DEL MONACO**

Amaro Centenario\*, Vermouth rosso, Bitter, Angostura

#### **TWIST ON CLASSIC**

Toccasana Negro\*\*, Bourbon, Triple sec

\*L'amaro Centenario è il prodotto ottenuto dalla antica ricetta della famiglia Cerutti di Canelli con ingredienti tutti del Piemonte

*Centenario bitter is the product obtained from the ancient recipe of Cerutti's family of Canelli with all Piedmontese ingredients*

\*\*L'amaro Toccasana Negro è prodotto con 37 erbe officinali diversi, da una ricetta del vecchio farmacista di Cessole il dottor Teodoro Negro.

*Toccasana Negro is produced with 37 different medicinal herbs, from a recipe from the old pharmacist from Cessole, Dr. Teodoro Negro.*