

binomio

FOOD HARMONIES

LE NOSTRE CREAZIONI

Drinks







**La magia dei cocktail
sta nella loro capacità di
trasformare l'ordinario in
straordinario.**

*The magic of cocktails
lies in their ability to
transform the ordinary into
the extraordinary.*

Prezzi netti in euro, servizio e IVA inclusi.
In caso di allergie o intolleranze particolari,
vi preghiamo di informare il personale
Prices are in euros, inclusive of service and VAT.
If you have any specific allergies or intolerances,
please inform our staff.

COCKTAILS

signature



ART-ROSE

Ginarte, Elisir di rose, granatina,
lime, zucchero

*Ginarte, Elisir di rose, grenadine,
lime, sugar*

13€



MY DAILY DISTRACTION

Tullamore Dew,
mandarino & habanero sour,
basilico

*Tullamore Dew,
tangerine & habanero sour,
basil*

13€



MEDITERRANEO

Venturo, limoncello,
lime, prosecco

*Venturo, limoncello,
lime, prosecco*

13€



TIFFANY

Venturo, Altamura,
Cordial ananas-vaniglia

*Venturo, Altamura Distilleries vodka,
pineapple-vanilla Cordial*

14€



SMOKY LEMON VELVET

Montelobos Espadin Mezcal infuso al cioccolato bianco,
limoncello, succo di limone

*White chocolate-infused Montelobos Espadin Mezcal,
limoncello, and lemon juice*

15€



COCKTAILS

signature



BEET ECLIPSE

Tequila Orendain infusa alla barbabietola,
vermouth dry, succo di limone,
sciroppo di ibisco

*Orendain Tequila infused with beetroot,
dry vermouth, lemon juice,
and hibiscus syrup*

14€



MA ICCHÈ T'HAI!?

Vodka Czar's, Yerbito, Limolè,
sciroppo di matcha, succo di limone

*Vodka Czar's, Yerbito, Limolè,
matcha syrup, lemon juice*

15€



BAG DOG

Vodka Czar's, acqua al pomodoro,
tabasco kekoji, sale

*Czar's Vodka, tomato water,
Kekoji Tabasco and salt*

13€



LONDON PASSION

Bulldog, ginger beer,
lime, passion fruit

*Bulldog, ginger beer,
lime, passion fruit*

13€



CARIBBEAN SALAD

Yerbito, Ron Santiago Añejo 8y,
Ron Santiago Carta Blanca, Melone,
Cetriolo, Feta Vegana

*Yerbito, Ron Santiago Añejo 8y,
Ron Santiago Carta Blanca, melon,
cucumber, vegan feta*

14€

LOW-ALCOHOL DRINKS

La nostra selezione di distillati a bassa gradazione da abbinare con soft drinks

Our selection of low-alcohol spirits to pair with soft drinks

Jimmy

Yerbito

Limeolè

Vermouth Rosso del Professore



BIRRE

BEERS

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEERS

ICHNUSA NON FILTRATA

38 cl, 5,0%

7,50€

MORETTI BAFFO D'ORO

38 cl, 4,8%

7,50€

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

NASTRO AZZURRO

33 cl, 5,0%

7,50€



VINO AL CALICE

WINES BY THE GLASS

BOLLICINE

SPARKLING WINES

Pederiva, Prosecco

8€

Santus, Franciacorta Brut

11€

BIANCO

WHITE WINES

Musone, Verdicchio Sup.

8€

H. Lun, Pinot Bianco

10€

La Villaudiere, Sauvignon Blanc

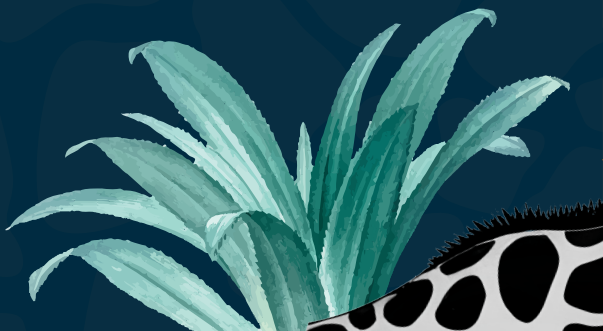
12€

ROSATO

ROSÉ WINES

Amaurigue, Amaurigue Rosato

9€



VINO AL CALICE

WINES BY THE GLASS

ROSSO

RED WINE

H. Lun, Pinot Nero Ris.

10€

Gagliole, Chianti Classico

11€

DOLCE

DESSERT WINES

Torre del Falasco, Passito Bianco

8€

Torre del Falasco, Recioto

10€



DISTILLATI

SPIRITS

BLENDED WHISKY

Jameson	8€
Tullamore Dew	9€
JW Black Label	10€
Kamiki Blended Malt	12€
Akashi Blended Whisky	18€

AMERICAN WHISKY

Bulleit Bourbon	9€
Bulleit Rye	10€
Bulleit 10y	12€

SINGLE MALT WHISKY

Big Peat	15€
Arran Machrie Moor	17€
Talisker 10y	17€
Oban	21€

TEQUILA & MEZCAL

Orendain Blanco	8€
Orendain Reposado	10€
Montelobos Mezcal	13€
Casamigos Blanco	14€
Casamigos Reposado	15€



DISTILLATI

SPIRITS

GIN

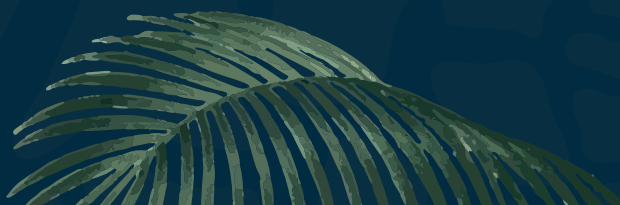
Gin Me Pink Pepper	9€
Bulldog	9€
Jimmy (21°)	9€
Tanqueray	9€
Hendrick's	10€
Gin del Professore Crocodile	10€
Ginepraio	10€
Ginarte	11€
Monkey 47	14€

VODKA

Ketel one	9€
Czar's	9€
Altamura	11€
Grey Goose	12€
Belvedere	13€
Beluga	15€

RUM & CACHACA

Sagatiba Caçhaca	9€
Ron Santiago Carta Blanca	9€
Baron Samedi Spiced Rum	9€
Ron Santiago 8y	10€
Naga 10y Thailand	11€
Don Papa MassKara	12€
Don Papa Single Island	13€
Ron Santiago 12y	15€



DISTILLATI

SPIRITS

GRAPPE (4cl)

LA NOSTRA GRAN SELEZIONE

Antonella Bocchino, Grappa Millesimo 2000	10€
Antonella Bocchino, Grappa di Barolo Invecchiata Cru 1y	10€
Antonella Bocchino, Grappa di Moscato di Sardegna 1y	11€
Antonella Bocchino, Grappa di Moscato d'Asti 1y	17€

LIQUORI

Bailey's	7€
Frangelico	7€
Limoncello Villa Massa	7€
Sambuca V54	7€
Pisco Queirolo Quebranta	8€
Limeolè	8€
Yerbito	8€
Liquore al Cioccolato	10€
Liquirizia di Santa Maria	10€
Elisir di Rose	10€
Liquore Mediceo	10€



DISTILLATI

SPIRITS

COGNAC

Hennessy VS

13€

Hine VSOP

15€

AMARI

Amaro del Capo

7€

Amaretto Disaronno

7€

Montenegro

7€

Jefferson

9€



SOFT DRINK

Acqua naturale/gassata Verna 75 cl	4€
Acqua naturale/gassata Verna 37,5 cl	3€
Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl	5€
Aranciata, Limonata Galvanina 35,5 cl	6€
Ginger Ale, Tonica, Soda, Ginger Beer Galvanina 20 cl	5€
Succo mela, pesca, ace, ananas, pomodoro 20 cl <i>Apple Juice, Peach Juice, ACE (Carrot, Orange and Lemon) Juice, Pineapple Juice, Tomato Juice</i>	5€
Spremuta d'arancia <i>Fresh Orange Juice</i>	6€
Tè limone/Pesca Galvanina 35,5 cl <i>Iced Lemon/Peach Tea</i>	6€



CAFFETTERIA

COFFEE BAR

Espresso/macchiato	2,50€
Cappuccino	3,50€
Caffè orzo <i>Barley coffee</i>	3€
Americano <i>Black coffee</i>	3,50€
Latte macchiato	4€
Espresso doppio <i>Double espresso</i>	5€
Caffelatte	5€
Iced caffè	5€
Iced latte	5€
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	5€
Caffè shakerato	7€





L'ANGOLO DEL TÈ

THE TEA CORNER

6€

SELEZIONE LA VIA DEL TÈ

La via del tè selection

English Breakfast

Earl grey

Tè verde Marrakech Mint

Marrakech Mint Green Tea

Tè verde Gunpower

Gunpower Green Tea

Tisana Ginger & Lemon

Ginger & Lemon Infusion

Infuso frutti di bosco

Wild Berry Infusion

Camomilla

Chamomile

DA STUZZICARE...

SOMETHING TO NIBBLE

Tagliere misto formaggi e affettati (per 2 persone)

Mixed platter of cheeses and cured meats (for 2 people)

24€

Acciughe fritte con salsa dello chef

Fried anchovies with the chef's sauce

16€

Pinsa mortadella e formaggio erborinato

Pinsa with Mortadella and Blue Cheese

15€

Pinsa Margherita

Pinsa with tomato and mozzarella

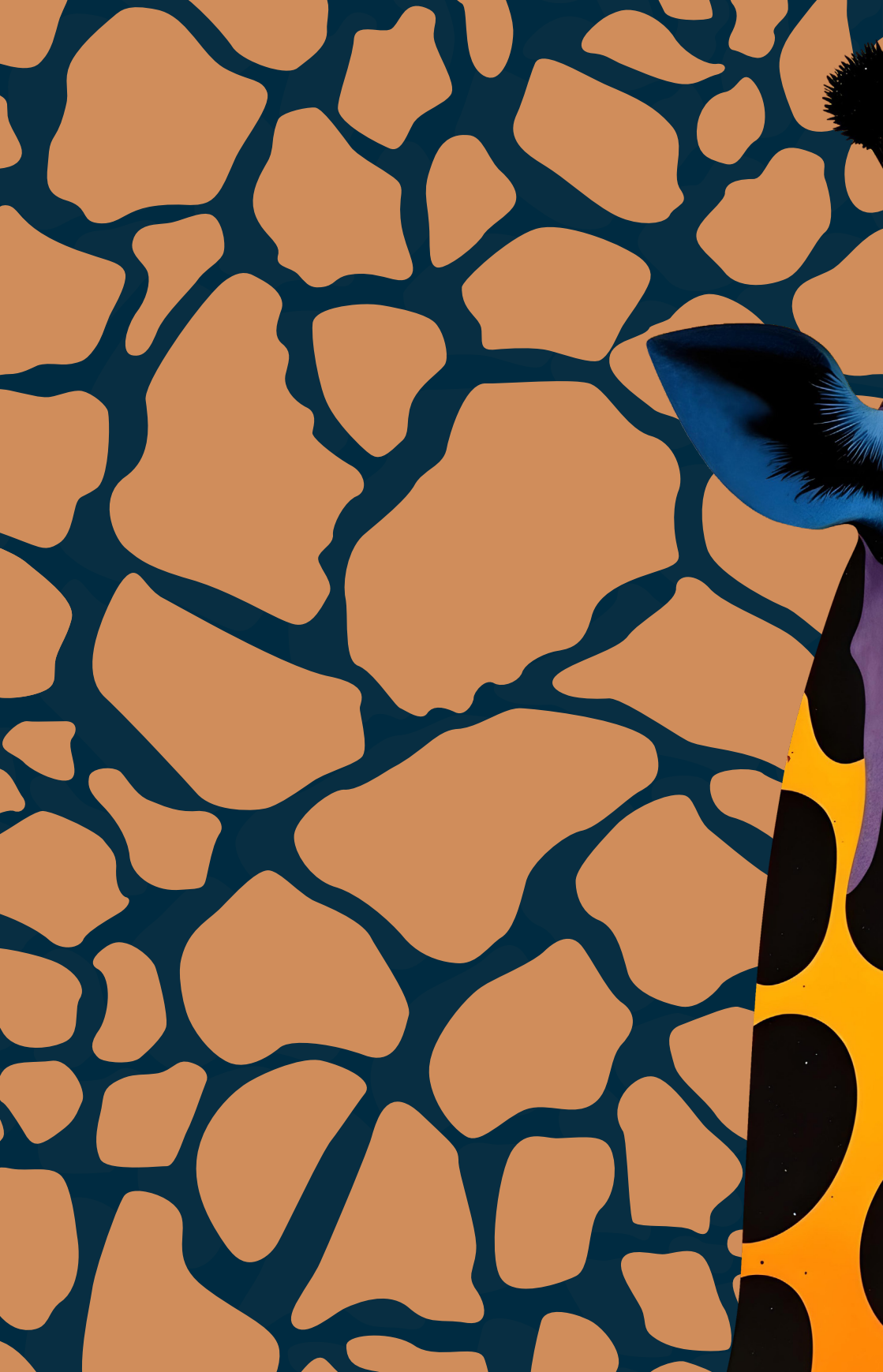
14€

Chips di patate

potato chips

8€







binomio

FOOD HARMONIES

GRAZIE
THANK YOU

binomiofirenze.com