

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€



PORT-AMI L'AUTUNNO

Ruby Port, liquore di castagne,
sciroppo di zucca, succo di melagrana,
succo di limone

*Ruby Port, chestnut liqueur, pumpkin syrup,
pomegranate juice, lemon juice*

13€



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€



MY NEW TROUBLE

Czar's vodka infusa con
vaniglia e mela verde,
FireBall, sciroppo al biscotto

*Czar's vodka infused with
vanilla & green apple, Fireball,
cookie syrup*

14€



BANOFFEE

Jameson & Hennessy infusi
con banana e caramello,
crema al caffè

*Jameson & Hennessy infused
with banana and caramel,
coffee cream*

15€



FRESH BRULÈ

Bulldog, tonica,
crema uva & noci

*Bulldog gin, tonic water,
grape & walnut cream*

14€



PINK STAR

Czar's vodka, liquore al pompelmo rosa,
succo pompelmo rosa, shot di Franciacorta

*Czar's vodka, pink grapefruit liqueur,
pink grapefruit juice, shot of Franciacorta*

15€



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

Verbito

Limeolè

Vermouth Rosso del Professore



BIRRE

BEERS

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEERS

MORETTI BAFFO D'ORO

38 cl, 4,8%

7,50€

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

NASTRO AZZURRO

33 cl, 5,0%

7,50€

HEINEKEN 0.0

33 cl, 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€

Endrizzi, Dalis Bianco

9€

H. Lun, Pinot Bianco

10€

ROSATO

ROSÉ WINES

H Lun, Lagrein Rosato

9€



VINO AL CALICE

WINES BY THE GLASS

ROSSO

RED WINE

H Lun, Lagrein

9€

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

BLENDDED WHISKY

Jameson	8€
Tullamore Dew	9€
JW Black Label	10€
Akashi Blended Whisky	18€
Kamiki Blended Malt	21€

AMERICAN WHISKY

Evan Williams Bourbon	9€
Rittenhouse Rye	10€
Mitcher's Bourbon	17€
Mitcher's Rye	17€

SINGLE MALT WHISKY

Nikka from the barrel	12€
Nikka Days	12€
Port Askaig 8y	14€
Big Peat	15€
Nikka Coffee Grains	17€
Arran Machrie Moor	17€
Talisker 10y	17€
The Balvenie Doublewood	19€
Oban	21€

TEQUILA & MEZCAL

Orendain Blanco	9€
Orendain Reposado	10€
El Tequileno Blanco	10€
Encantado Mezcal	10€
Montelobos Mezcal	13€
Casamigos Blanco	14€
Casamigos Reposado	15€
Casamigos Anejo	17€



DISTILLATI

SPIRITS

GIN

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

GIN TOSCANI

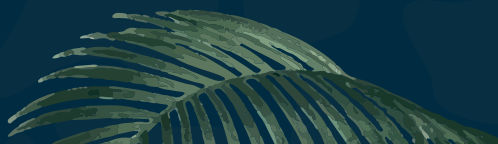
Ginepraio	10€
Ginarte	11€
Visionair London Dry	11€
Visionair Old Tom	12€

VODKA

Tito's	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€
J. Bally Pyramide XO	15€



DISTILLATI

SPIRITS

GRAPPE (4cl)

LA NOSTRA GRAN SELEZIONE

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

LIQUORI

Bailey's	7€
Frangelico	7€
Limoncello Piemme	7€
Sambuca Gamondi	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

Hine VSOP

13€

15€

AMARI

Amaro DHN

Amaro del Capo

Amaretto Disaronno

Montenegro

Jefferson

7€

7€

7€

7€

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€
Fanta - 33cl	5€
Fever Tree Tonica, Tonica Light, Limonata, Soda, Ginger Ale, Ginger Beer - 20cl	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€
Caffellatte	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

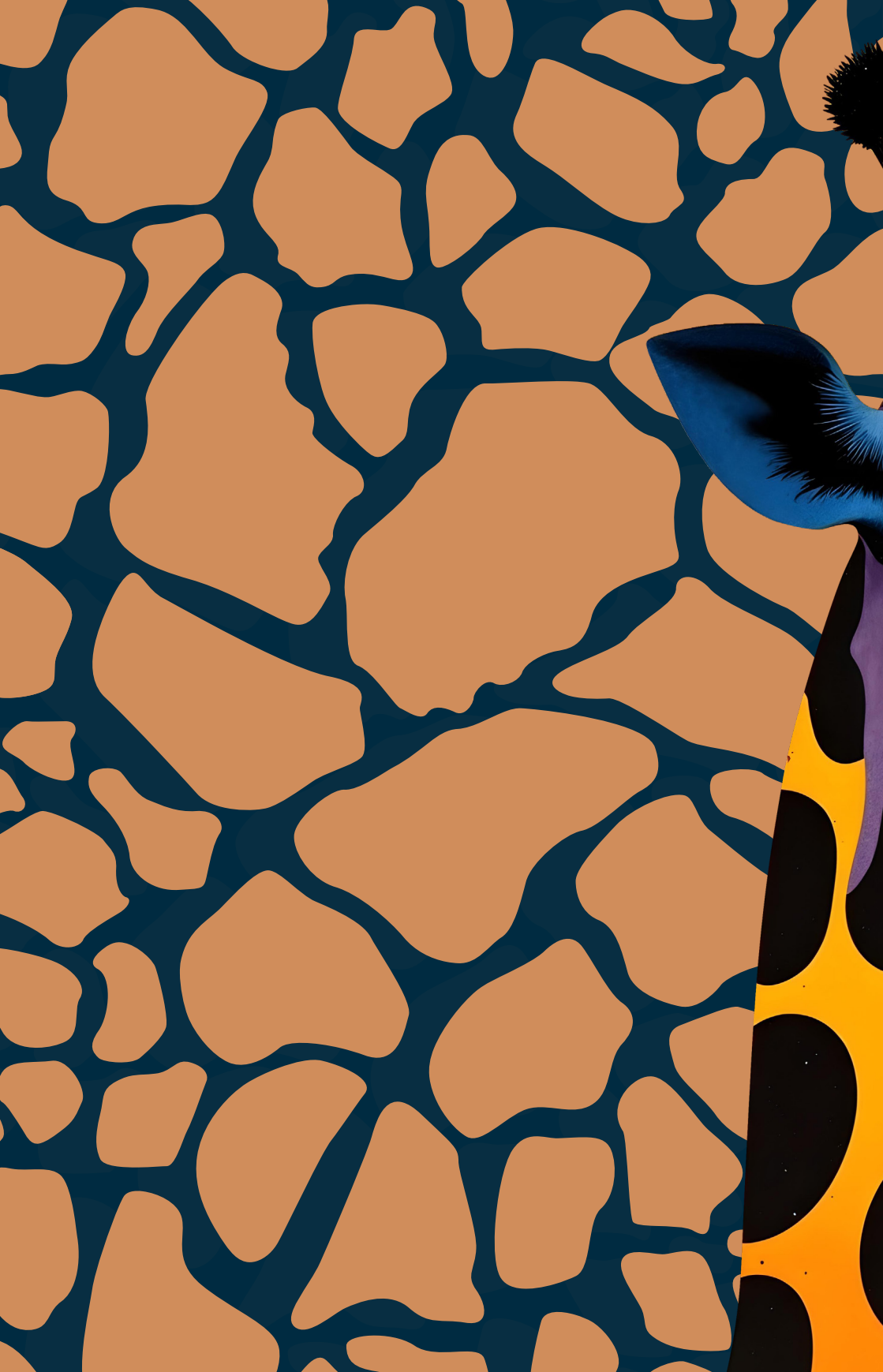
14€

Chips di patate

potato chips

8€







binomio

FOOD HARMONIES

GRAZIE

THANK YOU

binomiofirenze.com