



POP UP
the
FLAVOURS

Artisan Cafè è l'unico cocktail bar in città con un vero e proprio laboratorio di produzione.

Qui si fa ricerca, qui nascono i nostri sciroppi, qui lavoriamo alle nostre creazioni, qui siamo gli ideatori e gli artigiani di tutto quello che ti scalda l'anima e ti riempie la pancia.

Da noi trovi tutte le novità che non sai di desiderare, come in un grande bazar: sedie e tavoli speciali, maschere e oggetti da tutto il mondo, gustose tapas e cocktail pazzeschi capaci di renderti l'eroe della serata.

Abbiamo tutti tante cose da dirci e questo è il posto giusto per farlo, anche senza bisogno di parole.

Artisan è come la casa che hai costruito da te. Artisan, con le mani, con il cuore.

Tutti i
cocktail
POP UP
THE FLAVOURS
a **€ 10,00**

Ogni prodotto utilizzato nei nostri cocktail è stato pensato e creato nel nostro laboratorio lavorando solo materie prime fresche e di prima qualità.



ARTISTA

salato / torbato / secco

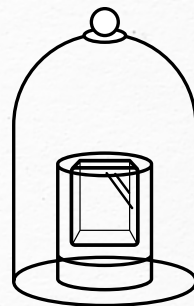
— 22,6% vol alc

Scotch Whisky, alga Kombu, mirtillo fermentato, affumicatura

TAPA CONSIGLIATA

*Flan di pomodoro affumicato con stracciatella
di bufala e basilico*

BICCHIERE



salato

MARYT

sapido / affumicato / saporito

— 9,5% vol alc

Gin, tequila, Jalapeno, acqua di pomodoro condito, affumicatura

TAPA CONSIGLIATA

Nachos con formaggio, chorizo, fagioli neri e pomodorini

BICCHIERE



piccante

COLPO GROSSO

piccante / acetico / fruttato

— 12% vol alc

Tequila, pepe piccante, soda all'aceto di frutta, cardamomo, gasatura

TAPA CONSIGLIATA

Sandwich di mozzarella e 'nduja fritto

BICCHIERE



umami

STAR

saporito / sapido / intenso

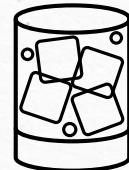
— 22% vol alc

Pisco, Alkekengi fermentato, salsa umami

TAPA CONSIGLIATA

Crocchette di baccalà con salsa tartara

BICCHIERE



ANTAGONISTA

amaro / erbaceo / persistente

— 13% vol alc

Select, rabarbaro, liquore mediterraneo, gocce di sedano, idromele (principio)

TAPA CONSIGLIATA

Patatas bravas

BICCHIERE



amaro

NEW WAVE

amaro / cristallino / deciso

— 25% vol alc

Vodka, pistacchio, liquirizia

TAPA CONSIGLIATA

Arancino cacio e pepe

BICCHIERE



grasso

FAT.TINI

vellutato / erbaceo / secco

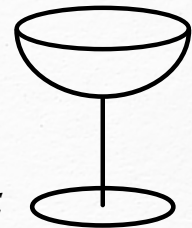
— 26% vol alc

Gin all'olio, prezzemolo, Vermout dry, limone candito

TAPA CONSIGLIATA

Bruschetta con polpo e mayo all'avocado

BICCHIERE



dolce

CERCHIO GIALLO

dolce / giallo / tropicale

— 17,3% vol alc

Cachaca, Rum giamaicano, aceto all'ananas,
Falernum di ananas grigliato

TAPA CONSIGLIATA

Semifreddo all'ananas e pepe rosa

BICCHIERE



dolce

PRINCIPESSA

dolce / fruttato / affumicato

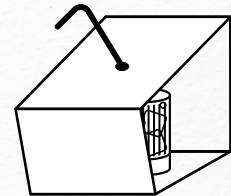
— 16% vol alc

Mezcal, melone, Kombucha

TAPA CONSIGLIATA

Alici del Cantabrico con burro affumicato in casa

BICCHIERE



acido

ACQUA CUBANA

acido / mentolato / rinfrescante

— 16% vol alc

Rum glaciale, fake lime, zucchero

TAPA CONSIGLIATA

Edamame con sale Maldon

BICCHIERE



acido

4 CALLS

acido / floreale / dolce

— 14% vol alc

Prosecco, Gin, lavanda, prugne giapponesi, gasatura

TAPA CONSIGLIATA

Paleta di Jamón Iberico de Bellota con pane tostato

BICCHIERE



ARTISAN *best seller*

€ 10,00

preferiti dai nostri clienti

80 GIORNI *fresco / erbaceo / pestato* — 14% vol alc.

Gin, Jerba Mate, agrumi, cardamomo

SANTA MUERTE *fresco / piccante / affumicato* — 15% vol alc.

Tequila, Jalapeno, lamponi, menta, agrumi, affumicatura

LA NUESTRA COLADA *dolce / fresco / fruttato* — 14% vol alc.

Rum, ananas grigliato, thè verde e cocco, cetriolo

THE ROCKET MAN *amaro / agrumato / erbaceo* — 14% vol alc.

Gin, agrumi, rucola

NEGRONI

€ 8,00

100 ANNI E NON SENTIRLI

NEGRONI

Rarpano rosso, Campari, Gin

NEGRONI IN BARRIQUE

negroni classico invecchiato in botte di rovere

CONTE FUMÈ

Gin affumicato, Carpano rosso, Campari

WHITE LORD

Biancosarti, Mezcal, Tequila, Lillith blanc

NEGRONI SVEGLIATO

Bourbon, Campari al caffè, Carpano rosso

BIJOU

Carpano rosso, Campari, Gin, Chartreuse verde, Bitter all'arancia

NEGRONI TONIC

negroni ridistillato, tonica home made, Angostura

GIN TONIC

tutti i gin tonic saranno serviti con la nostra Homemade Tonica by Artisan Lab

	PROVENIENZA	VOL ALC %	ANALISI ORGANOLETTICA	MINI GIN TONIC	GIN TONIC
ARTISAN GIN TONIC ON TAP gin, la nostra tonica al finocchio pepe	<i>home made</i>		<i>erbaceo / secco / intenso</i>	5,50 €	10,00 €
SIPSMITH LONDON DRY	eng	41,6°	<i>classico/secco</i>	5,50 €	10,00 €
HENDRICK'S	sco	44°	<i>aromatico</i>	5,50 €	10,00 €
MARE	sp	42,7°	<i>erbaceo/mediterraneo</i>	5,50 €	10,00 €

	PROVENIENZA	VOL ALC %	ANALISI ORGANOLETTICA	MINI GIN TONIC	GIN TONIC
PROFESSORE CROCODILE	<i>ita</i>	45°	<i>agrumato / morbido</i>	5,50 €	10,00 €
GIN ALLA JERBA MATE	<i>home made</i>	40°	<i>erbaceo / astringente</i>	5,50 €	10,00 €
GENEVER ALGA KOMBU	<i>home made</i>	43°	<i>con il mare dentro</i>	5,50 €	10,00 €
GIN FOGLIE DI KAFFIR LIME	<i>home made</i>	40°	<i>fresco/profumato</i>	5,50 €	10,00 €
GIN BARRICATO AL NEGRONI	<i>home made</i>	40°	<i>secco / amarognolo</i>	5,50 €	10,00 €
GIN AFFUMICATO	<i>home made</i>	40°	<i>secco /affumicato</i>	5,50 €	10,00 €

VINI E BEVANDE

BOLLE

	BICC	BOTT
FRANCIACORTA BRUT - Stefano Camillucci 12 % vol alc - <i>equilibrato / fresco / elegante</i>	€ 7,00	€ 40,00
PROSECCO BRUT - PALATINI - Col di Luna 11,5 % vol alc - <i>agrumato / fresco / armonioso</i>	€ 5,00	€ 25,00

VINI BIANCHI

BRIGANTE - CHARDONNAY - La Costa 12,5 % vol alc - <i>aromatico / floreale / sapido</i>	€ 5,00	€ 25,00
COMEMIVUOI - RIBOLLA GIALLA - Di Lenardo 12,5% vol alc - <i>fresco/ fruttato / sapido</i>	€ 5,00	€ 25,00

VINI ROSSI

BRIGANTE - MERLOT - La Costa 13 % vol alc - <i>fresco / intenso / note di frutta rossa e ciliegia</i>	€ 5,00	€ 25,00
CHIANTI MEME BIOLOGICO - Fattoria Petrognano 13 % vol alc - <i>intenso / elegante / speziato</i>	€ 5,00	€ 25,00

BIRRE

JEVER - PILSNER	€ 5,00
<i>vol alc 4,9% - amara /secca / cremosa</i>	
BIRRA ARTIGIANALE	€ 7,00
<i>chiedi al personale per conoscere la tipologia</i>	

BEVANDE

KOMBUCHA HOMEMADE <i>vari gusti, chiedi al personale – 200 ml</i>	€ 4,00
COCKTAIL ANALCOLICO	€ 7,00
BIBITE	€ 4,00
ACQUA $\frac{1}{2}$ l <i>frizzante / naturale</i>	€ 1,50
CAFFÈ <i>solo per chi cena</i>	€ 1,50

DISTILLATI E AMARI da € 5,00 a € 20,00
abbiamo una vasta gamma di distillati e amari chiedi pure le tue preferenze al nostro personale !



POP UP the FLAVOURS

PIATTIE TAPAS

Le *tapas*, sono piccoli spuntini nati in Andalusia nell'ottocento per accompagnare lo sherry.

L'abitudine che diede il nome all'attuale piatto era quella di coprire il bicchiere con un piattino o con un tappo (*tapa*) per tenere a distanza le mosche.

Da oggi oltre alla **tapa** Artisan Café propone anche la porzione **piatto**.

MENU DEGUSTAZIONE

COSTO

con bibita / vino / birra € 20,00

con un cocktail a scelta € 25,00

Edamame con sale Maldon - TAPA

Bruschetta con polpo e mayo all'avocado - TAPA

Timballo di risotto alla milanese, salsiccia,
porri e funghi

Cheesecake con salsa di frutta

Il coperto comprende una bottiglia della nostra acqua e pane

€ 2,00

TAPAS

Alici del Cantabrico con burro affumicato in casa	€ 7,50
Bruschetta con polpo e mayo all'avocado	€ 4,00
Crocchette di baccalà con salsa tartara	€ 4,50
Nachos con formaggio, chorizo, fagioli neri e pomodorini	€ 5,00
Paleta di Jamón Iberico de Bellota con pane tostato	€ 7,00
Sandwich di mozzarella e 'nduja fritto	€ 3,50
Fiori di zucchine fritti ripieni di prosciutto e formaggio	€ 4,00
Edamame con sale Maldon	€ 2,50
Patatas bravas	€ 3,00

PIATTI

Bucatini Gentile, pesto di mandorle, stracciatella di bufala e Jalapeno	€ 9,50
Tagliatelle fatte in casa, branzino, bottarga, uova e pomodorini	€ 12,50
Timballo di risotto alla milanese, salsiccia, porri e porcini	€ 9,00
Tartare di manzo piemontese	€ 13,50
Cotoletta con l'osso, bufala e conserva di pomodori San Marzano	€ 13,50
Filetto di orata in crosta di porcini con rosti di patate	€ 12,00
Polpo croccante con Hummus e Tzatziki	€ 11,00
Falafel, pomodorini, Hummus di barbabietola, olive e Tahina	€ 10,00

SANDWICHES *home made by Artisan Lab*

i nostri sandwiches sono stati creati secondo schemi organolettici, per questo motivo non si effettuano cambiamenti di ingredienti

ARTISAN BURGER € 10,00

180 gr di manzo piemontese, composta di fichi e Gorgonzola

REUBEN *panino classico di NYC* € 8,00

pane ai cereali, pastrami by Artisan Lab, russian dressing e insalata

SALMON *panino di origine scandinava* € 8,00

pane ai cereali, salmone affumicato by Artisan Lab, spinaci, senape al miele

DOLCI € 5,00

Crostatina di cioccolato e lamponi

Crème brûlée

Carpaccio di fichi, gelato vegan e sciroppo di Agave

Cheesecake con salsa di frutta

Artisan Location

**è lo spazio ideale
per compleanni, lauree,
workshop ed eventi privati.
Adatta sia ai grandi che ai piccini.**

Chiedi informazioni a hello@artisancafe.it
e organizziamo insieme l'evento perfetto!
