

il MENU

del

BAINA IT

stagione 08-09



Birre



Bibite



Alcolici



Caffè



Cocktail



Vini



Cucina



Stuzzichini



BIRRA

Birra alla spina piccola chiara	€ 3,00
Birra alla spina media chiara	€ 4,00
Ceres in bottiglia 33 cl	€ 4,00
Beck's in bottiglia 33 cl	€ 4,00
Heineken in bottiglia 33 cl	€ 4,00
Corona in bottiglia 33 cl	€ 4,00
Weiss in bottiglia 50 cl	€ 4,00
Guinness in lattina 33 cl	€ 4,00



BIBITE

Succhi di frutta bicchiere 40 cl	€ 2,50
Coca Cola bicchiere 40 cl	€ 2,50
Tonica bicchiere 40 cl	€ 2,50
Lemon Soda bicchiere 40 cl	€ 2,50
Oran Soda bicchiere 40 cl	€ 2,50
Red Bull lattina	€ 3,00
Chinotto lattina 33 cl	€ 2,50
Acqua in bottiglia 50 cl	€ 1,00



CAFFÈ'

Caffè espresso o d'orzo

€ 1,00



AMARI & CO.

Nocino, limoncino, Fernet,
Averna, Cynar, Jagermeiste,
Montenegro ecc..

€ 2,50



GRAPPE

Grappe morbide o secche, invecchiate
(chiedere al personale)

da € 2,50

a € 4,00



CALVADOS, BRANDY & COGNAC

Calvados Morin € 3,50

Calvados Chateau du Breuil € 4,00

Cognac Hennessy VS € 3,50

Cognac Courvoisier VS € 3,50

Cognac Martell VSOP € 4,00

Cognac Remy Martin VS € 3,50

Carninal Mendoza € 4,00

Stravecchio, Vecchia Romagna € 3,00



MEZCAL Y TEQUILA

Tequila Sauza Blanco	€	3,00
Tequila Sauza Extra Gold	€	3,50
Tequila Sauza Reposado	€	4,50
Mezcal con gusano	€	3,50

Servite con fetta di limone e sale.



RUM

Havana Club o Pampero Blanco	€	3,00
Havana Club o Pampero 3 años	€	3,00
Havana Club 5 años	€	3,00
Havana Club 7 años	€	4,00
Duque de Hoyos (Mexico)	€	4,00
Pampero Anniversario	€	4,50
Matusalem 5 anni	€	4,50
Barbancourt 3 stelle	€	4,50
J. Bally 7 anni	€	5,00
Brugal Extra Viejo	€	4,00
Zacapa Anniversario 23 anni	€	6,50



WHISKEY & WHISKY

Canadian Club Rye	€	3,50
J & B 15 anni	€	3,50
Drambuie (al miele)	€	3,50
Jameson	€	3,50



WHISKEY & WHISKY

Black Bush	€ 3,50
Jack Daniel's	€ 4,00
Wild Turkey	€ 4,00
Jim Beam	€ 4,00
Four Roses	€ 4,00
Macallan 8 y.o.	€ 4,50
Lagavulin 16 y.o.	€ 5,50
Laphroig 10 y.o.	€ 5,50
Oban 14 y.o.	€ 5,50
Dalmore 12 y.o.	€ 5,50
Talisker 15 y.o.	€ 5,50
Dalwhinnie 15 y.o.	€ 5,50
Glenlivet 12 y.o.	€ 4,50



...ed inoltre proponiamo

Cachaca Brasiliana	€ 3,50
Assenzio	€ 3,50
Liquore all'anice a 60 gradi servito come da ricetta originale della fine dell'ottocento, con zucchero di canna e ghiaccio	
Pastis 51	€ 3,50
Grand Marnier	€ 3,50
Cointreau	€ 3,50
Chartreuse Gialla o Verde	€ 4,00
Metaxa Greca	€ 4,00
Baileys Irish Cream	€ 4,00



LIQUORI PARTICOLARI o DOMANDE?

...rivolgiti direttamente al bancone!



VINI ALLA MESCITA

A seconda della tipologia da € 3,00 a € 4,50

(meglio chiedere al banco o al personale in sala!)



LA CUCINA DEL BAINAIT

Tagliere Val d'Enza:

Prosciutto di Parma, Salame nostrano, Coppa,
Parmigiano Reggiano 24 mesi, ciccioli

€ 7,50

Tagliere Alto Adige:

Speck Affumicato, fontina d'alpeggio, cetriolini,
pane nero di segale con riccioli di burro

€ 7,50

Tagliere di formaggi:

un giro per l'Italia e non solo, tra mostarda
mantovana o miele d'acacia e marmellate

secondo disponibilità
di mercato



I TAPPABUCHI

Lo scarpazzone

€ 3,00

I ciccioli

€ 3,00

I salatini misti

€ 2,00

Nachos con pomodoro piccante

€ 3,00



I CROSTINI DEL BAINAIT

I crostini su pane pugliese:

Bruschetta con olio extravergine ed aglio	€	2,00
Bruschetta con pomodorini, olio extravergine ed aglio	€	3,00
Crostino alla senese: percorino tritato, rosmarino, noci a pezzi, olio extravergine d'oliva	€	3,50
Al lardo agli aromi e pepe nero	€	3,50
Alla crema di carciofi, pancetta, trevigiano in foglia	€	3,50
Alla salsa di funghi e prosciutto crudo	€	3,50
Crostini misti per 2 persone	€	8,00



PROPOSTE.. *alternative!*

Club sandwich: prosciutto, formaggio, salsa ai funghi, pomodorini e radicchio, fra tre fette di pane ai 5 cereali leggermente tostate	€	4,00
Panini a scelta con pane toscano e salumi	€	4,00



I DOLCI DEL BAINAIT

Torte e dolcetti del giorno	€	3,00
Crostino alla nutella	€	2,50
Cantucci e Vin Santo	€	3,00
Selezione di cioccolate accompagnate da Rum	€	6,00



DALLA CANTINA: I VINI ROSSI

Barbera d'Alba F.lli Seghesio - Monforte (CN)	€ 15,00
Teroldego Riserva - Cantina Rotaliana - Mezzolombardo (TN)	€ 15,00
Refosco DOC Collio - Az. Agr. Livon - Dolegnano (UD)	€ 14,00
Lambrusco "Amarcord" Cantina Puianello (RE)	€ 8,00
Bursòn Sangiovese - Tenuta Uccellina - Bertinoro (FO)	€ 14,00
Morellino di Scansano DOC - Castello di Poppiano - Scansano (GR)	€ 16,00
Colli Fiorentini Chianti DOCG - Fattoria Baggolino - La Romola (FI)	€ 14,00
Rosso di Montepulciano DOC - Salcheto - Montepulciano (SI)	€ 15,00
Shiraz IGT Lazio - Casale del Giglio - Le Ferriere (LT)	€ 14,00
Primitivo di Manduria - Az. Agr. Emera - Guagnano (LE)	€ 13,00
Negroamaro - Az. Agr. Emera - Guagnano (LE)	€ 14,00
Nero d'Avola - Valle dell'Acate - Acate (RG)	€ 12,00



DALLA CANTINA: I VINI BIANCHI

A.A. Gewurtztraminer - K. Martini & Sohn - Comaiano (BZ)	€ 15,00
A.A. Chardonnay - K. Martini & Sohn - Comaiano (BZ)	€ 15,00
A.A. Sauvignon - Az. K. Martini & Sohn - Comaiano (BZ)	€ 15,00
Greco di Tufo DOC - San Paolo - Torrioni (AV)	€ 14,00
Etna Bianco DOC - Benanti - Viagrande (CT)	€ 14,00



DALLA CANTINA: LE BOLLICINE

Franciacorta Saten Ricci Curbastro - Capriolo (BS)	€ 22,00
Prosecco di Valdobbiadene DOC - Tanorè - Valdobbiadene (TV)	€ 14,00
Montegaio Frizzante - Cantina Puianello (RE)	€ 11,00



DALLA CANTINA: I PASSITI

Albana Passita - Uccellina - Bertinoro (FO) 0,500 ml	€ 14,00
Ambrosia Sauvignon passito - Cantina Puianello (RE)	€ 13,00



I COCKTAILS: gli ANALCOLICI *salvapatente*

FLORIDA	4/10 succo di pompelmo, 2/10 succo d'arancia, 2/10 succo di limone, 2/10 sciroppo di zucchero, soda, mentuccia fresca o frutta di stagione	€	4,00
FRUIT LEMONADE	Una fetтина di arancia, una ciliegia o frutta rossa una fetta di limone, soda, 2/10 di granatina 4/10 di succo d'arancia, 4/10 di succo di limone	€	4,00
CINDERELLA	una ciliegina sciroppata, una scorza di pompelmo 1/3 di succo d'ananas, 1/3 di succo d'arancia 1/3 di succo di limone, schweppes tonica	€	4,00
DRIVER DRINKS	Mix di succhi di frutta al pompelmo, arancia, ananas, pesca, sciroppo di maracuja, servito con frutta di stagione e soda	€	4,00



I COCKTAILS: i *simple mix* alcolici

CUBA LIBRE	Rum scuro, Coca Cola, fetтина di limone	€	6,00
GIN & LEMON	Gin, schweppes lemon, fetтина di limone	€	6,00
GIN & TONIC	Gin, schweppes tonica, fetтина di limone	€	6,00
VODKA & TONIC	Vodka, schweppes tonica, fetтина di limone	€	6,00
VODKA & LEMON	Vodka, schweppes lemon, fetтина di limone	€	6,00
SCREWDRIVER	Vodka, succo d'arancia	€	6,00



I COCKTAILS: ALCOLICI *classici e nuovi*

ALEXANDER	1/3 crema di cacao scura, 1/3 Cognac 1/3 panna fresca	€	6,00
BANANA DAIQUIRI	6/10 Rum chiaro, 3/10 Crème de Banane, 1/10 succo di limone, mezza banana, nel blender con ghiaccio tritato	€	6,00
BLACK RUSSIAN	3/10 Liquore al caffè, 7/10 Vodka	€	6,00
BRONX	4/10 Gin, 2/10 Dry Vermouth, 2/10 Vermouth Rosso, 2/10 succo d'arancia	€	6,00
CAIPIRINA	Cachaca, lime pestato con zucchero di canna, ghiaccio tritato	€	6,00
CAIPIROSKA	Vodka, lime pestato con zucchero di canna, ghiaccio tritato	€	6,00
CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA	Vodka, lime pestato con zucchero di canna, fragole fresche (In stagione) o sciroppo alla fragola, ghiaccio tritato	€	6,00
COCO LOCO	2/10 White Rum, 2/10 Tequila, 2/10 Vodka, 1/10 succo di limone zuccherato, 3/10 coco cream	€	6,00
DAIQUIRI IELADO	6/10 White Rum, 3/10 succo di limone, 1/10 sciroppo di zucchero	€	6,00
EL PRESIDENTE	7/10 White Rum, 3/10 Vermouth rosso, qualche goccia di sciroppo di granatina, fetta d'arancia, scorza di limone	€	6,00
HURRICANE	3/10 White Rum, 3/10 Dark Rum, 2/10 succo di limone, 2/10 passion fruit syrup	€	6,00
LONG ISLAND ICED TEA	2/10 White Rum, 2/10 Gin, 2/10 Vodka, 2/10 Triple Sec, 2/10 succo d'arancia e limone, allungato con Cola	€	6,00



I COCKTAILS: ALCOLICI *classici e nuovi*

MAI TAI	2/10 White Rum, 2/10 Dark Rum, 2/10 White Curacao, 2/10 succo di lime, 1/10 sciroppo d'orzata, 1/10 sciroppo di granatina, ghiaccio tritato	€	6,00
MANHATTAN	7/10 Rye Whiskey, 3/10 Vermouth rosso, 2 gocce bitter angostura, una ciliegina al Maraschino	€	6,00
MARGARITA IELADO	5/10 Tequila, 3/10 Triple Sec, 2/10 succo di limone, nel blender con ghiaccio tritato	€	6,00
MOJITO	White Rum miscelato con succo di lime zuccherato, mentuccia fresca pestata, uno spruzzo di soda, ghiaccio tritato	€	6,00
PINACOLADA	3/10 White Rum, 5/10 succo d'ananas, 2/10 coco cream, ghiaccio tritato	€	6,00
SEX ON THE BEACH	3/10 di vodka bianca, 3/10 di liquore alla pesca 3/10 di succo d'arancia, 1/10 di succo di ribes	€	6,00
VODKA SLING	3/10 Vodka, 2/10 succo di limone, 1/10 Cherry Heering, 1/10 Benedictine, 3/10 soda, qualche goccia di bitter Angostura	€	6,00
WHISKEY SOUR	7/10 Bourbon Whiskey, 3/10 succo di limone, sciroppo di zucchero di canna	€	6,00
WHITE RUSSIAN	5/10 Vodka, 3/10 Coffee Liqueur, 2/10 panna fresca	€	6,00

Prepariamo inoltre i classici cocktails internazionali (Negroni, Americano, Martini Cocktails, ecc.)

*Alcuni prodotti sono subordinati alla reperibilità della frutta fresca.
Non garantiamo quindi di preparare Mojito a Natale...*

*Vogliate scusarci se non sempre prepariamo il cocktail che preferite,
ma se riusciamo non utilizziamo sciroppi alla frutta al posto della frutta fresca!*