



SANT'ISIDORO

Pizza & Bolle

Sembrano essere molteplici le origini di questo nome che non accenna a voler tramontare. Risalire a tali origini potrebbe voler dire risalire la storia, partendo dagli antichi romani con il loro vino miscelato con il miele, passando per Caterina de Medici che mescolava spezie nei vini decotti e così via, sino ai nostri tempi con etimologie che vanno da “coda di gallo” a eventuali similitudini come Coquetier, un porta uova sul quale venne emulsionata una bevanda francese. Qualunque siano gli albori di questo termine, il cocktail ha saputo sempre trasformarsi seguendo e segnando epoche storiche in tutto il mondo sino ai nostri giorni.

Ideati per accompagnare il vostro tempo, vi presentiamo la selezione dei nostri signature, ideali anche per ben accompagnarsi ai piatti.




Classic Aperitif
COCKTAIL 7.00 euro

- ▶ **Aperol spritz**
Liquore Aperol, prosecco, soda
Garnish:
Arancia, oliva
- ▶ **Americano**
Vermouth italiano, bitter,
angostura bitter, soda
Garnish:
Zest arancia
- ▶ **Negroni**
London dry gin , Vermouth
italiano, bitter
Garnish:
Zest arancia
- ▶ **Pimm's cup**
Pimm's n1, ginger ale, mix
frutta fresca
Garnish:
Cetriolo, menta, fragola
- ▶ **Spritz veneto**
Vino chardonnay, soda
Garnish:
Zest limone

Signature aperitif
COCKTAIL

7.00 euro



▶ **Italian mule**

Amaro Jefferson, Angostura
Bitter, succo di Lime,
ginger beer

Garnish:
Arancia

▶ **Rosso antico**

Vermouth italiano, bitter,
Dubonnet aperitif, amaro
Cinar, liquore cointreau,
orange bitter

Garnish:
Amarena, zest arancia

▶ **Mediterranean**

London dry gin, passion fruit,
pomodorini pachino,
succo di lime ginger ale

▶ **Spritz twist**

London dry gin, liquore Aperol,
sciropo Passion fruit, succo di
lime, pompelmo rosa, prosecco

Garnish:
Menta, pompelmo rosa

▶ **Sun grapefruit**

Rum mix, bitter Campari, succo
Lime, succo Pompelmo rosa,
sciropo mix, albume
aromatizzato

▶ **White and white**

London dry gin, vino
Chardonnay, succo lime,
sciropo zenzero, orange bitter,
ginger beer

Garnish:
Basilico, cetriolo



Mojito della Casa

variazione settimanale del famigerato cocktail

Si eseguono su richiesta
i cocktail **Most Popular**



Carta dei
**BLOODY
MARY**

Come sempre molte leggende avvolgono la storia di questo cocktail che disseta e nutre. Molti rivendicano la sua invenzione.

Dal celeberrimo barman Fernand Petiot all'attore George Jessel sino ad arrivare a stravaganti cenni storici.

Di certo, qualunque sia è una storia che funziona nel tempo.

Sono molteplici le varianti su questo cocktail adatto maggiormente all'aperitivo e brunch.

- ▶ *Sant'Isidoro ve ne offre alcune versioni rivisitate con i distillati più famosi al mondo.*

Carta
**BLOODY
MARY**

- **American Bloody** 9.00
Whiskey americano infuso al
bacon, succo di pomodoro,
salsa BBQ, Premix Bloody*
Garnish:
Bacon croccante, Patatina sfoglia
- **Bloody Burger** 9.00
Vodka aromatizzata al cetriolo,
succo di pomodoro, salsa
burger homemade, senape,
Premix Bloody*
Garnish:
Cetriolo sotto aceto, Zest insalata
- **Bloody Anchovies** 9.00
Vodka aromatizzata ai capperi,
succo di pomodoro, colatura di
Alici di Cetara, Premix Bloody*
Garnish:
Alice su pane croccante o simili
- **Mexican Bloody** 9.00
Tequila, succo di pomodoro,
pompelmo rosa, vino Porto,
Premix Bloody*
Garnish:
*Spicchio di Pompelmo rosa, Slice
cetriolo*



Passeggiata
CON MARY

- **American Bloody** 12.00
- **Bloody Burger**
- **Mexican Bloody**

*Serviti in versione ridotta con
tapas a tema su side unico*

*** Premix Bloody**

*Succo di lime, sale di sedano,
pepe alla vaniglia del Borneo,
salsa Worcestershire, tabasco*



Carta GIN TONIC

- ▀ **Beefeater** 9.00
London Dry
Colore: Trasparente
Aroma: Morbido, Ginepro
Sapore: Bilanciato
- ▀ **Bombay** 9.00
London Dry
Colore: Cristallino
Aroma: Delicato
Sapore: Morbido, Agrumato
- ▀ **Fifty Paund** 10.00
London Dry
Colore: Trasparente
Aroma: Complesso
Sapore: Note di lime con note balsamiche
- ▀ **Gin Mare** 12.00
Mediterranean
Colore: Trasparente
Aroma: Vegetale
Sapore: Setoso vegetale
- ▀ **Hendryck's Gin** 10.00
Scozia
Colore: Cristallino
Aroma: Fresco
Sapore: Floreale, Delicato
- ▀ **Marconi 46** 10.00
Italian Gin
Colore: Trasparente
Aroma: Intenso, Note di ginepro
Sapore: Morbido, Persistente



Servito con

Linea Schweppes *Italia*

Su richiesta

Fewer Tree *UK* +2.00

Thomas Henry *Germania* +2.00



- **Monkey 47** 14.00
Germania
Colore: Trasparente
Aroma: Complesso
Sapore: Note di lavanda
- **Gin N.3** 12.00
London Dry
Colore: Cristallino
Aroma: Fresco
Sapore: Agrumato, Note di coriandolo
- **Seven Hills** 11.00
Italian Gin
Colore: Trasparente
Aroma: Ginepro, Miele
Sapore: Cremoso, Avvolgente
- **Sipsmith** 11.00
London Dry
Colore: Cristallino
Aroma: Pungente
Sapore: Vellutato, Ginepro persistente
- **The Botanist** 12.00
Scozia
Colore: Cristallino
Aroma: Pungente, Agrumi, Zenzero
Sapore: Persistente, note di pepe
- **Tanqueray** 9.00
London Dry
Colore: Trasparente
Aroma: Ginepro
Sapore: Deciso
- **Tanqueray Ten** 10.00
London
Colore: Cristallino
Aroma: Delicato di agrumi
Sapore: Leggero, Agrumi

Servito con

Linea Schweppes Italia


Su richiesta

Fewer Tree UK +2.00

Thomas Henry Germania +2.00



Carta dei **VERMOUTH**



Il Vermut affonda le sue radici in epoche lontane ma le sue origini lo sono ancor di più di quanto si possa pensare. La sua nascita è un'evoluzione costante con storie che si intrecciano, toccando gli antichi greci con i loro vini misti a miele e spezie, passando per il medioevo con i vini ippocratici. Spetterà al 1700 donarci il primo Vermut per mano di Carpano, giovane torinese studioso di erboristeria. Il Vermut, Wermut, e poi Vermouth, diventerà velocemente l'aperitivo per eccellenza e la bevanda ufficiale di casa Savoia. Questioni di gusto? Salutistiche? Digestive? Poco conta.

- Il suo percorso è compiuto e a noi non resta che riscoprirlo come un aperitivo meraviglioso, bevuto con ghiaccio, scorza di arancio e zesta di limone.*

Vini aromatici **VERMOUTH**

- ▶ **Carpano Classico** 5.00
Colore: Rosso intenso
Aroma: Dolce
Sapore: Equilibrato
- ▶ **Carpano Antica Formula** 6.00
Colore: Bruno
Aroma: Floreale
Sapore: Persistente, Vaniglia
- ▶ **Dolin Rouge** 6.00
Colore: Rosso
Aroma: Erbe aromatiche
Sapore: Lungo persistente
- ▶ **Cocchi** 5.00
Colore: Marrone, riflessi rossi
Aroma: Frutta e spezie
Sapore: Complesso
- ▶ **Cocchi Dopo Teatro** 6.00
Colore: Rosso delicato
Aroma: Morbido
Sapore: Forte complessità amara
- ▶ **Cocchi Chinato** 6.00
Colore: Rosso
Aroma: Radici e frutta matura
Sapore: Ricco, Piacevolmente amaro
- ▶ **Cinzano 1757** 5.00
Colore: Mogano
Aroma: Note di legno
Sapore: Intenso e vellutato
- ▶ **Lustau** 5.00
Colore: Mogano
Aroma: Dolce speziato
Sapore: Morbido, vellutato, note di frutta secca
- ▶ **Martelletti** 6.00
Colore: Ambrato
Aroma: Vanigli intenso
Sapore: Corpo dolce
- ▶ **Pun e Mes** 5.00
Colore: Arancio
Aroma: Erbe aromatiche
Sapore: Lungo, Persistente
- ▶ **Riserva Carlo Alberto** 6.00
Colore: Rosso
Aroma: Frutta estiva
Sapore: Fruttato speziato
- ▶ **Style 31** 6.00
Colore: Rosso
Aroma: Agrumi con note di vino
Sapore: Fresco

Bitters **AMARI**

- ▶ **Amaro Formidabile** 5.00
Bitter XXX
Colore: Oro
Aroma: Dolce con punte di genziana
Sapore: Deciso, Avvolgente

- ▶ **Amaro Jefferson** 5.00
Bitter X
Colore: Scuro
Aroma: Morbido, Agrumato
Sapore: Setoso con parte agrumata

- ▶ **Mandragola** 5.00
Bitter XXXXX
Colore: Scuro
Aroma: Vegetale, Alloro
Sapore: Pungente

- ▶ **Amaro Trieste** 5.00
Bitter XXXXX
Colore: Ambrato
Aroma: Radici
Sapore: Forte di genziana

Grado di Bitter

X Amabile

XXX Amaro

XXXXX Molto amaro



Distillati

MEZCAL & TEQUILA

- 
- 
- **Tequila**
Herradura Plata 7.00
Messico
Colore: Trasparente
Aroma: Vegetale
Sapore: Morbido
 - **Tequila**
Herradura Reposado 8.00
Messico
Colore: Mogano chiaro
Aroma: Speziato
Sapore: Elegante con note di vaniglia
 - **Tequila**
Herradura Anejo 10.00
Messico
Colore: Oro
Aroma: Vaniglia
Sapore: Bilanciato
 - **Illegal** 10.00
Messico
Colore: Trasparente
Aroma: Pungente
Sapore: Note di agave e pera
 - **Illegal Reposado** 12.00
Messico
Colore: Paglierino
Aroma: Erbe secche
Sapore: Note di vaniglia e mèla
 - **Illegal Anejo** 14.00
Messico
Colore: Oro
Aroma: Frutta matura
Sapore: Caramello, Pepe

Dose distillati: 50 mL



Distillati **RUM**

- **Diplomatico Reserva** 10.00
Venezuela
Colore: Ambrato scuro
Aroma: Legno
Sapore: Avvolgente
- **J. Bally Ambrè** 8.00
Martinica
Colore: Ambrato
Aroma: Morbido
Sapore: Datteri e legno
- **J. Bally Pyramid** 12.00
Martinica
Colore: Giallo Ambra
*Aroma: Caramello, Frutta
candita*
Sapore: Morbido, Floreale
- **Matusalem**
Gran Reserva 10.00
Rep. Dominicana
Colore: Ambrato
Aroma: Vaniglia
Sapore: Legno, Vaniglia
- **Pampero**
Anniversario 8.00
Venezuela
Colore: Ambrato scuro
Aroma: Legno
Sapore: Caramello
- **Zacapa** 10.00
Guatemala
Colore: Ambrato scuro
*Aroma: Intenso di frutta
matura*
Sapore: Speziato



Distillati
VODKA

- ▶ **Beluga** 10.00
Russia
Colore: Cristallino
Aroma: Maltato
Sapore: Note di grano

- ▶ **Belvedere** 9.00
Polonia
Colore: Trasparente
Aroma: Speziato
Sapore: Segoso con note di vaniglia

- ▶ **Grey Goose** 9.00
Francia
Colore: Trasparente
Aroma: Delicato
Sapore: Morbido con note di mela

- ▶ **Ketel One** 9.00
Paesi Bassi
Colore: Trasparente
Aroma: Amido
Sapore: Avvolgente

- ▶ **Titos** 9.00
Usa - *Gluten free*
Colore: Trasparente
Aroma: Floreale
Sapore: Balsamico



Distillati **WHISKY**

- ▶ **Ardbeg 10y** 9.00
Scozia
Colore: Paglierino
Aroma: Pungente
Sapore: Ricco con note di fumo persistenti
- ▶ **Caol Ila** 9.00
Scozia
Colore: Paglierino chiaro
Aroma: Saltato con note di pesce affumicato
Sapore: Pieno
- ▶ **Laphroaig** 9.00
Scozia
Colore: Oro pallido
Aroma: Marino
Sapore: Fumoso salino
- ▶ **Oban** 10.00
Scozia
Colore: Oro brillante
Aroma: Speziato
Sapore: Elegante
- ▶ **Nikka from the Barrel** 12.00
Giappone
Colore: Ambrato
Aroma: Caramello, Vaniglia
Sapore: Elegante di grande corpo
- ▶ **Nikka from the Barrel Blend** 12.00
Giappone
Colore: Ambrato chiaro
Aroma: Floreale
Sapore: Morbido setoso
- ▶ **Lagavulin** 12.00
Scozia
Colore: Ambrato chiaro
Aroma: Complesso
Sapore: Importante con note di torba



Distillati **WHISKEY**

- ▶ **Bulleit** 8.00
U.S.A.
Colore: Ambrato
Aroma: Speziato
Sapore: Avvolgente con note di vaniglia
- ▶ **Bulleit Rye** 8.00
U.S.A.
Colore: Ambrato chiaro
Aroma: Vaniglia
Sapore: Dolce, Morbido
- ▶ **Maker's Mark** 8.00
U.S.A.
Colore: Oro
Aroma: Floreale
Sapore: Morbido, Forti sentori di vaniglia
- ▶ **Woodford Reserve** 9.00
U.S.A.
Colore: Ambrato
Aroma: Legno
Sapore: Speziato, Note di pepe
- ▶ **Knoob Creek** 9.00
U.S.A.
Colore: Ambrato scuro
Aroma: Noci tostate
Sapore: Ricco, Pungente
- ▶ **Tullamore Dew** 8.00
Irlanda
Colore: Oro
Aroma: Morbido, Elegante
Sapore: Bilanciato, Punte di vaniglia
- ▶ **Bushmills** 8.00
Irlanda
Colore: Oro
Aroma: Fruttato, Fresco
Sapore: Morbido, Note di cioccolato
- ▶ **Teeling Small Batch** 9.00
Irlanda
Colore: Oro brillante
Aroma: Vaniglia
Sapore: Deciso, Note di legno