

# HAPPY HOUR

<b>IL CLASSICO SPRITZ</b> .....	<b>8</b>
Aperol, Prosecco, Soda, Agrume disidratato	
<b>SPRITZ BITTER</b> .....	<b>9</b>
Bitter a scelta tra Campari, Cynar e Fusetti	
<b>HUGO</b> .....	<b>8</b>
Liquore al sambuco delle Langhe, Prosecco, Soda, Menta fresca	
<b>SPRITZ VIOLETTA</b> .....	<b>9</b>
Liquore alla viola piemontese, Prosecco, Soda	
<b>SPRITZ VENEZIANO</b> .....	<b>9</b>
Select, Prosecco Valdobbiadene DOCG, Soda, Oliva	
<b>SPRITZ ROSÈ</b> .....	<b>10</b>
Bitter bianco, Vino rosè, Soda, Agrume disidratato, Menta	
<b>PIRLO</b> .....	<b>9</b>
Campari, Vino bianco, Agrume disidratato	
<b>NEGRONI LOFT</b> .....	<b>10</b>
Un blend e un bilanciamento segreto di questo cult	
<b>NEGRONI DELLE LANGHE</b> .....	<b>10</b>
Gin Engine, Americano cocchi, Liquore al sambuco	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> .....	<b>10</b>
La base del Negroni Loft con Prosecco di Valdobbiadene	
<b>AMERICANO</b> .....	<b>10</b>
Un blend e un bilanciamento segreto di questo cult	
<b>WHITE AMERICANO LOFT</b> .....	<b>10</b>
Ginestra, Cocchi Americano, Bitter Luxardo, Soda	
<b>TORINO - TORINO</b> .....	<b>10</b>
Un blend 100% piemontese di questo cult	
<b>REVERSE MANHATTAN</b> .....	<b>10</b>
Blend di Vermouth Loft, Rye Whiskey, Grapefruit bitter	

# VERMOUTH

<b>COCCHI</b> Dopo Teatro.....	<b>7</b>
<b>COCCHI</b> Americano.....	<b>8</b>
<b>COCCHI</b> Americano Rosè.....	<b>8</b>
<b>CARPANO</b> Antica Formula.....	<b>8</b>
<b>PUNT &amp; MES</b> .....	<b>6</b>
<b>PROFESSORE</b> Il Classico.....	<b>8</b>
<b>PROFESSORE</b> Il Rosso.....	<b>8</b>
<b>MARTINI</b> Riserva Ambrato.....	<b>7</b>

# MUCH MORE

<b>SHOT</b> A partire da.....	<b>3</b>
<b>COCKTAIL IBA</b> A partire da.....	<b>10</b>
<b>DOLCE DELLA CASA</b> .....	<b>9</b>
Un dolce dessert realizzato in casa nel nostro Bistrò	

# SIGNATURE BORN IN THE LOFT

<b>MAY TIKI</b> .....	<b>12</b>
Premium blend di Rum caraibici e asiatici (Barbados, Jamaica, Filippine, India), lime, bergamotto, nocciola	
<i>This tiki is not a tiki</i> Complesso, bilanciato, intrigante	
<b>CLOVER LOFT</b> .....	<b>12</b>
Hendrick's gin, lime, bitter orange, lampone, premium soda, passion fruit, kiwi disidratato	
<i>Loft does it better</i> Frutti di bosco, texture setosa, ruffiano	
<b>VERSIONE ANALCOLICA 0.0</b> .....	<b>10</b>
<b>OLD DELHI</b> .....	<b>12</b>
Mango varietà Alfonso, bitter, lime, bolle, Nemiroff deluxe vodka	
<i>Non solo un cocktail fruttato</i> Fruttato, corposo	
<b>VERSIONE ANALCOLICA 0.0</b> .....	<b>10</b>
<b>DE CHIRICO</b> .....	<b>12</b>
Basilico, lime, edulcorante, Select, London dry gin, soda	
<i>Abbiamo scomposto un classico, e fra compassi e squadrette lo abbiamo ridisegnato</i> Profumato, secco, sparkling	
<b>VERSIONE ANALCOLICA 0.0</b> .....	<b>10</b>
<b>NEW JAZZ OF WIND</b> .....	<b>12</b>
Rye whiskey, bitter al miele, premium vermouth blend, amontillado Sherry	
<i>In una coupe Nick &amp; Nora, ordinata dall'età jazz misceliamo un futuro ove nuggisce un nuovo passato</i> Complesso, profondo, artistico	
<b>JAPANESE MIZUWARI</b> .....	<b>12</b>
Japanese Whisky, Soda, Yuzu, Crystal Glass	
<i>La possibilità di scoprire la miscelazione ove il sol si leva qui, a Torino</i> Secco, Giapponese, Sparkling	

# SIGNATURE ANALCOLICI

<b>SEX IN MARTIN</b> .....	<b>10</b>
Passion fruit, lime, vaniglia, distillato analcolico, bolle	
<i>La passione senza alcool è arrivata</i> dolce, acido, dissetante	
<b>PIÑA TE PAS</b> .....	<b>10</b>
Tepaché, tipica bevanda messicana home-made	
<i>L'amore in fermento</i> estremamente dissetante, frizzante	

# FROM 16:00 AND BEYOND

the loft

# GIN & TONIC

<b>GIN FROM ITALY</b>	
<b>MALFY</b> Original & Rosa.....	<b>11</b>
<b>POLI MARCONI</b> .....	<b>11</b>
<b>VILLA ASCENTI</b> .....	<b>12</b>
<b>ENGINE</b> .....	<b>12</b>
<b>GINARTE</b> .....	<b>12</b>
<b>OCCITAN</b> .....	<b>12</b>
<b>GINEPRAIO</b> Mediterraneo.....	<b>13</b>
<b>GIN DEL PROFESSORE</b> À La Madame.....	<b>13</b>
<b>PORTOFINO</b> .....	<b>13</b>
<b>PETER IN FLORENCE</b> .....	<b>14</b>

## GIN FROM THE WORLD

<b>BROKER'S</b> .....	<b>11</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> .....	<b>11</b>
<b>BULLDOG</b> .....	<b>11</b>
<b>BOBBY'S</b> .....	<b>12</b>
<b>SAIGON</b> .....	<b>12</b>
<b>MARTIN MILLER'S</b> .....	<b>13</b>
<b>CITADELLE</b> .....	<b>12</b>
<b>HENDRICK'S</b> .....	<b>12</b>
<b>PLYMOUTH</b> .....	<b>11</b>
<b>PLYMOUTH</b> Navy Strength.....	<b>12</b>
<b>NORDES ATLANTIC</b> .....	<b>12</b>
<b>GIN N°3</b> .....	<b>13</b>
<b>MONKEY 47</b> .....	<b>14</b>

## GIN FROM JAPAN

<b>SUNTORY ROKU</b> .....	<b>12</b>
<b>KAIKYO 135°</b> .....	<b>12</b>
<b>JINZU</b> .....	<b>13</b>
<b>NIKKA COFFEY</b> .....	<b>14</b>
<b>ETSU</b> .....	<b>14</b>
<b>BLOSSOM UKYIO</b> .....	<b>15</b>
<b>KI NO BI</b> .....	<b>17</b>

# COCKTAIL IBA

<b>A PARTIRE DA</b> .....	<b>10</b>
I nostri distillati vengono sempre serviti con a parte ghiaccio, acqua e cioccolato Valrhona Pastry Chef dell'Honduras	

# ENOTECA

## BOTTIGLIE

<b>PROSECCO</b> .....	<b>35</b>
Treviso, Extra Dry DOC - Cantina Soligo	
<b>PROSECCO</b> .....	<b>40</b>
Valdobbiadene Superiore, Extra Dry DOCG - Cantina Soligo	
<b>LA MANDOLETTA</b> .....	<b>43</b>
Brut Millesimato, Metodo classico, DOC 2018 - Cantina Bonzano	
<b>ALTA LANGA</b> .....	<b>45</b>
Brut, 30 mesi sui lieviti, DOCG - 2019 - Cantina Oriolo	
<b>TRENTO DOC</b> .....	<b>40</b>
Brut Millesimato DOC 2022 - Cantina Zanotelli	
<b>FRANCIACORTA</b> .....	<b>45</b>
Brut DOCG - Cantina Cà de Pazzi	
<b>FRANCIACORTA ROSÈ</b> .....	<b>50</b>
Brut DOCG - Cantina Cà de Pazzi	
<b>CRÉMANT DE BOURGOGNE</b> .....	<b>50</b>
Rosè - Perle D'auore - Louis Bouillot	
<b>CHAMPAGNE</b> .....	<b>100</b>
In base alle disponibilità a partire da	

## CALICI VINI ROSSI

<b>BARBERA D'ASTI SUPERIORE</b> .....	<b>7</b>
DOCG 2020 - Cantina Cossetti (Bottiglia 30€)	
<b>RUCHE DI CASTAGNOLE</b> .....	<b>8</b>
DOCG 2022 - Cantina Rabezzana (Bottiglia 35€)	

## CALICI VINI BIANCHI

<b>ROERO ARNEIS</b> .....	<b>7</b>
DOC 2021 - Cantina Cossetti (Bottiglia 30€)	
<b>GEWÜRZTRAMINER</b> .....	<b>8</b>
DOC 2021 - Cantina Zanotelli (Bottiglia 35€)	

## CALICI BOLLICINE

<b>PROSECCO</b> .....	<b>7</b>
Valdobbiadene Superiore, Extra Dry DOCG - Cantina Soligo	
<b>FRANCIACORTA</b> .....	<b>9</b>
Brut DOCG - Cantina Cà de Pazzi	
<b>CHAMPAGNE</b> .....	<b>15</b>
In base alle disponibilità a partire da	

# DEER

<b>BOHEMIAN PILSNER</b> .....	<b>7</b>
Cane di Guerra, Bottiglia da 33cl - 5.0%	
<b>AMERICAN IPA</b> .....	<b>8</b>
Cane di Guerra, Bottiglia da 33cl - 6.7%	
<b>HEINEKEN 0.0</b> .....	<b>5</b>
Bottiglia 33cl - Birra analcolica 0.0%	
<b>BIRRA ALLA SPINA</b> .....	<b>5</b>
Lager Hell, Ayinger, Pinta da 0.4cl - 4.9%	