

CHORUS

*Cocktail is the King,
the Bar is his Kingdom,
the Barman is his Jester.*

Massimo D'Addezio

Massimo D'Addezio

COCKTAILS

/// 18€

THE PRIMORDIALS

-

LONG ISLAND ICE TEA (headache free)

**BOMBAY SAPPHIRE GIN • PATRON TEQUILA • GREY GOOSE VODKA • BACARDI
CARTA BLANCA RUM • TRIPLE SEC • SUCCO DI LIMONE • ZUCCHERO • COLA**

*(Bombay Sapphire Gin, Patron Tequila, Grey Goose Vodka, Bacardi Carta Blanca Rum, Triple Sec,
Lemon Juice, Sugar, Zucchero, Cola)*

-

RUSTY NAIL

SINGLE MALT ABERFELDY 12 Y.O. SCOTCH WHISKY • DRAMBUIE

(Single Malt Aberfeldy 12 y.O. Scotch Whisky, Drambuie Liquer)

-

HORSE'S NECK

COGNAC • GINGER ALE • ANGOSTURA BITTER

(Cognac, Ginger Ale, Angostura Bitter)

-

PARADISE

BOMBAY SAPPHIRE GIN • APRICOT BRANDY • SUCCO DI ARANCIA

(Bombay Sapphire Gin, Apricot Brandy, Orange Juice)

-

CASINO

OLD TOM GIN • MARASCHINO • ORANGE BITTER • SUCCO DI LIMONE

(Old Tom Gin, Maraschino, Orange Bitter, Lemon Juice)

-

MARY PICKFORD

BACARDI CARTA BLANCA RUM • SUCCO DI ANANAS • MARASCHINO • GRANATINA

(Bacardi Carta Blanca Rum, Pineapple Juice, Maraschino, Grenadine)

COCKTAILS

/// 18€

I GRANDI CLASSICI DI CHORUS

-

17 E MEZZO

VODKA • SCIROPPO DI PASSION FRUIT • LIME
TINTURA MADRE DI PEPERONCINI (CAPSICUM CHINENSE)
(Vodka, Passion Fruit Syrup, Lime Juice, Red Hot Chili Pepper Tincture)

-

MARINAIO SCOZZESE

RUM • DRAMBUIE LIQUORE SCOZZESE A BASE DI WHISKY MIELE E SPEZIE • WHISKY
TORBATO • LEGGERA BORDATURA SUL BICCHIERE DI SALE DI HALEN MÔN
(Rum, Drambuie, Laphroaig 10 Y.O., Halen Môn Salt)

-

CHORUS SAUAR

VODKA • SUCCO DI LIMONE • SCIROPPO DI ZUCCHERO • LIQUORE DI FIORI DI
SAMBUCO • MERINGA • PEPE DEL MADAGASCAR
(Vodka, Lemon Juice, Sugar Syrup, Elderflower Liqueur, Meringue, Madagascar Pepper)

-

JAPANESE 75

BOMBAY SAPPHIRE GIN • SUCCO DI YUZU (AGRUME GIAPPONESE) • SCIROPPO DI
ZUCCHERO • METODO CLASSICO
(Bombay Sapphire Gin, Yuzu Juice - Japanese Citrus, Sugar Syrup, Italian Sparkling Wine)

-

BLOODY MAX

JAPANESE WHISKY • DRY SHERRY • SUCCO POMODORO • CONSOMMÉ DI MANZO
SUCCO DI LIME • WORCESTERSHIRE • SALSA DI RAFANO • SALE DI HALEN MÔN
BACCHE DI SICHUAN • TABASCO VERDE
*(Japanese Whiskey, Dry Sherry, Tomato Juice, Beef Consommé, Lime Juice, Worcestershire, Horseradish
Sauce, Halen Môn Salt, Sichuan Berries, Green Tabasco)*

-

DIRU DIRU

MEZCAL • SUCCO DI LIMONE • SCIROPPO DI AGAVE • MERINGA AL TAMARINDO
PETALI EDULI
(Mezcal, Lemon Juice, Agave Syrup, Tamarind Meringue, Edible Petals)

I nostri preparati possono contenere ingredienti allergenici. Preghiamo di avvertire.

MOCKTAIL (COCKTAIL ANALCOLICI)

/// 15€

-

FLOWER POWER

SCIROPPO DI PASSION FRUIT • SUCCO DI LIME • MARTINI
ANALCOLICO FLOREALE • CETRIOLO

(Passion Fruit Syrup, Lime Juice, Martini Floreale, Cucumber)

-

NEGRONI ANALCOLICO

DISTILLATO ANALCOLICO DI BACCHE SPEZIE E RADICI • SCIROPPO
AMARICATO • SUCCO DI UVA BIO INFUSO CON TE VERDE CRUDO E
SAMBUCO

*(Non-Alcoholic Distillate Of Berries, Spices And Roots, Bittersweet Syrup,
Organic Grapejuice Infused With Green Tea And Elderberry)*

-

ARLECCHINO

CRANBERRY JUICE • SCIROPPO DI AGAVE • ANANAS NATURALE,
FRUTTI DI BOSCO • ACQUA DI FIORI DI ARANCIA

*(Cranberry Juice, Agave Syrup, Raw Pineapple Juice, Wildberries And Orange
Blossom Water)*

-

PALOMA NALCOLICO

AMARICO APERITIVO AL POMPELMO • SODA • SALE DI HALE MÔN

(Grapefruit Amarico Aperitivo, Soda Water, Hale Môn Salt)

-

GRATTACHECCA ROMANA

SCIROPPO DI AMARENA • SCIROPPO DI TAMARINDO • SUCCO DI
ARANCIA • CILIEGIA • FRAGOLA E ZENZERO SCIROPpati

*(Cherry Syrup, Tamarind Syrup, Orange Juice, Cherry, Strawberry And Ginger In
Syrup)*

“DEL NOSTRO MEGLIO” COCKTAILS... (PENSA IL PEGGIO)

/// 18€

-

CAFFOE'-SPRESSO MARTINI

AMARO DEL CAPO RISERVA • VODKA • CAFFÈ ESPRESSO

(Amaro Del Capo Riserva, Vodka, Espresso)

-

NEGRINO IL NEGRONI COL PEPERONCINO

BITTER RISERVA MARTINI • VERMUT ROSSO • GIN • DEL CAPO RED
HOT EDITION (PICCANTE)

(Bitter Riserva Martini, Red Vermut, Gin, Del Capo Red Hot Edition - Spicy)

-

MA CHE GNENTE GNENTE...

GIN NON FILTRATO • ANTICA FORMULA • BENEDECTINE
CHARTREUSE VERTE • OLI ESSENZIALI DI ANICE STELLATO E NOCE
MOSCATA • PIÙ ALTRE COSE CHE AVEVO LÌ...

(Not Filtered Gin, Antica Formula, Benedictine, Chartreuse Verte, Star Anis And Nutmeg Essential Oil, More Or Less What I Found Around Me...)

-

NON SO CHE PRENDERE

GIN FABBRI • SCIROPPO DI AMARENA • SUCCO DI LIME E LIMONE

(Gin Fabbri, Cherry Syrup, Lemon And Lime Juice)

-

MUUUH

LATTE • WHISKY SHERRY CASK • SCIROPPO FIORI DI SAMBUCO
ACQUA DI IBISCO • CANNELLA • PETALI

(Milk, Sherry Cask Whisky, Elder Flower Syrup, Ibiscus Water, Cinnamon, Petals)

-

BANANATA

VODKA AQUAMARIS INFUSA ALLA SALICORNIA • AMARO DEL CAPO
RISERVA • AMARETTO ADRIATICO • BANANA LOLLI

(Glasswort Infused Vodka Aquamaris, Amaro Del Capo Riserva, Amaretto Adriatico, Banana Lolli)

I nostri preparati possono contenere ingredienti allergenici. Preghiamo di avvertire.

ITA

“PHAITÙ”

/fài tù/

(sentiti pure libero di fare come ti pare)

18€

Il “FAI TU” è diventata oramai una filosofia di vita davanti ai banconi di tutto il mondo, è il modo per un cliente di dimostrare tutta la fiducia incondizionata nei confronti del barman e della barlady d’innanzi a sé.

Quindi, grazie a tutti quelli che continueranno, con falso disinteresse ad affidare ai professionisti dietro al banco, il destino delle proprie serate, grazie davvero!

Ed a questo punto...

Sentiti libero di lasciare decidere a noi i tuoi cocktail e goditi la serata senza pensieri!

Indicaci il percorso iniziale e le tue (eventuali) allergie o intolleranze, eventualmente dicci anche la base alcolica e al resto ci pensiamo noi.

Buon Divertimento!

ITA

“PHAITÙ”

/fài tù/

(sentiti pure libero di fare come ti pare)

18€

Phaitù secco

Poco zucchero o per niente, per un palato allenato

Phaitù tendente all'amaro

L'amarostico come principale elemento
su cui costruire il cocktail

Phaitù fruttato

La frutta fresca la farà da padrone

Phaitù speziato e botanico

Erbe officinali, botaniche o radici sono il segreto delle
piccole infusioni

Phaitù decisamente dolce

Tanto zucchero per un palato... allenato :)

どのように

“Inke sen zo?”

Quando l'inusuale entra nello shaker!

ENG

“UDOOIT”

/you-do-it/

(feel free to do as you please)

18€

In front of the bar counters worldwide, “Udooit” has become a philosophy of life. It is the way in which a client demonstrates unconditional trust in the barman or the barlady facing him.

So thank you to all those who continue to entrust the fate of their evenings, with false disinterest, to the professionals behind the counters, thank you so very much!

And at this point...

Feel free to allow us to decide your cocktails and enjoy a thoughtless evening!

Tell us the starting point and your (if any) allergies or intolerances, possibly add in the alcohol base and we will take care of the rest.

Enjoy!

ENG

“UDOOIT”

/you-do-it/

(feel free to do as you please)

18€

Udooit dry

Little or no sugar, for the trained palate

Udooit tending bitter

The main element on which to build
the cocktail is amarostic

Udooit fruity

Fresh fruit is king

Udooit spicy and botanical

Medicinal, botanical or root herbs
are the secret of small infusions

Udooit definitely sweet

Lots of sugar for a... trained palate :)

どのように

“Say what?”

Unusual elements flow into the shaker!

VERMOUTH, AROMATICI E BITTER

/// 12€

Aperol
Biancosarti
Bitter Campari
Martini Riserva Speciale Bitter
Galliano L'aperitivo
Carpano Classico Rosso
Carpano Antica Formula
Aperitivo Cocchi Americano
Cocchi Storico Vermouth
Ldi Torino
Dolin Dry
Lillet Blanc
Lillet Rouge
Martelletti
Martini Bianco
Martini Extra Dry
Martini Vermouth Riserva
L Speciale Ambrato
Martini Vermouth Riserva
L Speciale Rubino
Noilly Prat Dry
Punt & Mes

AMARI

/// 13€

Amaro Averna
Amaro Del Capo
Amaro Lucano
Amaro Montenegro
Amaro Nonino
Amaro Petrus Boonekamp
Branca Menta

LIQUORI

/// 13€

Baileys
Benedectine
Chartreuse Verte
Chartreuse Jeune
Cointreau
Crème de Cassis de Pere Chartoux
Crème de Mure Sauvage de Pere
L Chartreux
Di Saronno
Drambuie
Grand Marnier
Frangelico
Mandarin Napoleon
Dry Orange Pierre Ferrand
Creme De Menthe Giffard

/// 16€

Chartreuse V.E.P.
Italicus Rosolio Di Bergamotto
St.germain

China Clementi
China Martini
Cynar
Fernet Branca
Genziana Sarandrea
Rabarbaro Zucca
Vecchio Amaro Del Capo Riserva

CHORUS

VODKA

///

42 Below	13€	Grey Goose	17€
Beluga	13€	Ketel One	17€
Russkij Standart	13€	Konik's Tail	17€
Stolichnaya Premium	13€	Potocki	17€
Stolichnaya 100 Proof	17€	Russkij Platinum	17€
Belvedere	17€	Stoli Elit	17€
Ciroc	17€	Beluga Gold	24€

GIN

///

Beefeater	12€	Muma	17€
Gordon's	12€	Phd	17€
Bombay Dry	14€	Ki No Bi	17€
Hayman's Old Tom	14€	Ki No Bi SeiAviation	17€
Sipsmith	14€	Hendrick's	17€
Tanqueray	14€	Mare	17€
Cittadelle	15€	Martin Miller's	
Martin Miller's	15€	L Westbourne Strenght	17€
N.3	15€	Plymouth Navy	
Tanqueray Ten	15€	L Strenght	17€
Plymouth	16€	Monkey 47	17€
The Botanist	16€	Bareksten Navy	17€
Roku	16€	Explorer	17€
Sabatini	16€	Darnley Spiced	17€
Bombay Sapphire	17€	Emporia	17€
Cittadelle Reserve	17€	Oxley	19€
Fifty Pounds	17€	Bareksten Old Tom	19€
Gin di Vallombrosa	17€		
Gin Puro "The One"	17€		

WHISKY E WHISKEY

///

Tullamore Dew Irish	12€	Angel's Envy Bourbon	
Dewar's White Label		L Whiskey	16€
L Scotch	12€	Aultmore 12 Y.O.	16€
The Famous Grouse		The Balvenie Single	
L Scotch	12€	L Barrell 14 Yo Scotch	19€
Dalmore 12 Scotch	13€	Nikka From The Barrell	
Maker's Mark Bourbon	14€	L Blend Japanese	19€
Glennfiddich 12 Yo		Macallan Amber	19€
L Scotch	14€	Nikka Miyagikyo Single	
Glenlivet Scotch	14€	L Malt	20€
Highland Park 12		Signatory Bruichladdich	
L Scotch	14€	L 1992 Scotch	21€
Laphroig 10 Yo Scotch	14€	Highland Park 18 Scotch	22€
Royal Brackla 12 Y.O.	14€	Signatory Caol Ila	22€
Aberfeldy 12 Y.O.	14€	Taketsuru No Age	
Craigellachie 13 Y.O.	14€	L Japanese	22€
Connemara Irish	14€		
Bowmore 12 Yo Scotch	16€		
Bulleit Bourbon	16€		
Bulleit 95 Rye	16€		
The Balvenie Double			
L Wood 12 Yo Scotch	16€		

CHORUS

RUM

///

La Mauny Bianco 50	12€	Pusser's Navy Rum 54,5	17€
Bacardi Bianco	15€	Rhum Rhum Blanc 41	19€
Appleton Vx	16€	Rhum Rhum Blanc 56	20€
Diplomatico Reserva		Clairin Vaval 52,5°	22€
L Exclusiva	17€	Clairin Casimir 54°	22€
		Clairin Sajous 53,5°	22€

CACHACA

///

Cachaca Leblon	16€
Cachaca Yaguara	17€

TEQUILA

///

El Jimador Blanco	12€
Ocho Blanco	17€
Kah Blanco	18€
Patron Silver	18€
Kah Reposado	20€
Patron Reposado	20€
Kah Anejo	22€
Patron Anejo	22€

MEZCAL

///

Nuestra Soledad	13€
Siete Misterios	16€
Alipus San Luis	18€
Alipus San Juan	18€
Alipus San Baltazar	18€
Del Maguey Chichicapa	18€
Monte Lobos	18€
Del Maguey Tobala 100%	24€
Del Maguey Pechuga	27€

CHORUS

COGNAC

///

Courvoisieur Vs	17€
Remy Martin V.S.O.P.	17€

BRANDY

///

Arzente Poli	16€
Magna Mater	16€

ARMAGNAC

///

L'encantada 20 Ans	24€
--------------------	-----

PISCO

///

Tabernero Acholado	15€
Pisco Porton	15€
Tabernero Italia	16€
Tabernero Mosto Verde	16€

GRAPPA

///

Storica Nera	11€
Grappa Barrique 903	
└ Bonaventura	13€
Rossi D'angera Riserva	
└ Personale	15€

ACQUEVITI D'UVA

///

Bonaventura maschio	
└ "prime uve"	14€
Bonaventura maschio	
└ "prime uve oro"	16€
Bonaventura maschio	
└ "prime uve nere"	18€

CHORUS

LE BIRRE

///

Beck's	10€
Corona	10€
Nastro Azzurro	10€
Brewdog I.P.A.	10€

ACQUA

/// 4€

Acqua Panna
Acqua S. Pellegrino
Acqua Perrier

SOFT DRINKS

/// 9€

Cedrata Tassoni
Coca cola
Coca cola zero
Aranciata Sanpellegrino BIO
Aranciata Amara BIO
Chinotto Sanpellegrino
Limonata
Sanbittè Rosso
Sanbittè bianco
Acqua Brillante Recoaro
Succhi di frutta Pago
Ginger Beer Sanpellegrino
Tonica agrumi Sanpellegrino
Tonica rovere Sanpellegrino

CAFFETTERIA

///

Espresso	2€
Espresso Decaffeinato	2€
Cappuccino	3€
Caffelatte	3€
Caffè Americano	3€
Selezione di tè	
Le infusioni	6€