

NOI

italiano • en madrid

Bebidas

AGUAS - WATER

Agua panna	5.5Ы↓
San Pellegrino	5.5Ы↓
Vichy Catalan	6Ы↓

ZUMOS - JUICES

Piña delikata - Pineapple	6Ы↓
Melocoton tardío - Peach	6Ы↓
Tomate rosa - Pink tomato	6Ы↓
Naranja - Orange	7Ы↓

BEBIDAS CARBONATADAS - CARBONATED BEVERAGES

Coca cola, Zero	5Ы↓
Sprite	5Ы↓
Fanta limon	5Ы↓
Aquarius Limon, Naranja	5Ы↓
Fuze tea	5Ы↓
Tonica "Le Tribute"	5.5Ы↓
Ginger Beer "Le Tribute"	5.5Ы↓

CERVEZAS - BEER

San Miguel Magna "Golden Lager" 5.7º - Barril - Drafted	6Ы↓
Mahou 5* 5.5º	6Ы↓
Mahou 0.0º Tostada - Toasted Non Alcoholic	5Ы↓
Amarcord Sin Gluten 5.2º - Gluten Free	6.5Ы↓
Ichnusa Non filtrata 5º - Non Filtred	6Ы↓
Peroni Nastro Azzurro 5.1º - Pilsner	6.5Ы↓
Baladin Wayan "Saison" Artesanal 5.8º - Citrus, spiced - Citricos, especias -	6.5Ы↓
Amarcord "IPA" 6º - Non Filtred - Tropical, Bitter -	7Ы↓

Cocktails

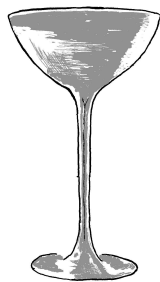
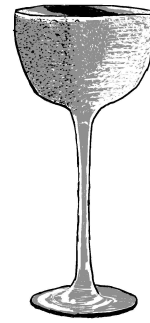
Divina comedia

16€

Aperitivo, umami - Aperitif umami

(Stoli vodka al parmigiano reggiano, 9 di Dante vermouth dulce, aquavit de frambuesa, mermelada de tomate y frambuesa, lima, sal de tomate, guindilla y romero quemado)

(Parmigiano reggiano infused vodka, 9 di Dante sweet vermouth, raspberry aquavit, tomato and raspberry mermelade, lime and a tomato, chili and burnt rosemary salt)



(Stoli vodka, Saint Germain licor flor de sauco, Aquavit de pera williams, Shrub de pera, lima, tinctura de lavanda)

14€

Crystal Pear

Acido & floral - Acid & floral

(Stoli vodka, Saint Germain elderflower liqueure, Williams Pear Aquavit,, Pear Shrub, lime, lavender tincture)

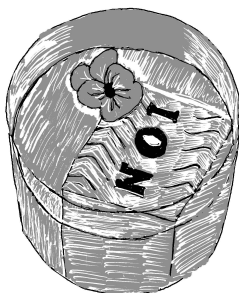
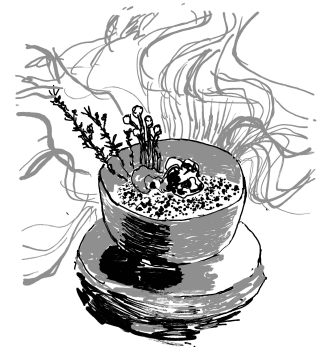
Forest Anima

16€

Terroso & acido - Earthy & acid

(Martin Millers Westbourne al boletus, Quaglia licor pino, Mirto licor baya silvestre, Shrub de champiñones, lima, humo de cerezo)

(Boletus infused Martin Millers Westbourne, Quaglia pine liqueure, Mirto wild berry liqueure, Champignones Shrub, lime, sherry smoked)



14€

Mango Madness

Especiado, acido & picante - Acid, hot & spiced

(Ron Santiago de Cuba blanco, Ancho reyes licor chile poblano, Shrub de mango verde adobado, lima)

(Santiago de Cuba white Rum, Ancho reyes poblano chili liqueure, marinated green mango shrub, lime)

Negrita Castaña

16€

Tostado & fresco - Nutty & fresh

(Bulleit rye whiskey fatwash de mantequilla tostada y platano, orgeat castañas, Frangelico, ron añejo, lima)

(Noisette butter and banana fatwashed Bulleit rye whiskey, chestnut orgeat, Frangelico, añejo rum, lime)





14€

My sweet Mandarin

Cítrico & dulce - Citric & sweet

(Ron Santiago de Cuba,
Napoleon mandarina,
Luxardo marraschino, lima,
mermelada de mandarina
amarga, espuma de
palomitas)

(Santiago de Cuba
rum, Napoleon mandarine,
Luxardo marraschino,
lime, mandarine bitter
marmelade, vanilla, pop-
corn foam)

Temezcal

16€

-Umami-

(Mezcal Ojo de Tigre, licor
yuzu, Giardino vermouth
blanco, lima, shrub de yuzu,
sal eléctrica)

(Ojo de Tigre Mezcal,
yuzu liqueur, Giardino
white vermouth, lime, yuzu
shrub, electric salt)



14€

Kiwino

Afrutado & fresco - Fruity & fresh

(Gin Hendrix, licor
Jengibre, Shrub Kiwi,
Lima, Menta, Aquafava)

(Hendrix Gin, Ginger
Liquore, Kiwi Shrub,
Lime, Mint, Aquafava)

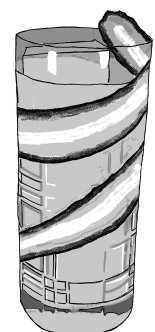
Ciao Cetriolo!

14€

Fresco aromatico - Fresh aromatic

(Tequila Olmeca Altos, licor
ruibarbo, cordial pepino y
jengibre, lima, ginger beer)

(Tequila Olmeca Altos, rhubarb
liqueur, cucumber and ginger
cordial, lime, ginger beer)



Bartender: Rodolfo Lamanna

Negroni

Clásico - Clasic

*(Tanqueray gin, Campari,
Giardino rosso vermouth)*

Negroni Paradiso

Rose, Pinkfruit

*(Malfy pink grapefruit,
Bitter bianco Luxardo, 9
di Dante Rose)*

Negroni Purgatorio

White, dry

*(Tanqueray, Bitter
bianco Luxardo, 9 di
Dante Purgatorio extra
dry)*

Negroni selection

14€



Tomato Negroni

Umami, dry

*(Tanqueray, Homemade
Tomato bitter, Cocchi
Americano)*

Negroni Picante

Bitter & Spicy

*(Tanqueray, Amaro del
capo picante, Giardino
rosso vermouth)*

Not Negroni 0.0

Amargo - Bitter

*(Tanqueray 0.0, Giffard
bitter de naranja 0.0,
Undone not vermouth)*

Blackberry Negroni

Fruity, aromatic

*(Brockmans gin, amaro
Santoni, Cocchi
Americano)*

Mocktails / Cocktails sin alcohol

Mint Sour

Afrutado & fresco - Fruity & fresh

(Tanqueray 0.0, Shrub Kiwi, Lima, Menta, Aquafava) (Tanqueray 0.0, Shrub Kiwi, Lima, Menta, Aquafava)



Crodino the Mule

Amargo & fresco - Bitter & fresh

(Crodino biondo bitter, Lima, Ginger beer) (Crodino biondo bitter, Lime, Ginger beer)

Agrumi groove

Cítrico & Umami - Citric & Umami

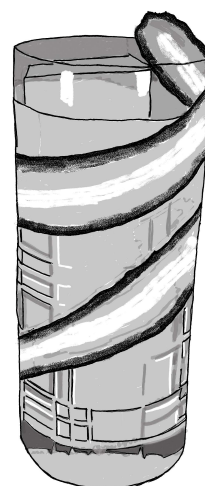
(Tanqueray 0.0, Martini Florale 0.0, Melocotón, Lima, Shrub de Yuzu, Sal eléctrica) (Tanqueray 0.0, Martini Florale 0.0, Peach, Lime, Yuzu shrub, Electric salt)



Cucu storm

Aromatico & Fresco - Aromatic & Fresh

(Giffard licor Pomelo rosa 0.0, Cordial Pepino y jengibre, Lima, Ginger beer) (Giffard Pink grapefruit liquore 0.0, Cucumber cordial, Lime, Ginger beer)



Pop-corn Martini

Dulce - Sweet

(Undone not Ron 0.0, Mermelada mandarina amarga, Sirope Vainilla, Lima, Espuma Palomitas de maiz) (Undone not Rum, Mandarine bitter mermelade, Vanilla sirup, Lime, Pop-corn foam)

PerAmore

Acido & Aromatico - Acid & Aromatic

(Undone not Ron 0.0, Giffard licor Flor de Sauco 0.0, Shrub de Pera, Lima, Tinctura Lavanda) (Undone not Rum 0.0, Giffard Elderflower liquore 0.0, Pear shrub, Lime, Lavander tincture)



Aperitivos

VERMOUTH

7cl

Giardino Rosso	-Herbal, amargo, cardamomo, vainilla-	7€
Giardino Bianco	-Limon, jengibre, nuez moscada-	7€
Punt e mes	-Quina, clavo, naranja- Vermouth y amaro-	7€
Cocchi Dopo Teatro	-Ruibarbo, casia, kiryat- Vermouth y amaro-	9€
Cocchi Storico	-Cereza, mentol, regaliz terroso-	9€
Cocchi Americano	-Genciana, quina, sauco, naranja amarga-	9€
Carpano Antica Formula	-Almendra, pasas, dátiles, azafrán-	9€
9 Di Dante Inferno Rosso	-Frutos rojos, cerezas y naranja-	11€
9 Di Dante Purgatorio Bianco	-Flores blancas, limon y salvia-	11€
9 Di Dante Paradiso Rose	-Pomelo, frambuesa y anís-III	11€

Campari Shakerato

-Copa campari, enfriado en coctelera-

12€

Spritz Selection

14cl

Aperol

Cynar

Campari

Marraschino

(Luxardo Maraschino, limon y cereza)

Hugo

(Licor flor de sauco, menta y lima)

Arrabbiatto

(Amaro del capo picante)

Limoncello

(Limon y albahaca)

Americano

(Cocchi americano)



Aperitivos sin alcohol / analcoholic aperitif

Martini Floreale 0.0 White vermouth		Ybl
Crodino Biondo	-Bitter rubio, cítrico y frutal-	Ybl
Crodino Rosso	-Bitter rosso, naranja sanguinea-	Ybl
Undone - Not red vermouth		6€
Undone - Not wine aperitif		6€
Giffard - Orange bitter		8€
Zumo tomate preparado	-Tomate rosa italiano, aliño de la casa-	10Ybl

Spritz analcolicos / Non alcoholic Spritz

14Ybl

Aperol Spritz 0.0

Campari Spritz 0.0

Hugo Spritz 0.0

Crodino Spritz 0.0

White aperitif spritz 0.0



Digestivos

Espresso Martini

*Espresso, Stolichka vodka, Giffard
Honduras coffee liqueur, Vanilla
syrup, cacao bitter*

14€

Carajillo 43

Espresso, Licor 43

12€

Espresso Shakerato

*Espresso, Vanilla syrup, cacao bitter
agitado / shaken*

8€

Licores / Liquors

	<u>3cl</u>	<u>5cl</u>
Limoncello Villamassa	4€	6€
Limoncello Poli	6€	8€
Mirto	6€	8€
Frangelico	6€	8€
Amaretto Villamassa	7€	10€
Amaretto Adriático	8€	12€
Pazo Señorans hierbas	7€	10€
Pazo Señorans orujo	7€	10€
Baileys	7€	9€
Giffard Honduras Coffee	6€	8€
Cocchi Barolo Chinato Chinato - uva Nebbiolo		15€

Grappe

*Alma pura de vid sangrante
cristalinos movimientos en los mostos danzantes
es la esencia lo que montañas mueve
esa que la tierra y los elementos tanto quieren
espirituosa es ella, fuerte y contundente, delicada y fina
si la ignoras solo espera la muerte. R.L.*

5cl

Poli Sarpa	-Merlot y Cabernet Sauvignon - Bianca	8€
Poli Cleopatra	-Moscatto - Invecchiata	8€
Poli Amorosa	-Vespaiole - Bianca	10€
Ben Rye	-Zibibbo - Invecchiata	12€
Giare	-Amarone - Invecchiata	15€
Poli 30 Sassicaia	-Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc - Invecchiata	18€

Amari

*Brebaje ancestral, de piel oscura y lento andar
su sabiduría bien logra ocultar
detrás de su hermosa y contradictoria dualidad
su amargo sabor nos ilumina caminos de dulzura
de su turbio cuerpo, canciones sanadoras se escuchan
tras su presencia congelante se escuchan
del fuego sagrado, sus llamaradas desnudas R.L.*

Amaro: El licor de hierbas aromáticas/medicinales preferido de los italianos

3cl

5cl

ÖÊÛØ, Í ÎÒ, " ÊÛØ	-Pino, clavo, flores prensadas, miel-	5€	8€
ßÎÛ×Ê	-Afrutado, terroso, caramelo-	4€	6€
" â×ÊÛ	-Melocotón, frutas de verano, alcachofas-	4€	6€
, Ø×ÝÎ×ÎÐÛØ	-Nuez moscada, clavo, canela, naranja-	5€	8€
%ÎÛ×ÎÝ! !ÛÊ×ÎÊ	-Genciana, colombo, Peppermint-	4€	6€
\$òòàòÛ Sancti Vigili	-Melissa, Genciana, Piel de naranja-	6€	8€
Amaro del Capo Picante	-Menta, Regaliz, Anís, Peperoncino-	7€	10€
Jefferson Amaro Importante	-Bergamota, Eucalipto, Balsámico-	7€	10€

DESTILADOS

GIN

5cl

Brockmans - <i>England</i>	10€
Tanqueray 0.0 - <i>England</i>	10€
Tanqueray ten - <i>England</i>	12€
Roku - <i>Japan</i>	14€
Hendrick's - <i>Scotland</i>	14€
Martin Millers Westbourn - <i>England</i>	17€
Malfy - <i>Italy</i>	14€
Malfy Pink grapefruit - <i>Italy</i>	14€
Bosque Gin - <i>Patagonia, Argentina</i>	12€
Summa Gin - <i>Frambuesa delicada - Patagonia, Argentina</i>	12€

DRY GIN

5cl

Alkkemist - <i>Alicante, Spain</i>	14€
Minoric 262 - <i>Menorca, Spain</i>	16€

LONDON DRY GIN

5cl

London N° 3 - <i>England</i>	12€
Bombay Premier Cru - <i>England</i>	14€
Oxley - <i>England</i>	17€

RON

3cl

5cl

Santiago de Cuba Blanco - <i>Cuba</i>	6€	10€
Santísima Trinidad 7 - <i>Cuba</i>	8€	12€
Santiago de Cuba 11 - <i>Cuba</i>	9€	14€
Diplomatico Reserva - <i>Venezuela</i>	9€	14€
Barcelo Imperial - <i>R. Dominicana</i>	9€	14€
Zacapa XO - <i>Guatemala</i>	16€	25€
Undone - Not Rum 0.0		10€

<u>BLENDDED WHISKY</u>		<u>3cl</u>	<u>5cl</u>
Chivas 12 - <i>Scotland</i>		6€	10€
Chivas 18 - <i>Scotland</i>		10€	16€
J.W. Black label 12 - <i>Scotland</i>		6€	10€
J.W. Green label 15 - <i>Blended malt</i>		10€	16€
J.W. Blue label - <i>Scotland</i>		15€	25€
Nika From the barrel - <i>Japan</i>		10€	16€
Nikka coffey grain - <i>Japan</i>		9€	14€
Hibiki Harmony - <i>Japan</i>		14€	20€
<u>SINGLE GRAIN WHISKY</u>		<u>3cl</u>	<u>5cl</u>
Teeling - <i>Ireland</i>		8€	12€
<u>SINGLE MALT WHISKY</u>		<u>3cl</u>	<u>5cl</u>
Glenfiddich 12 - <i>Speyside</i>		8€	12€
Glenfiddich 15 - <i>Speyside</i>		9€	14€
Glenrothes 12 - <i>Speyside</i>		10€	16€
Talisker 10 - <i>Islay peated</i>		9€	14€
Macallan 12 - <i>Highlands</i>		12€	18€
Yamazaki 12 - <i>Japan</i>		15€	25€
<u>INDEPENDENT WHISKY BOTTLER</u>		<u>3cl</u>	<u>5cl</u>
Finn Thomson Staoisha 10 years - <i>Islay peated</i>		14€	22€
- <i>Bunnahabhain distillery - cask strength - 242 total bottles -</i>			
Finn Thomson Strathclyde 30 years - <i>Lowland - Single grain</i>		25€	42€
- <i>Strathclyde distillery - cask strength - 195 total bottles -</i>			
<u>BOURBON WHISKEY</u>		<u>3cl</u>	<u>5cl</u>
Makers Mark - <i>Kentucky</i>		8€	12€
Michters - <i>Kentucky</i>		9€	14€
<u>RYE WHISKEY</u>		<u>3cl</u>	<u>5cl</u>
Bulleit - <i>Kentucky</i>		8€	12€
Michters - <i>Kentucky</i>		9€	14€

TEQUILAS, MEZCALES Y PISCO

	<u>3cl</u>	<u>5cl</u>
Olmecca Altos - Blanco	8€	12€
Siete leguas - Blanco	10€	15€
Casa dragones - Blanco	12€	20€
Herradura - Reposado	8€	12€
Fortaleza - Reposado	9€	14€
José Cuervo Reserva Familia - Añejo	15€	25€
Ojo de tigre Mezcal - Espadín/Tobalá	8€	12€
Mezcal Vago - Espadín/Coyote/Arroqueño	12€	18€
Amores Mezcal - Cenizo	12€	18€
Sarcay pisco "Italia" - Perú	8€	12€

VODKA

	<u>3cl</u>	<u>5cl</u>
Stoli - Latvia	6€	10€
Belvedere - Poland	8€	12€
Alkkemist - Spain	8€	12€
Beluga - Russia	9€	14€

BRANDY E COGNAC

	<u>5cl</u>
Carlos I - Jerez, Spain	12€
Dartigalongue 2005 - Armagnac, France	12€
Remy Martin VSOP - Cognac, France	14€
Hennessy XO - Cognac, France	26€