

# APERTURE

La Creatività È Contagiosa, Trasmettiamola!



COCKTAILS \* ARTE \* SMARTFOOD

4° EDIZIONE

## ***Benvenuti ad Aperture***

Nasciamo a Padova nel novembre 2018 con un'idea semplice: portare l'arte della miscelazione in un luogo dove contano le persone, l'atmosfera e i legami che si creano davanti a un buon drink.

## ***La nostra cocktail list***

Corposa, curata e sempre in evoluzione. Lasciatevi guidare dai nostri consigli o raccontateci i vostri gusti: creeremo un cocktail su misura per voi.

## ***Ingredienti e filosofia***

Scegliamo prodotti da piccole realtà etiche e sostenibili, che rispettano la terra e chi la lavora. Tutti i nostri materiali sono eco-compatibili, biodegradabili o riciclabili: ogni gesto conta.

## ***Vino, birra e cucina***

Sul nostro menù troverete vini naturali, biologici e birre artigianali di produttori indipendenti. Per accompagnare il vostro drink, una proposta gastronomica di qualità, con ingredienti freschi del territorio.

## ***Vita da Aperture***

Seguiteci sui social per scoprire eventi, degustazioni, guest bartending, live e performance artistiche.

Taggateci nelle vostre foto: anche voi fate parte di questa storia.

***visit our website***



[www.aperturecocktailbar.com](http://www.aperturecocktailbar.com)



[Aperture-cocktailbar](https://www.facebook.com/Aperture-cocktailbar)



[Aperture-cocktailbar](https://www.instagram.com/aperturecocktailbar)



[aperturecocktailbar@gmail.com](mailto:aperturecocktailbar@gmail.com)



## Cocktails legenda

Per orientarvi nella scelta del vostro cocktail, abbiamo pensato a questa legenda dove viene indicato il tipo di bicchiere utilizzato, la metodologia di preparazione, il gusto ed il tipo di ghiaccio.

Buon divertimento!

### BICCHIERE



Highball



Old Fashioned



Coppetta



Mug

### METODOLOGIA



Shaker



Stir



Build



Blended

### GUSTO



bitter/amaro - dolce - floreale - aromatico  
citrino - speziato - secco

### GHIACCIO



Assente - Tritato - Cubetto Pieno

### GRADO ALCOLICO

↑ (bassa gradazione) 0-8 % vol

↑↑ (media) 8-15 % vol

↑↑↑ (alta) 15-22 % vol

Alcool Free

## L'Americano e le sue varianti



cubetto pieno

### Americano Classico ↑

*Bitter Berto, vermouth Berto rosso, soda*  amaro  
€ 6

### Americano Arcella ↑

*Bitter Berto, vermouth Berto rosso, liquore allo zenzero,  
essenza di zenzero e di fava tonka*  speziato  
€ 8

### Americano Orientale ↑

*Bitter Berto, vermouth Berto rosso, tè verde, soda,  
essenza di limone*  bitter dolce  
€ 8

### Americano Aromatico ↑

*Bitter Berto, vermouth Volume Primo, soda, bitter  
aromatico, essenza di rosmarino*  aromatico  
€ 8

### Americano Amaro ↑

*Bitter Gagliardo, vermouth Punt & Mes, essenza di arancia  
amaro*  amaro  
€ 8

### Americano Forte ↑↑

*Bitter Campari, vermouth Cinzano 1757, soda*  bitter  
€ 8

### Americano Cocchi ↑

*Bitter Campari, vermouth Cocchi, soda*  
 bitter dolce  
€ 8

### Mito Ellisir ↑↑

*Bitter Campari, vermouth Punt e Mes, rabarbaro Zucca  
aromatico*  
€ 8

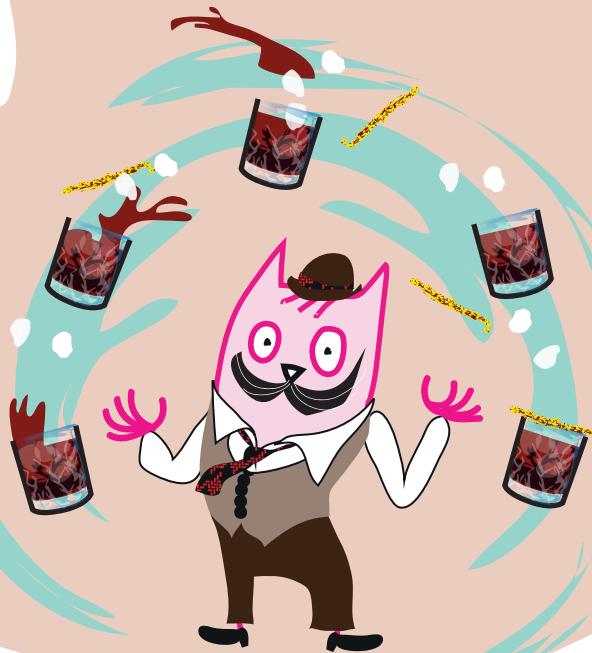
## Storia del cocktail Americano

Tanto tempo fa - cioè fine '800 - a Milano un barista con troppo stile e poca voglia di fare il solito Vermouth e Bitter decide di aggiungere un po' di **soda**.

Nasce così un drink elegante ma easy, perfetto per chi vuole sentirsi sofisticato... senza rovinarsi la serata dopo il primo bicchiere. Il nome? Beh, pare che gli **americani** in viaggio in Italia ne andassero matti (probabilmente cercavano qualcosa che non li mettesse KO come il vino da osteria). Da lì, "Americano". Ironia della sorte: è uno dei cocktail più **italiani** che esistano.

È stato anche il **nonno del Negroni**: un giorno qualcuno pensò "buono, ma serve più botta" e ci mise il gin.

Il resto è storia... e sbornia elegante.



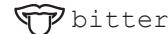
## Il Negroni e le sue espressioni



cubetto pieno

### Negroni Classico ↑↑

*Bitter Berto, vermouth Berto rosso, gin Bickens London dry*



€ 8

### Negroni Arcella ↑

*Bitter Berto, vermouth Berto rosso, Farmily 2016, te ai*

*frutti rossi, essenza di limone*



dolce,

aromatico

€ 8

### Negroni alla Vecchia Maniera ↑↑

*Bitter Campari, Vermouth Cinzano 1757, gin Bickens*

*London dry*



bitter

€ 8

### Negroni Arcellatown ↑↑

*Bitter Berto, vermouth Berto rosso, Farmily 2016*

*Botanical Spirit, gin Bickens London dry, creole bitter,*

*essenza di lavanda*



aromatico

€ 9

### Alma Flamenco ↑↑

*Bitter Campari, Vermouth Cinzano 1757, Cynar, sale e*

*cetriolo*



aromatico

€ 9

### Negroni del Viaggiatore ↑↑

*Bitter Berto, Vermouth Berto rosso, Mezcal, liquore al*

*caffè*



aromatico

€ 9

### Negroni Bianco ↑↑

*Bitter bianco, vermouth Berto bianco, gin Bickens London*

*dry, essenza di vaniglia*



aromatico

€ 8

### La Contessa ↑↑

*Bitter verde Bordiga, vermouth bianco superiore Berto,*

*Bickens london dry, essenza di bergamotto*

 aromatico

€ 8

### Indian Negroni ↑↑

*Rhum, Sherry Est Indian Solera, Campari*

 bitter

€ 13

## ...et voilà

### Storia del Negroni

Firenze, 1919.

Il Conte **Camillo Negroni** entra al bar e dice:  
"Buono l'Americano... ma oggi voglio qualcosa di  
più **cattivo**."

Il barman, probabilmente pensando "questo ha avuto una giornata pesante", prende il solito Vermouth e Bitter... ma invece di soda, ci mette **gin**.

**Booom!** nasce il **Negroni**.

Da quel giorno, il Conte diventa leggenda, il barista un genio, e il resto del mondo un po' più felice (e più alticcio).

**Morale:** non serve inventare da zero.

A volte basta togliere la soda e aggiungere un po' di coraggio.



## *I grandi classici*

Vi proponiamo i grandi classici, alcuni più conosciuti altri dimenticati, con particolare cura ai prodotti in miscelazione

### *Alexandra* ↑

*brandy Voerman spiced, liquore al cacao bianco, panna senza lattosio, cacao amaro*



€ 10

### *Bloody Mary* ↑ (9\*)

*Vodka Italiana, passata di pomodoro, limone, secrets condimenti Aperture*



€ 10

### *Boulevardier* ↑↑

*bitter Berto, vermouth superiore rosso, bourbon whisky Kentucky Jack*



€ 10

### *Cosmopolitan* ↑↑

*Vodka Italiana, succo di mirtillo rosso americano, dry curacao Imperiale, succo di lime*



€ 10



### *Cedro fizz* ↑

*Acqua di cedro Nardini, limone, acqua tonica dry, olive, asenzio*



€ 10





## Caipirinha ↑

*Cachaca Selecta, lime a pezzi, zucchero di canna*



€ 10



## Caipiroska ↑

*Vodka Italiana, succo di lime, menta, zucchero di canna*



€ 9



## Daiquiri ↑↑

*Rum white, succo di lime, zucchero di canna*



€ 10



## Manhattan ↑↑

*rye whisky, vermouth superiore rosso, angostura*



€ 10



## Mojito ↑

*Rum white, succo di lime, zucchero di canna, menta in foglie, soda, cocoa Angostura*

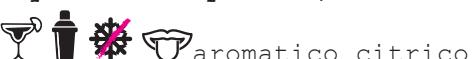


€ 9



## Margarita ↑↑

*Tequila Cimarron silver, succo di lime, dry curacao Imperiale, crusta di sale*



€ 10



## Moscow mule ↑

vodka Italiana, ginger beer, succo di lime, essenza di zenzero

  cubetto pieno  speziato  
€ 9

## Mai-Tai ↑↑

Rum bianco, orange curacao, orzata, lime, rum scuro

   tritato  dolce aromatico  
€ 10

## Vieux carré ↑↑

Voerman spiced brandy, Scotch whisky, vermouth superiore rosso, essenza di zenzero, Benedictine, Peychaud's bitter

   cubetto pieno  aromatico  
€ 13



## New York Sazerac ↑↑

Voerman spiced brandy, Scotch whisky, zolletta di zucchero, liquore Benedictine, peychaud's bitter, assenzio 1930

   cubetto pieno  aromatico  
€ 13

## Hanky Panky ↑↑

Gin Haymans London dry, vermouth Superiore rosso, Fernet Fred Jerbis

    aromatico  
€ 10



## Last Word ↑↑

Gin Bickens, maraschino Lazzaroni, Chartreuse verde, lime

    aromatico  
€ 12

## White lady ↑↑

*Gin Haymans London dry, dry curacao Imperiale, sciroppo semplice, limone*



€ 9

## White Russian ↑↑

*Vodka Italiana, liquore al caffè, panna senza lattosio*



€ 10

## Whisky Sour ↑↑

*Blended malt scotch whiskey, sciroppo semplice, lime, foamer, essenza di limone*



€ 10

## Pina colada ↑

*Rum white, succo di ananas, crema di cocco*



€ 10

(\*9) può contenere sedano



## Old Fashioned



cubetto pieno



Uno dei cocktails più antichi del mondo

### Old Fashioned classico

*Blended malt Scotch whisky, zolletta di zucchero, angostura*



aromatico

€ 10

### Old Fashioned Messico Italia

*Mezcal, blended malt Scotch whisky,*

*Cynar, nettare di Agave*



aromatico

€ 12



### Old Fashioned Amarcord

*Irish whisky, sangue morlacco Luxardo, bitter Gagliardo,*

*fernet Fred Jerbis*



aromatico

€ 12



## *Martini cocktail*



Ad ogni Martiniano il suo Martini Cocktail

*Come lo preferite?*

- secco stile London dry, ginepro predominante  
Proponiamo Gin Hayman's London Dry (Inghilterra)  
10 €

- speziato una spezia prevale sulle altre  
Proponiamo Gin Etna dry gin (Italia)  
10 €

- agrumato  
Proponiamo Gin Bickens Pink (Inghilterra)  
10 €

- morbido  
Proponiamo Hayman's Old Tom (Inghilterra)  
12 €

*CIN*

Se lo desiderate con un altro tipo di gin, chiedete al personale

*CIN*



***The Best Of Aperture***  
I cocktails più ordinati e  
apprezzati dai nostri clienti dal 2018  
**A BASE GIN**

**Zanele Muholi** ↑

*Gin infuso al frutto del Baobab,  
limone, sciropo di salvia,  
ginger beer, cardamomo, assenzio*

☐   cubetto pieno ☐  aromatico

€ 10



**Letizia Battaglia** ↑

*Gin Lavico, zenzero pestato, succo di lime,  
zucchero di canna*

☐   tritato ☐  citrifico speziato

€ 10

Letizia amava il gin, abbiamo  
avuto il piacere di  
raccontarle personalmente il  
drink che le abbiamo  
dedicato.

Il protagonista è un gin  
Siciliano realizzato con le  
erbe spontanee che crescono  
sulle pendici dell'Etna.



## The Best Of Aperture A BASE GIN

### Aviation Floreale ↑

*Gin Bickens london dry, creme violette Tempus Fugit, sciroppe di lavanda, maraschino Fred Alkemic, limone, essenza alla rosa*



€ 10

Aperture propone come variante del classico Aviation questa versione floreale che può piacere a tutti.



### Sora Lella ↑↑

*Gin Bickens London dry, liquore alle nocciole, limone, sciroppe semplice, basilico fresco*



€ 12

*“Fa quello che te fa felice perché tu sei er quadro no la cornice”*

La nocciola gentile Romana incontra il basilico.



## *The Best Of Aperture* A BASE GIN

### Annie Leiboviz ↑

*Gin Bickens London dry, limone,  
sciroppto semplice, liquore alle more,  
mirtilli e fragole all'aceto balsamico*

▢    ☕    ❄️ **tritato**    ☮ **agrumato e dolce**

€ 10



### Africa Collins ↑

*Gin infuso al frutto del baobab, ginger falernum,  
sciroppto all'ananas, vermouth bianco, ginger ale,  
rosmarino*

▢    ☕    ❄️ **cubetto pieno**    ☮ **aromatico**

€ 12



Un classico rinfrescante Collins  
con sapori caldi direttamente  
dal continente antico.

## *The Best Of Aperture* A BASE MEZCAL

### Frida Kahlo

*Mezcal Verde, liquore al peperoncino Messicano, lime, nettare di agave, crusta di sale nero*

   cubetto pieno  aromatico

€ 14

Cocktail fresco, sapori ed aromi Messicani. Leggermente piccante per la presenza del liquore Ancho Reyes con note affumicate per la presenza del Mezcal.



### Totò

*Mezcal Verde, miele, limone, liquore al limoncello, crusta di sale e basilico*

    aromatico

€ 12

op perbacco!

*"In tempo di crisi gli intelligenti cercano soluzioni, gli imbecilli cercano i colpevoli"*



## *The Best Of Aperture* **A BASE MEZCAL**

### Alda Merini 111

*Mezcal Herencia de Sanchez, mandorle, aceto balsamico, dry curacao Imperiale, lime, cardamomo, crusta di sale*

   cubetto pieno  aromatico

€ 12

*"Devo liberarmi del tempo e vivere il presente giacché non esiste altro tempo che questo meraviglioso istante."*



### **A BASE TEQUILA**

#### Oaxaca 111

*Tequila Reposado, liquore al peperoncino Messicano, lime, nettare di agave, crusta di grilli Messicani*

   cubetto pieno  aromatico

€ 14

#### Paloma ↑

*Tequila, succo di lime, nettare di agave, soda al pompelmo rosa, crusta sale rosso, pepe rosa*

   cubetto pieno  agrumato

€ 10

Drink messicano, molto fresco, dal gusto agrumato.

*BONITOoooooo*



## *The Best Of Aperture* **A BASE TEQUILA**

### **Playa Northe ↑↑**

*Tequila, blu curacao, lime, pompelmo rosa, nettare di agave, soluzione salina*



cubetto pieno



agrumato



€ 12

Cristallino e azzurro come una delle spiagge più belle di Isla Mujeres in Messico.

### **A BASE RUM**

### **Barbados ↑**

*Rum White, succo d'ananas, lime, sciroppo di zenzero, pimento, angostura*



tritato



speziato e dolce



€ 10

### **Anna Marchesini ↑↑**

*Rum Milionario Riserva 10 anni, ginger falernum, liquore al fico, vermouth bianco superiore, aceto balsamico*



cubetto pieno



aromatico e



leggermente



dolce

€ 13

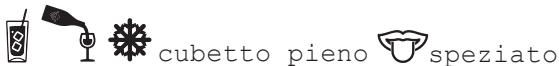
Profondo elegante e divertente. La ricchezza del rum Milionario incontra la morbidezza del vermouth, note lievemente piccanti dello zenzero e dolci del fico.



## *The Best Of Aperture* A BASE RUM

### Zenzananas ↑

*Rum all'ananas arrostito, lime, ginger beer,  
orange bitter*



€ 10



### Tandoori Manhattan ↑↑

*Rum scuro, vermouth superiore rosso, scirop~~po~~ con  
spezie tandoori, angostura, peychaud's bitter, crusta  
di spezie tandoori*



€ 12



Favolosa variante di un cocktail Manhattan dove il whisky viene sostituito con il rum e arricchito dalle note speziate di uno sciroppo a base di spezie Indiane.

## A BASE VODKA

### Moscow Mule Mediterraneo ↑

*Family 2016 Botanical Spirits, ginger beer, lime,  
angostura, basilico*



€ 10



La nostra versione del Moscow mule con note  
mediterranee di pino mugo, rosmarino, basilico.

*The Best Of Aperture*  
A BASE VERMOUTH E LIQUORI

Coco Chanel ↑↑

*Lillet vermouth rosso francese, Italicus rosolio di bergamotto, Cynar 70 Proof, orange bitter, menta*

▢   cubetto pieno  aromatico

€ 13

*"La moda passa, lo stile resta"*



Andrea Pennacchi ↑↑

*Vermouth del Pojana, Select aperitivo Veneziano, cannella, lime, soda al pompelmo rosa, essenza di gin dei capannoni*

▢   cubetto pieno  aromatico

€ 12

Uno spriss serio.



# !!!!COCKTAILS ALCOOL FREE!!!

## Americano Analcolico

*Bitter analcolico, Martini Vibrante, soda, essenza di bergamotto*



cubetto pieno

€ 6

## Aperitivo long analcolico

*Bitter Analcolico, acqua tonica, oliva*



cubetto pieno

€ 8

## Zen

*Zenzero pestato, zucchero di canna, ginger beer, lime*



cubetto pieno

€ 8

## Gin Tonic Analcolico

*Gin analcolico, lime, tonica a basso contenuto zuccherino*



cubetto pieno

€ 8

## Cosa vuoi di più dalla vita

*Amaro Lucano analcolico, cedrata, lime*



cubetto pieno

€ 9

## Caraibi

*Sciroppo di rum, soda all'ananas, lime, salvia*



cubetto pieno

€ 9

## Whisky sour analcolico

*Whisky analcolico, sciroppo semplice, lime, foamer*



cubetto pieno

€ 10

# !!!!ALCOOL FREE COCKTAILS!!!!!!

## Pina

*Crema di cocco, succo d'ananas, lime*



€ 9

## Basil tonic

*Sciroppto di basilico, acqua tonica, lime, basilico*



€ 9

## Virgin Mary

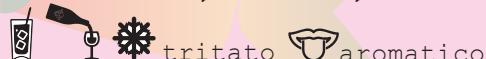
*Succo di pomodoro, mix condimenti Aperture, limone*



€ 9

## Virgin Mojito

*Succo di lime, limonata, zucchero di canna, menta, soda*



€ 8

## Passion fruit

*Polpa di passion fruit, lime, acqua tonica*



€ 9

## Violet

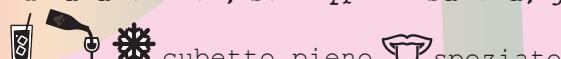
*Gin analcolico, sciroppto lavanda, lime, scrub alla violetta*



€ 10

## Dark and stormy analcolico

*Rum analcolico, sciroppto di salvia, ginger berr*



€ 9

## *Gin Tonic* ↑

Il mondo del gin è in continua espansione, chiedi al personale la lista in continua evoluzione e cambiamento.

Qui ve ne proponiamo alcuni divisi per gusto.

### SECCO:

**Bickens London dry gin** (Inghilterra)

Raffinato ed elegante tendente al secco come un buon London dry gin sa fare.

*Ginepro predominante*

€ 8

**Hayman's London dry** (Inghilterra)

Gin che ha oltre 150 anni di storia.

*Ginepro predominante*

€ 10

**London Hill** (Inghilterra)

*Ginepro protagonista con sentori di agrumi*

€ 10

**Sabatini London dry gin** (Italia)

*Ginepro predominante e erbe toscane come timo, finocchietto selvatico, salvia, foglie di ulivo*

€ 12

**Gin Etna dry** (Italia)

*Ginepro e a seguire carciofino selvatico, limone, arancia, finocchietto, coriandolo, menta, rosmarino, salvia, pepe nero*

€ 12

**Gin Volcano dry** (Sicilia)

*Ginepro predominante, ginestro, nocciola*

€ 13

**Gin Opificio a Bassa Gradazione** (Italia)

*Ginepro predominante*

€ 8



**BOTANICO:**

**Gin Lavico** (Sicilia)

Realizzato con botaniche che crescono spontaneamente sulle pendici dell'Etna, secco e ricco di note floreali.

€ 10

**Gin Volcano Rosè** (Sicilia)

*Ginepro, ginestra, nocciola e vino rosso Etna doc*

€ 13

**Volcano Dirty** (Sicilia)

*Ginepro, olive Nocellara e olio extra vergine di oliva*

*Monte Etna Dop*

€ 13

**Kapriol Gin** (Italia)

*Profumi freschi dei boschi di montagna, ginepro, pino mugo, menta, alloro*

€ 12

**AGRUMATO:**

**Bickens al pompelmo rosa** (Inghilterra)

*Sentori di pompelmo rosa e ben bilanciato*

€ 10

**Haymans Exotic citrus** (Inghilterra)

*Mandarino cinese kumquat, pomelo, lime persiano*

€ 13

**Gin Yuzu** (Giappone)

Prodotto in quantità limitatissima con botaniche e frutti

Giapponesi come Yuzu, sambuco e pepe

€ 22

**FRUTTATO:**

**Brockmans** (Inghilterra)

Fresco, sentori di arancia, frutti rossi, mirtilli e more

€ 13

**Harahorn Pink** (Norvegia)

Profumo di ginepro, agrumi freschi al quale si aggiungono lamponi e un pizzico di pepe.

€ 13

## SPRITZ

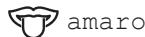


cubetto pieno



### Campari bitter

*Bitter Campari, prosecco, seltz*



amaro

€ 4,5

### Aperol

*Aperol, prosecco, seltz*



dolce

€ 4,5

### Mezzo e Mezzo

*Mezzo e mezzo Nardini, prosecco, seltz*



agrumato e amaricante a base di rosso e rabarbaro Nardini

€ 4,5

## Select Aperitivo Veneziano

*Select, prosecco, seltz*

 amaro con una punta di dolce  
€ 4,5

## Cynar

*Cynar, prosecco, seltz*

 erbaceo  
€ 4,5

## Spritz Biancosarti

*Biancosarti, prosecco, seltz*

 amaro  
€ 5

## Spritz Ancestrale

*Vermouth dry, sciroppto di salvia, fiori di sambuco, limone, seltz*

 sapido, aromatico, rinfrescante  
€ 6

## Hugo

*Sciroppto ai fiori di sambuco, prosecco, menta, lime, seltz*

 dolce  
€ 6

## Fusettone

*Bitter Fusetti, soda al pompelmo rosa*

 agrumato  
€ 10

## Cedroamaro

*Amaro di Farmily, cedrata, menta*

 agrumato  
€ 10



## *Amari e grappe*

Per gli amari e le grappe chiedi la lista dedicata



## *Degustazione Whisky Scotch e dal mondo...*

richiedi la drinklist dedicata

## *Degustazione Rum...*

richiedi la drinklist dedicata



## *Degustazione Mezcal...*

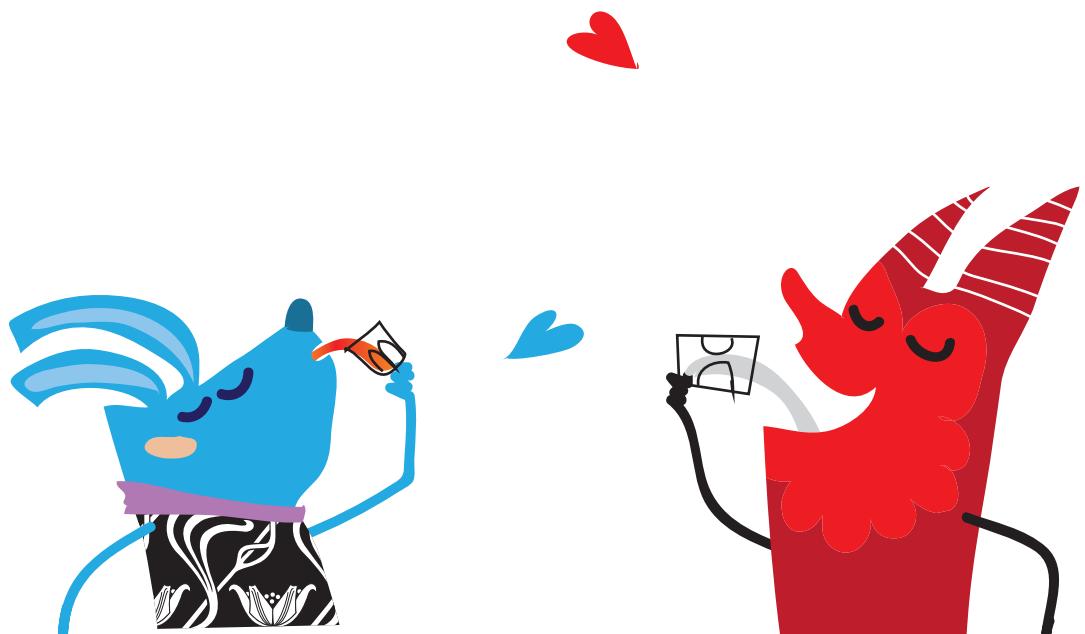
richiedi la drinklist dedicata



BUON  
DIVERTIMENTO!

Attenzione:

Si avvisa la gentile clientela che le informazioni  
circa la presenza di sostanze o prodotti che  
provocano allergie o intolleranze sono disponibili  
rivolgendosi al personale.





Grafichetta & Tonic di Fragò-For-Fun  
[www.barbarafragogna.com](http://www.barbarafragogna.com)

# APERTURE

COCKTAILS \* ARTE \* SMARTFOOD

Via Giovanni d'Alemagna 2A 2B, 35134 Padova



3497382823



[www.aperturecocktailbar.com](http://www.aperturecocktailbar.com)



Aperture-cocktail bar



Aperture-cocktail bar



[aperturecocktailbar@gmail.com](mailto:aperturecocktailbar@gmail.com)