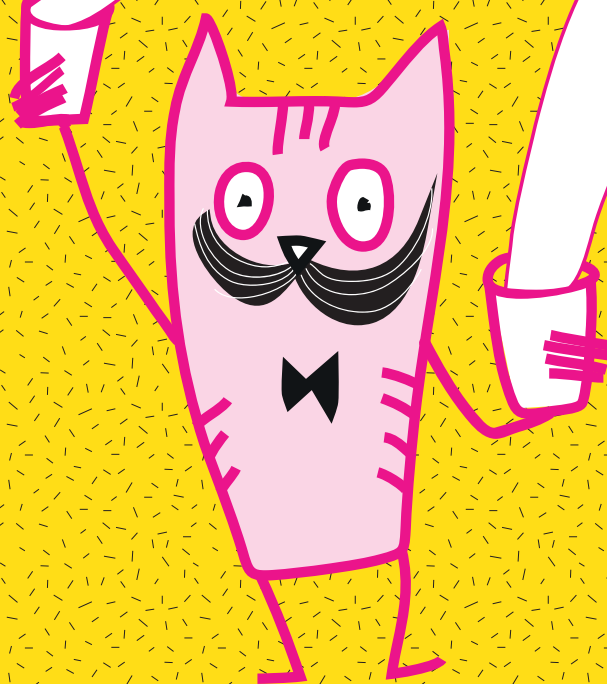


A PERTURE

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



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



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



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
citrico - 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 amara  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



bitter

€ 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 Flamenca ⚡⚡

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**.

Boom! 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



dolce

€ 10

Bloody Mary † (9*)

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



cubetto pieno aromatico

€ 10

Boulevardier ††

bitter Berto, vermouth superiore rosso, bourbon whisky Kentucky Jack



aromatico

€ 10

Cosmopolitan ††

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



dolce citrico

€ 10

Cedro fizz †

Acqua di cedro Nardini, limone, acqua tonica dry, olive, assenzio



cubetto pieno citrico

€ 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

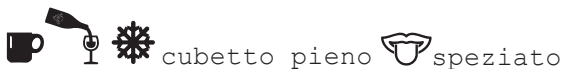


€ 10



Moscow mule †

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



€ 9

Mai-Tai ††

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



€ 10

Vieux carré ††

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



€ 13



New York Sazerac ††

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



€ 13

Hanky Panky ††

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



€ 10



Last Word ††

Gin Bickens, maraschino Lazzaroni, Chartreuse verde, lime



€ 12

White lady **↑↑**

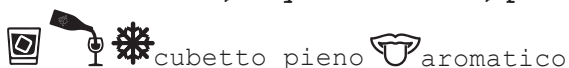
Gin Haymans London dry, dry curacao Imperiale, sciroppo semplice, limone



€ 9

White Russian **↑↑**

Vodka Italiana, liquore al caffè, panna senza lattosio



€ 10

Whisky Sour **↑↑**

Blended malt scotch whiskey, sciroppo semplice, lime, foarmer, 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
CIN

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



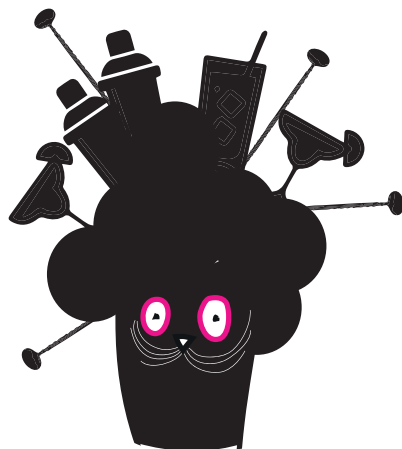
The Best Of Aperture
I cocktails più ordinati e
apprezzati dai nostri clienti dal 2018
A BASE GIN

Zanele Muholi 

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

   cubetto pieno  aromatico

€ 10



Letizia Battaglia 

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

   tritato  citrico 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, sciroppo 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, sciroppo 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,
sciroppo 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,
sciroppo 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, crosta 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, crosta di sale e basilico

    aromatico

€ 12

opperbacco!

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



The Best Of Aperture
A BASE MEZCAL

Alda Merini 🚩🚩🚩

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



€ 12

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



A BASE TEQUILA

Оахака 

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



€ 14

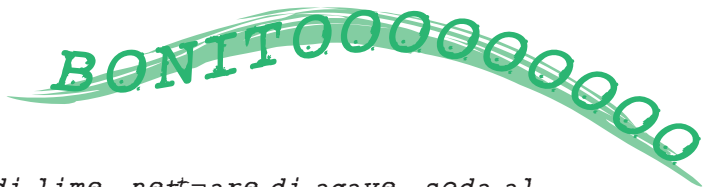
Paloma 

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



€ 10

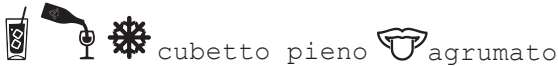
Drink messicano, molto fresco, dal gusto agrumato.



The Best Of Aperture **A BASE TEQUILA**

Playa Northe ↑↑

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



€ 12

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

A BASE RUM

Barbados ↑

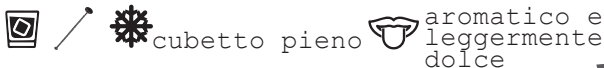
Rum White, succo d'ananas, lime, sciroppo di zenzero, pimento, angostura



€ 10

Anna Marchesini ↑↑

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



€ 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, sciroppo 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 †

Farmily 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  aromatico
€ 6

Aperitivo long analcolico

Bitter Analcolico, acqua tonica, oliva

   cubetto pieno  aromatico amaro
€ 8


Zen

Zenzero pestato, zucchero di canna, ginger beer, lime

   cubetto pieno  aromatico, citrico
€ 8

Gin Tonic Analcolico

Gin analcolico, lime, tonica a basso contenuto zuccherino

   cubetto pieno  aromatico
€ 8

Cosa vuoi di più dalla vita

Amaro Lucano analcolico, cedrata, lime

   cubetto pieno  aromatico
€ 9





Caraibi

Sciropo di rum, soda all'ananas, lime, salvia

   cubetto pieno  dolce speziato
€ 9

Whisky sour analcolico

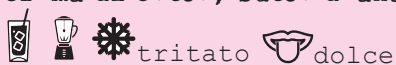
Whisky analcolico, sciropo semplice, lime, foarmer

   cubetto pieno  aromatico
€ 10

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

Pina

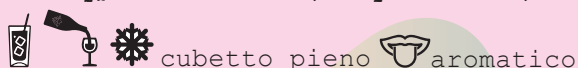
Crema di cocco, succo d'ananas, lime



€ 9

Basil tonic

Sciropo 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

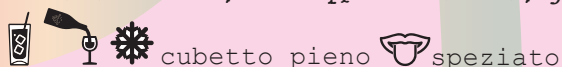
Gin analcolico, sciropo lavanda, lime, scrub alla violetta



€ 10

Dark and stormy analcolico

Rum analcolico, sciropo 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, ginestra, 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, scioppo di salvia, fiori di sambuco, limone, seltz

 sapido, aromatico, rinfrescante

€ 6

Hugo


Scioppo ai fiori di sambuco, prosecco, menta, lime, seltz

 dolce

€ 6

Fusettone


Bitter Fusetti, soda al pompelmo rosa

 agrumato

€ 10

Cedroamaro

Amaro di Family, 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...

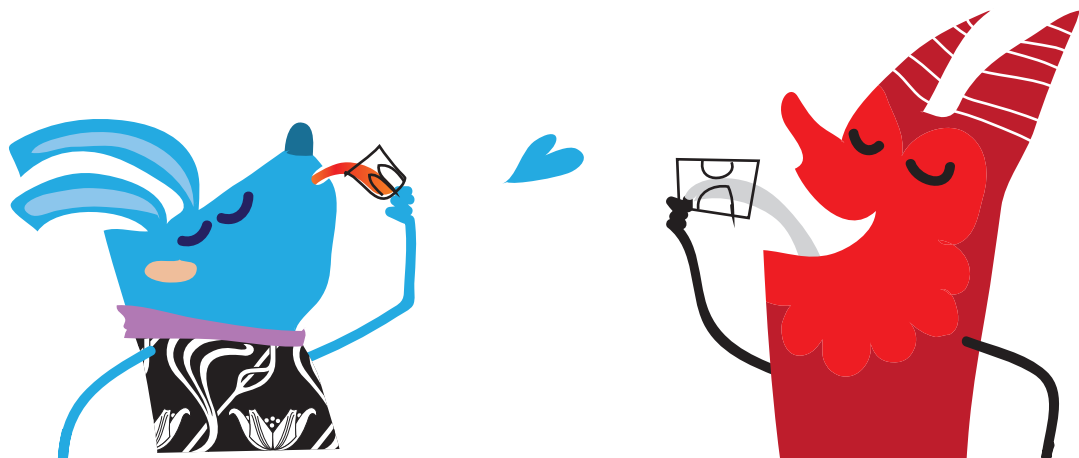
richiedi la drinklist dedicata



BUON
DIVERIMENTO!

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

APERTURE

COCKTAILS * ARTE * SMARTFOOD

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



3497382823



www.aperturecocktailbar.com



Aperture-cocktail bar



Aperture-cocktail bar



aperturecocktailbar@gmail.com