

APERITIVO

SPRITZ APEROL/CAMPARI _____ 5€

Aperol/Campari, prosecco, soda

GARIBALDI _____ 7€

Campari, Spremuta d'arancia fresca

AMERICANO _____ 5€

Campari, Vermouth Rosso, soda

NEGRONI/SBAGLIATO _____ 7€

Campari, Vermouth Rosso, Gin/Prosecco

LA FIRMA DI GABRI

CANARINO SPRITZ _____ 6€

Il liquore nostrano al limone e salvia diventa protagonista in questo fresco e amarognolo twist dello Spritz

Canarino, prosecco, soda

AMERICANO DECISO _____ 6€

Se cerchi il perfetto aperitivo speziato sei nel cocktail giusto

Campari infuso alle spazie, Vermouth Bianco, soda

AMERICANO AGRUMATO _____ 6€

Una morbida acidità accompagnata da una lieve nota amarognola.

Più dolce e fresco del classico americano, provalo.

Canarino, Vermouth Rosso, soda

BITTER TWIST _____ 8€

Un cocktail fresco, amarognolo e che abbia anche una punta di piccantezza?

Esiste, nella nuova drinklist di Concreto! Campari, pepe nero e pompelmo rosa di fondono per fare vita al Bitter Twist.

Campari al pepe nero, soda al pompelmo

SCHIACCIA-CHiodo _____ 7€

Più che chiodo scaccia chiodo un chiodo scaccia sete. Un cordial a base di mela e chiodi di garofano, bilanciato dall'acidità del limone, si unisce al calore del gin per un cocktail dolce e speziato.

Cordial con mela, chiodi di garofano, limone e gin

AFTER DINNER

GIN TONIC _____ 8/12€

Selezione di Gin e tonica

MOSCOW MULE _____ 8€

Vodka, succo di lime fresco, ginger beer

DARK N' STORMY _____ 8€

Rum caraibico, succo di lime fresco, ginger beer

WHISKY SOUR _____ 8€

Bourbon Four Roses, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume

Allergeni: 3

ESPRESSO MARTINI _____ 8€

Vodka, Khalua, zucchero e caffè espresso

MARGARITA _____ 8€

Tequila, Cointreau, succo di lime e un bar spoon di sciroppo d'agave

LA FIRMA DI GABRI

GRANDMA'S PALOMA  _____ 10€

Dalla nonna 2 ingredienti non possono mancare: tanto amore e tanto burro.

E se il Paloma lo facesse lei? **Taglio tequila/mezcal infuso al burro salato, succo di lime fresco, sciroppo d'agave, soda al pompelmo**

Allergeni: 7

TÈ DEL LORD  _____ 10€

Il Lord vuole bere un tè ma che sia fresco, frizzante e accattivante. Il Lord assaggia questo cocktail. Il Lord è felice. Sii come il Lord, prova il suo tè.

Vodka al thè nero limone e pepe szechuan, tonica

PASSION FIZZ  _____ 10€

Se anche tu al primo squarcio di sole vedi già l'estate, non può lasciarti scappare il Passion Fizz. Passion fruit, arancia, lime e zenzero si uniscono creando un drink per chi si sente al mare. **Gin, premix passion fruit e arancia, succo di lime fresco, ginger beer**

NEL CHILL  _____ 10€

Per coloro che arrivano stremati proponiamo un cocktail che rilassi mente e spirito.

Fatti coccolare da un gusto dolce e vellutato con una punta di amarezza, peace.

Vodka, sciroppo alla camomilla, limone, albume, barspoon di Fernet Branca ai chiodi di garofano

Allergeni: 3

NEGRONI DI MEZZANOTTE  _____ 9€

Passiamo al dopo cena con un Conte Negroni pronto per il classico amaro a fine pasto. E se al posto dell'amaro gli proponessimo il suo cocktail ma aromatizzato al caffè e cacao? **Gin infuso al cacao, Campari, vermouth rosso, liquore al caffè**

CONCRETO

SOLIDI PRINCIPI

CHINOTTO LURISIA - 3,5€

ARANCIATA LURISIA - 3,5€

ACQUA BRILLANTE - 3€

SODA AL POMPELMO J GASCO - 4€

MOLE COLA - 3,5€
anche senza zucchero

ESTATHÈ - 3,5€

ACQUA - 2€

GINGER BEER - 3,5€

GLI ANAL

GIN TONIC ZERO _____ **8€**

Il cocktail più conosciuto e bevuto al mondo, in versione analcolica

AMERICANO ZERO _____ **6€**

Un classico intramontabile, reso analcolico dal Grande Aro di Ginaro

GARIBALDI ZERO _____ **8€**

Bitter analcolico immerso in una spremuta di arance fresche

LA FIRMA DI GABRI

CHI L'HA VISTO? _____ **6€**

Reinventiamo gli ingredienti del Jonh Collins per una piacevole esperienza senza alcol. Perché questo nome? Chiedici la storia!

Infuso alle bacche di ginepro, super lemon juice, marmellata di amarene, soda.

CORDIALI SALUTI _____ **7€**

In questo cordial un trio di protagonisti: limone, fico e rosmarino. Ammazza la sete, Cordiali... Salute!

Cordial al limone, rosmarino, marmellata di fico e uno splash di soda

Vuoi provarlo in versione alcolica? Prendilo col Gin +2€

LI VUOI QUEI KIWI? _____ **7€**

Se la risposta è sì allora devi provare il nostro analcolico! L'acidulo del kiwi incontra il gusto balsamico del cardamomo per un anal adatto a chi vuole provare gusti nuovi.

Cordial al kiwi, cardamomo, lime e uno splash di soda

Vuoi provarlo in versione alcolica? Prendilo col Gin +2€

SCHIACCIA-CHiodo ANALCOLICO _____ **7€**

A grande richiesta anche lo schiaccia-chiodo diventa o alcol per un aperitivo dolce e leggermente speziato.

Cordial con mela, chiodi di garofano, limone e splash di soda

Vuoi provarlo in versione alcolica? Guarda nella sezione aperitivi!

BISTRÒ ALL'ITALIANA

APERITIVO | AFTER DINNER | ANAL

DRINKS

LE BIRRE ARTIGIANALI

LE LOCALI

Birrificio Mister B - *Mantova*

Il gusto inconfondibile delle birre di *Mister B* racconta una storia di passione, innovazione e qualità. Ogni creazione è un viaggio sensoriale, caratterizzato da aromi raffinati e dal carattere deciso. Le linee speciali, stagionali e collaborative mettono in luce la loro vena creativa, offrendo esperienze sempre nuove.

B-LATTA	Special Bitter - 4,2%	6€
BESTIA	Indian Pale Ale - 6,3% - Gluten Free	6€
BAMBA	Neipa - 6,3%	6€
BAZOOKA	Double IPA - 8,2%	6€

ALLA SPINA

HOP IS BACK	6€
--------------------	----

Una birra lager prodotta con malti italiani e caratterizzata da una luppolatura intensa e persistente con un gusto pieno ed equilibrato e dalla schiuma stabile.

FIORDALISA	6€
-------------------	----

La birra più premiata del Manerba Brewery. Colore tenue, corpo esile, acidità marcata ed una speziatura che dona note fresche al naso ed in bocca. Birra leggera e rinfrescante, ideale per calmare la sete durante la stagione estiva!

LA BIRRA DI CONCRETO

In collaborazione con il Manerba Brewery di Manerba del Garda, abbiamo sviluppato la nostra linea di birra. Provale tutte!

LA BIONDA	6€
LA ROSSA	6€
LA BLANCHE Gluten Free	6€
LA IPA	6€

CONCRETO

SOLIDI PRINCIPI

BIANCHI E ROSATI

VERMENTINO DI TOSCANA IGT TENUTA MONTAUTO	7/32€
TRENTINO LAGREIN KRETZER DORIGATI	7/30€
LUGANA TENUTA ROVEGLIA	6/28€
GEWURTZTRAMINER - SANTA MARGHERITA	6/28€
MANTO - CHARDONNAY DI ROCCA DI SAVIO (Solferino)	6/28€

BOLLICINE

COSTARIPA MATTIA VEZZOLA BRUT	7/34€
COSTARIPA MATTIA VEZZOLA ROSÈ	7/36€
PROSECCO B-SIMPLE VINICOLA SERENA	4/20€
CHAMPAGNE DES GRILLONS AUX CLOS ERIC TAILLET	58€
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC - BARON DU MONYVALLOIS	64€
1859 - METODO CLASSICO ROCCA DI SAVIO (Solferino)	6/30€
CAVALLERI - FRANCIACORTA	38€

ROSSI

LANGHE NEBBIOLO DOC CASCINA CORTE PIEMONTE	7/34€
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC CÀ RUGATE	7/32€
PRIMITIVO W' HEART BARSENTO PUGLIA	7/29€
SYRAH TERRE SICILIANE IGP BIO DEI PRINCIPI SPADAFORA	6/29€
CERASO AGLIANICO SAN SALVATORE CAMPANIA	32€
ROSSO RUMORE - MERLOT DI ROCCA DI SAVIO (Solferino)	6/28€
AMARONE - LE UNIDICI TERRE MONTE DEL FRÀ	56€