

IL MERCANTE
Venezia

A New and accurate Mappe of the World, drawne according to the best and latest discoveries that have beene made



S^t. Francis Drake.



Mr Thomas Cavendish.



Ferdinand Magellanus.



Oliverus Vander Noort.



The Eclipse of the Sunne

The Eclipse of the Moone





CREDITS

THE TEAM

Alessandro Zampieri / Bar manager
Dario Massignani / Bartender
Daniele Salviato / Bartender
Valentina Fiorese / Bartender
Emma Adami / Waitress
Camilla Tosi / Waitress
Anna Garuti / Waitress
Leonardo Scaggiante / Bar back

SPECIAL THANKS TO

Alberto Maretto / Chef
Giovanni Pierpaoli / Sous-Chef
Elisabetta Fiengo / Illustrations

Nicolò Bertelli
Mattia Beninati



CAPITOLO 01

Frixo

-

CAPITOLO 02

Il Viaggio
Sir Francis Drake

-

CAPITOLO 03

Stagionali

-

CAPITOLO 04

Twist on classic

*Ti piace questo menù?
chiedine uno nuovo allo staff!*

CAPITOLO 01

Frixo



ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ

●●●○○ NOTE:
●●●○○ Morbido, deciso e sapido, asciutto sul finale, gusto
●●●●○ di te nero con limone e note affumicate/tostate

A volte la vita, per quanto sia bella e stupefacente, è anche ingiusta, e ci rendiamo conto del suo valore solo quando una parte di essa ci viene strappata via.

Abbiamo voluto dedicare il primo drink di questa cocktail list ad un "Fratello" che quest'anno ci ha lasciati, e che è stato molto importante per noi come persone ed anche per Il Mercante, aiutandoci a dare vita a questo nuovo progetto proprio all'inizio, nel periodo più difficile.

Ma come ha sempre fatto lui, oggi non siamo tristi!

Con questo cocktail vogliamo celebrare la Vita, quella bella, quella che ci regala emozioni, sorrisi, a volte lacrime, che ci fa conoscere nuove persone, ritrovare le vecchie amicizie, che crea legami indissolubili, che ci fa stare bene e ci fa sentire vivi!

Un cocktail dal carattere forte, tosto, ma dal cuore tenero e dolce, e che raccoglie in un unico sorso l'essenza della sua miscelazione.

Un twist sul Boulevardier, preparato con il nostro mix di amari ed il suo liquore alla prugna preferito, affinato in piccole botti di rovere per tre mesi.

*Alziamo il bicchiere adesso e celebriamo la Vita, che è una cosa meravigliosa!
Grazie Fratello!!!*



INGREDIENTI

Bulleit rye whiskey, barolo chinato, Cynar 70, rabarbaro zucca, liquore alla prugna, orange bitter.

Invecchiato per almeno tre mesi. Servito con abbinamento di cioccolato

€ 11.00

€ 3.00 verranno donati in beneficenza



CAPITOLO 02

Sir Francis Drake

Eccoci arrivati all'ultimo capitolo della saga dedicata ai grandi mercanti ed esploratori della Storia! Dopo aver seguito Marco Polo fino al palazzo del Gran Khan ed aver accompagnato Ferdinando Magellano attorno al Mondo, quest'anno celebriamo le gesta di una vita intera.

Una vita che, proprio come questa terza cocktail list, può essere sicuramente definita con l'aggettivo "Audace"!

Ripercorreremo assieme le gesta del capitano Sir Francis Drake, Inglese dal forte carattere ed indomito coraggio, dotato di una capacità più unica che rara di navigare in qualsiasi luogo ed in qualsiasi situazione climatica, e che da solo ha cambiato il corso della Storia.

Rivivremo assieme a voi la vita di Drake, toccando le tappe fondamentali che lo resero un eroe in patria ed un furfante per il resto del Mondo, incontreremo gli uomini che l'hanno aiutato e quelli che hanno cercato di sabotarlo, navigheremo con lui fino all'altro capo del Mondo e chissà, magari avrete l'occasione di conquistare una nave piena d'oro...

Ma sta solamente e a voi avere l'audacia per seguirci!

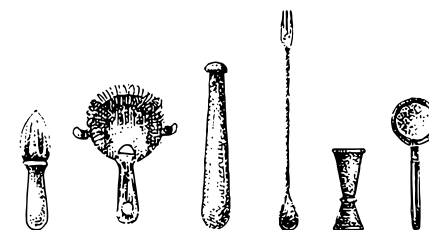
In questo viaggio abbiamo voluto seguire due linee guida molto importanti:

LA SEMPLICITÀ

Delle materie prime, innanzitutto per la sostenibilità ambientale, ma anche perché Drake, nato da umili origini, è riuscito a sfruttare le sue doti migliori rendendo la sua vita eccezionale. Allo stesso modo abbiamo voluto dare più valore ad ingredienti comuni e che sono spesso sottovalutati, enfatizzandone le qualità aromatiche per poter creare attraverso la miscelazione qualcosa di straordinario e fuori dal comune!

LA SAPIDITÀ

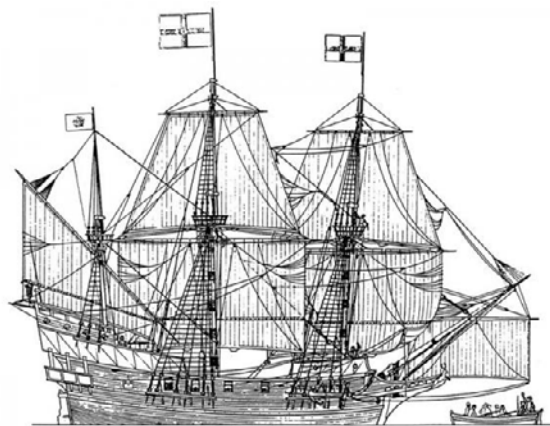
Dato che il capitano inglese passò la maggior parte della sua vita (e addirittura la sua morte) tra le onde del mare. Abbiamo così ricercato questo elemento in tutte le sue forme, in modo da poterlo sfruttare nei cocktail come elemento di contrasto o di supporto agli altri ingredienti protagonisti.



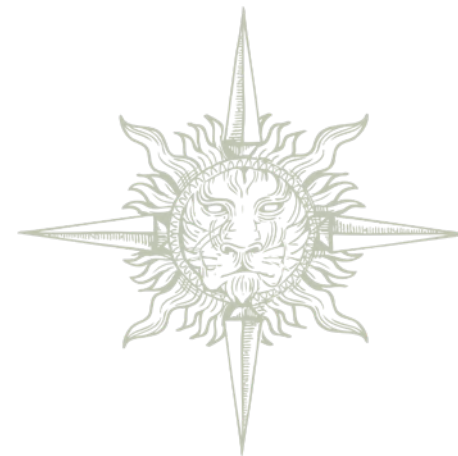
Abbiamo voluto inoltre "giocare" con il vostro palato, creando per ogni cocktail di questo nuovo viaggio un abbinamento da poter mangiare, in modo da cambiare la percezione gustativa del cocktail che avrete scelto, per esaltarne gli aromi primari o secondari.

Preparatevi ad affrontare un viaggio lungo una vita intera, e non preoccupatevi, la stiva è già carica di cibo e bevande, a questo ci abbiamo pensato noi!

Alessandro Lampicci
BAR MANAGER, IL MERCANTE



Golden Hind Ship



Il Viaggio

LONDRA - UK

LETTERA DI CORSA

un tè con la regina

Questo non è MAI accaduto! o almeno da fonti ufficiali...

Si sa solamente che durante un incontro tra il giovane e promettente capitano Francis Drake (non ancora Sir) e la regina Elisabetta I, lei affidò al capitano originario del Devon il compito di guidare una spedizione, con partenza dal porto di Plymouth, con l'obiettivo di sabotare i traffici d'oro che dal Nuovo Mondo arricchivano le casse del governo spagnolo e ne permettevano uno sviluppo preoccupante per Londra e per tutta l'Europa.

La lettera di corsa, legittimava il proprietario a compiere atti di pirateria per conto del Re o della Regina, ma ovviamente in maniera ufficiosa. Se mai tale lettera fosse stata trovata nelle tasche di Drake, lo scontro tra le due potenze sarebbe stato assicurato!

Immaginatevi a tavola con la Regina e il pirata, e mentre vi gustate un buon tè (con limone o latte?). L'inchiostro segna sulla filigrana il destino dell'Inghilterra, e probabilmente qualche macchia sarà rimasta qua e là...

ALCOLICITÀ ●●●○○ Morbido, deciso e sapido, asciutto sul finale,
DOLCEZZA ●●○○○ gusto di the nero con limone e note
AVVENTUROSITÀ ●●●●○ affumicate/tostate



INGREDIENTI

Plymouth gin milk washed, cordiale di limone e pepe rosa, nero di seppia, akvavit finito in botti ex-porto, limone, alghe di Normandia.

SIDE

“Zollette” di Pimm’s con cetriolo pickled e zucchero frizzy

€ 12.00

Senza side € 11.00

LONDRA - UK

FLOWERS & THORNS

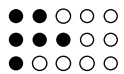
Ogni rosa ha la sua spina

Tra storie, leggende e dicerie, è facile fraintendere... soprattutto se voi siete Francis Drake e lei è la regina d'Inghilterra, e magari al momento siete anche il suo favorito!

Se oltretutto siete odiato a corte a causa delle vostre origini poco nobili beh, la faccenda si fa ancora più tediana. Si dice che tra Francis Drake e la regina ci fosse una relazione molto intima, ma questo non è mai stato accertato. Quel che è certo, però, è che il "pirata" galantuomo portava alla regina una bellissima rosa ad ogni incontro, ufficiale o meno.

Ma si sa, ogni rosa ha le sue spine, e di sicuro una donna al comando di un'intera nazione e tanto volubile come Elisabetta I d'Inghilterra, di spine deve averne avute molte...

ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ



Elegante, delicato e profumato, proprio come una rosa! Floreale e vegetale, fresco, rinfrescante



INGREDIENTI

Gin, castraure, fiori di sambuco, pompelmo rosa chiarificato, rosa moscata, soluzione salina Maldon, pepe nero.

SIDE

Rugiada di spezie

€ 12.00

Senza side € 11.00

AMERICHE

THE NEW WORLD

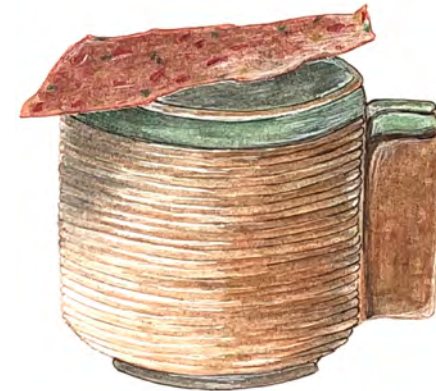
Il primo di tutta l'Inghilterra

Francis Drake fu il primo inglese che riuscì ad arrivare all'oceano Pacifico, portando a termine la circumnavigazione del globo. La maggior parte della sua vita, però, la passò a cercare l'oro spagnolo in lungo e in largo attraverso il continente Americano, arrivando al punto più a sud Capo Horn (il cui passaggio prenderà il nome del capitano inglese), fino ad arrivare quasi al mitico passaggio a Nord Ovest sopra il Canada.

Navigò i Caraibi e le coste del Cile e del Perù, conobbe le più nascoste insenature delle coste di Panama e della Colombia, fino a fermarsi al largo dell'odierna San Francisco. Fu lui che riportò in patria molti dei prodotti che oggi si trovano sulle tavole inglesi e che sono il fondamento della cucina dell'isola.

Fatevi un bel sorso allora, vi porterà con l'indomito Drake in qualsiasi parte del Nuovo Mondo vogliate andare!

ALCOLICITÀ ●●●○○○
DOLCEZZA ●●●○○○ Cremoso, compatto. Note dolci e sapide di mais
AVVENTUROSITÀ ●●●●●● con un finale tostato e fresco.



INGREDIENTI

Purea Korn, pisco peruviano, cachaca, cacao, ananas
lime, pomodoro.

SIDE

Cialda di pomodoro, cacao e peperone candito

€ 12.00

Senza side € 11.00

PANAMA

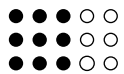
LE CORSARIE

Un "Fratello" d'avventura

Nella vita, se siamo abbastanza fortunati, riusciamo ad incontrare persone che diventano compagni, amici, e magari anche di più, fratelli! Drake, grazie al suo modo di fare gentile e rispettoso perfino nei confronti dei propri ostaggi, ne ha incontrata più di qualcuna di queste persone.

Qui vi presentiamo il corsaro francese Guillaume Le Testu, nemico giurato dei cattolici e ancor di più della corona Spagnola, il quale accompagnò Drake nell'imboscata ad un convoglio nelle immediate vicinanze di Nombre de Dios, la capitale di Panama, dove passava tutto l'oro che dalle colonie spagnole doveva essere trasportato nella penisola iberica. Purtroppo il corsaro ci rimise la vita a causa di una ferita di moschetto all'addome. Elegante, deciso, ma dal sorriso beffardo e malizioso, tipico di un corsaro francese!

ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ



Intenso e vigoroso. Liquirizia e vaniglia lasciano spazio ad un finale fruttato e speziato.



INGREDIENTI

Cognac, applejack, senape di Dijon, foglie di sedano, spirulina, limone, assenzio, pêche de vigne.

SIDE

Spuma di blue cheese e caviale di miele

€ 12.00

Senza side € 11.00

SANTO DOMINGO / HAITI

HISPANIOLA

Un'isola per tutti

In un periodo come quello del colonialismo, dove ogni minima parte di terreno emerso era da considerarsi come un punto di riferimento per una nazione piuttosto che un'altra, Hispaniola era l'isola dove tutti i navigatori, dai corsari alla marina, si potevano fermare per riparare eventuali danni alle imbarcazioni. Anche Francis Drake utilizzò i porti e le insenature nascoste dell'isola, per poter riparare la propria imbarcazione e nel frattempo riposarsi assieme ai suoi uomini dalle fatiche del lungo viaggio, chissà se bevendo qualche liquore locale o fumando qualche foglia di tabacco.

Oggi Hispaniola si ritrova divisa in due parti, Haiti e Santo Domingo, ma con questo meraviglioso cocktail vi vogliamo riportare indietro nel tempo, miscelando un rum totalmente Haitiano ad un mix di erbe, cortecce e radici che viene comunemente utilizzato a Santo Domingo per produrre un tonico digestivo e stimolante.

Pensatevi sulla spiaggia con Drake, in riva al mare, sorvegliando questa bevanda, ed il gusto del tabacco che non è mai stato così piacevole...

ALCOLICITÀ ●●●●○ Fresco, floreale ma deciso. La freschezza
DOLCEZZA ●●○○○ dell'ibisco lascia spazio a frutti rossi, per chiudere
AVVENTUROSITÀ ●●●●○ con note calde come liquirizia e cacao, tabacco.



INGREDIENTI

Mama Juana preparato con sherry dolce e rum Clairin, cordiale di ibisco e zucchero muscovado, Peychaud bitter, grappa al tabacco Capovilla.

SIDE

Burro, meringa e caviale di lompo

€ 12.00

Senza side € 11.00

ECUADOR / PANAMA

CACAFUEGO

L'obbiettivo della vita

Una nave leggendaria, fiore all'occhiello della forza navale Spagnola, il vascello dell'oro, il Nuestra Señora de la Concepcion, chiamato anche "Cacafuego" dagli spagnoli stessi per la sua potenza di fuoco. La conquista del galeone fu l'impresa che, assieme alla creazione di colonie Inglesi nelle isole delle spezie ed il giro del Mondo, valsero a Drake il titolo di Sir una volta rientrato in patria.

Quel 1° marzo del 1579, nessuno spagnolo avrebbe mai pensato di incontrare un vascello inglese al largo delle coste pacifiche del Sud America, infatti la "Cacafuego", dopo aver avvistato l'imbarcazione di Drake, gli andò incontro pensando di avvicinare una imbarcazione mercantile amica. Ma, quando si resero conto che si trattava di un galeone inglese era già troppo tardi, i cannoni non erano pronti per poter attaccare il nemico...

Godetevi la vittoria e la conquista di un tesoro immenso, le stive sono adesso piene d'oro e pietre preziose, anche se la conquista è stata fin troppo facile per i gusti del corsaro...

ALCOLICITÀ ●●●●○ Sapido e fruttato, inizio fresco con note tostate
DOLCEZZA ●●●●○ ed agrumi, finale più morbido e fruttato con
AVVENTUROSITÀ ●●●○○ camomilla e pesca.



INGREDIENTI

Tequila, olive tostate, pompelmo, vermut dry, Lapsang Souchong, camomilla, lime, bitter al sedano.

SIDE

Bombe di Cannone (tris di olive candite)

€ 12.00

Senza side € 11.00

MARE DELLE MOLUCCHE

THE REEF

Salvi per miracolo

Quando si ha riposato, e si è soddisfatti d'aver la stiva carica d'oro, pietre preziose e spezie, che potrete vendere a prezzo dell'oro stesso, è normale che cali la concentrazione, e che qualcosa vada per il verso sbagliato...

Ed infatti accade qualcosa di terribile proprio nel momento di maggiore tranquillità...

Immaginate: una scogliera blocca la nave e la corrente non vi da tregua, continua a schiacciarvi contro le rocce, rischiando di affondare il galeone!

L'unica soluzione possibile è di gettare in mare qualche zavorra per ridurre il peso e sperare che la corrente cambi il prima possibile! Quali solo le scelte a disposizione? Oro? Pietre preziose? Uomini? Forse meglio le spezie!

La scelta pare ovvia, e dopo qualche ora di preghiere viene ripagata!

Siete liberi, si torna finalmente a casa, ma la testa è ancora piena del profumo inebriante ed acre dei chiodi di garofano... e un po' rintontita a dire la verità!

ALCOLICITÀ ●●●●● Fruttato, caldo, intenso e speziato. Il calore del
DOLCEZZA ●●●○○ mango e del whisky lasciano spazio ad un finale
AVVENTUROSITÀ ●●○○○ pungente di chiodo di garofano e cannella



INGREDIENTI

Nikka Coffey Grain whisky, fiori della passione, mango chiarificato, homemade pimienta dram, lavanda.

SIDE

Ostrica di yogurt alla pesca, sale alle alghe

€ 12.00

Senza side € 11.00

PLYMOUTH - UK

DRAKE'S TREASURE

La ricompensa più grande

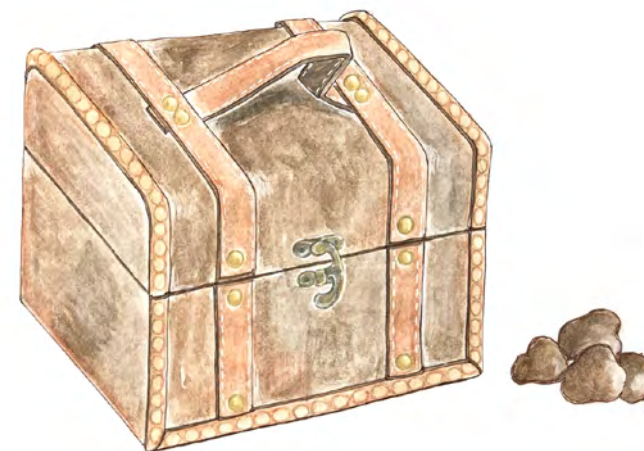
Eccovi finalmente ritornati a casa, in Inghilterra, e non poteva esserci ritorno più trionfale! Avete riportato con voi un tesoro formidabile, così grande che con la sua parte, la regina riuscì a pagare i debiti che l'intera nazione aveva con le potenze Europee.

Come se non bastasse avete stabilito contatti molto importanti con i regnanti nelle isole Molucche, assicurando all'Inghilterra un mercato diretto per comprare le ricercatissime spezie, ed avete dato un colpo molto duro al regno spagnolo di Filippo II.

E' arrivato il momento di riposarsi un po' e godere della fama e delle nuove ricchezze, gustandovi un buon bicchiere di whisky scozzese di ottima qualità, che sia tanto leggendario come le gesta che avete compiuto. Ma ancora non vi basta, volete di più, qualcosa che vi ricordi il Mondo che avete attraversato, le spezie che avete portato con voi e magari un po' di quel vino dolce che avete sottratto agli spagnoli durante qualche razzia!

Godetevi questo momento, chissà quando vi ricapiterà...

ALCOLICITÀ ●●●○○ Intenso, avvolgente, gli aromi del whisky
DOLCEZZA ●●○○○ lasciano spazio a un finale caldo, di zafferano,
AVVENTUROSITÀ ●●●○○ datteri e liquirizia.



INGREDIENTI

Jhonnie Walker Blue Label, sherry Pedro Ximenez 30 anni solera, zafferano, cacao speziato, profumo di assenzio.

SIDE

Cioccolati

€ 35.00

CANALE DELLA MANICA

INVINCIBILE ARMADA

La battaglia finale

Se ancora pensate che una vita come quella di Sir Drake finora non sia da considerare grandiosa, allora vi raccontiamo di quella che è sicuramente la "ciliegina" sulla torta nella trionfale carriera del corsaro.

Dopo l'ennesimo attacco all'impero spagnolo di Filippo II, e questa volta proprio sotto il suo naso, conquistando il porto di Tenerife per poter fermare e depredare tutte le navi di rientro dal Nuovo Mondo, il re di Spagna non poteva restarsene fermo.

E' proprio questo il momento in cui schiera la più imponente flotta mai costruita, la temutissima Invincible Armada, con l'obbiettivo di sbarcare sulle coste inglesi e conquistare Londra, per poter mettere fine all'impero degli eretici e blasfemi protestanti!

Ma aveva sottovalutato Drake, Hawkins e i capitani inglesi, che anche se in netta minoranza, giocavano in casa e conoscevano a memoria il canale della Manica ed il mare del Nord.

Non poteva esserci esito diverso. L'Armada viene ferita più volte, fino al momento in cui viene spinta verso le coste Olandesi e non ha più scampo.

La flotta è distrutta, divisa, sconfitta!

Potete rientrare nella vostra amata isola, grazie a voi la piccola Inghilterra potrà dormire sonni tranquilli, e quella famosa ciliegina vi aspetta per essere gustata...

ALCOLICITÀ



DOLCEZZA



AVVENTUROSITÀ



Fresco e fruttato, con note di frutta rossa,
pera e spezie.



INGREDIENTI

Brandy spagnolo, Hven Summer spirit, salamoia alla pera, pompelmo, birra acida ai lamponi, cumino, legno.

SIDE

Foglio di assenzio, gel d'ananas, liquirizia, bitter

€ 12.00

Senza side € 11.00

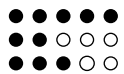
EL DRAQUE

Forse non in molti ne sono a conoscenza, ma Sir Francis Drake, oltre ad essere stato un abile capitano in mare ed aver vissuto tutte le avventure di cui vi abbiamo narrato, è stato l'inventore di quello che si può definire come l'antenato del Mojito!

Nel mix alcolico vi erano aguardiente infusa con la corteccia di un albero peruviano, il Chuchuasi, per aiutare la digestione, menta per calmare il dolore di stomaco, succo di lime per prevenire lo scorbuto e dell'acqua per allungare il tutto. Ecco dunque che vi proponiamo la versione de Il Mercante di questo storico drink, dove abbiamo mescolato distillati provenienti da varie parti del Sud America per cercare di emulare l'aroma dell'aguardiente utilizzata da Drake, ed impreziosendolo con un pepe che riprende l'aroma balsamico della menta. Il Mercante ha anche ritrovato quella mitica corteccia per potervi proporre un drink il più fedele possibile all'originale!

Sir Francis ne sarebbe entusiasta... o almeno lo speriamo!

ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ



Fresco e balsamico, pungente e speziato con un finale fresco ed aromatico.



INGREDIENTI

House aguardiente mix infusa alla corteccia di Chuchuasi, pepe di Cubebe, lime, menta.

€ 10.00

CAPITOLO 04

Gli stagionali



SUPER SEASONAL

Ci sono prodotti che la natura ci regala per un breve periodo dell'anno, a volte troppo breve! Per questo vogliamo studiare spesso un nuovo drink con ingredienti reperibili solo per poche settimane, in modo da trasmettervi la nostra idea di "stagionalità" nel miglior modo possibile.

INGREDIENTI

Chiedete al vostro cameriere o barman cosa abbiamo di nuovo nello shaker!

ALCOLICITÀ ○ ○ ○ ○ ○
DOLCEZZA ○ ○ ○ ○ ○
AVVENTUROSITÀ ○ ○ ○ ○ ○

€ 10.00

CEBU SUNSET

ALSO AVAIBLE ALCHHOOL FREE

Se avete nostalgia dell'estate, questo è il cocktail perfetto per voi. Un whisky giapponese avvolgente e dai sentori tropicali che si sposa alla perfezione con il succo di mango, per un drink fresco ma allo stesso tempo speziato che vi terrà compagnia nei prossimi gelidi mesi!

INGREDIENTI

Nikka Coffey Grain whisky, cordiale al lime e pepe nero, lime, mango, sal de gusano.

ALCOLICITÀ ●●●●○ Fruttato e speziato, aromi tropicali
DOLCEZZA ●●●●○ ma freschi che chiudono con
AVVENTUROSITÀ ●○○○○ un delizioso pepe nero € 11.00

TIEMPO

Abbiamo dedicato questo cocktail alla "cosa" più preziosa che abbiamo nelle nostre vite... Il TEMPO!

Un rum che aspetta pazientemente nelle botti il momento giusto per poter uscire, un mandarino che se la prende comoda ed un vino che esalta la dolcezzave l'aromaticità dell'uva che lo compone... Avete di po' di Tempo per provarlo?

INGREDIENTI

Rum Bacardi 8, vino moscato passito, mandarino di Ciaculli, lime ossidato, zucchero, Angostura bitter.

ALCOLICITÀ ●●●○○ Dolce ed agrumato, il calore del
DOLCEZZA ●●●○○ rum si perde nella morbidezza del
AVVENTUROSITÀ ●●○○○ moscato passito e nella
freschezza del mandarino tardivo € 11.00

NOT ANOTHER PINA COLADA

Alcuni cocktail hanno fatto la storia della miscelazione, ed il Piña Colada è sicuramente uno di questi... Ma per i mesi invernali abbiamo deciso di pensarlo in modo totalmente diverso, e credeteci, il risultato non vi farà rimpiangere la versione originale!

INGREDIENTI

Rum Abuelo 12 infuso nel cocco bruciato, sciroppo di ananas essiccato, bitter al lime, acido lattico, olio essenziale di lime

ALCOLICITÀ ●●●●● Caldo ed avvolgente, quasi come un
DOLCEZZA ●●○○○ biscotto al cocco, ma con la vivacità
AVVENTUROSITÀ ●○○○○ del lime. € 10.00

MERCHANT HOT TODDIE

Non c'è cosa migliore di un buon tè caldo per riscaldarsi le ossa dopo un freddo giorno in giro per la città, e se il tè è anche alcolico beh, ancora meglio!

La nostra versione di un drink classico servito caldo, adatto a riscaldare gli animi prima di una serata di bagordi o perfetto per rilassarsi accompagnandolo con qualche biscottino...

INGREDIENTI

Scegli tra rum, cognac o whisky, con miele, sciroppo d'ananas, zenzero, house Falernum del pacifico, acqua bollente

ALCOLICITÀ ●●●○○ Scalda anima e corpo, con profumi
DOLCEZZA ●●●○○ tropicali e speziati, supportati dallo
AVVENTUROSITÀ ●●○○○ spirito di vostra scelta. € 10.00

BRANDY CRUSTA

Francois Voyer VSOP cognac, pêche de vigne, maraschino, muscat grappa, Angostura, lemon

ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ

●●●●●
●○○○○
●●○○○

€ 11.00

NIKKA OLD FASHIONED

Nikka From the Barrel whisky, honey, house Sichuan pepper bitter, house hop & grapefruit bitter

ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ

●●●●●
○○●●●
○○○○●

€ 11.00

HAITIAN MAI TAI

Clairin Les Rocher rum, grapefruit, orgeat, dark rum blend, coffee bitter, lime

ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ

●●●●●
●●○○○
●●○○○

€ 9.00

AMARETTO SOUR

Lazzaroni amaretto, Polugar dry cherry, overproof Jamaican rum, Angostura, lemon, egg white

ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ

○○●●●
○○●●●
○○○○●

€ 9.00

ITALIAN 75

Tovel's gin, elderflower syrup, lemon, nocino, Franciacorta

ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ

●●●○○
●●○○○
●●○○○

€ 9.00

DOM SPECIAL MARGARITA

Mezcal Alipus, DOM Bénédictine, sciroppo di agave, bitter al cioccolato speziato, lime

ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ

○○●●●
○○○○●
○○○○●

€ 9.00

DIRTY DREADLOCK DAIQUIRI

Hampden rum, blood orange, fennel seed, roasted olives syrup, Fino sherry

ALCOLICITÀ
DOLCEZZA
AVVENTUROSITÀ

●●●○○
●●○○○
●●○○○

€ 9.00

SPRITZ 5€

VINO (IN AGGIUNTA AL PREZZO AL BANCO) **da 4,5€**

**BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
IN BOTTIGLIA 0,33 LIT** 5€

AMARI 5€

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0,5 LIT. 2,5€

SUCCHI DI FRUTTA BIO 4€

COCA-COLA IN BOTTIGLIETTA 4€

SCHWEPPES TONICA 4€

FEVER-TREE TONICA 5€

FEVER-TREE GINGER BEER 5€

CAFFÈ 2,5€

CAPPUCCINO 3€

TÈ CALDO CON BISCOTTI 5€

CIOCCOLATA CALDA CON BISCOTTI 5€

SPREMUTA D'ARANCIA 4,5€



IL MERCANTE

all'interno del Caffè dei Frari

INDIRIZZO
San Polo, 2564 Venezia

TELEFONO
041 4767305

EMAIL
info@ilmercantevenezia.com

FACEBOOK / INSTAGRAM
@ilmercantevenezia
#ilmercantefrari

CREDITS GRAPHICS DESIGN:
circuitozero.it

