

# CARPANO

GUEST NIGHTS: DRINK KONG



 **SALONE DEL VERMOUTH**

**AZOTEA**  
COCKTAIL BAR E CUCINA NIKKEI

**CARPANO**

  
DRINK KONG

## AZOTEA VS DRINK KONG

### OSTRICA & SANDO

OSTRICA ALLA CHICHA MORADA,  
VERMOUTH, MELA VERDE E SCALOGNO  
KATSU SANDO DI LINGUA DI VITELLO,  
SALSA AL CHIPOTLE E HUACATAY

### TOSTADA

TOSTADA DI MAIS GIALLO, KIMCHI DI VERDURE  
DI STAGIONE

### HUATIA

HUATIA DI TUBERI ANDINI E BURRO  
FERMENTATO AL VERMOUTH ED UCHUCUTA

### TROTA

TIRADITO DI TROTA IN CARPIONE E  
AGUACHILE ALLA SALVIA

### RAVIOLO

RAVIOLO FARCITO CON GAMBERI, COZZE ED  
ERBE SPONTANEE, LECHE DE TIGRE  
ALL'ACHIOTE

### ARROZ CON PATO

COSCIA DI ANATRA CONFIT, CORIANDOLO,  
GINEPRO E PIMENTO, SERVITA CON ARROZ  
CROCCANTE, EDAMAME E OKRA

65 EURO A PERSONA

## SIPS PAIRING

### AMANECER by AZOTEA

Carpano Dry, bergamotto,  
aria di mare, burro

### EVO(lutive) by DRINK KONG

Carpano Bianco, Olio Evo, olive taggiasche,  
vaniglia Bourbon

### SEX AND THE KIWI by AZOTEA

Dry Carpano, kiwi, melone invernale, latte

### Be(e)true(t) by DRINK KONG

Antica Formula, zenzero, senape acida,  
latte di barbabietola

### REMOLACHA by AZOTEA

Carpano Bianco, rapa rossa, aceto di riso,  
pepe verde, peperoncino poblano verde

### SHOGUN by DRINK KONG

Carpano Dry, bitter, albicocca,  
sesamo nero

40 EURO A PERSONA