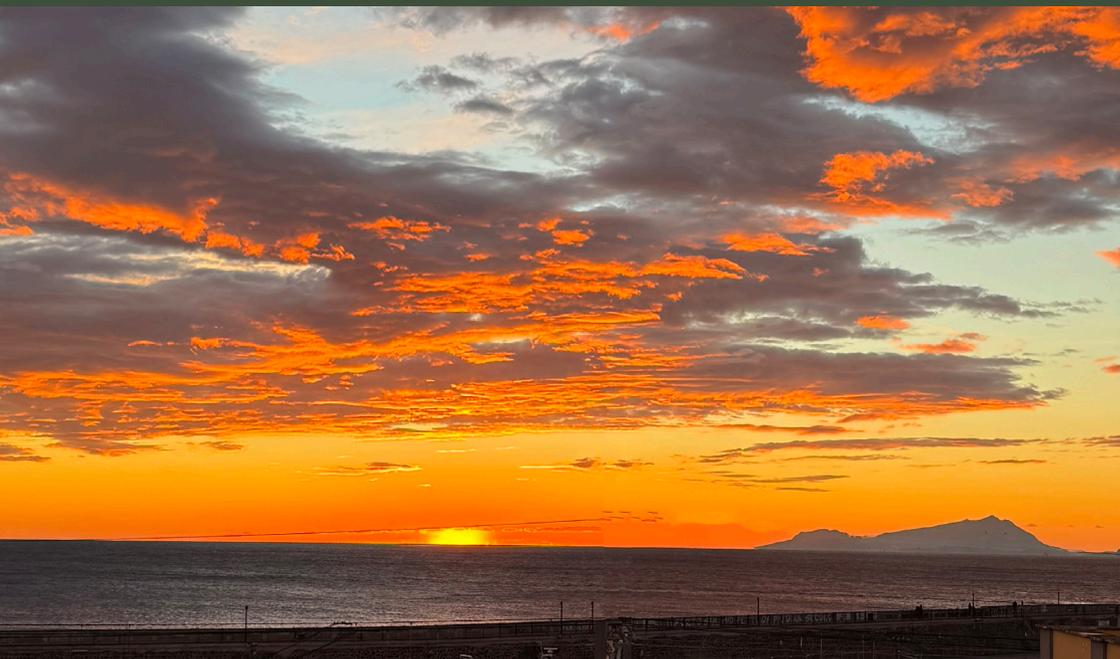


# VIVARIUM

*Una storia da bere tutta d'un fiato!*



## **Benvenuti nell'arte del bere!**

Il Vivarium è lieto di presentarvi il menù drink e la nostra esclusiva lista dei signature cocktails, dove la maestria e la creatività del nostro staff incontrano gli ingredienti di elevata qualità. Lasciatevi sorprendere dalla rivisitazione di cinque intramontabili classici! Il nostro menù vi presenta una selezione esclusiva di twist on classic, dove la tradizione incontra la creatività. I nostri bartender hanno dato vita a ricette uniche e sorprendenti, prendendo ispirazione dal "classico ma non troppo". Ogni cocktail è un'esperienza sensoriale unica, creata per soddisfare il vostro palato e i vostri desideri. Siamo lieti di condividere con voi la nostra passione per il bere e di offrirvi un'esperienza indimenticabile, per gli occhi e per il palato.



## O' VIN CA PERCOCA

Bulleit bourbon, Primitivo, Limone, Zucchero, Pesca



# INSALATA DI MARE

Gin Mare Capri, Cedro, Insalata iceberg acidificata, CO2



# PEPPER MARGARITA

Mezcal, Tequila, Peperoni, Lime, Pomodoro salato.



## CLOVER FIZZ

Blend di Gin, Chambord, Limone, Purea di frutti rossi,  
Tonica al polpello rosa, Fiore edibile, Polvere di lamponi disidratata.

**Benvenuti in un mondo di Negroni!**

Questa selezione è un tributo al nostro amato Conte Camillo Negroni e alla sua epocale creazione; la nascita del Negroni è uno degli eventi più interessanti e affascinanti della storia del bere. Si dice che il cocktail sia stato creato verso la fine degli anni '10 del XX secolo dal Conte Camillo Negroni, un avventuriero italiano che aveva trascorso molto tempo in Inghilterra. Si racconta che, stanco del solito Americano che gli veniva servito al bar, il Conte chiese al barista Fosco Scarselli di fortificare il suo drink con un pò di gin, da quel momento nacque l'intamontabile cocktail. Nel nostro menù, abbiamo raccolto una selezione di cinque varianti di Negroni che vi faranno scoprire l'incredibile versatilità di questo cocktail iconico. Prendetevi un momento per celebrare la leggenda di Camillo Negroni e il suo contributo alla cultura del bar.



*negroni*



out Negroni



**Il Prof**

12

Gin del Professore Monsieur,  
Vermouth Carpano Antica Formula,  
Martini Bitter Riserva Speciale,  
Foam di Grand Marnier Pompelmo e Zenzero



**Fernet o' Negroni**

12

Gin Bombay Sapphire  
Vermouth Cocchi dopoteatro  
Fernet Branca  
Torrone



**Caffè Sospeso (affinato in botte)**

12

Mezcal Montelobos  
Martini Vermouth Riserva Rubino  
Martini Bitter Riserva Speciale  
Khalua  
Arancia disidratata e Caffè in grani



**Negroni Blanc**

12

Tanqueray N.10  
Lillet Blanc  
Noilly Prat  
Aria al Bergamotto  
Essenza di Limone



**Rabarbaro Negroni**

12

Bitter Fusetti  
Noilly Prat  
Soda al Rabarbaro & Liquirizia

L'etimologia della parola "aperitivo" ci porta alle radici latine del termine, che significa "aprire". L'aperitivo è infatti un momento in cui si gustano drink e stuzzichini per stimolare l'appetito in vista del pasto successivo. L'aperitivo è diventato nel tempo un rito consolidato della cultura italiana, un momento di socializzazione e convivialità in cui si gustano drink in compagnia di amici e colleghi. Per questo motivo, abbiamo pensato di dedicare un intero menù agli aperitivi, per offrire ai nostri ospiti un'ampia selezione di cocktails per un momento di relax e di piacere.



aperitivo



*our* Aperitivo



<b>Vivarium Spritz</b> Italicus, Prosecco, Soda, Lime, Confettura di passion fruit.	10
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Arancia.	8
<b>Campari Spritz</b> Bitter Campari, Prosecco, Soda, Arancia.	8
<b>Veneziano</b> Select, Pinot grigio, Soda, Oliva.	9
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello di Capri, Prosecco, Soda, Limone.	8
<b>Hugo</b> St-Germain, Prosecco, Soda, Lime, Menta.	9
<b>Cynar Spritz</b> Cynar, Prosecco, Soda, Arancia.	8
<b>Italicus Spritz</b> Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Soda, Lime.	9
<b>Apertas</b> Aperol, Tassoni.	8

A  
P  
E  
R  
I  
T  
I  
V  
O



<b>Mi-To</b> Blend di Vermouth e Bitter	8
<b>Americano</b> Blend di Vermouth e Bitter, Soda, Arancia.	9
<b>Negroni</b> Blend di Vermouth e Bitter, Gin.	9
<b>Negroni Sbagliato</b> Blend di Vermouth e Bitter, Prosecco.	9
<b>Boulevardier</b> Blend di Vermouth e Bitter, Bourbon.	9
<b>Garibaldi</b> Bitter Campari, Spremuta di arancia fresca.	9
<b>Garibaldone</b> Bitter Fusetti al cacao, Spremuta di arancia fresca.	10
<b>Fusettone</b> Bitter Fusetti, Tonica al pompelmo rosa	10
<b>Chiquitone</b> Bitter Fusetti a banana, Tonica al pompelmo rosa.	10

<b>Gin &amp; Tonic</b> Bombay, Fever Tree Indian o Mediterranean.	9
<b>Vodka &amp; Tonic</b> 42 Below, Fever Tree Indian.	9
<b>Gin &amp; Lemon</b> Bombay, Fever Tree Lemonade.	9
<b>Vodka &amp; Lemon</b> 42 Below, Fever Tree Lemonade.	9
<b>Rum &amp; Coca</b> Bacardi Oro, Coca Cola.	9
<b>Jack &amp; Coca</b> Jack Daniel's, Coca Cola	9
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Ginger beer, Lime	9
<b>London Mule</b> Gin, Ginger beer, Lime	9
<b>Whisky Sour</b> Whisky, Limone, Zucchero, Albume.	9
<b>Midori Sour</b> Midori, Limone, Zucchero, Albume.	10
<b>Di Saronno Sour</b> Amaretto Di Saronno, Limone, Zucchero, Albume.	10

Un viaggio tra profumi botanici e distillati d'eccellenza

Scopri la nostra curata selezione di gin, scelti tra le migliori distillerie artigianali e internazionali. Dalle note classiche del London Dry ai profili aromatici più innovativi, ogni bottiglia racconta una storia fatta di territorio, tradizione e sperimentazione. Perfetti per essere gustati lisci, con tonica o in uno dei nostri cocktail signature. Lasciati guidare dal gusto: il tuo gin perfetto ti aspetta.



gin & tonic

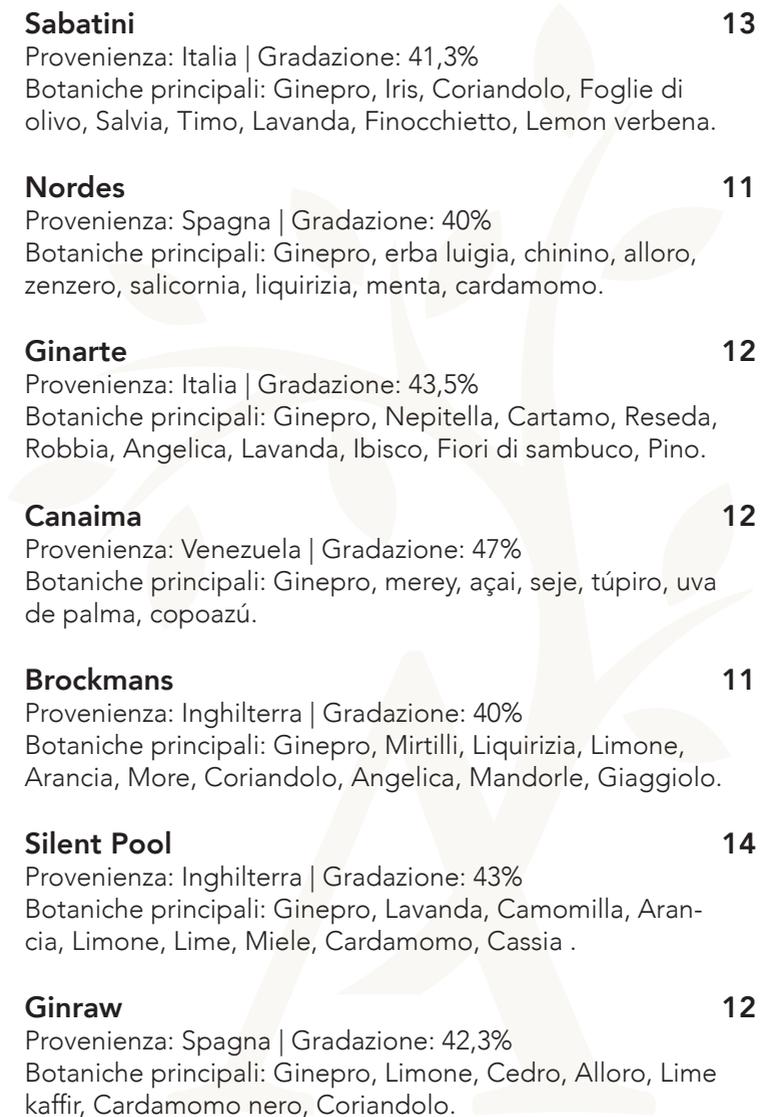


<b>Bombay Sapphire</b>	9
Provenienza: Regno unito   Gradazione Alcolica: 40%	
Botaniche principali: Ginepro, Pepe lungo di java, Buccia di limone spagnola.	
<b>Alkkemist</b>	12
Provenienza: Spagna   Gradazione Alcolica: 40%	
Botaniche principali: Ginepro, Uva moscato, Finocchietto selvatico, Buccia d'arancia.	
<b>Cittadelle</b>	11
Provenienza: Francia   Grado Alcolico: 44%	
Botaniche principali: Ginepro, Limone, Cannella cassia, Anice stellato.	
<b>Elephant strength</b>	15
Provenienza: Germania   Gradazione Alcolica: 57%	
Botaniche principali: Ginepro, Aghi di pino, Artemisia, Baobab del Malwi, Buccia d'arancia.	
<b>Elephant London Dry</b>	14
Provenienza: Germania   Gradazione Alcolica: 45%	
Botaniche principali: Ginepro, Aghi di pino, Artemisia, Baobab del Malwi, Buccia d'arancia.	
<b>Elephant Sloe</b>	15
Provenienza: Germania   Gradazione Alcolica: 35%	
Botaniche principali: Ginepro, Aghi di pino, Artemisia, Baobab del Malwi, Buccia d'arancia.	
<b>Etsu</b>	11
Provenienza: Giappone   Gradazione Alcolica: 43%	
Botaniche principali: Ginepro, peperone, thè, coriandolo, liquirizia, yuzu.	

- Gin Mare** 12  
Provenienza: Spagna | Gradazione Alcolica: 42.7%  
Botaniche principali:  
Ginepro, Basilico, Olive , rosmarino, timo.
- Gin Mare Capri** 12  
Provenienza: Spagna | Gradazione Alcolica: 42.7%  
Botaniche principali: Ginepro, Basilico, Olive , rosmarino,  
timo, agrumi di capri.
- Hendricks Gin** 11  
Provenienza: Regno unito | Gradazione Alcolica: 44%  
Botaniche principali:  
Ginepro, Pepe lungo di java, fiori di sambuco.
- Gin del Professore monsieur** 13  
Provenienza: Italia | Gradazione Alcolica: 43.7%  
Botaniche principali:  
Ginepro, Angelica, Camomilla, Lavanda, Zedoaria.
- Gin del Professore crocodile** 13  
Provenienza: Italia | Gradazione Alcolica: 45%  
Botaniche principali:  
Ginepro, Agrumi, Coriandolo, Sambuco, Pepe della Jamaica.
- Ki No Bi Dry** 15  
Provenienza: Giappone | Gradazione: 45,7%  
Botaniche principali: Ginepro, Yuzu, Cipresso, Bambù,  
Thè Gyokuro, Bacche di Sanshō.
- Knut Hansen** 14  
Provenienza: Germania | Gradazione: 42%  
Botaniche principali:  
Ginepro, Cetriolo, Basilico, Mela.

- 
- 
- Malfy Gin** 10  
Provenienza: Italia | Gradazione: 41%  
Botaniche principali: Ginepro, Cassia, Agrumi,  
Radice di Giaggiolo, Angelica.
- Malfy Gin Arancia** 10  
Provenienza: Italia | Gradazione: 41%  
Botaniche principali: Ginepro, Coriandolo, Arance siciliane,  
Buccia di pompelmo, Cassia, Liquirizia, Angelica, Limone.
- Malfy Gin Limone** 10  
Provenienza: Italia | Gradazione: 41%  
Botaniche principali: Ginepro, Cassia, Tanaceto, Zendoaria,  
Limone di Amalfi, Coriandolo, Cassia, Angelica, Liquirizia.
- Malfy Gin Pompelmo** 10  
Provenienza: Italia | Gradazione: 41%  
Botaniche principali: Ginepro, Pompelmo rosa, Rabarbaro,  
Limone, Coriandolo, Angelica, Iris.
- Monkey 47** 14  
Provenienza: Germania | Gradazione: 47%  
Botaniche principali: Ginepro, Angelica, Cardamomo,  
Coriandolo, buccia di arancia.
- Nikka** 14  
Provenienza: Giappone | Gradazione: 37%  
Botaniche principali: Ginepro, Yuzu, Kabosu, Amanatsu,  
Shikuwasa, Mela, Pepe Sanshō.
- Number 3** 11  
Provenienza: Regno Unito | Gradazione: 46%  
Botaniche principali: Ginepro, Coriandolo del Marocco,  
Angelica, Buccia di arancia, Pompelmo.

<b>Oxley</b>	<b>12</b>
Provenienza: Regno Unito   Gradazione: 47%	
Botaniche principali: Ginepro, Pompelmo, Anice, Vaniglia, Arancia, Limone.	
<b>Peter in Florence</b>	<b>14</b>
Provenienza: Firenze   Gradazione: 43%	
Botaniche principali: Ginepro, Iris, Rosmarino, Lavanda, Limone, Bergamotto.	
<b>Plymouth</b>	<b>10</b>
Provenienza: Regno Unito   Gradazione: 41,2%	
Botaniche principali: Ginepro, Cardamomo, Coriandolo, Angelica, Arancia, Limone, Giaggiolo.	
<b>Plymouth N.Str</b>	<b>12</b>
Provenienza: Regno Unito   Gradazione: 57%	
Botaniche principali: Ginepro, Arancia, Cardamomo, Giaggiolo.	
<b>Portofino</b>	<b>15</b>
Provenienza: Italia   Gradazione: 43%	
Botaniche principali: Ginepro, Lavanda, Rosmarino, Limone	
<b>Roku Gin</b>	<b>11</b>
Provenienza: Giappone   Gradazione: 43%	
Botaniche principali: Ginepro, Sakura, Yuzu, thé Sencha, Thé Gyokuro, Pepe Sánchez.	
<b>Tanqueray n.10</b>	<b>11</b>
Provenienza: Regno Unito   Gradazione: 47,3%	
Botaniche principali: Ginepro, Angelica, Arancia, Lime, Pompelmo bianco.	

- 
- 
- Sabatini** 13  
Provenienza: Italia | Gradazione: 41,3%  
Botaniche principali: Ginepro, Iris, Coriandolo, Foglie di olivo, Salvia, Timo, Lavanda, Finocchietto, Lemon verbena.
- Nordes** 11  
Provenienza: Spagna | Gradazione: 40%  
Botaniche principali: Ginepro, erba luigia, chinino, alloro, zenzero, salicornia, liquirizia, menta, cardamomo.
- Ginarte** 12  
Provenienza: Italia | Gradazione: 43,5%  
Botaniche principali: Ginepro, Nepitella, Cartamo, Reseda, Robbia, Angelica, Lavanda, Ibisco, Fiori di sambuco, Pino.
- Canaima** 12  
Provenienza: Venezuela | Gradazione: 47%  
Botaniche principali: Ginepro, merey, açai, seje, túpiro, uva de palma, copoazú.
- Brockmans** 11  
Provenienza: Inghilterra | Gradazione: 40%  
Botaniche principali: Ginepro, Mirtilli, Liquirizia, Limone, Arancia, More, Coriandolo, Angelica, Mandorle, Giaggiolo.
- Silent Pool** 14  
Provenienza: Inghilterra | Gradazione: 43%  
Botaniche principali: Ginepro, Lavanda, Camomilla, Arancia, Limone, Lime, Miele, Cardamomo, Cassia .
- Ginraw** 12  
Provenienza: Spagna | Gradazione: 42,3%  
Botaniche principali: Ginepro, Limone, Cedro, Alloro, Lime kaffir, Cardamomo nero, Coriandolo.



*in tramontabili*



*our* Intramontabili



<b>Bee's knees</b> Gin, Limone, Arancia, Miele.	10
<b>Clover club</b> Gin, Limone, Zucchero, Lamponi, Albume.	10
<b>Daiquiri</b> Rum, Zucchero, Lime.	10
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Zucchero, Caffè, Kahlua.	10
<b>Dark'n stormy</b> Dark rum, Lime, Zenzero.	10
<b>Last word</b> Gin, Chartreuse verde, Maraschino, Lime.	10
<b>Basil Smash</b> Gin, Zucchero, Limone, Albume, Basilico.	10
<b>Penicillin</b> Blend di Scotch Whisky, Limone, Zenzero, Miele.	10
<b>Mai tai</b> Blend di Rum, Dry curacao, Lime, Orzata, Cannella, Menta.	10
<b>Paloma</b> Tequila, Lime, Agave, Pompelmo rosa.	10

*Questa è una nostra selezione di cocktail IBA,  
ma possiamo accontentare ogni vostra richiesta.*



selection



*our* Selection

**Vodka**

Beluga	12
Ciroc	12
Ketel one	10
Grey Goose	12
42 below	10

**Tequila & Mezcal**

1800 añejo	12
1800 reposado	11
1800 blanco	10
1800 Cristalino Añejo	15
Clase Azul reposado	35
Clase Azul plata	30
Don Julio añejo	13
Don Julio reposado	12
Don Julio blanco	10
Don Julio 1942	20
Ocho blanco	12
Patrón silver	10
Patrón añejo	13
Patrón reposado	12
Cazadores blanco	8
Casamigos Mezcal	15
Del Maguey Vida Mezcal	12
Montelobos Mezcal	12
Nuestra Soledad Mezcalsa	14

## Whisky & Whiskey

Teeling	8
Ardbeg	13
Cragganmore 12 anni	12
Lagavulin 16 anni	16
Laphroaig 10 anni	12
Oban 14 anni	14
Rittenhouse	12
Talisker 10 anni	10
J.Walker Black label	9
J.Walker Green label	11
Canadian club	8
Jameson black Barrell	9
Jack daniels	8
Bulleit rye	9
Bulleit bourbon	8
Woodford Reserve	10
Four roses	7
Jameson Irish	8

## Rhum

Bacardi carta bianca	7
Bacardi carta oro	7
Clarín Comunal	10
Clarín Casimir	12
Clarín Vaval	14
Goslings	8
Havana 7	8
Diplomatico reserva	10
J.Bally 7 anni	14
J. Bally Ambree	10
Santa Teresa 1796	10
Zacapa 23 anni	10

our Selection

**Vinacce**

Martell V.S.	10
Pisco Barsol	10
Vecchia Romagna 3 botti	6
Hennessy V.S.	10
Grappa tipica 903	6
Grappa barricata	6
Capucana cachaca	12

**Amari & Digestivi**

Amaro Amara	7
Amaro Borbone	6
Amaro del capo	5
Amaro Locale	7,5
Bayles	5,5
Sambuca Molinari	5
Branca Menta	5
Fernet Branca	5
Braulio	5
Frack	7
Frangelico	5,5
Jagermeister	5
Jefferson	7
Limoncello di Capri	5
Liquirizia	5
Montenegro	5
Petrus	5
Unicum	6
Cynar	5

**Porto & Sherry**

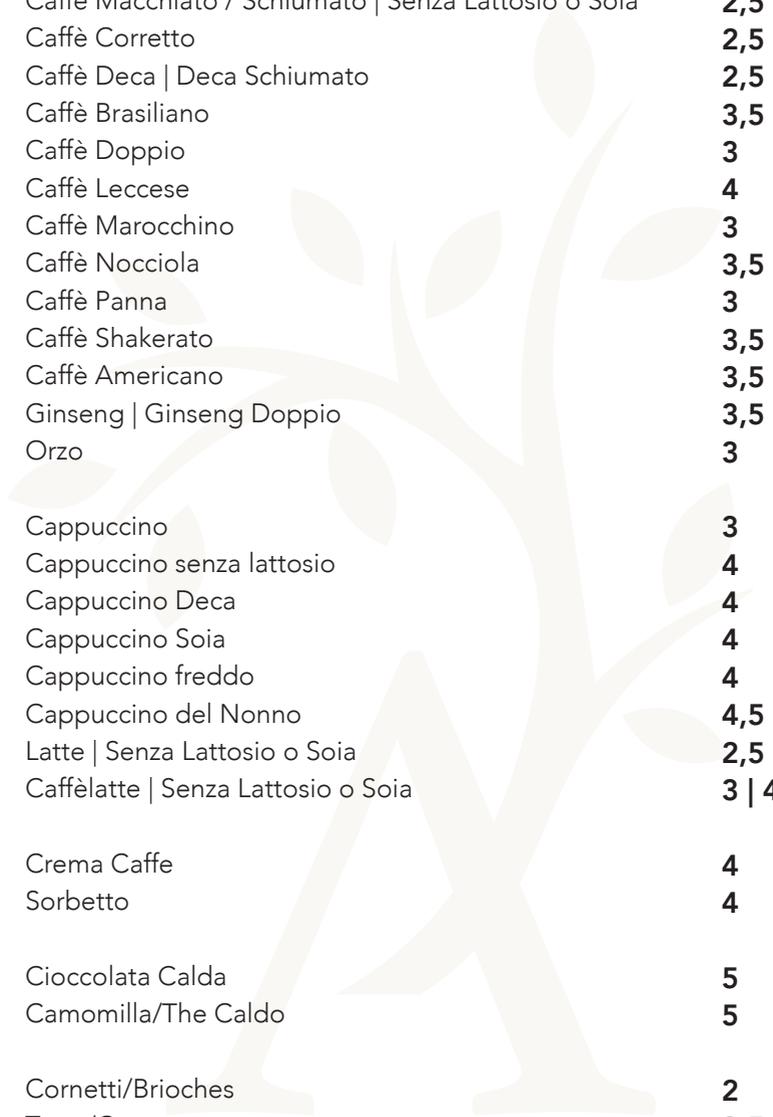
Sandeman porto white	7,5
Sandeman porto ruby	7,5
Tio Pepe fino Sherry	7,5



*caffetteria*



## our Caffetteria



Caffè	2
Caffè Macchiato / Schiumato   Senza Lattosio o Soia	2,5   3
Caffè Corretto	2,5
Caffè Deca   Deca Schiumato	2,5   3
Caffè Brasiliano	3,5
Caffè Doppio	3
Caffè Leccese	4
Caffè Marocchino	3
Caffè Nocciola	3,5
Caffè Panna	3
Caffè Shakerato	3,5
Caffè Americano	3,5
Ginseng   Ginseng Doppio	3,5   5
Orzo	3
Cappuccino	3
Cappuccino senza lattosio	4
Cappuccino Deca	4
Cappuccino Soia	4
Cappuccino freddo	4
Cappuccino del Nonno	4,5
Latte   Senza Lattosio o Soia	2,5   3,5
Caffèlatte   Senza Lattosio o Soia	3   4
Crema Caffè	4
Sorbetto	4
Cioccolata Calda	5
Camomilla/The Caldo	5
Cornetti/Brioche	2
Torte/Crostate	3,5
Gelati/Semifreddi	6



soft drink



## out Soft Drink

### Succhi

Succo Ace, Albicocca, Ananas, Pera, Pesca, Pompelmo	3,5
Succo Mirtillo, Melograno.	4
Spremuta Arancia	5

### Soft Drink

Acqua Naturale - Frizzante 50cl	2
Acqua Naturale - Frizzante 1L	3
Acqua Perrier	4
Acqua Brillante Tonica	4
Fever Tree Tonic Indian - Tonic Mediterranean	5
Fever Tree Ginger Beer - Sicilian Lemonade	5
Chinotto - Tassoni	5
CocaCola - CocaCola 0 - Fanta - Sprite	5
Estathe Limone - Estathe Pesca	5
Redbull	5

### Aperitivo

Campari Soda	5
Crodino	5
Sanbitter Rosso - Bianco	5
San Pellegrino Rosso - Silver	5

### Analcolici

Menta - Orzata	4
Tropical	5
Analcolico	6
Fantasia del Bartender	7
Asia - Vibrante Martini, Limone, Tonic pompelmo rosa	7
Sofi - Sciroppo Passion Fruit, Lime, Ginger beer	7
Vivarium - Floreale Martini, Miele, Sicilian Lemonade	7
Virgin	8
Tanqueray 00 & Tonic	9



*birra*





<b>Vivarium IPA   6.1%vol</b> Italia (Napoli) - India Pale Ale - Giallo Paglierino	<b>6.5</b>
<b>Kobi NBA   4.7%vol</b> Italia (Napoli) - Neapolitan Blonde Ale - Giallo Oro	<b>6.5</b>
<b>Kobi 3pointer   8%vol</b> Italia (Napoli) - Belgian Strong Ale - Ambrata	<b>6.5</b>
<b>Kobi Southpaw   6.6%vol</b> Italia (Napoli) - Saison - Dorata	<b>6.5</b>
<b>N'artigiana oro   4.8%vol</b> Italia - Lager - Giallo Oro Brillante	<b>6.5</b>
<b>N'artigiana bianca   4.5%vol</b> Italia - Blanche - Giallo Oro	<b>6.5</b>
<b>N'artigiana rossa   5%vol</b> Italia - Lager - Bruna con riflessi rubino	<b>6.5</b>
<b>N'artigiana ambrata   5.8%vol</b> Italia - Pale Ale - Ambrato e luminoso	<b>6.5</b>
<b>N'artigiana doppio malto   7%vol</b> Italia - Strong Ale - Oro antico	<b>6.5</b>
<b>N'artigiana Senza Glutine   4.8%vol</b> Italia - Lager - Oro brillante	<b>6.5</b>
<b>Incusa non filtrata   5%vol</b> Italia - Zwickel/keller/Landbier (non filtrata) - Dorato Velato	<b>6</b>
<b>Nastro Capri   4.2%vol</b> Italia - Easy Drinking Lager - Giallo Oro	<b>6</b>



Vino



### **Vini Bianchi**

Falanghina IGP - Santa costa - 12%vol	28   7
Greco di Tufo IGP - Santa costa - 13%vol	30   7,5
Kratos Fiano DOP - Luigi Maffini - 13%vol	35
Gewurztraminer DOC - Schreckbichl Colterenzio - 14%vol	35
Ribolla Gialla IGT - Attems - 12%vol	32   7,5
Chardonnay IGT - Attems - 12,5%vol	32

### **Vini Rosè**

Pinot Grigio Ramato DOC - Attems - 12,5%vol	32
---	----

### **Vini Rossi**

Aglianico IGP - Santa costa - 13%vol	28   7
Chianti Castiglionesi DOCG - Frescobaldi - 13%vol	30
Primitivo - Torrevento - %vol	30   7,5
Pinot Nero - Schreckbichl Colterenzio - 13,5%	35

### **Bollicine**

Prosecco	30   6
Franciacorta – Berlucchi - 12,5%vol	50   9
Franciacorta- Ca del Bosco - 12,5%vol	90
MUMM Gran Cordon	110
MUMM Rosé Foujita	150
MUMM 4.5	120
Moet Imperial	150



[www.vivarium.it](http://www.vivarium.it)