

# Ophelia LOUNGE

## DRINKS

### LITCHI COLÒ

BEST SELLER

**Ophelia è una repubblica indipendente basata sul Litchi Colò.**

Una miscela a base di **gin**, **foglie di menta**, tutto allungato da una generosa dose di **succo di litchi** e una punta di **zucchero alla vaniglia**. Noi abbiamo un sogno: più Litchi Colò per tutti!

€ 8

**Sentori** fruttato, floreale e fresco



### ACCIPIÑA SPRITZ!

**Spoiler allert:  
Tonio Cartonio è ancora vivo!**

La sintesi di due grandi classici della miscelazione: una **Piña Colada** che incontra uno **Spritz!** Prendiamo della scivolizia **d'ananas estratto** e pioggiatate **di cocco**, li uniamo ad una piccola dose di **rum giamaicano**, chiarifichiamo il tutto, filtriamo, aggiungiamo del **Franciacorta** e uno splash di **soda**.

Mamma folletta che bontà!

€ 8

**Sentori** fruttato, gasato e fresco



### IL MISSIONARIO

**Stupende cose avverranno...**

Il piacere disinibitorio dell'alcool, in questo caso un buon **Whishey di segale**, amplifica i suoi effetti unendosi in un abbraccio con **mango** e **pesca** per una luna di **miele all'eucalipto** da favola.

€ 8

**Sentori** balsamico, frozen e tropical



### LO SPUMONE

**Te lo ricordi il primo bacio?**

Ecco, il primo spumone è meglio. I piacevoli sentori dell'**Aperol** si uniscono ad un **mix di frutta tropicale** dalla consistenza spumosa e areata. Non fare il timidone, beviti lo spumone...

€ 8

**Sentori** tropicale, agrumato e amaricante



### MI SALE LA SCIMMIA

**Fenomenali poteri cosmici in un minuscolo spazio vitale**

La **banana** c'è, ma non si vede. Non aspettarti un frullato: tramite una particolare tecnica manteniamo il profumo del provocante frutto variandone la texture insieme a **rum**, **miso**, **lime** e **spezie**.

€ 8

**Sentori** vellutato, umami e speziato



### HOPS 'N' ROLL

**Con uno di questi puoi smaltire un'ora di palestra.**

È un cocktail storico basato su **gin** e **cordial lime**. Noi abbiamo fatto evolvere questi ingredienti facendoli riposare per alcuni giorni su **luppoli americani** che cedono al drink un aroma floreale e leggermente erbaceo. Nessun lime è stato maltrattato! Per essere *green* abbiamo usato **acido lattico**.

€ 8

**Sentori** luppolato, erbaceo e citrico



### BALI MULE

**Dalla tradizione ayurvedica, una soluzione un po' meno salutista.**

Una tradizionale bevanda balinese a base di **curcuma** e **zenzero**, miscelata ad un ottimo **gin** e ad un **cordiale agli agrumi** per un esotico Moscow Mule.

€ 8

**Sentori** ayurvedico, esotico e speziato



### ESTO THÈ!!!

**Seguro! Esto es esto thè!**

Nei party privati della Milano da bere, giovani libidinosi solevano miscelare la famosa **bevanda a base di tè** con della **vodka**. Abbiamo quindi deciso di rendere loro omaggio con questo mix di **miele**, **vodka**, **passion fruit**, **tè earl grey**, **liquore di piretta**.

€ 8

**Sentori** dissetante, audace e citrico



Vengono eseguiti anche tutti i classici del bere miscelato.

Il pirlo ve lo facciamo comunque.

N.B. Per intolleranze e allergie comunicarle al personale

# *Ophelia* LOUNGE

## VINI AL CALICE

<b>FRANCIACORTA</b>	<b>€ 7-10</b>
<b>BIANCO</b>	<b>€ 6</b>
<b>ROSSO</b>	<b>€ 6</b>
<b>ROSÈ</b>	<b>€ 10</b>

Noi non lasciamo nulla al caso.  
Nemmeno i vini. Che selezioniamo e  
variamo per proporvi sempre delle novità.

Fatevi suggerire sulla base della nostra  
mescita!

Se desiderate degustare una bottiglia,  
richiedere al personale la carta dei vini

## BIRRE

Siamo sempre in movimento.  
Collaboriamo con i più svariati birrifici.  
Provate le nostre nuove scoperte in cam-  
po brassicolo.

**€ 7**

## BITES

Ordinabili dalle 18 alle 22.

**NACHOS**  
con formaggio filante  
e guacamole

**€ 6**

**FALAFEL**  
con salsa yogurt

**€ 6**

**FRITTURA DI TOTANI**  
e verdure

**€ 10**

**FORMAGGI DI "LE FRISE"**  
con marmellate

**€ 15**

**FIOCCO SGAMBATINO,  
SALAME E LONZALARDO**  
dell'Az. Agr. "Al Berlinghetto"

**€ 15**

**HAMBURGER DI FASSONA**  
con cheddar, insalata, pomodoro,  
cipolle caramellate e bacon croccante  
+ patatine fritte

**€ 15**

Per le proposte vegane non  
esitate a chiedere.

N.B. Per intolleranze e allergie  
comunicarle al personale