



75

SEVENTYFIVE

Café & Lounge

75

Seventyfive Café & Lounge is a place with many personalities. It was born from the desire of Luca and Stefano, two entrepreneurs, great wine lovers and high quality places, to create in Ponte di Legno a situation that was not there: a location of strong aesthetic impact, designed by Piero Lissoni with Lissoni Associati - Italian excellence in architecture and interior design - in which to offer its guests an exclusive experience, with an international twist but proudly Made in Italy. At 75, in fact, all the senses are satisfied: the view and the touch will be struck by the style of the room, the dark wood finishes and the sophisticated furnishings, but also by the materiality of the details chosen for drink lists and menus; you will feel the incredible aromas and flavors of the wines, the aromas of the finest pastry, but also the sounds of the creation of cocktails, with the ice broken by hand and the shake always in motion; and in the background, the sweet sound of bottles of bubbles popping for a toast in company. A real “tourbillon” of sensations that will make your visit to Seventyfive unforgettable. Thanks for being here, have fun. *75 Staff*

75cafelounge.it

Seventyfive Café&Lounge è un locale dalle svariate personalità. Nasce dal desiderio di Luca e Stefano, imprenditori, grandi appassionati di vino e locali di qualità, di creare, a Ponte di Legno, una situazione che non c'era: una location di forte impatto estetico, progettata da Piero Lissoni con Lissoni Associati - eccellenza italiana nell'architettura e nell'interior design - in cui offrire ai propri ospiti un'esperienza esclusiva, con un taglio internazionale ma orgogliosamente Made in Italy. Da 75, infatti, tutti i sensi sono soddisfatti: la vista e il tatto saranno colpiti dallo stile del locale, dalle finiture in legno scuro e dagli arredi sofisticati, ma anche dalla matericità dei dettagli scelti per liste drink e menu; sentirai i profumi e i sapori incredibili dei vini, gli aromi della finissima pasticceria, ma anche i suoni della creazione dei cocktail, con il ghiaccio spaccato a mano e lo shake sempre in movimento; e in sottofondo, il dolce rumore delle bottiglie di Bollicine che si stappano per un brindisi in compagnia. Un vero e proprio *tourbillon* di sensazioni che renderanno indimenticabile la vostra visita da Seventyfive. Grazie per essere qui, buon divertimento. *Lo Staff 75*

SEVENTYFIVE

Café & Lounge

75

C

CAFÉ



Caffè / Coffee

ESPRESSO 2

ESPRESSO DOPPIO 3

Double espresso

ESPRESSO DECAFFEINATO 2

Espresso Decaf

ESPRESSO CORRETTO 2.50

CAFFÈ AMERICANO 2.50

Espresso and hot water

CAPPUCCINO 2.50

CAPPUCCINO VIENNESE 3

CAPPUCCINO DI SOIA/MANDORLA 3

Soya / almond milk cappuccino

CAFFÈ LATTE 3

Coffee with milk

Cioccolata calda / Hot Chocolate

DARK CHOCOLATE 4

WHITE CHOCOLATE 4

**CROISSANT VEGANO
AL FARRO E QUINOA** 1,50

Vegan croissant with spelled and quinoa

CROISSANT FRANCESE AL BURRO 1,50

French croissant with butter

CROISSANT AL PISTACCHIO 2

French croissant with pistachio cream

CROISSANT CON CREMA PASTICCERA 1,50

French croissant with custard

**CROISSANT CON CONFETTURA
AI FRUTTI DI BOSCO** 1,50

French croissant with wild berries jam

PAN AU CHOCOLATE 1,50

MINI CROISSANT 1,10

Albicocca . lampone . cioccolato

Mini French croissant with apricot jam, raspberry jam or chocolate

LA NOSTRA SELEZIONE DI TORTE fetta / slice 3,50

Our homemade cake selection

Pasticceria Senza Glutine / Gluten Free

MUFFIN 3

MIX BISCOTTI FARCITI Fior di Riso 2

Mixed biscuits with rice flour

“TEA FORTE . The exceptional tea experience”

Servito con biscotti fatti in casa. Served with homemade biscuits.

Tè neri / Black tea 3-5 min infusion

ENGLISH BREAKFAST 4

Complesse sfumature maltate per iniziare al meglio la giornata
Complex malted undertones for a satisfying start of the day

DECAF BREAKFAST 4

Il ceylon ricco, passito, servito nero o con latte
Rich, raisiny, deep Ceylon is lovely black or with milk

EARL GREY 4

Un'espressione senza tempo di robusto Assam e bergamotto
A timeless expression of robust Assam and bergamot

ESTATE DARJEELING 4

Un tè ricercato di origine unica dalla tenuta di Monteviot
A sought-after single-origin tea from the Monteviot Estate

Tè verdi / Green Tea 2-3 min infusion

JASMINE GREEN 4

Raro, eccezionale tè Chung Hao, profumato con fiori di gelsomino
Rare, exceptional Chung Hao tea, scented with jasmine flowers

MAROCCAN MINT 4

Tè di gunpowder arrotolato a mano e menta rinfrescante
Hand-rolled gunpowder tea and cooling mint

GREEN MANGO PEACH 4

La dolcezza del frutto maturo, affinato da menta piperita e zenzero
The sweetness of ripe fruit, sharpened by peppermint and ginger

SENCHA 4

Foglie di qualità superiore, raccolte e cotte a vapore all'inizio della primavera
Superior-grade leaves, harvested and steamed in early spring

Tè bianchi / White Tea 3-5 min infusion

WHITE GINGER PEAR

4

Delicate foglie di tè bianche più un pizzico di pera e zenzero piccante
Delicate white tea leaves plus a hint of pear and spicy ginger

Tisane / Herbal Tea 5+ min infusion

AFRICAN SOLSTICE

4

Tè rosso deteinato a strati con bacche dolci e rosa
Caffèine-free red tea layered with sweet berries and rose

CHAMOMILE CITRON

4

Soleggiata camomilla egiziana ravvivata da erbe e fiori
Sunny Egyptian chamomile brightened by herbs and flowers

GINGER LEMONGRASS

4

Note di agrumi bilanciate da menta fresca e liquirizia morbida
Citrus notes balanced by cool spearmint and mellow licorice

BLUEBERRY MERLOT

4

Una miscela di erbe premiata con bacche dolci e salvia saporita
An award-winning herbal blend with sweet berries and savory sage

RASPBERRY NECTAR

4

L'ibisco e gli agrumi formano un profondo color rubino
Hibiscus and citrus make a beautiful ruby-hued steep



Estratti & Spremute

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Limonaie / Homemade Lemonades

LIMONATA CLASSICA 4.50

Succo di limone appena spremuto, zucchero di canna e acqua minerale
Classic Lemonade: freshly squeezed lemon juice, cane sugar, mineral water

LIMONATA FIORI DI SAMBUCO E CETRIOLO 5

Succo di limone appena spremuto, cordiale di fiori di sambuco, cetriolo, acqua minerale
Elderflower + Cucumber Lemonade: freshly squeezed lemon juice, elderflower cordial, fresh cucumber, mineral water

LIMONATA MIRTILLO E LAVANDA 5

Succo di limone appena spremuto, mirtilli, cordiale di lavanda, acqua minerale
Blueberry + Lavender Lemonade: freshly squeezed lemon juice, blueberries, lavender cordial, mineral water

Estratti / Pressed Juices

ESTRATTO DI MELA E ZENZERO 6

Fresh apple and ginger

ESTRATTO DI BARBABIETOLA E MELONE 6

Fresh beetroot and melon

ESTRATTO DI MELA E CAROTA 6

Fresh apple and carrot

ESTRATTO DI ANANAS E BARBABIETOLA 6

Bloody Pineapple: freshly squeezed pineapple and beetroot

Spremute / Freshly Squeezed Juices

SPREMUTA DI ARANCIA 5

Fresh orange

SPREMUTA DI POMPELMO 5

Fresh Grapefruit

COCA COLA 4

COCA COLA ZERO 4

LIMONATA “Imperdibile” 4

Sparkling lemonade

ARANCIATA “Imperdibile” 4

Sparkling orange

CEDRATA “Imperdibile” 4

Sparkling cedric lemonade

CHINOTTO 4

Sparkling sour orange

GINGER BEER / GINGER ALE 4

ACQUA TONICA 4

Tonic Water

TÈ FREDDO Limone / Pesca 4

Ice tea lemon/peach

“SPUMA ALPINA” 4

Gazzosa – con infuso di limoni siciliani

Spuma Bionda – con infuso di fiori di sambuco

Spuma Nera – la ricetta originale con 23 erbe

Gazzosa soda with infusion of Sicilian lemons

Spuma Bionda - with an elderflower infusion

Spuma Nera - the original recipe with 23 herbs

SUCCHI FRUTTA “Pago” **4**

Mela . Pesca . Albicocca . Ananas
Arancia . ACE . Pompelmo
Fruit juices: Apple . Peach . Apricot . Pineapple
Orange . ACE . Grapefruit

NETTARI E SUCCHI BIO “Marco Colzani” **6**

100% fruit

Albicocca . Pesca bianca . Pera .
Mirtilli . Lamponi . Arancia .
Uva Americana . Pompelmo .
Fragola . Ribes Rosso . Ribes Nero .
Ananas . Mango . Mela .
Cilegia . Mandarino . Melograno
Apricot . White peach . Pear .
Blueberries . Raspberries . Orange .
American Grapes . Grapefruit .
Strawberry . Red currant . Black currant .
Pineapple . Mango . Apple .
Cherry . Mandarin . Pomegranate

ACQUA NATURALE “Panna” 250ml **2**

Still water

ACQUA FRIZZANTE “San Pellegrino” 250ml **2**

Sparkling mineral water

75

D

DRINKS



Classic Cocktails

OLD FASHIONED 8

Bourbon diluito con zucchero liquido e bitter al cioccolato

Bourbon diluted with liquid sugar and chocolate bitters

BRAMBLE 8

Gin secco, succo fresco di limone, liquore di mora

Dry gin, fresh lemon juice, blackberry liqueur

MAI TAI 9

Rum bianco, rum scuro, Grand Marnier, orzata, succo di lime,

Velvet Falernum, angostura

White rum, dark rum, Grand Marnier, orgeat, lime juice,

Velvet Falernum, angostura

NEGRONI 7

Gin secco, Campari e vermouth rosso

Dry Gin, Campari and red vermouth

BOULEVARDIER 8

Bourbon, Campari e vermouth rosso

Bourbon, Campari and red vermouth

GIN FIZZ 6

Gin secco, succo di limone, zucchero di canna, soda

Dry gin, lemon juice, cane sugar, soda

MARTINI COCKTAIL 8

Vodka o gin con un tocco di vermouth secco

Vodka or gin with a touch of dry vermouth

MANHATTAN 8

Whisky, vermouth rosso, angostura

Whisky, red vermouth, angostura

PISCO SOUR 7

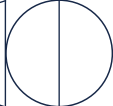
Pisco, succo di lime, zucchero di canna, albume

Pisco, lime juice, cane sugar, egg white

ESPRESSO MARTINI 7

Vodka, liquore al caffè, zucchero di canna, espresso

Vodka, coffee liqueur, cane sugar, espresso



Signature

BARREL AGED BOULEVARDIER 9

Bourbon, Campari e vermouth con bitter al cioccolato invecchiato minimo 3 mesi in botte di rovere

Bourbon, Campari and Vermouth with bitter chocolate aged at least 3 months in oak barrel

BLACK FOREST NEGRONI 8

Gin secco, Campari infuso al caffè, sherry infuso con fave di cacao, ciliegia e crema di cacao invecchiata minimo 3 mesi in botte di rovere

Dry gin, Campari infused with coffee, sherry infused with cocoa beans, cherry and cocoa liqueur aged at least 3 months in oak barrel

DA PONTE A TONALE 9

Gin mediterraneo, miele di eucalipto, succo di limone, rosmarino, aloe vera
Mediterranean gin, eucalypt honey, lemon juice, rosemary, aloe vera

CORAGGIO ALPINO 9

Gin alpino, succo di limone, rosmarino, amaro alpino, sciroppo di miele infuso all'anice stellato, bitter al cioccolato e bitter all'arancia

Alpine gin, lemon juice, rosemary, alpine bitter, honey syrup infused with star anise, chocolate bitters and orange bitters

BLACK STONE CHERRY 10

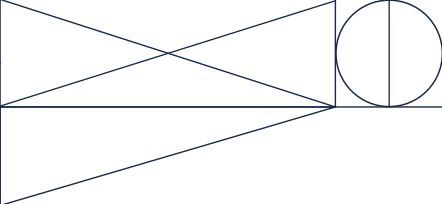
Vodka alla vaniglia, liquore al caffè, liquore alla ciliegia, mandarin Napoleon, caffè

Vanilla vodka, coffee liqueur, cherry liqueur, mandarin Napoleon, coffee

CRÈME DE LA CREME 12

Zacapa 23, crema scura di cacao, caffè freddo, sciroppo di mora e semi di chia, bitter al cioccolato

Zacapa 23, dark crème de cacao, cold brew coffee, chia and blackberry syrup, chocolate bitters



NO—GRONI (low alcoholic)

7

Distillato analcolico di spezie, bitter non alcolico, vermouth rosso

Seedlip Spice 94 non-alcoholic distillate, non-alcoholic bitter, red vermouth

COCANELA

6

Distillato analcolico di spezie, latte di cocco, miele, limone, cannella

Seedlip 94 non-alcoholic distillate, coconut milk, honey syrup, lemon juice, cinnamon

PEAS & FLOWERS

6

Distillato analcolico di piselli e fieno, sciroppo di miele, aceto al limone, soda, fiori edibili

Seedlip Garden 108, honey syrup, lemon balm vinegar, soda, edible flowers

PEEL

7

Distillato analcolico di limone, cordiale di carota, soda

Seedlip Groove 42, carrot cordial, soda



KI NO BI DRY GIN, Giappone

15

Ki No Bi ("La bellezza delle stagioni") Kyoto Dry Gin è stato creato con botanici giapponesi come lo yuzu giallo del nord della prefettura di Kyoto, trucioli di legno hinoki (cipresso giapponese), bambù, tè gyokuro della regione di Uji e bacche verdi di sanshō (pepe giapponese). **Servito con Superior Italian Tonic e scorza di limone.**

KI NO BI ("The beauty of the seasons") is inspired by tradition and is distilled, assembled and bottled in Kyoto. Our gin is made in a recognizable dry style but with a distinct Japanese accent. KI NO BI Kyoto Dry Gin was created with Japanese botanists such as the yellow yuzu of northern Kyoto prefecture, hinoki wood chips (Japanese cypress), bamboo, gyokuro tea from the Uji region and green sanshō (Japanese pepper) berries.

Served with Superior Italian Tonic and lemon peel.

KI NO TEA GIN, Giappone

15

Ki No Bi con Gyokuro e Tencha, i tè sono stati appositamente selezionati per formare il cuore di KI NO TEA. Dal bicchiere emergono note dolci come il cioccolato bianco e gli agrumi, poi il ginepro. KI NO TEA termina con una fragranza di tè verde molto persistente e calda. **Servito con 1724 Tonic e fetta di limone.**

KINOBI with Gyokuro and Tencha - premium teas have been specially selected to form the heart of KI NO TEA. First, from the glass emerge sweet notes like white chocolate and citrus fruits, then juniper. KI NO TEA ends with a very persistent and warm green tea fragrance. **Served with 1724 Tonic Water and slice of lemon.**

KI NO TOU OLD TOM, Giappone

15

Basato su un esclusivo imbottigliamento - ritenuto il primo Gin Old Tom giapponese - creato dalla Kyoto Distillery per il Tokyo International Bar Show, KI NO TOU prende il nostro classico KI NO BI Kyoto Dry Gin e lo addolcisce post-distillazione con kokutou (letteralmente "nero zucchero") dall'isola di Yonaguni a Okinawa. Il kokutou è fatto in modo tale da mantenere un contenuto di minerali più elevato rispetto ad altri zuccheri, così come la dolcezza aggiunge complessità. **Servito con Tonic 1724 e scorza di pompelmo.**

Based on an exclusive bottling - considered the first Japanese Old Tom Gin - created by the Kyoto Distillery for the Tokyo International Bar Show, KI NO TOU takes our classic KI NO BI Kyoto Dry Gin and sweetens it post-distillation with kokutou (literally "black sugar") from the island of Yonaguni to Okinawa. Dating back to the 17th century, kokutou is made in such a way as to maintain a higher mineral content than other sugars; just as sweetness adds complexity. **Served with 1724 Tonic Water and grapefruit peel.**

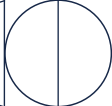
HEPPLE, Inghilterra

15

La base alcolica di partenza è un gin tradizionale, dove le botaniche più pesanti vengono distillate insieme al grano in un alambicco discontinuo. Successivamente le più delicate vengono distillate sottovuoto separatamente, in modo da catturare l'essenza di ognuna. Infine il ginepro verde viene estratto utilizzando una speciale macchina ad alta pressione che permette di raggiungere il cuore della pianta conservandone intatte le sue caratteristiche. Il naso si apre con profumi di mele, pompelmo e ginepro. Evolve al palato con un inaspettato tocco di melone. Il finale è lungo, il ginepro rivela il suo ruolo predominante con note di legno di sandalo, cedro, liquirizia e ribes nero.

Servito con Bergamotto Tonic e cetriolo.

The starting alcoholic base is a traditional gin, where the heaviest botanicals are distilled together with the grain in a discontinuous alembic. Subsequently the more delicate ones are vacuum-distilled separately, so as to capture the essence of each one. Finally the green juniper is extracted using a special high-pressure CO₂ machine that allows you to reach the heart of the plant while preserving its characteristics intact. The nose opens with aromas of apples, grapefruit and juniper. Evolve on the palate with an unexpected touch of melon. The finish is long, the juniper reveals its predominant role with notes of sandalwood, cedar, licorice and blackcurrant. **Served with Bergamot Tonic Water and cucumber.**



Gin & Tonic

AMAZZONI GIN, Brasile

11

Gli 11 ingredienti vengono macerati nel loro stato naturale in alcool di cereali distillati in un grande alambicco di rame, il primo mai progettato e fuso in Brasile, cuore pulsante e vanto della distilleria La Cachoeira. Il perfetto mix tra botaniche classiche e ingredienti locali crea un bilanciato London Dry con un'anima Amazzone: i semi di cacao organici, il frutto di maxixe (un'anguria tipica del sud America) e il cipò cravo donano una nota fresca mentre la castagna brasiliana conferisce una texture oleosa e un finale morbido.

Servito con Wild Botanical Tonic, bacche di ginepro e scorza di limone.

The ingredients, 11 in all, are macerated in their natural state in alcohol of distilled grains in a large copper still, the first ever designed and melted in Brazil, the beating heart and pride of the La Cachoeira distillery. The perfect mix of classic botanicals and local ingredients creates a balanced London Dry with an Amazon soul: organic cocoa beans, maxixe fruit (a watermelon typical of South America) and cipò cravo give a fresh note while the chestnut Brazilian gives an oily texture and a soft finish.

Served with Wild Botanical Tonic Water, juniper berries and lemon peel.

BATHTUB PROFESSOR CORNELIUS OLD TOM, Inghilterra

11

L'Old Tom Gin è uno stile di gin tradizionale leggermente dolce, molto popolare in Inghilterra durante l'epoca georgiana e vittoriana, è perfetto per i cocktail che richiedono un gin più morbido. Al naso note di ginepro e agrumi, mentre in bocca è dolce, si sviluppa con note di liquirizia. Nel finale, una persistente dolcezza in bocca.

Servito con Superior Italian Tonic e scorza di lime.

The Old Tom Gin is a slightly sweet traditional gin style, very popular in England during the Georgian and Victorian era. It is perfect for cocktails that require a softer gin.

In the hands of a barman, the possibilities for creations and combinations are endless.

Nose: notes of juniper and citrus fruits. Mouth: sweet, develops with notes of licorice.

Finale: persistent sweetness in the mouth.

Served with Superior Italian Tonic Water and lime peel.

KYRÖ NAPUE, Finlandia

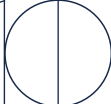
11

La base di tutti i Gin Kyro è un distillato di segale a cui vengono aggiunte 16 botaniche a secco e 4 appena distillate. Le botaniche sono in maggioranza autoctone, coltivate o selvatiche, come l'olmeria, l'olivello spinoso, il cranberry selvatico o le foglie di betulla. Questo gin battezzato Napue è di un'originalità che non può non suscitare la curiosità degli appassionati di spiriti. Il naso è marcato da note di ginepro, genepi, pino e caramelle per la tosse. Medicinale, si evolve verso la senape e i grani di mostarda. La bocca si mostra molto speziata (pepe, noce moscata, garofano). Poi, il cuoio di Russia rilancia molta potenza verso il fondo della bocca. Molto tempo dopo, un insieme succulento di piante aromatiche (verbena, salvia) e litchi invade il palato.

Servito con Superior Italian Tonic, scorza di lime e rosmarino.

The base of all the Kyro Gin is a rye distillate to which 16 dry botanicals and 4 freshly distilled are added. The botanicals are mostly native, cultivated or wild, like the olmeria, the sea buckthorn, the wild cranberry or the birch leaves. This gin called Napue is of an originality that cannot but arouse the curiosity of spirit lovers. The nose is marked by notes of juniper, genepi, pine and cough candies. Medicinal, it evolves towards mustard and mustard seeds. The mouth is very spicy (pepper, nutmeg, carnation). Then, Russian leather releases a lot of power towards the bottom of the mouth. Much later, a succulent set of aromatic plants (verbena, sage) and litchi invades the palate.

Served with Superior Italian Tonic Water, lime peel and rosemary.



Gin & Tonic

COPPERHEAD DRY, Belgio

13

Trasparente al calice. Al naso è pulito e intenso, contraddistinto da un bouquet in cui le sfumature dolci si uniscono alla perfezione con i toni agrumati.

Al sorso spiccano aromi di cedro e cardamomo, seguiti da una bella componente dolce, mentre nel retrogusto sono netti i richiami alle bacche di ginepro.

Servito con Bergamotto Tonic, semi di coriandolo e scorza di arancia.

Transparent to the glass. The nose is clean and intense, characterized by a bouquet in which the sweet nuances are perfectly combined with citrus tones. On the palate, aromas of cedar and cardamom stand out, followed by a beautiful sweet component, while the aftertaste is reminiscent of juniper berries.

Served with Bergamot Tonic Water, coriander seeds and orange peel.

COPPERHEAD BLACK, Belgio

13

Al naso sprigiona un mix di aromi inconfondibili di cardamomo, agrumi e sambuco, mentre al palato prevalgono le note di ginepro unite a una nota dolce simile alla cannella e alle note calde e speziate del coriandolo. Il finale è lungo, secco e speziato.

Servito con Wild Botanical Tonic, mora e scorza di limone.

On the nose it releases a mix of unmistakable aromas of cardamom, citrus fruit and elder, while on the palate prevail the notes of juniper combined with a sweet note similar to cinnamon and warm and spicy coriander notes. The finish is long, dry and spicy.

Served with Wild Botanical Tonic, blackberries and lemon peel.

GIN RAW, Spagna

14

“Questo Gin ha lo spirito di Barcellona!”: al naso è intenso e aromatico, con note agrumate e floreali molto fresche bilanciate con il ginepro. Al palato si presenta corposo ed è caratterizzato da note floreali e speziate con una sottile sfumatura di fumo. Freschezza e calore coesistono con uno sfondo balsamico, caratteristico del ginepro.

Il finale è lungo e piacevole.

Servito con 1724 Tonic, zenzero e mela verde.

“This is the spirit of Barcelona!”: on the nose Gin Raw is intense and aromatic, with very fresh citrus and floral notes balanced with juniper. The palate is full-bodied and is characterized by floral and spicy notes with a subtle shade of smoke. Freshness and warmth coexist with a balsamic background, characteristic of juniper. The finish is long and pleasant.

Served with 1724 Tonic, ginger and green apple.

ALKKEMIST, Spagna

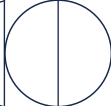
18

Fresco e ben bilanciato, sia all'olfatto sia al gusto emergono note fresche che ricordano il Mediterraneo. L'uva moscato è subito riconoscibile, mentre le altre 21 botaniche si bilanciano fra di loro donando un sapore particolare e forte, smussato dalla gradazione alcolica non troppo alta. Viene distillato solamente 12 volte all'anno, rigorosamente nelle notti di luna piena.

Servito con Tonica 1724, scorza di lime e scorza di arancia.

This gin is fresh and well balanced. Both smell and taste, fresh notes reminiscent of the Mediterranean emerge. The Moscato grape is immediately clearly recognizable, especially on the nose, while the other botanicals balance each other giving a particular and strong flavor, rounded off by the not too high alcohol content. Alkkemist Gin is distilled only 12 times a year, strictly on full moon nights.

Served with 1724 Tonic, lime peel and orange peel.



Gin & Tonic

HENDRICKS, Scozia

10

Gin rinfrescante dal carattere forte e dall'aroma floreale e delizioso dovuto, fra le altre cose, all'essenza di cetriolo e all'olio di petali di rose. Unico nel suo genere in quanto combina due gin distillati separatamente con due metodi completamente diversi e dal sapore totalmente differente che, insieme, producono uno spettro completo di sapori.

Servito con Superior Italian Tonic, pepe nero, cetriolo e petali di rosa.

A refreshing gin with a strong character and a floral and delicious aroma due, among other things, to the essence of German cucumber and the oil of Bulgarian rose petals. Hendrick's gin is unique in that it combines two separately distilled gins with two completely different methods and a completely different flavor, which, combined, they produce a full spectrum of flavors.

Served with Superior Italian Tonic, black pepper, cucumber and rose petals.

SIPSMITH DRY, Inghilterra

13

Un gin davvero speciale e pluripremiato, espressione per antonomasia dello stile London Dry. Da dieci classici botanicals lasciati in macerazione per una notte intera nasce un London Dry Gin, superbamente liscio e pieno di carattere.

In primo piano è il ginepro, con le sue note classiche. Il gusto persistente al palato è ricco e rotondo, con un equilibrio liscio e armonico.

Servito con Superior Italian Tonic, scorza di lime e bacche di ginepro.

A truly special and award-winning gin, for excellence expression of the London Dry style. From ten classic botanicals left to macerate for a whole night, a London Dry Gin is born, superbly smooth and full of character. In the foreground is the juniper, with its classic notes. The persistent taste on the palate is rich and round, with a smooth and harmonious balance.

Served with Superior Italian Tonic, lime peel and juniper berries.

TARQUIN'S, Inghilterra

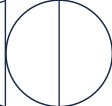
11

Il Tarquin's è il primo Gin distillato in Cornovaglia da secoli, in lotti di sole 300 bottiglie, per assicurare la giusta qualità, con alla base un alcol di cereali, è prodotto con una sola distillazione di tutti i "botanici" (Ginepro, semi di coriandolo, buccia di arancia, limone e pompelmo, radici di Angelica, cannella, liquirizia e viole del Devon) e completato con acqua di sorgente. Al naso si presenta con un buon profumo di ginepro leggero e note agrumate. Il sapore non "brucia", per cui è perfetto anche come fine pasto al posto di una grappa.

Servito con Wild Botanical Tonic, pompelmo e timo.

Tarquin's is the first Gin distilled in Cornwall for centuries, in batches of only 300 bottles, to ensure the right quality, with a cereal alcohol base, it is produced with only one distillation of all the "botanists" (Juniper, seeds of coriander, orange peel, lemon and grapefruit, Angelica roots, cinnamon, licorice and Devon violets) and finished with spring water. On the nose it has a good scent of juniper, not too strong, to leave room for citrus notes. The taste that does not "burn", so it is perfect for the end of a meal instead of a good grappa.

Served with Wild Botanical Tonic Water, grapefruit slice and thyme.



Gin & Tonic

WHITLEY NEIL, Inghilterra

11

Il Whitley Neill è un Premium London Dry gin che contiene due botaniche provenienti dall'Africa, il frutto del baobab e l'uva spina, le quali gli donano un gusto esotico che lo rende unico. Inizialmente colpiscono il sapore del ginepro e le note agrumate, seguite da un gusto leggermente speziato e un finale complesso. Il ginepro non è predominante ed è un gin dal sapore leggero.

Servito con Superior Italian Tonic e scorza di arancia.

The Whitley Neill is a Premium London Dry gin that contains two botanicals from Africa, the fruit of the baobab and gooseberry, which give it an exotic taste that makes it unique. Initially the flavor of the juniper and the citrus notes are striking, followed by a slightly spicy taste and a complex finish. Juniper is not predominant and is a light taste gin.

Served with Superior Italian Tonic and orange peel.

MAYFAIR, Inghilterra

10

Viene prodotto attraverso un processo di distillazione che prevede l'aggiunta, allo spirito neutro, di bacche di ginepro e altri elementi botanici.

Il London Dry Gin "Mayfair" viene aromatizzato con semi di coriandolo, santoreggia, radici di angelica e polvere di giaggiolo. È favoloso per preparare tutti i più classici e tradizionali cocktail e long drink. Incolore e trasparente al calice. Intensi sentori olfattivi richiamano alla mente le bacche di ginepro, i cui profumi sono accompagnati da gradevoli sfumature speziate. Pieno, rotondo e morbido al palato, persistente ed equilibrato sino alla chiusura.

Servito con Superior Italian Tonic, mela verde, scorza di lime e bacche di ginepro.

It is produced through a distillation process which includes the addition of juniper berries and other botanical elements to the neutral spirit. The Mayfair Brands London Dry Gin is flavored with coriander seeds, savory, angelica roots and iris powder. It's fabulous to prepare all the classic and traditional cocktails and long drinks.

Colorless and transparent to the glass. Intense olfactory scents recall juniper berries, whose aromas are accompanied by pleasant spicy nuances. Full, round and soft on the palate, persistent and balanced until closed.

Served with Superior Italian Tonic, green apple, lime peel and juniper berries.

AVIATION, USA

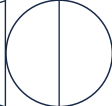
10

Molti pensano sia stata la prima collaborazione tra distillatori e baristi della storia americana. Liquore dal colore bianco cristallino, con splendide note di lavanda, cardamomo, sarsaparilla indiana, semi di anice e bacche di ginepro. In bocca è deciso, con una leggera presenza di limone e ginepro e un retrogusto di liquore cremoso ai cereali.

Servito con Superior Italian Tonic, fetta di limone e scorza di lime.

Many think it was the first collaboration between distillers and bartenders in American history. White crystalline liqueur, with splendid notes of lavender, cardamom, Indian sarsaparilla, aniseed and clearly juniper berries. In the mouth it is decided, it is distinguished by a slight presence of lemon and juniper and an aftertaste of creamy cereal liqueur.

Served with Superior Italian Tonic, lemon slice and lime peel.



Gin & Tonic

DEL PROFESSORE A LA MADAME, Italia 12

Produzione caratterizzata dall'uso esclusivo di ginepro selvatico italiano proveniente da Toscana e Umbria, che viene fatto macerare insieme a diverse erbe, spezie e bucce di agrumi, oltre a un ingrediente segreto. Profumi di cannella, vaniglia, noce moscata, pepe, miele e pesche mature, bilanciati dal profumo di agrumi e da una nota balsamica leggera finale. Gusto caldo, sapido e balsamico, con un finale disteso e resinoso, completato da note floreali. **Servito con Wild Botanical Tonic, scorza di lime e bacche di ginepro.**

The production is characterized by the exclusive use of wild Italian juniper from Tuscany and Umbria, which is macerated together with various herbs, spices and citrus peels, as well as a secret ingredient. The aromas of cinnamon, vanilla, nutmeg, pepper, honey and ripe peaches are perfectly balanced by the citrus scent of orange and lemon peel and a light final balsamic note. The sip is inevitably hot, savory and balsamic, with a relaxed and resinous finish, complemented by floral notes.

Served with Wild Botanical Tonic, lime peel and juniper berries.

DEL PROFESSORE MONSIEUR, Italia 12

Prodotto inusuale e dalle intense note floreali che introduce intensi profumi di ginepro arricchiti da intensi sentori di frutta. Sul palato esprime forza e, al tempo stesso, grande morbidezza; è avvolgente e calibrato nell'alcol, capace di stimolare possenti ritorni retroolfattivi. Il gusto è setoso e rotondo.

Servito con Wild Botanical Tonic, scorza di lime e bacche di ginepro.

Unusual product with intense floral notes that introduces intense juniper aromas enriched with intense hints of fruit. On the palate it expresses strength and, at the same time, great softness; it is enveloping and calibrated in alcohol, capable of stimulating powerful retro-olfactory returns. The taste is silky and round.

Served with Wild Botanical Tonic, lime peel and juniper berries.

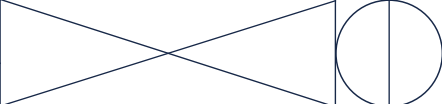
DEL PROFESSORE CROCODILE, Italia 12

Il terzo imbottigliamento della gamma Gin del Professore, che cerca di rinviare gli stili perduti della produzione di alcolici. Crocodile Gin rappresenta il dolce stile del vecchio gin Tom che era popolare nel 19° secolo, e elenca coriandolo, fiori di sambuco, pepe giamaicano e agrumi che è stato infuso in succo d'uva non fermentato tra i suoi principali prodotti botanici.

Servito con Wild Botanical Tonic e scorza di limone.

The third bottling of the Professor's Gin range, which seeks to reinvent the lost styles of alcohol production. Crocodile Gin represents the sweet style of the old gin Tom that was popular in the 19th century, and lists coriander, elderflower, Jamaican pepper and citrus fruit that has been infused into unfermented grape juice among its major botanical products.

Served with Wild Botanical Tonic and lemon peel.



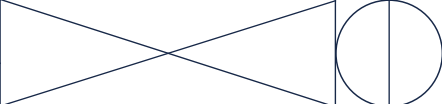
Distillati

SPIRITS

Questa è una piccola selezione di quello che trovate sul nostro banco.
This is only a small selection of what you can discover behind the bar.

Whisky + Whiskey 50 ml

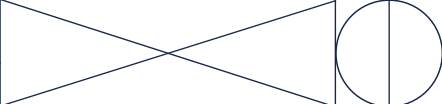
MONKEY SHOULDER BLENDED MALT Scozia, 40%	6
TULAMORE DEW Irlanda, 40%	6
MACCALLAN 12yo TRIPLE CASK Scozia, 40%	13
MACCALLAN 15yo TRIPLE CASK Scozia, 43%	22
MACCALLAN 18yo TRIPLE CASK Scozia, 43%	30
BALVENIE 12yo DOUBLE WOOD Scozia, 43%	10
BALVENIE 15yo SHERRY SINGLE BARREL Scozia, 47,8%	20
BALVENIE 21yo PORT WOOD Scozia, 40%	25
BALVENIE 25yo Scozia, 47,8%	50
PORT ASKAIG FULL PROOF Scozia, 57,1%	10



Distillati

SPIRITS

COMPASS BOX PEAT MOSTER Scozia, 46%	10
NIKKA FROM THE BARREL Giappone, 51.4%	8
NIKKA TAKETSURU Giappone 43%	10
NIKKA 12YO Giappone, 43%	15
MITCHERS AMERICAN WHISKEY USA, 41,7%	8
MITCHERS SMALL BATCH BOURBON USA, 45,7%	8
MITCHERS SINGLE BARREL RYE USA, 42,4%	8
MITCHERS SOUR MASH USA, 43%	8
MITCHERS 10YO USA, 57,4%	20
MITCHERS BARREL STRENGHT RYE USA, 57,4%	15



Distillati

SPIRITS

RUM 50 ml

CLAIRIN VAVAL 8
Haiti, 48,8%

CLAIRIN CASIMIR 8
Haiti, 48,3%

HAMPDEN ESTATE 8
Jamaica, 46%

FLOR DE CANA 7YO 6
Nicaragua, 40%

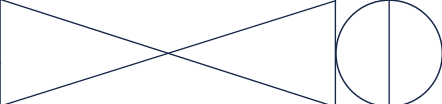
FLOR DE CANA 12YO 8
Nicaragua, 40%

FLOR DE CANA 18YO 10
Nicaragua, 40%

FLOR DE CANA 25YO 20
Nicaragua, 40%

BRUGAL 1888 GRAN RISERVA FAMILIAR 6
Repubblica Dominicana, 40%

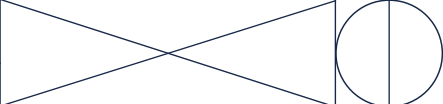
BRUGAL SIGLO DE ORO 20
Repubblica Dominicana, 40%



Distillati

SPIRITS

DIPLOMATICO MANTUANO Venezuela, 40%	6
DIPLOMATICO RISERVA ESCLUSIVA Venezuela, 40%	7
DIPLOMATICO AMBASSADOR Venezuela, 47%	25
ZACAPA 23 SISTEMA SOLERA Guatemala, 40%	10
ZACAPA XO Guatemala, 40%	20
ABUELO XV TAWNY FINISH Panama, 40%	14
ABUELO XV OLOROSO FINISH Panama, 40%	14
ABUELO XV NAPOLEON Panama, 40%	14

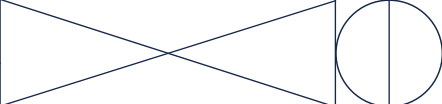


Distillati

SPIRITS

Tequila + Mezcal 25ml

FORTALEZZA BLANCO Messico, 40%	6
FORTALEZZA REPOSADO Messico, 40%	7
FORTALEZZA ANEJO Messico, 40%	9
ARETTE BLANCO Messico, 38%	4
ARETTE REPOSADO Messico, 38%	4
ARETTE ANEJO Messico, 38%	5
MEZCAL DEL MAGUEY VIDA Messico, 42%	6
MEZCAL DEL MAGUEY CHICHICAPA Messico, 46%	6



Distillati

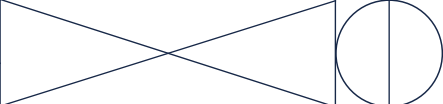
SPIRITS

Cognac + Armagnac 50ml

CAMUS VS Francia, 40%	7
CAMUS VSOP Francia, 40%	10
CAMUS XO Francia, 40%	20
CALVADOS MORIN EXTRA VIEUX Francia, 40%	6
ARMAGNAC CHEVALIER D'ESPALET XO Francia, 40%	8
EAU DU POIR WILLIAM MISCAULT Francia, 40%	7

Chartreuse 50ml

YELLOW – FRANCIA, 40%	6
GREEN – FRANCIA, 55%	5
1605 – FRANCIA, 56%	6
MOF – FRANCIA, 45%	7
REINE DE LIQUEURS – FRANCIA, 43%	10



Birre

BEERS

HEINEKEN 330ml 5

ICHNUSA Non Filtrata 330ml 5

BREWDOG PUNK IPA 330ml 5

Birre Artigianali / Craft beers

BIRRIFICIO BADEF Rodengo Saiano (Brescia) - Italy

PETRA 500ml 7.0% 7

Birra bionda doppio malto a bassa fermentazione di colore giallo dorato dovuto al significativo impiego di malto biondo. Sorella maggiore della Helles, questa birra si distingue per il suo carattere forte e pulito. Low fermentation double malt blonde beer with a golden yellow color due to the significant use of blond malt. Big sister of the Helles, this beer stands out for its strong and clean character.

FOREVER al farro / spelled 500ml 5.5% 7

Birra ad alta fermentazione prodotta con farro coltivato in Franciacorta e malto d'orzo, dal colore dorato e aspetto velato dovuto all'alta percentuale di farro non maltato impiegato. High fermentation beer produced with spelled cultivated in Franciacorta and barley malt, with a golden color and a veiled appearance due to the high percentage of spelled not malted used.

BOHEMIA 500ml 4.8% 7

Birra chiara a bassa fermentazione, dal colore giallo paglierino. Prodotta con malto Bhoemian. Low fermentation pale beer with a straw yellow color. Produced with Bhoemian malt.

BIRRIFICIO CITTAVECCHIA Sgonico (Trieste) - Italy

AILA – Golden Ale 250ml 4.5% **5,50**

Colore: dorato carico, schiuma di grana media, compatta e persistente
Profumo: dall'iniziale sentore di cereali, con l'aumentare della temperatura si esprimono anche note erbacee e agrumate e un tocco di miele nel finale
Gusto: avvolge il gusto di cereali e pane che si arricchisce man mano di un delicato tocco agrumato e erbaceo.
La componente amara è ben amalgamata e gentile.
Birra asciutta e molto beverina.

Color: golden load, medium-grained foam, compact and persistent
Perfume: from the initial smell of cereals, with the increase in temperature they also express herbaceous and citrus notes and a touch of honey in the finish
Taste: wraps the taste of cereals and bread that is enriched as a delicate citrus and herbaceous touch.
The bitter component is well blended and gentle.
Dry and very drinkable beer.

LUCKY SHOES – Ambrata 330ml 5.1% **6,50**

Colore: ambrato brillante dalla schiuma densa
Profumo: lieve carattere di malto tostato e aroma contenuto di luppolo
Gusto: di medio corpo, secca e dissetante, leggermente amaricante
Color: bright amber with a dense foam
Aroma: slight toasted malt character and hop content aroma
Taste: medium-bodied, dry and refreshing, slightly bitter

WHITE SHARK – Weizen 330ml 5.0% **6,50**

Colore: biondo velato
Profumo: lieve e caratteristico aroma di banana e frutti tropicali
Gusto: delicata e fresca, un giusto mix di dolce/acidulo
Color: veiled blond
Bouquet: light and characteristic aroma of banana and tropical fruits
Taste: delicate and fresh, a right mix of sweet / sour

FORMIDABILE **Strong Ale Speziata** 330ml 4.9% **6,50**

Colore: mogano brillante, schiuma compatta
Profumo: importanti note maltate e torbate, piacevoli sentori di marasca, legno e una leggera affumicatura
Gusto: morbida e invitante bilancia il torbato con calde note di ciliegia matura, marasca e liquirizia
Color: bright mahogany, compact foam
Aroma: Important malty and peaty notes, pleasant hints of marasca cherry, wood and a slight smoking
Taste: soft and inviting it balances the peat with warm notes of ripe cherry, marasca cherry and licorice

75

FOOD

Preghiamo i nostri gentili ospiti di segnalare eventuali
intolleranze e/o allergie al momento dell'ordine.
Please, report any food intolerances and/or allergies.

Insalate / Salads

RUSTICA **12**

Insalata, rucola, pomodorini datterino, scaglie di grana, speck d'anatra affumicato e noci
Salad leaves, rocket, cherry tomatoes, parmesan cheese, smoked duck speck and walnuts

NIÇOISE **12**

Insalata, tonno, uovo sodo, pomodori, mozzarelline, peperoni confit, olive taggiasche e acchiughe del Cantabrico
Salad leaves, tuna, egg, cherry tomatoes, mozzarella, confit peppers, olives and anchovies

CAESAR **12**

Insalata, pollo alla griglia, crostini di pane, bacon croccante, mozzarelline, pomodorini, salsa caesar
Salad leaves, grilled chicken, croutons, crispy bacon, mozzarella, cherry tomatoes, caesar dressing

VALLEY SALAD **12**

Insalata, bresaola della Valtellina, pomodorini, mozzarelline, mela rossa
Salad leaves, bresaola from Valtellina, cherry tomatoes, mozzarella, red apple

Selezione Salumi e Formaggi Salami and Cheese Selection

TAGLIERE DI SALUMI TIPICI DELLA ZONA **15**

Bresaola di cervo - Salsiccia di cinghiale - Speck del Trentino -
Petto d'anatra affumicato - Salame nostrano
Selection of cured meats typical of the area
Venison bresaola - wild boar sausage - speck from Trentino - smoked duck breast - local salami

FORMAGGI LOCALI **15**

Case di Viso – Silter – Fatuli - Robiola ai due latti - Formagella Ponte di Legno
Selection of local cheeses
Case di Viso – Silter – Fatuli - Robiola made with two types of milk -
Formagella Ponte di Legno

TAGLIERE MISTO **15**

Speck del Trentino - salame nostrano - bresaola di cervo - Case di Viso -
formagella Ponte di Legno
Mixt board of local cheeses and cured meats
Speck from Trentino - salami - venison bresaola - Case di Viso -
formagella Ponte di Legno

Piatti / Plates

CAPRESE SEVENTYFIVE CON GAZPACHO DI POMODORINI 9

La nostra caprese rivisitata
Our revisited capreses salad

CRUDO DI PARMA CON MELONE ENJOY 10

Prosciutto ham and melon

GAMBERI IN TEGAME 16

Gamberi saltati con pomodorini, basilico, olive
e un pizzico di peperoncino
Sauteed shrimp with cherry tomatoes, basil, olives
and a pinch of chilli

Burger zone

Tutti serviti con Patatas Nana croccanti
All served with crispy Patatas Nana

BURGER DI CHIANTINA 14

lattuga, bacon croccante, cheddar, cetriolo, salsa Seventyfive
Chianina burger, lattuce, crispy bacon, cheddar,
pickled cucumber, burger sauce

BURGER VEGETARIANO 12

ai funghi porcini, quinoa, cheddar con avocado e petali di pomodoro
Vegetarian burger with porcini mushrooms, quinoa and cheddar
with avocado and cherry tomatoes

BURGER DI TROTA ALPINA 14

con latteria del Trentino, lattuga, pomodoro e salsa greca
Alpine trout burger with local cheese, salad leaves,
tomatoes and Greek sauce

Sandwich selection

Tutti serviti con patatas nana
All served with patatas nana

CROQUE MONSIEUR 10

Pane cassetta con besciamella, formaggio groviera e prosciutto cotto
Toast bread with bechamel, gruyere cheese and cooked ham

FOCACCIA CON SPECK DEL TRENTINO 7

crema al tartufo, crema ai porcini, scamorza affumicata.
Focaccia with Trentino speck ham, truffle cream,
porcini cream, smoked scamorza

CIABATTA "Senatore Cappelli" CON LATTERIA DEL TRENTINO 7

zucchine, pomodori, basilico, peperoni confit
Ciabatta with local cheese, zucchini, tomatoes, fresh basil and confit peppers

CIABATTA MULTICEREALI 7

con quinoa rossa, crudo di Parma, cheddar, pomodoro, insalata
Multigrain ciabatta with red quinoa, Parma ham, cheddar, tomato, salad leaves

Focaccia Gourmet

Bufala campana, pomodoro, basilico fresco 14
Campania buffalo mozzarella, tomato, fresh basil

Crudo di Parma, pomodoro e bufala campana 16
Parma ham, tomato and buffalo mozzarella

Crudit 

TARTARE DI TONNO ROSSO E MANGO 20

con chips di pane integrale
Red tuna tartare and mango with wholemeal bread chips

TARTARE DI SALMONE 16

con cetriolo e uova di trota
Salmon tartare with cucumber and trout eggs

SCAMPI Porcupine

pescati nelle acque pi  profonde dei mari d'Irlanda n.1 **3,50** / n.4 **12**
Porcupine scampi caught in the deepest waters
of the Ireland seas

GAMBERI ROSSI SICILIANI di Mazara del Vallo

Red prawns from Mazara n.1 **3,50** / n.4 **12**

OSTRICHE fine de Claire

Oysters n.1 **3,50** / n.4 **12**

Caviale / Caviar

Caviale Siberian Royale "Calvisius"
"Calvisius" Siberian Royale caviar

PAPALINA DA 10 GRAMMI 25

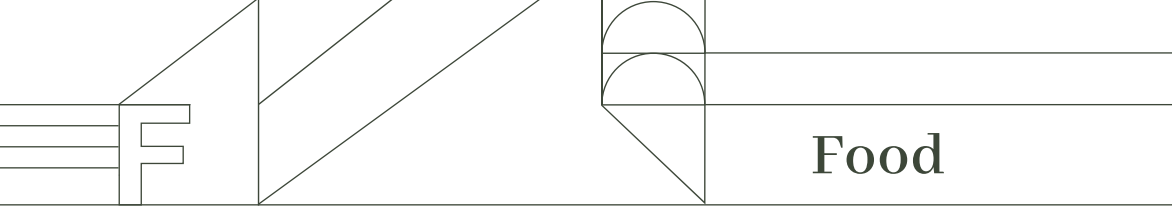
con crostini e riccioli di burro
10 grams with croutons and butter curls

PAPALINA DA 30 GRAMMI 70

con crostini e riccioli di burro
20 grams with croutons and butter curls

UOVO ALLA COQUE CON CAVIALE 25

Soft-boiled egg with caviar



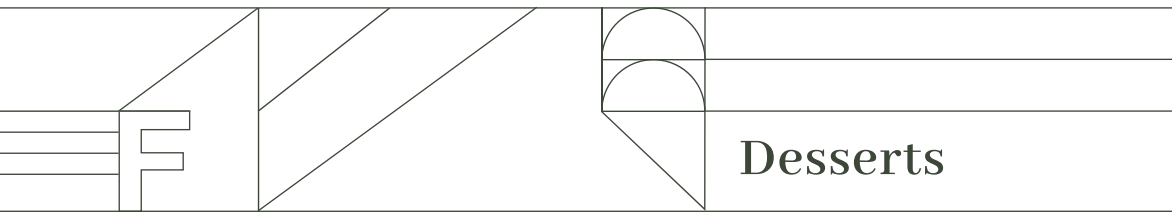
Food

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% 25

Porzione da 80g al coltello
Jamón ibérico de Bellota
80g portion cutted by knife

ACCIUGHE DEL CANTABRICO 16

con crostini e riccioli di burro al lime
Cantabrian anchovies with croutons and lime butter curls



Desserts

Dessert al cucchiaino / Spoon dessert

TIRAMISÙ AL TÈ MATCHA 8

senza glutine e lattosio
Matcha tea tiramisu gluten and lactose free

CHEESECAKE AI LAMPONI 6

Raspberry cheesecake

PANNACOTTA ALLE PESCHE 6

senza glutine
Peach pannacotta gluten free




75

SEVENTYFIVE

Café & Lounge

PONTEDILEGNO

75cafelounge.it

Concept & Branding:  ALLCREATIVE.AGENCY