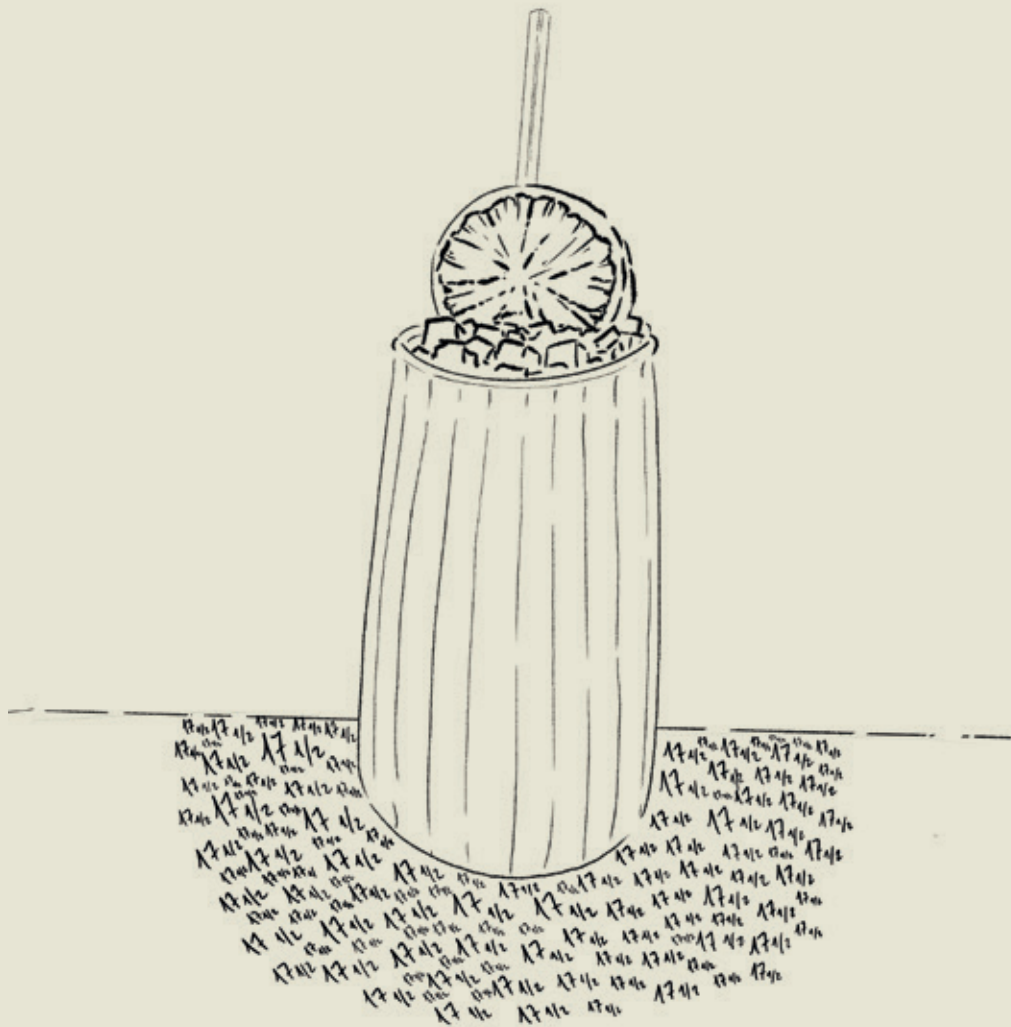


CHORUS

...un sorso lungo **10 anni**...



...a **10 year** long sip...

Massimo D'Addezio

Massimo D'Addezio

COCKTAILS

/// 20€

ZENZEROZARAZANZÀ

PINEAPPLE SODA THREE CENTS • ZENZERO • YUZU LIME LIMONE • TEQUILA PATRON SILVER • SCIROPPO DI AGAVE • ZENZERO CARAMELLATO

(Pineapple Soda Three Cents, Ginger, Yuzu Lime Lemon, Tequila Patron Silver, Agave Syrup, Caramelized Ginger)

MA CHE GNENTE GNENTE...

GIN • ANTICA FORMULA VERMUT • BENEDECTINE • CHARTREUSE VERTE • OLI ESSENZIALI DI ANICE STELLATO E NOCE MOSCATA • PIÙ ALTRE COSE CHE AVEVO LÌ...

(Gin, Antica Formula Red Vermuth, Benedectine, Chartreuse Verte, Star Anis and Nutmeg Essential Oil, more or less what I found around me...)

DARK SIDE OF THE CLONE

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY • KUROMITSU (SCIROPPO BRUNO DI ZUCCHERO MASCOVADO) • FIOCCHI DI SALE DI CIPRO

(Kentucky Straight Bourbon Whiskey, Kuromitsu muscovado dark sugar syrup, Cyprus salt Flake)

FICHISSIMO! (SUPERCool!)

GIN BOMBAY SAPPHIRE • "FICHISSIMO" LIQUORE DI FICHI D'INDIA SICILIANI ZUCCHERO • SUCCO DI YUZU

(Gin, Yuzu Juice, "Fichissimo" Sicilian Prickly Pear's Liqueur)

P.S.

LIMONCELLO • SUCCO DI LIME E LIMONE • ZUCCHERO • POLVERE DI PITAYA ROSSA

(Limoncello, Lime & Lemon Juice, Sugar, Red Dragon Fruit Powder)

COCKTAILS

/// 20€

BLOODY MAX

JAPANESE WHISKY • DRY SHERRY • SUCCO POMODORO • CONSOMMÉ DI MANZO
SUCCO DI LIME • WORCESTERSHIRE • SALSA DI RAFANO • SALE DI HALEN MÔN
BACCHE DI SICHUAN • TABASCO VERDE

(Japanese Whiskey, Dry Sherry, Tomato Juice, Beef Consommé, Lime Juice, Worcestershire, Horseradish Sauce, Halen Môn Salt, Sichuan Berries, Green Tabasco)

COCC'OLD

(Tecnicamente Un Old Fashion)

RYE WHISKY • OLIO E ZUCCHERO DI COCCO • XOCOLATL BITTER CHOCOLATE

(Rye Whisky, Coconut Sugar And Syrup, Cocoa Bitter Chocolate)

17 E MEZZO

VODKA 42 BELOW • SUCCO DI LIME E LIMONE • SCIROPPO DI MARACUJA
TINTURA MADRE DI PEPERONCINO

(Vodka, Lemon & Lime Juice, Passion Fruit Syrup, Chili Peppers Tincture)

PINGA CHERRY CODALA

CHERRY SODA THREE CENTS • CREMA DI COCCO • SCIROPPO DI COCCO
ESTRATTO DI ANANAS • RUM BACARDI ANEJO 8

(Cherry Soda Three Cents, Coconut Cream And Sugar, Natural Pineapple, Rum Bacardi Anejo 8)

VESPER N.3

GIN PHD INFUSO CON FAVE CRUDE DI CACAO • VODKA GREY GOOSE
EPICARPO DI ARANCIA

(Raw Cocoa Beans Infused Gin, Grey Goose Vodka, Orange Zest)

COCKTAILS

/// 20€

MARINAIO SCOZZESE

RUM, "DRAMBUIE" LIQUORE A BASE DI WHISKY E MIELE DI BRUGO

WHISKY TORBATO • SALE HALÉN MÔN

(Rum, Drambuie Heather Honey And Whisky Liqueur, Smokey Scotch Whisky, Halén Môn Salt)

CASINO

OLD TOM GIN • MARASCHINO • ORANGE BITTER • SUCCO DI LIMONE

(Old Tom Gin, Maraschino, Orange Bitter, Lemon Juice)

NON SO CHE PRENDERE

GIN FABBRI • SCIROPPO DI AMARENA • SUCCO DI LIME E LIMONE

(Gin Fabbri, Black Cherry Syrup, Lime & Lemon Juice)

DIRÙ DIRÙ

MEZCAL ARTESANAL • SUCCO DI LIME E LIMONE • SCIROPPO DI TAMARINDO

(Mezcal, Lime & Lemon Juice, Tamarind Syrup)

IL CONTE CAMMILLO IN MESSICO

MARTINI RISERVA SPECIALE BITTER • MEZCAL ARTESANAL

MARTINI ROSSO INFUSO CON TE VERDE CRUDO E BACCHE DEL BOSCO

ST-GERMAIN

(Martini Riserva Speciale Bitter, Mezcal Artesanal, Martini Rosso Infused With Raw Green Tea And Berries From The Forest, St-Germain)

I nostri preparati possono contenere ingredienti allergenici. preghiamo di avvisare in caso di allergie o intolleranze.

Our products may contain allergenic ingredients. Please notify us of any food sensitivities.

CHORUS

CHORUS SPECIAL HIGHBALLS SELECTION

/// 18€

—
Gin Bombay Sapphire and Tonic

—
Americano Martini
(Martini Rosso , Martini Riserva Speciale Bitter, Soda)

—
Paloma
(Patron Silver Tequila, 3cents Pink Grapefruit Soda)

—
Moscow Mule
(42 Below Vodka, Lemon, 3cents Ginger Beer)

—
St-Germain Hugo
(St.Germain, Mint Leaf, Lime, Sparkling Wine)

—
...Vodka Tonic / Gin Lemon / Vodka Lemon
Rum & Coke / Vodka Red Bull.

COCKTAIL ANALCOLICI

(VIRGIN COCKTAIL)

/// 15€

NEGRONI ANALCOLICO

Martini Vibrante Analcolico, Tanqueray 0.0, Bitter Analcolico Monin

FLOWER POWER

MARTINI FLOREALE ANALCOLICO • SCIROPPO DI MARACUJA

SUCCO DI LIME • CETRIOLO

(Martini Floreale Analcolico, Maracuja Syrup, Lime Juice, Cucumber)

ZZZNNNZZZ

PINEAPPLE SODA 3CENTS • ZENZERO PESTATO • YUZU LIME LIMONE

SCIROPPO DI AGAVE • ZENZERO CAMELLATO

(Pineapple Soda Three Cents, Ginger, Yuzu Lime Lemon, Agave Syrup, Caramelized Ginger)

GRATTACHECCA ROMANA

SCIROPPO DI AMARENA • SCIROPPO DI TAMARINDO • SUCCO DI

ARANCIA • CILIEGIA • FRAGOLA E ZENZERO SCIROPpati

(Cherry Syrup, Tamarind Syrup, Orange Juice, Cherry, Strawberry And Ginger In Syrup)

VIRGIN CHERRY CODALA

CHERRY SODA THREE CENTS • CREMA DI COCCO • SCIROPPO DI COCCO

ESTRATTO DI ANANAS

(Cherry Soda Three Cents, Coconut Cream And Sugar, Natural Pineapple)

I nostri preparati possono contenere ingredienti allergenici. preghiamo di avvisare in caso di allergie o intolleranze.

Our products may contain allergenic ingredients. Please notify us of any food sensitivities.

ITA

“PHAITÙ”

/fài tù/

(sentiti pure libero di fare come ti pare)

20€

Il “FAI TU” è diventata oramai una filosofia di vita davanti ai banconi di tutto il mondo, è il modo per un cliente di dimostrare tutta la fiducia incondizionata nei confronti del barman e della barlady d’innanzi a sé.

Quindi, grazie a tutti quelli che continueranno, con falso disinteresse ad affidare ai professionisti dietro al banco, il destino delle proprie serate, grazie davvero!

Ed a questo punto...

Sentiti libero di lasciare decidere a noi i tuoi cocktail e goditi la serata senza pensieri!

Indicaci il percorso iniziale e le tue (eventuali) allergie o intolleranze, eventualmente dicci anche la base alcolica e al resto ci pensiamo noi.

Buon Divertimento!

ITA

“PHAITÙ”

/fài tù/

(sentiti pure libero di fare come ti pare)

20€

Phaitù secco

Poco zucchero o per niente, per un palato allenato

Phaitù tendente all’amaro

L’amarostico come principale elemento
su cui costruire il cocktail

Phaitù fruttato

La frutta fresca la farà da padrone

Phaitù speziato e botanico

Erbe officinali, botaniche o radici sono il segreto delle
piccole infusioni

Phaitù decisamente dolce

Tanto zucchero per un palato... allenato :)

どのように

“Inke sen zo?”

Quando l’inusuale entra nello shaker!

ENG

“UDOOIT”

/you-do-it/

(feel free to do as you please)

20€

In front of the bar counters worldwide, “Udooit” has become a philosophy of life. It is the way in which a client demonstrates unconditional trust in the barman or the barlady facing him.

So thank you to all those who continue to entrust the fate of their evenings, with false disinterest, to the professionals behind the counters, thank you so very much!

And at this point...

Feel free to allow us to decide your cocktails and enjoy a thoughtless evening!

Tell us the starting point and your (if any) allergies or intolerances, possibly add in the alcohol base and we will take care of the rest.

Enjoy!

ENG

“UDOOIT”

/you-do-it/

(feel free to do as you please)

20€

Udooit dry

Little or no sugar, for the trained palate

Udooit tending bitter

The main element on which to build
the cocktail is amarostic

Udooit fruity

Fresh fruit is king

Udooit spicy and botanical

Medicinal, botanical or root herbs
are the secret of small infusions

Udooit definitely sweet

Lots of sugar for a... trained palate :)

どのように

“Say what?”

Unusual elements flow into the shaker!

VERMOUTH, AROMATICI E BITTER

/// 12€

Aperol
Biancosarti
Bitter Campari
Martini Riserva Speciale Bitter
Galliano L'aperitivo
Carpano Classico Rosso
Carpano Antica Formula
Aperitivo Cocchi Americano
Cocchi Storico Vermouth
L di Torino
Dolin Dry
Lillet Blanc
Lillet Rouge
Martelletti
Martini Bianco
Martini Extra Dry
Martini Vermouth Riserva
L Speciale Ambrato
Martini Vermouth Riserva
L Speciale Rubino
Noilly Prat Dry
Punt & Mes

AMARI

/// 13€

Amaro Averna
Amaro Del Capo
Amaro Lucano
Amaro Montenegro
Amaro Nonino
Amaro Petrus Boonekamp
Branca Menta

LIQUORI

/// 13€

Baileys
Benedectine
Chartreuse Verte
Chartreuse Jeune
Cointreau
Crème de Cassis de Pere Chartaux
Crème de Mure Sauvage de Pere
L Chartreux
Di Saronno
Drambuie
Grand Marnier
Frangelico
Mandarin Napoleon
Dry Orange Pierre Ferrand
Creme De Menthe Giffard

/// 16€

Chartreuse V.E.P.
Italicus Rosolio Di Bergamotto
St.germain

China Clementi
China Martini
Cynar
Fernet Branca
Genziana Sarandrea
Rabarbaro Zucca
Vecchio Amaro Del Capo Riserva

CHORUS

VODKA

///

42 Below	13€	Grey Goose	17€
Beluga	13€	Ketel One	17€
Russkij Standart	13€	Konik's Tail	17€
Stolichnaya Premium	13€	Potocki	17€
Stolichnaya 100 Proof	17€	Russkij Platinum	17€
Belvedere	17€	Stoli Elit	17€
Ciroc	17€	Beluga Gold	24€

GIN

///

Beefeater	12€	Muma	17€
Gordon's	12€	Phd	17€
Bombay Dry	14€	Ki No Bi	17€
Hayman's Old Tom	14€	Ki No Bi SeiAviation	17€
Sipsmith	14€	Hendrick's	17€
Tanqueray	14€	Mare	17€
Cittadelle	15€	Martin Miller's	
Martin Miller's	15€	L Westbourne Strenght	17€
N.3	15€	Plymouth Navy	
Tanqueray Ten	15€	L Strenght	17€
Plymouth	16€	Monkey 47	17€
The Botanist	16€	Bareksten Navy	17€
Roku	16€	Explorer	17€
Sabatini	16€	Darnley Spiced	17€
Bombay Sapphire	17€	Emporia	17€
Cittadelle Reserve	17€	Oxley	19€
Fifty Pounds	17€	Bareksten Old Tom	19€
Gin di Vallombrosa	17€		
Gin Puro "The One"	17€		

WHISKY E WHISKEY

///

Tullamore Dew Irish	12€	Angel's Envy Bourbon	
Dewar's White Label		L Whiskey	16€
L Scotch	12€	Aultmore 12 Y.O.	16€
The Famous Grouse		The Balvenie Single	
L Scotch	12€	L Barrell 14 Yo Scotch	19€
Dalmore 12 Scotch	13€	Nikka From The Barrell	
Maker's Mark Bourbon	14€	L Blend Japanese	19€
Glennfiddich 12 Yo		Macallan Amber	19€
L Scotch	14€	Nikka Miyagikyo Single	
Glenlivet Scotch	14€	L Malt	20€
Highland Park 12		Signatory Bruichladdich	
L Scotch	14€	L 1992 Scotch	21€
Laphroig 10 Yo Scotch	14€	Highland Park 18 Scotch	22€
Royal Brackla 12 Y.O.	14€	Signatory Caol Ila	22€
Aberfeldy 12 Y.O.	14€	Taketsuru No Age	
Craigellachie 13 Y.O.	14€	L Japanese	22€
Connemara Irish	14€		
Bowmore 12 Yo Scotch	16€		
Bulleit Bourbon	16€		
Bulleit 95 Rye	16€		
The Balvenie Double			
L Wood 12 Yo Scotch	16€		

CHORUS

RUM

///

La Mauny Bianco 50	12€	Pusser's Navy Rum 54,5	17€
Bacardi Bianco	15€	Rhum Rhum Blanc 41	19€
Appleton Vx	16€	Rhum Rhum Blanc 56	20€
Diplomatico Reserva		Clairin Vaval 52,5°	22€
L Exclusiva	17€	Clairin Casimir 54°	22€
		Clairin Sajous 53,5°	22€

CACHACA

///

Cachaca Leblon	16€
Cachaca Yaguara	17€

TEQUILA

///

El Jimador Blanco	12€
Ocho Blanco	17€
Kah Blanco	18€
Patron Silver	18€
Kah Reposado	20€
Patron Reposado	20€
Kah Anejo	22€
Patron Anejo	22€

MEZCAL

///

Nuestra Soledad	13€
Siete Misterios	16€
Alipus San Luis	18€
Alipus San Juan	18€
Alipus San Baltazar	18€
Del Maguey Chichicapa	18€
Monte Lobos	18€
Del Maguey Tobala 100%	24€
Del Maguey Pechuga	27€

CHORUS

COGNAC

///

Courvoisieur Vs	17€
Remy Martin V.S.O.P.	17€

BRANDY

///

Arzente Poli	16€
Magna Mater	16€

ARMAGNAC

///

L'encantada 20 Ans	24€
--------------------	-----

PISCO

///

Tabernero Acholado	15€
Pisco Porton	15€
Tabernero Italia	16€
Tabernero Mosto Verde	16€

GRAPPA

///

Storica Nera	11€
Grappa Barrique 903	
L Bonaventura	13€
Rossi D'angera Riserva	
L Personale	15€

ACQUEVITI D'UVA

///

Bonaventura maschio	
L "prime uve"	14€
Bonaventura maschio	
L "prime uve oro"	16€
Bonaventura maschio	
L "prime uve nere"	18€

LE BIRRE

/// 10€

Birra Baladin Nazionale 33cl
Birra Baladin Nazionale Gluten

L Free 33cl

Birra Baladin Isaac 33cl
Birra Apa Baladin Rock'n'roll
Birra No Alcool Baladin Botanic

ACQUA

/// 4€

Acqua Lurisia Stille 75cl
Acqua Lurisia Bolle 75cl

SOFT DRINKS

/// 9€

Coca cola
Coca cola zero
Dry Tonic Three Cents
Tonic Water Three Cents
Lemon Tonic Three Cents
Aegan Tonic Water Three Cents
Pineapple Soda Three Cents
Pink grapefruit Soda Three Cents
Cherry Soda Three Cents
Ginger Beer Three Cents

CAFFETTERIA

///

Espresso	2€
Espresso Decaffeinato	2€
Cappuccino	3€
Caffelatte	3€
Caffè Americano	3€
Selezione di tè	
L e infusioni	6€