



*Menù Vini*



**SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL**



LAPARRILLAMEXICANAMILANO



PARRILLAMEXICANA



+39 02 3614449





# Vini Rossi

**ANTIGAL . AQUI MALBEC | MALBEC**

€30,00

Argentina  
13,5% vol. - Dal colore viola intenso, il vino presenta tannini maturi, con sentori di prugna fragola e ciliegia. Buon equilibrio di acidità, con finale lungo e persistente.

**MIGUEL TORRES . SANTA DIGNA | CARMENÈRE**

€35,00

Cile  
14% vol. - Color ciliegia. Aromi di more e ribes, con note balsamiche di eucalipto, che culminano in una deliziosa nota di mandarino. Al palato è elegante con tannini dolci e fruttati che esprime sfumature di cuoio e di spezie.

**TORRES . CORONAS TEMPRANILLO | TEMPRANILLO**

€30,00

España  
13,5% vol. - Color ciliegia scuro. Unico nel suo stile presenta complessi aromi di mirtillo con sentori di liquirizia e sfumature speziate del rovere.

**TORRES . SANGRE DE TORO RESERVA | CABERNET SAUVIGNON**

€35,00

España  
14% vol. - Intenso color ciliegia con riflessi ocra. Aroma sensuale e profondo, con sentori di frutti di bosco su uno sfondo veastale (funghi e liquirizia) e pane tostato. Delicato sul palato, con una eccellente struttura di tannini.

**JEAN LEON . 3055 MERLOT | MERLOT, PETIT VERDOT**

€39,00

España  
14,5% vol. - Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. All'olfatto presenta intensi aromi di frutta rossa matura e confettura, su uno sfondo tostato. In bocca è potente, strutturato ed equilibrato, con tannini notevoli. Il retrogusto è lungo.

**TORRES . ALTOS IBERICOS | TEMPRANILLO**

€35,00

España  
13,5% vol. - Di un ricco color rosso ciliegia. All'olfatto rivela aromi intensi di frutti di bosco (mirtillo e more), in equilibrio con le note tostate di legno. Al palato esprime tannini morbidi e sentori di frutta matura.

**TORRES . CELESTE CRIANZA | TEMPRANILLO**

€48,00

España  
13,5% vol. - Vino opulento, pieno di profumi, corpo e colore. Mostra aromi e colore molto intensi, con note speziate di liquirizia e pepe nero su uno sfondo di frutta matura (more e ciliegie). Sul palato è persistente, di gran corpo, con una buona struttura tannica.

**ANTIGAL . UNO MALBEC | MALBEC**

€40,00

Argentina  
13,9% vol. - Al palato offre deliziosi sentori di prugne, fragole, mora con allettanti sentori di violetta, vaniglia e cioccolato al latte. Rosso violaceo, ha un tocco setoso, una buona struttura e fornisce un finale piacevolmente persistente. Grande equilibrio e tannini morbidi.

**TORRES . MAS LA PLANA | CABERNET SAUVIGNON**

€150,00

España  
13,5% vol. - Color ciliegia scuro estremamente intenso, con riflessi mogano. Complesso e profondo aroma, dove ricchi sentori di confettura di frutta si mescolano con eleganti note di cacao e spezie.

**CETTO | CABERNET SAUVIGNON**

€35,00

Mexico  
13,5% vol. - Le uve selezionate a amno dalla zona di coltivazione ideale offrono un sapore autentico che riflette il terrior unico.





# Vini Rossi

**TORRES . SECRET DEL PRIORAT | GARNACHA, CARINENA €50,00**

Spagna

13,5% vol. - Colore ciliegia, profondo e ben ricoperto con un'intensità fruttata (mirtilli, frutti di bosco neri) con note speziate di pepe nero e una nobile sfumatura minerale tipica del terroir. Al palato è sapido, ricco e complesso, dotato di tannini vellutati.

**ANTIGAL . ADVENTUS MALBEC | MALBEC €70,00**

Argentina

14,9% vol. - Colore rosso violaceo intenso. All'olfatto presenta grande complessità aromatica con note di ciliegia, menta, tiglio, frutta secca, fragola, prugna, spezie, infuso di te, cioccolato e vaniglia.

**ANTIGAL . UNO CABERNET SAUVIGNON | CABERNET SAUVIGNON €40,00**

Argentina

14,9% vol. - Colore rosso rubino. All'olfatto si percepiscono note di frutti rossi e neri con lievi note erbacee, pepe bianco, spezie e sentori di vaniglia, cocco e cioccolato con tannini delicatamente rotondi forniscono una sensazione setosa e vellutata.

**BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD . MOUTON CADET ROUGE €40,00**

Francia

12,5% vol. - Colore rosso porpora con leggeri riflessi carminio. Al naso e un'esplosione di aromi fruttati, in particolare fragoline di bosco, ciliegie, mirtilli e ribes nero. In bocca è morbido ed equilibrato, sostenuto da tannini setosi, profondi e densi che danno struttura al vino. Il finale è notevole per i suoi ricchi aromi fruttati.

**ANTIGAL . AGUI CABERNET SAUVIGNON | CABERNET SAUVIGNON €30,00**

Argentina

13,9% vol. - Di colore rosso rubino brillante, dai profumi di prugna e ciliegia con note di spezie pepate, al palato setoso e dai tannini morbidi, con un finale lungo.

**TORRES . SANGRE DE TORO ORIGINAL | GARNACHA, CARINENA €28,00**

Spagna

13,5% vol. - Brillante color rosso ciliegia, con aromi fini di frutta rossa (prugna), con sfumature delicate che ricordano la scorza d'arancia. Setoso, raffinato, elegante.

**ANTIGAL . MR MALBEC | MALBEC €30,00**

Argentina

13,5% vol. - Colore viola vivido, gli aromi puri sono caratterizzati da frutta rossa fresca, sentori di viola e pepe bianco. Al palato è rotondo, offre intensità di sapore e un'espressione audace.

## GRANDI BOTTIGLIE | FORMATO MAGNUM CL. 150

**TORRES . SANGRE DE TORO MAGNUM | GARNACHA, CARINENA €55,00**

Spagna

13,5% vol. - Brillante color ciliegio, con aromi fini di frutta rossa (prugna) con sfumature delicate che ricordano la scorza d'arancia. Setoso, raffinato, elegante.



# Vini Rossi

## ITALIANI

### BARBARESCO D.O.C.G. | BARBARESCO

€70,00

13,5% vol. - Vinificazione con macerazione sulle bucce di circa 12 giorni e fermentazione a temperatura controllata. 20 mesi di invecchiamento in botti di rovere e successivo affinamento in bottiglia.

### BAROLO D.O.C.G. | BAROLO

€80,00

14% vol. - Vinificazione con macerazione sulle bucce di circa 15 giorni e fermentazione a temperatura controllata. 34 mesi di invecchiamento in botti tradizionali di rovere (Slavonia) e successivo affinamento in bottiglia.

### AGLIANICO | AGLIANICO

€42,00

13% vol. - Le uve raccolte a mano sottoposte a pigiatura e pressatura, vengono messe a macerare per -20 giorni in silos di acciaio inox, dove subiscono il processo di fermentazione alcolica, il vino ottenuto separato dalle bucce viene messo ad affinare in barriques nuove di rovere francese da 12 a 18 mesi.

### PRIMITIVO DI MANDURIA | PRIMITIVO

€39,00

14% vol. - Le uve sono raccolte al raggiungimento del massimo punto di appassimento; sono direttamente soggette a premacerazione a freddo, seguita da macerazione a temperature controllate. Dopo un primo affinamento in barrique di secondo passaggio, il vino viene affinato in barrique di prima passaggio per acquisire maggiore struttura e gli aromi del legno.

### REFOSCO | REFOSCO

€36,00

12,5% vol. - Vino dal colore rosso rubino, con intensi riflessi violacei. Al naso le note fruttate di mora selvatica e ciliegia si uniscono a sensazioni floreali, talvolta erbacee con un fondo di frutta appassita. In bocca è pieno e deciso, morbido, con piacevole retrogusto amaragnolo.

### VALPOLICELLA RIPASSO | CORVINA, MOLINARA, RÖNDINELLA €40,00

14% vol. - Di un bel rubino rosso, limpido e assai brillante, ha naso deciso, con ricordi di amarene sotto spirto, prugne secche, pot-pourri di fiori secchi, sottobosco, chiodi di garofano, rovere pregiato, cannella e radice di liquirizia; un profilo olfattivo ampio, avvolgente e aristocratico. Texture tannica setosa e vellutata, un'acidità molto dinamica e un calibrato calore alcolico. Finale lungo e persistente.

# Rosè e Bianchi

## ITALIANI

### RIBOLLA GIALLA | RIBOLLA GIALLA

€35,00

12,5% vol - Vino di colore giallo paglierino con riflessi lievemente verdognoli; al naso ha un profumo piacevole e delicato, con note prevalentemente floreali. In bocca è fresco e minerale, dalla grande sapidità.

### LUGANA | TREBBIANO DI LUGANA

€32,00

13% vol. - Di colore paglierino di relativa intensità e riflessi verdolino brillanti, dona sensazioni olfattive eleganti e raffinate, che rimandano a un incredibile pot-pourri floreale, composto da gialle ginestre e glicini lilla. Si fanno strada gradevoli note mandorlate e sentori minerali.

### FALANGHINA I.G.T. | FALANGHINA

€29,00

13% vol. - Di colore giallo cristallino, al primo impatto spicca il sapore intenso del cassis e frutto della passione. Il sapore è asciutto, armonico con lieve retrogusto di frutti gialli.

### GEWÜRZTRAMINER | GEWÜRZTRAMINER

€39,00

15% vol. - Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Aromatico con note floreali. Intenso complesso e speziato.

### ARNEIS | ARNEIS BLANGE

€45,00

13% vol. - Giallo paglierino chiaro, con un leggerissimo perlage. Al naso esprime netti sentori fruttati, di mela e di pera in particolare. Fragrante, sapido, secco e piacevolissimo chiude con un finale decisamente fresco, che invita al riassaggio.



## Rosè & Bianchi

**TORRES . SANGRE DE TORO ROSÉ | GARNACHA, CARIÑENA €28,00**

Spagna 13% vol. - Dal colore rosa fragola. Fresco esibisce note fruttate delicate (melograno). Setoso e gustoso al palato.

**TORRES . VIÑA ESMERALDA ROSÉ | GARNACHA TINTA €35,00**

Spagna 12,5% vol. - Delicato colore rosa pallido con sfumature arancio. All'olfatto esibisce aromi di frutta esotica (banana) su uno sfondo floreale con note di agrumi e pesca bianca.

**JEAN LEÓN . 3055 ROSÉ | PINOT NOIR €40,00**

Spagna 13,5% vol. - Dal delicato e brillante color ciliegia. All'olfatto esibisce aromi intensi di ciliegia e lampone su uno sfondo floreale con note di pesca bianca. Al palato risulta equilibrato, con una buona acidità, ben strutturato con finale lungo ed elegante.

**TORRES . CELESTE VERDEJO | VERDEJO €30,00**

Spagna 13% vol. - Colore dorato pallido limpido e brillante. All'olfatto spicca la sua potenza aromatico, con note varietali di finocchio e mandorla verde su un fondo di fiori bianchi. In bocca è setoso, con una fine e elegante acidità che le conferisce un finale lungo.

**ANTIGAL . UNO CHARDONNAY | CHARDONNAY €40,00**

Argentina 14,5% vol. - Bel colore chartreuse con riflessi dorati. Al palato aromi di frutta tropicale tra cui ananas, pesca bianca e albicocca, con note di vaniglia. Fresco, elegante e di grande pienezza e dal finale lungo.

**TORRES . VIÑA ESMERALDA | MOSCATEL, GEWÜRZTRAMINER €35,00**

Spagna 11% vol. - Giallo paglierino con riflessi verdi. Aroma di grande ricchezza, con note floreali (rosa e gelsomino) e di frutta (frutto della passione e banana) su fondi di spezie (vaniglia). Sul palato è fresco, elegante, con un retrogusto che ricorda le mele verdi.

**TORRES . SANGRE DE TORO BIANCO | PARELLADA, GARNACHA €28,00**

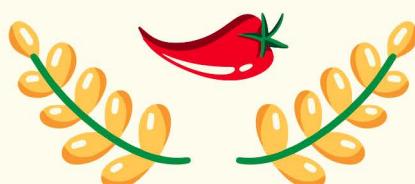
Spagna 11,5% vol. - Colore dorato pallido. Profumato e delizioso con aromi floreali (miele di fiori d'arancio) e di frutta (ananas, confettura di pesche) molto fresco.

**JEAN LEÓN . 3055 CHARDONNAY | CHARDONNAY €40,00**

Spagna 14% vol. - Dal colore giallo luminoso. Aromi intensi e aromatici di frutta tropicale, con lievi sentori di tostato molto morbidi che aggiungono complessità. Al palato si distingue per la sua acidità che dona freschezza. Retrogusto elegante ed equilibrato.



## MEXICO





# Bollicine & Champagne

Bollicine	<b>VALDOBBIADENE   75CL</b> Brut Extra Dry Millesimato.	€ 30,00
Bollicine	<b>CA' DEL BOSCO   75CL</b> Brut Perlè Millesimato, Metodo Classico.	€ 90,00
Bollicine	<b>CA' DEL BOSCO . MAGNUM   150CL</b> Brut Perlè Millesimato, Metodo Classico.	€ 220,00
Bollicine	<b>BELLAVISTA   75CL</b> Brut Alma Cuvée.	€ 70,00
Bollicine	<b>BELLAVISTA . MAGNUM   150CL</b> Brut Alma Cuvée.	€ 180,00
Champagne	<b>MOËT &amp; CHANDON   75CL</b> Brut Extra Dry Millesimato.	€ 120,00
Champagne	<b>MOËT &amp; CHANDON . MAGNUM   150CL</b> Brut Imperial.	€ 280,00
Champagne	<b>MOËT ICE IMPERIAL   75CL</b> Brut Imperial.	€ 160,00
Champagne	<b>MOËT ICE ROSÈ   75CL</b> Brut Imperial Rosè.	€ 180,00
Champagne	<b>MOËT N.I.R. DRY ROSÈ   75CL</b> Brut Imperial Rosè.	€ 200,00
Champagne	<b>VEVUE CLICQUOT   75CL</b> Brut Champagne.	€ 120,00
Champagne	<b>PERRIER JOUET   75CL</b> Gran Brut.	€ 160,00
Champagne	<b>PERRIER JOUET BELLE EPOQUE 2012   75CL</b> Gran Brut.	€ 400,00
Champagne	<b>BOLLINGER   75CL</b> Special Cuvée.	€ 160,00
Champagne	<b>RUINART   75CL</b> Blanc de Blancs Brut.	€ 160,00
Champagne	<b>RUINART ROSÈ   75CL</b> Blanc de Blancs Brut Rosè.	€ 220,00
Champagne	<b>RUINART BLANC DE BLANC   75CL</b> Blanc de Blancs Brut.	€ 240,00
Champagne	<b>DOM PERIGNON VINTAGE 2012   75CL</b> Brut Champagne.	€ 500,00
Champagne	<b>CRISTAL   75CL</b> Brut Champagne.	€ 600,00

# Rum

## **BARCELÓ DORADO ANJEADO (ILT)**

(Bottiglia servita con ghiaccio, cocacola, limone)

## **BARCELÓ GRAN ANEJO (70CL)**

(Bottiglia servita con arancia, cannella, caffè, cioccolato, o ghiaccio e Coca-Cola)

## **BARCELÓ IMPERIAL (70cl)**

(Bottiglia servita con arancia, cannella, caffè, cioccolato, o ghiaccio e Coca-Cola)

## **BARCELÓ IMPERIAL ONYX**

(Servito con arancia, cannella, caffè e cioccolato)

## **LEGENDARIO ELIXIR1**

## **ZACAPA 23 SOLERA**

(Servita con arancia, caffè, cannella e cioccolato)

## **ZACAPA XO**

(Servita con arancia, caffè, cannella e cioccolato)

### CHUPITO

€ 5,00

### BOTTIGLIA

€ 140,00

€ 6,00

€ 150,00

€ 7,00

€ 170,00

€ 9,00

€ 180,00

€ 7,00

€ 170,00

€ 15,00

€ 240,00

€ 20,00

€ 350,00

\*Per ulteriore selezione di rum al bicchiere, chiedere al banco bar.

# Vodka

BOTTIGLIA SERVITA  
CON GIACCIO TONICA E/O LEMON

## MOSKOVSKAYA

€ 5,00 € 130,00

## BELVEDERE

€ 8,00 € 180,00

## BELUGA

€ 10,00 € 230,00

# Gin

BOTTIGLIA SERVITA  
CON GIACCIO TONICA E/O LEMON SODA

## BOMBAY SHAPPHIRE

€ 140,00

## NÖRDES

€ 180,00

## GIN MARE

€ 200,00

## HENDRICKS

€ 200,00

## MÖNKIES

€ 200,00

## ROKU

€ 200,00

## ADAMUS

€ 250,00



# Tequila

## PATRON SILVER

(Servita con sale e limone, o ghiaccio e soda "Grapefruit Pink Threecents")

## PATRON REPOSADO

(Servita con arancia e cannella, o con ghiaccio e soda "Grapefruit Pink Threecents")

## PATRON ANEJO

(Servito con arancia, cannella)

## PATRON XO CAFÉ

## PATRON EL CIELO

(Servita con "Special Show")

## CASAMIGOS BLANCO

## CASAMIGOS REPOSADO

## CASAMIGOS ANEJO

## DON JULIO BLANCO

(Servita con sale e limone)

## DON JULIO REPOSADO

(Servita con arancia e cannella)

## DON JULIO ANEJO

(Servita con arancia e cannella)

## DON JULIO 70th | ANEJO CRISTALLINO

## DON JULIO 1942

## CLASE AZUL PLATA (70CL)

## CLASE AZUL REPOSADO (70CL)

### CHUPITO

€ 5,00

### BOTTIGLIA

€ 170,00

€ 8,00

€ 200,00

€ 12,00

€ 220,00

€ 8,00

€ 25,00

€ 400,00

€ 10,00

€ 12,00

€ 13,00

€ 10,00

€ 11,00

€ 12,00

€ 20,00

€ 320,00

€ 600,00

€ 400,00

€ 600,00

\*Per ulteriore selezione di tequila al bicchiere, chiedere al banco bar.

# Mezcal

## MONTE ALBAN

(Servito con tajin)

€ 6,00

## PICAFIOR | MEZCAL ARTESANAL

€ 8,00

## MALACARA | MEZCAL ARTESANAL

€ 10,00

## CASAMIGOS MEZCAL

€ 14,00

\*Per ulteriore selezione di Mezcal, chiedere al banco bar.

  
**PATRÓN™**  
 TEQUILA

