



~~S A N~~  
BAYLON

- COCKTAIL BAR -

## Cocktail List & SPIRITS

*Attraverso i nostri twist on classic  
si creano alchimie e si generano sensazioni.*



  
RELAIS &  
CHATEAUX

## Dalla Gastronomia

- SELEZIONE DI SALUMI ..... 23,00
- SELEZIONE DI FORMAGGI  
DI GREGORIO ROTOLO ..... 23,00
- BRESAOLA CON VERDURE  
IN AGRODOLCE ..... 25,00
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA  
E MOZZARELLA DI BUFALA ..... 22,00
- BURRATINA, POMODORINI  
E OLIVE TAGGIASCHE ..... 22,00
- PANE<sup>♣</sup>, BURRO E ACCIUGHE  
DEL CANTABRICO ..... 18,00

## Dal Mare

- CRUDO DI PESCE DEL GIORNO\* ..... s.m.
- OSTRICHE ..... 30,00 (6 UN.)

## I Cicchetti

- UN GIRO DI CICCETTI<sup>♣</sup> ..... 22,00  
*(Pallotta cacio e ova, pollo croccante e salsa  
d'arachidi, frittura di mazzancolla con salsa piccante)*
- WAFER CON TARTARE DI MANZO .... 10,00
- CROCCHETTA DI BOLLITO<sup>♣</sup>  
CON SALSINA VERDE ..... 8,00
- SUPPLÌ ALLA ROMANA<sup>♣</sup> ..... 6,00
- TARTARE DI SALMONE\*  
E GUACAMOLE ..... 10,00
- POLPETTA ALLA ROMANA<sup>♣</sup> ..... 6,00
- CRUDO DI OMBRINA\* ..... 10,00
- FRITTURA DI MAZZANCOLLE<sup>♣</sup>  
CON SALSINA PICCANTE ..... 10,00
- PALLOTTA "CACIO E OVA"<sup>♣</sup> ..... 6,00
- SPIEDINI DI POLLO<sup>♣</sup> CROCCANTE  
E SALSINA ARACHIDI ..... 8,00
- MARITONNO<sup>♣</sup> GORGONZOLA  
E ZUCCHINE A SCAPECE ..... 9,00
- CARCIOFI CROCCANTI<sup>♣</sup>  
E SALSINA ALLA MENTA ..... 5,00
- BRIOCHE<sup>♣</sup> BURRO E ACCIUGHE  
DEL CANTABRICO ..... 9,00

## Desserts

- TARTELLETTA CON DIPLOMATICA  
ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO .... 12,00
- SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ<sup>♣</sup> ..... 12,00
- SELEZIONE DI GELATI ARTIGIANALI<sup>♣</sup> ... 10,00  
*Tre gusti (chiedi al personale i gusti del giorno)*

# Amari e Liquori

Si tratta di liquori ottenuti dalla macerazione o infusione di erbe officinali, spezie, cortecce e altre specie botaniche in alcool. Nascono come rimedi erboristici tipicamente utilizzati per aiutare la digestione, per questo il rituale dell'amaro in Italia è tipicamente concentrato nel dopo pasto.

- BRAULIO - (Lombardia) 21° ..... 10,00
- BRAULIO RISERVA - (Lombardia) 24,7° ..... 10,00
- AMARO MAFFEI - (Puglia) 42° ..... 10,00
- AMARO CIOCIARO PAOLUCCI - (Lazio) 30° ..... 10,00
- SAN MARCO SARANDREA - (Lazio) 30° ..... 10,00
- CHINA RICCARDI - (Lazio) 30° ..... 10,00
- CICLISTA CASONI - (Emilia Romagna) 26° ..... 10,00
- FERNET BRANCA - (Lombardia) 39° ..... 10,00
- CENOBIUM AURELIO VISCONTI - (Toscana) 30° ..... 10,00
- STILLA AURELIO VISCONTI - (Toscana) 30° ..... 10,00
- AMARO DELL'ERBORISTA VARNELLI - (Marche) 21° ..... 10,00
- AMARO FORMIDABILE - (Lazio) 33,5° ..... 10,00
- GENZIANA VITTORIA - (Lazio) 21° ..... 10,00
- AMARO JEFFERSON - (Calabria) 30° ..... 10,00
- AMARO JAGERMEISTER - (Germania) 35° ..... 10,00
- AMARO SANTONI - (Toscana) 16° ..... 10,00
- AMARO NONINO (Friuli-Venezia Giulia) 35° ..... 10,00
- AMARO UNICUM - (Ungheria) 40° ..... 10,00
- DORAGROSSA STORICO DI TORINO - (Piemonte) 30° ..... 10,00
- DORAGROSSA LIQUORE CAFFÈ<sup>♣</sup> - (Piemonte) 28° ..... 10,00
- DORAGROSSA LIQUORE BERGAMOTTO - (Piemonte) 30° ..... 10,00
- DORAGROSSA LIQUORE RABARBARO - (Piemonte) 30° ..... 10,00
- DORAGROSSA LIQUORE CHINOTTO - (Piemonte) 32° ..... 10,00
- DORAGROSSA LIQUORE MENTA - (Piemonte) 24° ..... 10,00

# Twist on CLASSIC Cocktails

---

## ZABAYLÒN / 20,00

*Appleton Estate Rum 8yo, Wild Turkey Rye, zabaione, Galliano, succo di ananas, succo di lime, bitter al cioccolato*

## WITCH REVIVER N° 2 / 18,00

*Bulldog Gin, Lillet Blanc, Orange Curacao, Bénédictine D.O.M., Liquore Strega, succo di limone, essenza di kumquat*

## LAST FENNEL / 18,00

*Bickens Gin, Amaro Maffei, Maraschino, bitter al bergamotto, succo di lime, sciroppo di zucchero*

## NEGRONI 2.0 / 18,00

*Gin Del Professore Monsieur, Aperol, Pedro Ximénez Sherry*

## NEGRONI 3.0 / 20,00

*Rum Diplomático Reserva, Pedro Ximénez Sherry, Cynar, bitter all'arancia e noce*

## BAYLON BAY / 18,00

*Baron Samedi Spiced Rum, Apricot Brandy, Licor 43, succo di ananas, agavesito, foglie di menta*

## CLOVER PALACE / 20,00

*Courvoisier VS Cognac, Chambord, Lillet Blanc, lamponi*

## ORANGE PENNICILIN / 18,00

*Glen Grant Whisky 5, Talisker 10, sciroppo al rouge bourbon, succo di arancia malico, ginger beer, albumina*

## CLASSIC CHAMPAGNE POIRE / 20,00

*Paul Clouet Champagne, liquore alle pere e cognac François Peyrot, Assenzio La Fée, zolletta di zucchero*

## HERO COCKTAILS

### AMERICANO / 18,00

*Campari, Del Professore Vermouth Rosso, soda*

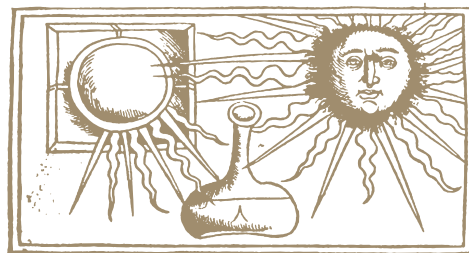
### OLD FASHIONED / 18,00

*Wild Turkey 101 Bourbon, sciroppo di zucchero, bitters*

### MANHATTAN / 18,00

*Wild Turkey Rye, Del Professore Vermouth Rosso, bitters*

CONTINUA



# VERMOUTH / VINI AROMATIZZATI O LIQUOROSI

## ANALCOLICI

### BASIL FRESH / 14,00 - *Ipocalorico*

Seedlip garden, sciroppo di cetriolo e zenzero,  
foglie di basilico, zucchero, soda

### THE TROPICAL ONE / 14,00

Succo di arancia, succo di ananas, succo di limone,  
succo di mirtillo rosso, sciroppo di orzata

### ZERO PALOMA / 14,00

Seedlip spice, succo di lime, soda al pompelmo rosa






Elementi indispensabili per la miscelazione, classica e non, i vermouth rosso e dry sono parte integrante della tradizione enogastronomica italiana e del bere miscelato nel mondo. Originariamente conosciuti come vermouth secco francese e vermouth dolce italiano, quest'ultimo nasce a Torino nel 1786 grazie a Don Benedetto Carpano. Sono prodotti a base di vino successivamente aromatizzato, dolcificato e fortificato.

VERMOUTH DI TORINO DEL PROFESSORE ROSSO - 18°	12,00
VERMOUTH DI TORINO CINZANO 1757 ROSSO - 16°	12,00
VERMOUTH BELSAZAR ROSSO - 18°	12,00
VERMOUTH PUNT E MES ROSSO - 16°	12,00
VERMOUTH DI TORINO CARPANO ANTICA FORMULA - 16,5°	12,00
VERMOUTH ROSSO SANTO - 17°	12,00
VERMOUTH DORAGROSSA BIANCO - 17°	12,00
VERMOUTH NOILLY PRAT DRY - 18°	12,00
LILLET BLANC - 17°	12,00
NECTAR BY GONZALEZ BYASS PEDRO XIMENEZ SHERRY - 15°	12,00
PORTO SANDEMAN FINE RUBY - 19,5°	12,00
PORTO TAYLOR'S OLD TAWNY 20Y - 20°	12,00
MARSALA SUPERIORE TARGA VECCHIO FLORIO - 19°	12,00
VINO MOSCATO DINDARELLO MACULAN 2021 - 11,5°	14,00
PASSITO DI PANTELLERIA BUKKURAM 2019 - 14,5°	14,00

L'ospite è pregato di comunicare al nostro staff la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata. Le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari anche contenenti allergeni.

\* Il pesce destinato a essere consumato crudo o quasi è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. |  Prodotto congelato.  
|  Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.  
|  Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.

Ti aspettiamo per un'altra esperienza speciale e ti ricordiamo che i nostri clienti possono usufruire del parcheggio in Via del Vantaggio 44 a una tariffa convenzionata.



# VODKA, GIN, Jenever

Polonia e Russia si contendono la paternità del nome e della prima produzione della vodka. La parola deriva dal termine voda, voda e woda, rispettivamente in russo e in polacco, "acqua" che unito al suffisso -ka, come diminutivo, le conferisce il significato vezzeggiativo di "acquetta". Inizialmente era prodotta da scarti alimentari come bucce di patate e semola di cereali tra i quali compariva spesso la segale. Il gin moderno si evolve in Inghilterra dal Jenever olandese, un distillato di cereali aromatizzato alle bacche di ginepro, a cavallo tra il '600 ed il '700. La produzione del gin prevede l'aromatizzazione di alcol etilico con ginepro ed altre componenti chiamate "botanicals", come fiori, spezie, cortecce, radici, bacche e erbe.



## VODKA

CIROC - Francia 40°	18,00
GREY GOOSE - Francia 40°	18,00
BELVEDERE - Polonia 40°	18,00
KETEL ONE - Olanda 40°	16,00
STOLICHNAYA ELIT - Russia 40°	20,00
BELUGA - Russia 40°	18,00
POTOCKI - Polonia 40°	20,00
TITO'S - Usa 40°	16,00
KAUFFMAN HARD - Russia 40°	20,00
BAARIA - Italia 40°	16,00
MOSKOVSKAYA - Russia 40°	16,00
ZUBROWKA BISON GRASS - Polonia 37,5°	16,00
ABSOLUT ELYX - Svezia 42,3°	20,00
SKYY - Usa 40°	16,00

## GIN

ONDINA - Italia 45°	18,00
GINARTE - Italia 43,5°	18,00
GINEPRAIO - Italia 43,1°	18,00

CONTINUA



## GIN

G'VINE FLORAISSON - Francia 40°	18,00
ROBY MARTON GIN - Italia 47°	18,00
SIPSMITH VJOP - UK 57,7°	22,00
TANQUERAY - UK 43,1°	16,00
TANQUERAY N° 10 - UK 47,3°	20,00
TANQUERAY RANGPUR - UK 41,3°	18,00
HENDRICK'S - Scozia 44°	18,00
GIN MARE - Spagna 42,7°	18,00
PORTOFINO - Italia 43°	22,00
FIFTY POUNDS - UK 43,5°	18,00
PLYMOUTH - UK 41,2°	16,00
PLYMOUTH NAVY STRENGTH - UK 57°	22,00
ETSU JAPANESE GIN - Giappone 43°	20,00
ROKU - Giappone 43°	18,00
NIKKA COFFEY - Giappone 47°	20,00
BULLDOG - UK 40°	18,00
BICKENS - UK 40°	16,00
VII HILLS - Italia 43°	18,00
PORTOBELLO 171 - UK 42°	18,00
PORTOBELLO BUTTER - UK 42°	18,00
MONKEY 47 - Germania 47°	22,00
SABATINI - Italia 41°	18,00
BOBBY'S DRY - Paesi Bassi 42°	18,00
BOBBY'S PINANG RACI SPICE - Paesi Bassi 42°	20,00
BOBBY'S SCHIEDAM Jenever - Paesi Bassi 38°	20,00
ELEPHANT - Germania 45°	22,00
BOMBAY SAPPHIRE - UK 40°	16,00
GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR - Italia 43,7°	18,00
GIN DEL PROFESSORE MADAME - Italia 42,9°	18,00
GIN DEL PROFESSORE CROCODILE - Italia 42,9°	18,00
VILLA ASCENTI - Italia 41°	18,00
MARTIN MILLER'S - UK 40°	18,00
N° 3 - UK 46°	18,00

# GRAPPA & ALTRI DISTILLATI

La grappa è un tipico distillato italiano prodotto dalle vinacce, scarto della spremitura dell'uva.

Anche se di origine umile, la grappa regala esperienze di degustazione notevoli, grazie alla concentrazione di elementi aromatici presenti nella buccia delle uve.

Tipici prodotti della tradizione italiana ed europea sono i distillati di frutta. Massima espressione della cultura del bere contadina, oggi rappresentano un vanto e un'eccezione dei distillati da meditazione.

## GRAPPA

GRAPPA SARPA DI POLI MORBIDA - 40°	12,00
GRAPPA SARPA ORO POLI - 40°	12,00
GRAPPA DI SASSICAIA POLI - 40°	40,00
GRAPPA DI AMARONE CLEOPATRA - 40°	15,00
GRAPPA BERTA 3SOL3 - 43°	30,00

## CALVADOS

CALVADOS CHATEAU DU BREUIL RÉSERVE 8Y - 40°	22,00
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN PAYS D'AUGE RÉSERVE - 40°	20,00

## DISTILLATI DI FRUTTA

GOUTTE DE REINE CLAUDE DOREE PASSERILL (distillato di susine) - 45°	60,00
MASSENEZ EAU DE VIE POIRE WILLIAMS - 40°	20,00
CAPOVILLA ALBICOCCHIE DEL VESUVIO - 49°	45,00
CAPOVILLA AMARENE DI MONTAGNA - 51°	45,00
CAPOVILLA UVE MOSCATO - 49°	30,00

## DISTILLATI ANALCOLICI

TANQUERAY 00	12,00
SEEDLIP GARDEN 108	12,00
SEEDLIP SPICE 94	12,00

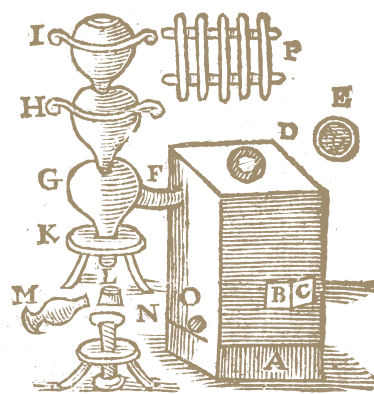


# Rum / Ron Rhum, Canna da ZUCCHERO e ALTRI DISTILLATI LATINI

*Al contrario di quanto si possa pensare la canna da zucchero proviene dall'Asia e non dal Sud America.*

*Fu portata nei Caraibi dai coloni europei che iniziarono a fermentarla e distillarla rifacendosi allo stile produttivo dei loro distillati tradizionali.*

*I principali stili sono: anglosassone (rum), ispanico (ron) e francese (rhum).*



FLOR DE CANA 12y - Nicaragua 40° .....	18,00
ZACAPA 23y - Guatemala 40° .....	35,00
ZACAPA XO - Guatemala 40° .....	65,00
CARUPANO 21y - Venezuela 40° .....	35,00
SAILOR JERRY SPICED - Repubblica Dominicana 40° .....	18,00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA - Venezuela 40° .....	20,00
ABUELO 12y GRAN RESERVA RON - Panama 40° .....	18,00
EL DORADO DEMERARA RUM 15y - Guyana 43° .....	31,00
PLANTATION ISLE OF FIJI - Fiji 40° .....	20,00
SANTERO 11y - Cuba 38° .....	30,00
EQUIANO AMBRATO BARBADOS - Mauritius 43° .....	22,00
REAL MC COY 12y - Barbados 40° .....	36,00
BARON SAMEDI SPICED - Trinidad e Tobago 40° .....	18,00
APPLETON 8y - Jamaica 43° .....	18,00
APPLETON 12y - Jamaica 43° .....	20,00
APPLETON 21y - Jamaica 43° .....	55,00
RUM DON PAPA BAROKO - Filippine 40° .....	20,00
RUM DEPAZ V.S.O.P - Martinica 45° .....	38,00
CLAIRIN COMMUNAL - Haiti 43° .....	18,00
CLAIRIN SAJOUS - Haiti 56,5° .....	22,00
TROIS RIVIÈRES CUVÉE DE L'OcéAN - Martinica 42° .....	20,00
TROIS RIVIÈRES RHUM AMBRÉE - Martinica 40° .....	20,00
TROIS RIVIÈRES CUVÉE DU MOULIN - Martinica 40° .....	35,00





## AGUARDIENTE E CACHACA

AGUARDIENTE DE CUBA SANTERO - Cuba 40° ..... 16,00

CACHACA SAGATIBA - Brasile 38° ..... 12,00

## PISCO

FONTANA UVA ITALIA - Perù 40° ..... 16,00

TABERNERO UVA ITALIA MOSTO VERDE - Perù 44° ..... 16,00

TABERNERO ACHOLADO - Perù 40° ..... 14,00



## Cognac & Uva

*I distillati dell'uva e del vino appartengono a un vasto mondo caratterizzato da molteplici sfaccettature.*

*Cognac e Armagnac sono distillati francesi protetti da rigidissimi standard produttivi che possono arrivare a invecchiamenti molto estesi.*

*Per brandy si intende genericamente un distillato di vino prodotto tipicamente in Italia e Spagna ma replicabile in qualsiasi altra parte del mondo.*

*Il Pisco è un distillato tipico di Perù e Cile che deriva dal succo fermentato d'uva di alcune varietà selezionate.*

HENNESSY V.S. - Cognac 40° ..... 18,00

HENNESSY X.O. - Cognac 40° ..... 85,00

COURVOISIER V.S. - Cognac 40° ..... 18,00

PAUL GIRAUD NAPOLEON - Cognac 40° ..... 40,00

FILLIOUX NAPOLEON - Cognac 40° ..... 30,00

ALBANE GRANDE CHAMPAGNE - Cognac 40° ..... 25,00

FRANCOIS PEYROT V.S.O.P. - Cognac 40° ..... 20,00

JANNEAU V.S.O.P. - Cognac 40° ..... 20,00

DOMAINE D'AURENSAN 15y - Armagnac 42,9° ..... 40,00

DOMAINE D'AURENSAN 30y - Armagnac 41,2° ..... 90,00

CHATEAU DE LEBERON 36y 1980 - Armagnac 47,9° ..... 90,00

CHATEAU DE LEBERON 41y 1974 - Armagnac 42,6° ..... 120,00





## AMERICAN & CANADIAN

DREAM BLENDED AMERICAN WHISKY - USA 48,8°	32,00
BULLEIT BOURBON - USA 45°	18,00
BULLEIT RYE - USA 45°	18,00
WILD TURKEY 81 BOURBON - USA 40,5°	18,00
WILD TURKEY 101 BOURBON - (USA) 50,5°	20,00
WILD TURKEY RYE WHISKEY - (USA) 40,5°	18,00
WILD TURKEY LONGBRANCH BOURBON - (USA) 43°	20,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY - (USA) 40°	18,00
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL, TENNESSEE WHISKEY - (USA) 45°	20,00
CANADIAN CLUB - (Canada) 40°	18,00



# TEQUILA & AGAVE

Il mezcal è il distillato più antico del Messico, ottenuto attraverso la distillazione dell'agave con un processo che ancora oggi mantiene intatta la sua artigianalità. Delle oltre 200 specie di agave esistenti al mondo, nella produzione del distillato ne possono essere utilizzate solo 12.

Una delle varietà più conosciute è l'Agave Azul Tequilana Weber, l'unica ammessa nella realizzazione della Tequila, che può solo essere distillata in 5 stati messicani selezionati.

ESPOLON BLANCO - (Tequila) 40°	16,00
ESPOLON REPOSADO - (Tequila) 40°	18,00
ESPOLON ANEJO - (Tequila) 40°	20,00
HERRADURA REPOSADO - (Tequila) 40°	20,00
TAPATIO ANEJO - (Tequila) 38°	20,00
OCHO BLANCO - (Tequila) 40°	20,00
DON JULIO BLANCO - (Tequila) 40°	25,00
KAH BLANCO - (Tequila) 40°	32,00
KAH REPOSADO - (Tequila) 40°	35,00
FORTALEZA BLANCO - (Tequila) 40°	32,00
FORTALEZA REPOSADO - (Tequila) 40°	35,00
CASAMIGOS BLANCO - (Matatlán, Oaxaca) 40°	30,00
CASAMIGOS REPOSADO - (Matatlán, Oaxaca) 40°	30,00
CLASE AZUL PLATA - (Santa Maria Canchesda) 43°	45,00
CASAMIGOS MEZCAL - (Mezcal, Espadin) 40°	35,00
MONTELOBOS - (Mezcal, Espadin) 43,2°	18,00
BRUXO N°2 - (Mezcal Pechuga, Espadin & Barril) 46°	25,00
BRUXO N°5 - (Mezcal, Tobaà) 46°	51,00
MEZCALES DE LEYENDA DURANGO (Mezcal, Durangensis) 47°	30,00
MEZCALES DE LEYENDA GUERRERO (Mezcal, Cupreata) 45°	30,00
DANGEROUS DON MANDARINO (Mezcal, Espadin & mandarino) 48°	25,00

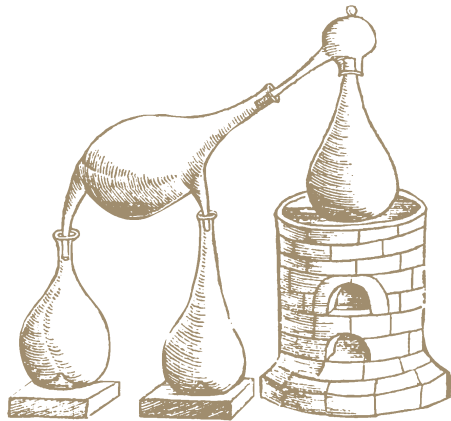
# WHISKY / WHISKEY & CEREALI

La differente denominazione deriva da fattori culturali.

Il termine *whisky*, infatti, ha radici scozzesi mentre *whiskey* ha radici irlandesi. È un distillato prodotto dai cereali in tutto il mondo e, a seconda della miscela e la lavorazione degli stessi, si distinguono i seguenti stili produttivi: *single malt*, *single pot still*, *blended*, *bourbon*, *rye*, *single grain*, *wheat*, *corn* e così via.

È considerato il distillato che più rispetchia il terroir e la cultura del popolo che lo produce.

## SCOTCH & IRISH



GLENGRANT 5y SINGLE MALT - Speyside 40° .....	18,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL BLENDED - Scozia 40° .....	18,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL BLENDED - Scozia 40° .....	75,00
CAOL ILA 12y SINGLE MALT - Islay 43° .....	22,00
CARDHU 12y SINGLE MALT - Speyside 40° .....	18,00
DALWHINNIE 15y SINGLE MALT - Highlands 43° .....	25,00
GLENMORANGIE 12y SINGLE MALT NECTAR D'OR Highlands 46° .....	30,00
GLENMORANGIE 18y SINGLE MALT - Highlands 43° .....	35,00
LAGAVULIN 16y SINGLE MALT - Islay 43° .....	32,00
TALISKER 10y SINGLE MALT - Skye 45,8° .....	20,00
TALISKER 18y SINGLE MALT - Skye 45,8° .....	75,00
GLENFIDDICH 18y SINGLE MALT - Speyside 40° .....	40,00
LOST DISTILLERY LOSSIT BLENDED MALTS - Islay 43° .....	24,00
LOST DISTILLERY DALARUAN BLENDED MALTS - Campbeltown 43° .....	24,00
ROE & CO BLENDED - Irlanda 45° .....	18,00
JAMESON - Irlanda 40° .....	18,00

## JAPANESE

NIKKA FROM THE BARREL BLENDED - Giappone 51,4° .....	28,00
NIKKA TAKETSURU PURE MALT- Giappone 43° .....	34,00

CONTINUA

