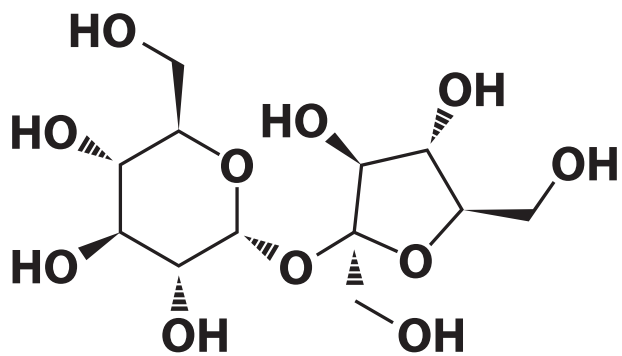


B O R G I A

D U L C I S I N F U N D O



CAGLIO / 14€

Degustazione di formaggi dall'Italia e dalla Francia

DANTE'S / 10€

*Macaron alla nocciola e caffè,
biscotto morbido nocciolato, aria all'arancia*

LUNAR / 10€

*Sfera di cioccolato al latte, bavarese al dulcey
con gelato al cioccolato fondente e peperoncino*

MR. DAY / 10€

*Girella al miele e zafferano,
spugna al pistacchio, gelée al limone*

*L'indicazione degli allergeni presenti negli alimenti offerti
è visionabile richiedendola al personale di sala*

SAKÈ DA FINE PASTO

Shirayuki Edo Genshu Junmai Age - Seimai Buai 88% Konishi	Giappone - Hyogo	14€
Kodakara Yuzu Yuzu Tatenokawa	Giappone - Yamagata	7€
Kikuisami Umeshu Umeshu Kikuisami	Giappone - Yamagata	6€
Aokage Shochu Yanagita	Giappone - Kyushu	7€

VINI DOLCI

PIEMONTE	Barolo Chinato	Az. Agricola Vajra	Nebbiolo		6€
TRENTINO	Vino Santo Nobles	Poli	Nosiola	2004	8€
ALTO ADIGE	Baron Salvadori Baronesse Passito	Nals Margreid	Moscato Giallo	2016	8€
SICILIA	Passito di Pantelleria	Ferrandes	Zibibbo	2012	8€
SICILIA	Vecchio Samperi	Marco de Bartoli	Grillo		8€

DISTILLATI / GRAPPE

TRENTINO	Grappa di Nosiola	Francesco Poli	Nosiola	6€
TRENTINO	Riserva di Santa Massenza	Francesco Poli	Blend di vinacce	6€
ALTO ADIGE	Grappa di Gewurztraminer	Nals Margreid	Gewurztraminer	6€
ALTO ADIGE	Grappa di Kerner	Radoar	Kerner	8€
VENETO	Grappa di Chardonnay	Capovilla	Chardonnay 2009	10€

AMARI

CASONI DEL CICLISTA / 5€

DENTE DI LEONE / 5€

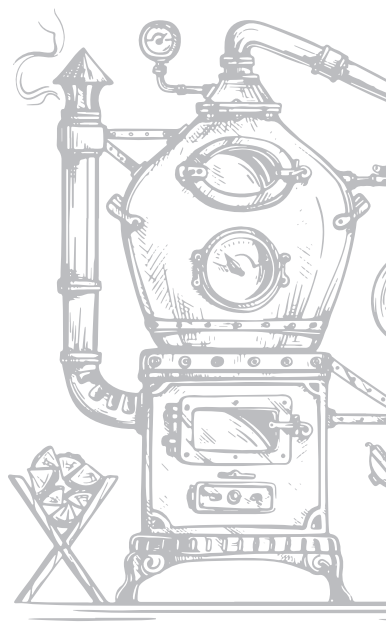
FORMIDABILE / 5€

RISERVA CARLO ALBERTO MANDRAGOLA / 5€

FRANGELICO / 5€

QUAGLIA CAMOMILLA / 5€

AMAROT / 5€



GIN

GIN **DRY**
TONIC **MARTINI**

AVIATION / Dry / **U.S.A.**

Sapido, tagliente, pepe, agrumi, zenzero e lavanda

10€ 12€

BROOKLYN / Aroma / **U.S.A.**

Fruttato, agrumi, ginepro, pepe bianco

12€ 13€

COLONEL FOX / Dry / **U.K.**

Coriandolo, angelica, liquirizia, scorza arancia amara

10€ 12€

ELEPHANT STRENGTH / Aroma / **Germania**

Pepe, cumino, note speziate, ginepro, note erbacee

12€ 14€

GINEPRAIO / Aroma / **Italia**

Ginepro selvatico, rosa canina, agrumi, elicrisio

10€ 13€

GIN MARE / Aroma / **Spagna**

Vegetale, foglia di pomodoro, olive nere al forno, coriandolo, erbe aromatiche

10€ 12€

MONKEY 47 / Aroma / **Germania**

Prugna secca, cannella, cardamomo, mirtillo, nocciola

12€ 13€

HENDRICK'S / Aroma / **Scozia**

Cetriolo, rosa, eucalipto, lime, cedro, pepe, nero

10€ 12€

OLD ENGLISH / Aroma / **U.K.**

Agrumi, noce moscata, cardamomo, limone, spezie dolci

10€ 10€

OXLEY / Dry / **U.K.**

Pompelmo, cedro, note vegetali, note erbacee, mandorla tostata, spezie

12€ 14€

PORTOBELLO ROAD / Dry / **U.K.**

Morbido, setoso, ginepro, agrumi, note speziate

10€ 12€

TANQUERAY / Dry / **U.K.**

Bacche di ginepro, liquirizia, coriandolo

8€ 10€

VALLOMBROSA / Aroma / **Italia**

Corteccia, rovo, muschio, resina, note balsamiche

10€ 12€

PLYMOUTH NAVY STRENGTH / Dry / **U.K.**

Ginepro fresco, coriandolo, cardamomo, agrumi e pepe

12€ 14€

WINDSPIEL / Aroma / **Germania**

Note floreali, lavanda, intenso e avvolgente

12€ 14€

SILVERBACK / Dry / **U.K.**

Fiori di acacia, lemongrass, angelica e coriandolo

12€ 12€

YU GIN / Aroma / **Francia**

Pepe di sechuan, liquirizia, yuzu, agrumi

10€ 12€

WHISKY & WHISKEY

KININVIE 23 Y.O. / Single Malt / **Highland** / 42,6°

Cremoso, sfumature di mandorla tostata e nocciole, spezie, noce moscata, cannella e chiodi di garofano / 40€

BALBLAIR 12 Y.O. / Single Malt / **Highland** / 46°

Buccia di limone, mela verde, vaniglia e spezie, miele e arancia essiccata / 12€

ANCNOC 18 Y.O. / Single Malt / **Highland** / 46°

Cioccolato amaro, noce moscata, agrumi canditi, pepe verde, frutta secca / 22€

SIGNATORY GLENLIVET 2007 / Single Malt / **Speyside** / 46°

Fruttato e speziato, erbe di campo, eucalipto, pesca, toffee / 12€

SIGNATORY MILTONDUFF 2009 / Single Malt / **Speyside** / 46°

Biscotti allo zenzero, cioccolato fondente, more, vaniglia e miele / 10€

SIGNATORY GLEN ROTHES 1997 / Single Malt / **Speyside** / 53,1°

Cioccolato fondente, uva passa, caramello, mandorle, caffè, buccia di limone / 18€

PROVENANCE GLENROTHES 2013 5 Y.O. / Single Malt / **Speyside** / 46°

Caldo, leggermente balsamico, elegante torba, muschio, vaniglia / 12€

OLD PARTICULAR TAMDHU 2006 12 Y.O. / Single Malt / **Speyside** / 48,4°

Pera fresca, melone verde, pepe nero, note mielose, gomma da masticare / 14€

THE BALVENIE 12 Y.O. SINGLE BARREL / Single Malt / **Speyside** / 47,8°

Struttura morbida, equilibrato, toni di vaniglia, miele e frutta matura, ricco e persistente / 15€

PORT ASKAIG 10 Y.O. 10TH. ANNIVERSARY / Single Malt / **Islay** / 55,8°

Mela verde, anice stellato, miele, spezie con una carezza fumosa / 12€

ELEMENT OF ISLAY CL 12 / Single Malt / **Islay** / 57,5°

Sentori minerali, iodio, mela verde, olive in salamoia, cannella e agrumi / 15€

PROVENANCE TALISKER 2009 8 Y.O. / Single Malt / **Islay** / 46°

Liquirizia, fumo di torba, iodio, note dolci e minerali / 15€

OLD PARTICULAR BUNNHABAIN 2006 12 Y.O. / Single Malt / **Island** / 48,4°

Malto pepato, caramello salato, agrumi, spezie e fumo iodato / 14€

KAMIKI / Blend / **Japan** / 48°

Miele d'erica, fiori d'arancio, mela, caramello, tè verde, pepe e note piccanti / 12€

KURA RUM CASK FINISH / Blend / **Japan** / 40°

Elegante, scorza d'arancia, mela verde, foglie di menta, lieve fumo / 14€

NIKKA COFFEY GRAIN / Single Grain / **Japan** / 45°
Buona dolcezza con note di melone, pompelmo, vaniglia, biscotti / 12€

TAKETSURU PURE MALT / Single Malt / **Japan** / 43°
Leggermente secco con note di miele, malto, caramello, liquirizia,
sottofondo fumoso / 12€

MIYAGIKYO SINGLE MALT / Single Malt / **Japan** / 45°
Note di zenzero, cannella, rovere, cocco, cioccolato / 14€

COMPASS BOX GREAT KING STREET ARTIST / Blend / **UK** / 43°
Morbido, fruttato, percezioni di legno tostato, mela e finale speziato / 8€

LAMBAY COGNAC CASK / Single Malt / **Irish** / 40°
Malto, banana matura, bacche essiccate, noce di cocco / 10€

HINCH 10 Y.O. SHERRY CASK / Blend / **Irish** / 43°
Sherry, prugna, pancake, burro, banana, vaniglia, tabacco / 14€

WEST CORK 12 Y.O. PORT CASK / Single Malt / **Irish** / 43°
Uva passa, malto, cioccolati misti / 12€

MICHTER'S SINGLE BARREL STRAIGHT RYE / Rye / **U.S.A.** / 42,4°
Caldo, zucchero di canna, sentori di cereali, vaniglia, rovere / 10€

MICHTER'S BOURBON 10 Y.O. / Bourbon / **U.S.A.** / 47,2°
Speziato, caramelle al mou, marshmallow, fichi secchi, mais tostato / 20€

HUDSON BABY BOURBON / Bourbon / **U.S.A.** / 46°
Mais, zenzero fresco, caramello, vaniglia e leggero tabacco / 15€

HUDSON MANHATTAN RYE / Rye / **U.S.A.** / 46°
Avvolgente piccantezza, spezie, mela, cannella, lungo e persistente / 15€

DAD'S HAT PENNSYLVANIA RYE / Rye / **U.S.A.** / 45°
Fiori d'arancio, chiodi di garofano, cuoio, tabacco, cannella / 12€

SONOMA COUNTY 2 CHANCE / Wheat / **U.S.A.** / 47°
Burro, toffee, uva sultanina, leggermente piccante e agrumato / 15€

BULLEIT BOURBON / Bourbon / **U.S.A.** / 45°
Secco, spezie, aromi piccanti, caramello / 9€

BULLEIT RYE / Rye / **U.S.A.** / 45°
Vaniglia, ciliegia, tabacco, legna arsa / 9€

HIGHT WEST DOUBLE RYE / Blend / **U.S.A.** / 46°
Menta, chiodi di garofano, cannella, radice liquirizia, pinoli
cioccolato fondente / 12€

RUM / CACHACA

HABITATION HAMPDEN 2010 LOCK / Melassa / **Jamaica** / 67°
Frutta, miele, tabacco, caldo, potente, finale persistente / 14€

CLAIRIN SAJOUS / Artigianale / **Haiti** / 53,5°
Canna da zucchero, liquirizia, cioccolato e spezie, chiodi di garofano e noce moscata / 10€

CLAIRIN CASIMIR / Artigianale / **Haiti** / 54°
Zenzero cannella, edera, rosa, citronella / 10€

LAZY DODO / Melassa / **Mauritius** / 40°
Note legnose, frutta esotica, caramello, cioccolato, vaniglia / 9€

FLOR DE CAÑA GRAN RESERVA 7 Y.O. / Artigianale / **Nicaragua** / 40°
Frutta secca, datteri, mandorla, uva passa, cannella, vaniglia / 8€

FLOR DE CAÑA CENTENARIO 18 Y.O. / Artigianale / **Nicaragua** / 40°
Cioccolato fondente, noci tostate, spezie, vaniglia, rovere bruciata / 15€

J. BALLY / Agricole / **Martinica** / 45°
Caramello, frutta candita, spezie dolci, cannella, vaniglia / 8€

TROIS RIVIERES MILLESIMÉ / Agricole / **Martinica** / 42°
Pan di zenzero, burro, marmellata, pepe, frutta secca, scorza agrumi / 12€

RHUM RHUM PMG BLANC / Agricole / **Antille** / 56°
Mango, banana, maracuja, spezie, sandalo, pepe, menta, iodio, miele / 12€

PICHINCHIA 15 Y.O. / Melassa / **Equador** / 40°
Cioccolato fondente, uva passa, frutta candita, vaniglia / 12€

NATION CARONI 21 Y.O. / Melassa / **Trinidad** / 58°
Chiodi di garofano, cannella, fiori di arancio, spezie, liquirizia, genziana, caffè tostato / 40€

PLANTATION OLD RESERVE PANAMA / Melassa / **Panama** / 42°
Frutta esotica, note fumè, noce di cocco, spezie / 10€

VELHO BARREIRO SILVER / Cachaca / **Brasile** / 39°
Agrumi, pera matura, mela verde / 8€

VODKA

CHOPIN / Polonia / 8€

MAMONT / Siberia / 9€

TITO'S / U.S.A. / 8€

ZUBROWKA BISON GRASS / Polonia / 6€

THREE SIXTY / Germania / 6€

VERTICAL / Francia / 8€

TEQUILA / MEZCAL / PISCO

FORTALEZA REPOSADO / Tequila / Messico / 10€

FORTALEZA BLANCO / Tequila / Messico / 10€

OCHO ANEJO / Tequila / Messico / 14€

ALIPUS LA PILA / Mezcal / Messico / 10€

VAGO JARQUIN / Mezcal / Messico / 12€

DEL MAGUEY VIDA / Mezcal / Messico / 8€

TABERNERO QUEBRANTA / Pisco / Perù / 8€

TABERNERO ITALIA / Pisco / Perù / 8€

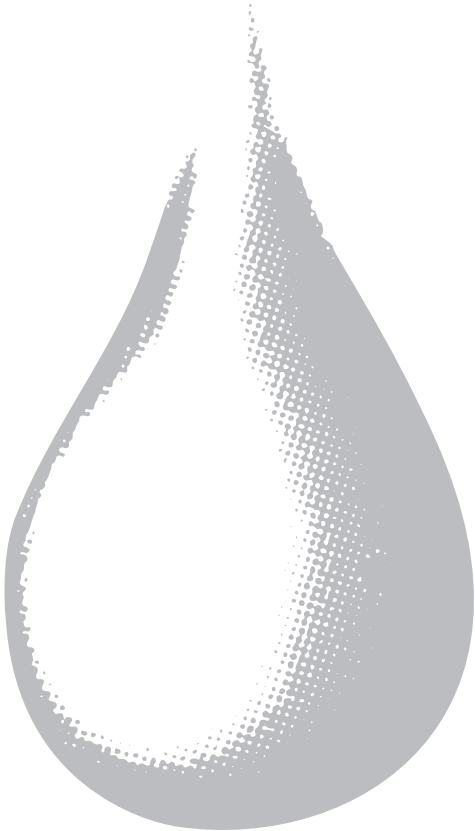
COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

FRANCOIS VOYER - TERRES DE GRANDE CHAMPAGNE / Cognac / Francia / 8€

FRANCOIS VOYER - XO 1^{ER} CRU GRANDE CHAMPAGNE / Cognac / Francia / 14€

CASTAREDE - NAPOLEON / Armagnac / Francia / 10€

CHRISTIAN DROUIN - TRES POMME VERSION 10 / Calvados / Francia / 8€





B O R G I A
M I L A N O

Via Giorgio Washington, 56 / MILANO

Tel. 02 48021442

info@borgiasrestaurant.com

www.borgiasrestaurant.com