

Gatti e Re

Un drink appropriato al momento giusto, mescolato con cura e abilità e servito con vero spirito di ospitalità, è migliore di qualsiasi altra cosa creata per darci l'illusione che stiamo ottenendo ciò che vogliamo dalla vita. Un gatto può sostenere lo sguardo di un re, come dice il proverbio, e dopo un Dry Martini o un Sazerac Cocktail siamo tutti gatti...

La nostra filosofia

Gatti e Re nasce dalla voglia di unire i sensi in un viaggio nella scoperta del gusto e del piacere. Vi invitiamo a godere di ogni singolo sorso, a dimenticare la frenesia della vita moderna e ad allietare i vostri animi.

Alla base della nostra miscelazione vi sono solo prodotti freschi, ricercati e lavorati con passione e la ricerca dei migliori distillati per creare una linea moderna e alternativa che non prevede l'utilizzo di prodotti industriali ormai comunemente utilizzati.

Un Bene Comune

L'acqua offerta nel nostro locale è microfiltrata, priva di qualsiasi odore di cloro o colorazione, di qualsiasi particella o potenziale residuo della rete idrica e conserva i minerali e gli oligoelementi contenuti naturalmente nell'acqua della nostra zona.

La gassatura avviene tramite bombola di CO₂.

I nostri Vermouth

7€ al 

Berto Rosso Quaglia

Canellese Chinato

Carlo Alberto Bianco

Carlo Alberto Bianco Riserva

Carlo Alberto Rosso

Carpano Antica Formula Rosso

Carpano Classico Rosso

Cocchi Chinato

Cocchi Dopo Teatro Rosso

Cocchi Rosso Storico

Controcorrente Bianco

Controcorrente Rosso

Del Professore Bianco

Del Professore Rosso

Dolin Bianco

Dolin Rosso

Dogliotti Rosso 18/70

Etna Rosso

Lillet Bianco

Lillet Rosso

Macchia Rosso

Mancino Rosso

Martini riserva Ambrato

Martini riserva Rubino

Oscar 697 Rosso

Santon Rosso (10€)

Seri Pervas Rosso

Rosso Antico

*Il vermouth può essere degustato in purezza o
shakerato, con oli essenziali di agrumi freschi*

Cocktails Classici

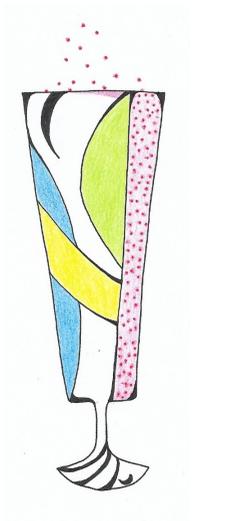
A partire da 9€

Tutti i cocktail classici vengono preparati in base alle vostre preferenze.

Il prezzo, su richiesta, varia in base alla qualità dei prodotti utilizzati.

Tutti gli ingredienti utilizzati che non sono spiriti sono preparati in laboratorio da noi.

Old Signature Cocktails



ELISIR 75

10€

“Una fresca fragranza dai sentori agrumati, ottimo aperitivo e non solo”

Gin London Dry, cordiale al bergamotto, soluzione salina, top di spumante metodo classico, polvere di amarene liofilizzate



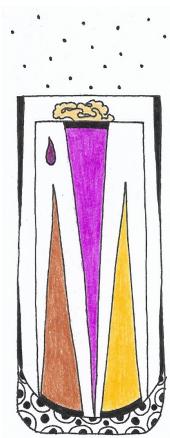
INVERSO

10€

“Cosa succede quando metti insieme un panettone e un Manhattan? Un hot toddy che vi stupirà!”

Bourbon ai chiodi di garofano, vermouth rosso infuso al panettone, demerara, oli essenziali di arancia

Il cocktail viene servito caldo



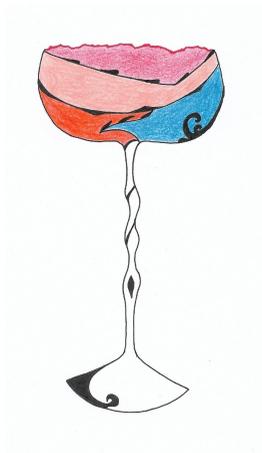
KING SALAD

10€

“Un’insalata di stagione in versione low alcohol. Dissetante, equilibrato”

Vermouth bianco alle noci (CBT), soda al radicchio rosso, miele, goccia di aceto balsamico, soluzione salina.

Il drink premiscelato viene gassato con CO₂



MAMA NECIA

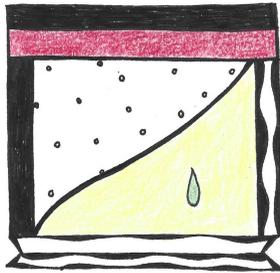
12€

“Rivisitazione in chiave messicana del classico Negroni”

Bitter rosso, vermouth rosso, mezcal, liquore al pompelmo, crusta di tajin, oli essenziali al pompelmo.

New Signature Cocktails

DOWNTOWN



*- Un drink fresco e aromatico adatto sia per l'aperitivo che dopocena.
Erbaceo, setoso, speziato -*

Gin al burro

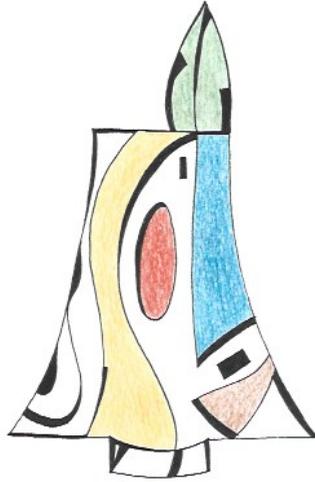
Mastika

Bitter alla salvia homemade

Float di vino rosso conciato con miele e pimento

10€

FLORENCIA

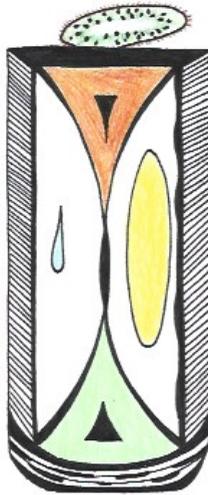


*- Cocktail Tiki - style per gli amanti dell'esotico.
Profumato, fruttato, ricco -*

*Rum giamaicano overproof
Rum cubano chiaro
Falernum homemade
Latte di cocco acidificato
Passion fruit*

12€

ISABEL



*- Un fizz di stagione, ricco e beverino.
Dissetante, fruttato -*

Rum infuso alla vaniglia

Kiwi

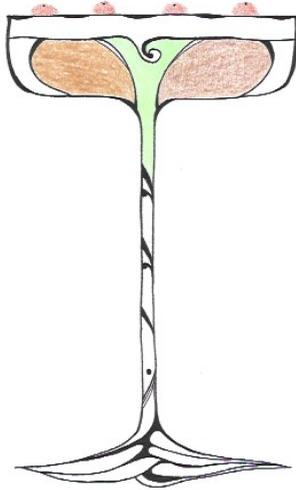
Ginger Beer

Soluzione acida

Il drink premiscelato viene gassato con CO₂

10€

DESPACHO

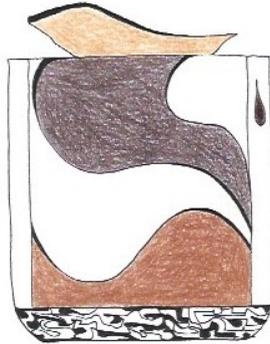


*- Il pisco sour in versione dessert.
Profumato, frutta secca, goloso -*

*Pisco infuso al burro di cacao
Orzata di anacardi
Lime e limone
Albumina ai fiori di arancio
Polvere di meringa caramellata e gel agli agrumi*

12€

BANANA REPUBLIC

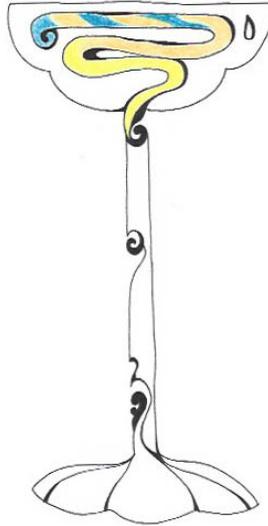


*-Twist dell'Old Fashioned dal gusto intenso, ottimo afterdinner.
Rotondo, avvolgente -*

*Irish whiskey alla banana (CBT)
Angostura al caffè Guatemala
Muscovado
Chip di banana*

12€

HAY-YO



*- Una vivace rivisitazione del Gimlet dagli accenti stagionali.
Acidulo, agrumato, erbaceo -*

*Gin ai fiori di fieno (chiarificato con latte)
Cordiale al cedro
Vermouth dry
Soluzione salina*

10€

Gin



<i>Agapimù – Italia (Toscana)</i>	10,00€
<i>Aurantia – Olanda</i>	12,00€
<i>Bad Dog – Italia (Emilia-Romagna)</i>	12,00€
<i>Bobby's – Olanda</i>	10,00€
<i>Boodles – Inghilterra</i>	9,00 €
<i>Bulldog – Inghilterra</i>	9,00€
<i>Broken Bones London Dry – Slovenia</i>	15,00€
<i>Broken Bones Dragon – Slovenia</i>	15,00€
<i>Campi – Italia (Emilia)</i>	12,00€
<i>Caorunn – Scozia</i>	10,00€
<i>Dhea Hops Dry gin – Italia (Sardegna)</i>	11,00€
<i>Etsu – Giappone</i>	12,00€
<i>Etsu – Pacific Ocean Water – Giappone</i>	14,00€
<i>Ginarte – Italia (Toscana)</i>	12,00€
<i>Gin Raw - Spagna</i>	12,00€
<i>Ginterior – Italia (Friuli)</i>	12,00€
<i>Gintonego – Italia (Friuli)</i>	10,00€
<i>Hendrick's – Inghilterra</i>	10,00€
<i>Jinzu – Giappone</i>	10,00€
<i>Mai Massa – Italia (Friuli)</i>	12,00€
<i>Mare – Spagna</i>	10,00€



<i>Martin Miller's – Inghilterra</i>	9,00€
<i>Milano Gin – The Original (Lombardia)</i>	12,00€
<i>Milano Gin – Basil Green (Lombardia)</i>	12,00€
<i>Milano Gin – Japanese Yuzu (Lombardia)</i>	12,00€
<i>No.3 – Olanda</i>	12,00€
<i>No.7 – Dioniso /Gin al Mandarino (Venezia)</i>	12,00€
<i>Neve –Italia (Dolomiti Orientali)</i>	12,00€
<i>Nikka Coffey – Giappone</i>	12,00€
<i>Numquam Bathub – Italia (Toscana)</i>	11,00€
<i>Old English – Inghilterra</i>	12,00€
<i>Oxley – Inghilterra</i>	12,00€
<i>Okinawa Masashiro – Giappone</i>	12,00 €
<i>Plymouth – Inghilterra</i>	9,00€
<i>Roku – Giappone</i>	10,00€
<i>Sabatini – Italia (Toscana)</i>	12,00€
<i>Saigon Baigur Premium Dry – Vietnam</i>	12,00€
<i>Seri Pervas –Italia (Friuli)</i>	11,00€
<i>Tanqueray n.10 – Inghilterra</i>	10,00€
<i>The Botanist – Scozia</i>	11,00€
<i>Thomas Dakin – Inghilterra</i>	11,00€
<i>Winestillery London Dry – Italia (Toscana)</i>	12,00€

Vodka



<i>42 Below - Nuova Zelanda</i>	10,00€
<i>Beluga - Russia</i>	12,00€
<i>Belvedere - Polonia</i>	12,00€
<i>Chopin - Polonia</i>	10,00€
<i>Ciroc - Francia</i>	10,00€
<i>Eiko - Giappone</i>	12,00€
<i>Grey Goose - Francia</i>	12,00€
<i>Nikka Coffey - Giappone</i>	12,00€
<i>Stolichnaya Elit - Russia</i>	12,00€
<i>Tito's - Texas</i>	10,00€

American Whiskey



<i>Bulleit - Bourbon</i>	8,00€
<i>Bulleit - Rye</i>	8,00€
<i>Knob Creek- Rye</i>	9,00€
<i>Maker's Mark - Bourbon</i>	8,00€
<i>Wild Turkey 101 – Bourbon</i>	8,00€
<i>Woodford Reserve - Bourbon</i>	8,00€

Irish Whiskey

<i>Bushmills BlackBush - Blended</i>	6,00€
<i>Connemara Peated Original</i>	9,00 €
<i>Jameson – Black Barrell</i>	7,00€
<i>Kinahan's Heritage – Single Malt</i>	10,00€

Japanese Whisky

Nikka Coffey Malt



12,00€

Scotch Whisky

<i>Aberfeldy 12y – Single Malt</i>	8,00€
<i>Aerstone 10y, Sea Cask- Single Malt</i>	8,00€
<i>Caol Ila 12y- Single Malt</i>	9,00€
<i>Glenkinchie 12y – Single Malt</i>	10,00€
<i>Glenlivet 16y Nadurra – Single Malt</i>	10,00€
<i>Kilchoman Machir Bay – Single Malt</i>	10,00€
<i>Laphroaig 10y- Single Malt</i>	9,00€
<i>Talisker 10 y – Single Malt</i>	9,00€
<i>Tomatin Legacy – Blended Scotch</i>	8,00€
<i>The Macallan 12y- Single Malt (triple cask)</i>	18,00€
<i>Wilson & Morgan/Caol Ila 2015 Proof Batch</i>	14,00€

English Whisky

<i>The Lakes /The Whiskymaker's Reserve No.7 – Single Malt</i>	16,00€
--	--------

Rum, Rhum and Ron



<i>Brugal 1888 Gran Reserva - Repubblica Dominicana – ES</i>	10,00€
<i>Brugal Extra Viejo - Repubblica Dominicana – ES</i>	8,00€
<i>Clairin (Casimir 3.1/Sajous/Vaval) – Haiti FR</i>	9,00€
<i>Cubay Anejo 10y – Cuba ES</i>	10,00€
<i>Cubay Extra Anejo 1870 – Cuba ES</i>	24,00€
<i>Dictador 12 y – Colombia ES</i>	10,00€
<i>Diplomatico Riserva – Venezuela ES</i>	9,00€
<i>Doorly's XO – Barbados EN</i>	9,00€
<i>Hampden Trelawny – Jamaica EN</i>	14,00€
<i>J.Bally Piramide 12y – Martinica FR</i>	12,00€
<i>Saint James Vintage 2001 – Martinica FR</i>	20,00€
<i>Zacapa XO – Guatemala EN</i>	22,00€
<i>Zafra 21 Años Master Reserve – Panama ES</i>	15,00€

Cachaca

<i>Capucana</i>	8,00€
<i>Leblon</i>	8,00€
<i>Yaguara</i>	8,00€
<i>Weber Haus Lundu Gold Black</i>	8,00€

Tequila



<i>1800 Blanco</i>	7,00€
<i>1800 Reposado</i>	8,00€
<i>1800 Anejo</i>	9,00€
<i>Casamigos Reposado</i>	15,00€
<i>Cimarron Blanco</i>	6,00€
<i>Cimarron Reposado</i>	7,00€
<i>Don Fulano Blanco</i>	9,00€
<i>Padre De Los Jaguares</i>	15,00€
<i>Patron Reposado</i>	10,00€
<i>Herradura Blanco</i>	7,00€
<i>Herradura Reposado</i>	9,00€

Mezcal

<i>Brujo n.2- Espadin, Barril</i>	12,00€
<i>Encantado- Joven</i>	8,00€
<i>Del Maguey San Luis Del Rio</i>	14,00€
<i>Del Maguey Santo Domingo Albarradas</i>	14,00€
<i>Rey Campero Cuishe</i>	15,00€
<i>Padre De Los Alacranes</i>	15,00€

Sotol

<i>Padre De Las Serpientes</i>	15,00€
--------------------------------	--------

Cognac



Courvoisier Emperor

12,00€

Martell VS

8,00 €

Remy Martin VSOP

14,00€

Remy Martin XO

35,00€

Armagnac

Janneau VSOP

14,00€

Brandy

Vecchia Romagna Riserva 10y

6,00€

Metaxa 7 stars

8,00€

Bollicine



Franciacorta - Turra

7,00€ 42,00€

Metodo Classico - Pittaro Argento

5,00€ 30,00€

Birre



Birra artigianale Antikorpo - DDH IPA

33cl 6,00€

Pilsner Urquell

33cl 4,00€

Liquori, Amari e non solo...



<i>Amaro Jefferson</i>	6,00€
<i>Amaro Pelinkovaz (Knez spirits)</i>	7,00€
<i>Amaro al tartufo - Dioniso</i>	8,00€
<i>Amaro Rubino</i>	6,00€
<i>Amaro Varnelli</i>	5,00€
<i>Amaro Vero - Farmacia Favero</i>	6,00€
<i>Assenzio La Fee Parisienne</i>	10,00€
<i>Assenzio Emile Pernot Vieux Pontarlier</i>	18,00€
<i>Averna</i>	5,00€
<i>Bénédictine D.O.M.</i>	6,00€
<i>Braulio</i>	5,00€
<i>Chambord</i>	6,00€
<i>Chartreuse Giallo</i>	6,00€
<i>Chartreuse Verde</i>	6,00€
<i>Crema di whisky</i>	6,00€
<i>Crème De Cacao white Briottet</i>	6,00€
<i>Crème De Cassis Briottet</i>	6,00€
<i>Crème De Mûre Briottet</i>	6,00€
<i>Cynar</i>	5,00€

<i>Disaronno</i>	5,00€
<i>Drambuie</i>	5,00€
<i>Fico D'India / Spirito Sardo</i>	7,00€
<i>Liquore di Terrano (Knez Spirits)</i>	7,00€
<i>Pisco Acholado</i>	6,00€
<i>Pisco Quebranta</i>	6,00€
<i>Sambuca</i>	5,00€
<i>St. Germain</i>	7,00€
<i>Suze</i>	6,00€
<i>Unicum</i>	5,00€

Mocktails

8€

I cocktail analcolici sono preparati sulle vostre preferenze utilizzando i nostri preparati in base ai frutti che le stagioni ciclicamente ci offrono.

Analcolici

<i>Coca Cola</i>	4,00€
<i>Crodino</i>	4,00€
<i>Gingerino</i>	4,00€
<i>Tonica</i>	4,00€
<i>Chinotto</i>	4,00€
<i>Ginger Ale</i>	4,00€
<i>Ginger Beer</i>	4,00€
<i>Lemonade</i>	4,00€
<i>Tassoni cedrata</i>	4,00€

ESSERE UMANI È UNA CONDIZIONE CHE NECESSITA UN PO' DI ANESTETICO

Allergie e intolleranze

Nelle nostre bevande e nei nostri abbinamenti possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni o loro tracce come:

- *Glutine*
- *Uova e derivati*
- *Pesce e derivati*
- *Molluschi e derivati*
- *Crostacei e derivati*
- *Arachidi e derivati*
- *Frutta a guscio e derivati*
- *Sedano e derivati*
- *Senape e derivati*
- *Semi di sesamo e derivati*
- *Anidride solforosa e solfiti*
- *Latte e derivati*
- *Lupino e derivati*
- *Soia e derivati*

Si prega di far presente al personale eventuali allergie e intolleranze al fine di potervi offrire delle alternative di vostro gradimento.