



DEDICATO A PIETRO

LISTINO
PREZZI

COCKTAILS
€8 - 15

VINO
CALICE
€5/7
BOTTIGLIA
€20/30

CHAMPAGNE
CALICE €9
BOTTIGLIA
€50

BIRRA
ALLA SPINA
MEDIA €5

BIRRA IN
BOTTIGLIA
€6

BIBITE €4

SUCCHI €3.50

ACQUA €2

CAFFÈ €2

AMARI E
LIQUORI €5

DISTILLATI
€7-300

RICETTE

MATTIA LISSONI
ERIK VIOLA

PINCHI!

SEGUICI SU

FACEBOOK.COM/
PINCHMILANO

INSTAGRAM @
PINCHMILANO

YOUTUBE
PINCH SPIRITS & KITCHEN

MENU DESIGN DISEGNI

CHIARA DEHÒ FELIX PETRUŠKA
CORRADO GARCIA

INFO
RIPA DI PORTA TICINESE, 63
TELEFONO 02.36528204
INFO@PINCHMILANO.COM

FIGURINA PINCH*

ROARK JR. 10€ (IL BASTARDO GIALLO)

TEQUILA ESPOLÓN

PUREA DI MANGO,
SPREMUTA DI LIMONE,
SCIROPPO DI ZUCCHERO,
LIQUORE AL PEPERONCINO.

Rotondo, fresco ma con un
sottotono piccante e deciso.
Mango e peperoncino, si
scontrano in una battaglia
epica tra dolcezza, freschezza
e "cattiveria" piccante.

COCCO BILL 12€

LATTE, LIQUORE ALL'AMARETTO,
VOV, RUM GIAMAICANO AMBRATO,
WHISKEY BARREL AGED BITTER, RING
DI CREMA PASTICCERA AL LIMONE

Questo dessert liquido è
rotondo e ricco di carattere, il
gusto speziato e forte del rum
si sposa perfettamente con la
rotondità del latte e le note
dolci di amaretto. Assaggiatelo
con un morso di salame di
cioccolato: vi stupirà! (tranquilli,
questo salame non parla).

BRACCIO DI FERRO €11

BOURBON, LIQUORE FRANCESE
ALLE ERBE, CITRONETTE
HOMEMADE AL POMODORO E
SENAPE, CENTRIFUGATO DI SPINACI,
SOLUZIONE SALINA, ANGOSTURA
BITTER, ZUCCHERO.

Una ricetta che fa il verso
a un Bloody Mary come
una fresca bevanda estiva.
Il profumo di erba tagliata
vi farà ricordare i primi
giorni d'estate.

JIGEN 14€

VERMOUTH TEDESCO, SCIROPPO
HOMEMADE ALLA BIRRA D'ABBZIA,
DECOTTO DI FRUTTI ROSSI E
SPEZIE, WHISKY GIAPPONESE
AFFUMICATO AL TABACCO.

Rotondo, deciso e affumicato.
Le note di frutta rossa
ammorbidiscono il carattere
forte del whisky senza
soffocarlo. Il profumo di
tabacco rimane sempre in
sottotono, come prima di
prendere la mira.

MAKKURO KUROSUKE (CORRIFULIGGINE) 14€

LIMONE, LIQUORE ALLE ERBE
E LIQUIRIZIA, FERNET-BRANCA,
PEPE NERO, LIQUORE ALLE CILIEGIE,
MEZCAL. CRUSTA: CACAO AMARO
E SALE NERO.

Drink rotondo ma ricco di
"spigolature" con note forti e
decise. Mezcal, pepe e liquori
speziati creano un mix unico.
Perfetto per gli amanti dei
gusti decisi e per chi non ha
paura di sporcarsi le mani.

ROGER RABBIT 12€

ZUCCHERO, ANGOSTURA BITTER,
SALAMOIA DI OLIVE, LIQUORE ALLA
MANDRAGOLA, WILD TURKEY 101
RYE, SCORZA DI LIMONE E OLIVA.

Versione di Old Fashioned più
audace e decisa. La salamoia
di olive e la mandragola si
fondono donando una forte
intensità, il tutto risulta più
secco e lungo pur mantenendo
la struttura originale...
Tu non vuoi quel drink!

DRINK LIST

ORIGINAL
PINCH
CREATIONS
AUTUNNO
2017

RICETTE
MATTIA LISSONI
& ERIK VIOLA

* ORDINA QUESTO DRINK
PER AVERE IN OMAGGIO
LA FIGURINA PINCH.
GUARDA L'ULTIMA PAGINA
DEL MENU PER MAGGIORI
INFORMAZIONI

FIGURINA PINCH*

HOMER SIMPSON 12€

SCIROPPO HOMEMADE
ALL'ARTEMISIA E CHIODI DI
GAROFANO, SPREMUTA DI ARANCIA,
AMARO AL CHINOTTO, MEZCAL
JOVEN, BOKER'S BITTER,
TOP DI **BIRRA ICHNUSA**

In questo drink che impazza
a Springfield la forte
marcatura del mezcal viene
addomesticata e impreziosita
dalle note amare del
connubio tra birra Ichnusa
e artemisia, esaltando le
complesse note affumicate.

EDI €10

LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO,
GALLIANO, LIQUORE ALLA
CAMOMILLA SELVATICA, GIN,
BITTER ARANCIA E MANDARINO.

Fresco, leggero e dissetante.
Camomilla selvatica e vaniglia
giocano piacevolmente sul
palato senza essere troppo
invasivi, accompagnati da
fresche note di agrumi.
Vi è venuta una grande idea?

SAMURAI JACK €12

LIMONE, SCIROPPO AGRODOLCE
ALLE BACCHE GOJI, ANGOSTURA
BITTER, BITTER AL CIOCCOLATO
AZTECO, JINZU GIN. GARNISH:
NOODLES FRITTI.

Se amate la cucina orientale
non potete perdervi questo
drink agrodolce come
le salse asiatiche.
Accompagnato da noodles
croccanti e sogni d'oriente.
Aku lo sconfiggerete domani,
oggi relax.

RUBBER €10

SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI
ZUCCHERO, GIN, TISANA AL
DRAGONCELLO E ROSMARINO.

Sulla rotta del grande
blu abbiamo raccolto
personalmente sacchi
di erbe e spezie per
una ricetta che racchiude
tutti insieme i poteri
del mare e degli aromi
mediterranei. Assaggiatelo,
non ve ne pentirete...

SUPERPIPPO 11€

SCIROPPO HOMEMADE AL BURRO
DI ARACHIDI, SPREMUTA DI
ARANCIA, RUM GIAMAICANO,
LIQUORE ALLE FOGLIE DI PESCO.
GUARNIZIONE: SPAGNOLETTE.

Un cocktail soffice e cremoso,
dove il rum giamaicano si
abbina in maniera perfetta al
gusto delle arachidi tostate
e insieme dominano la scena.
Dolce come Pippo e strambo
come il suo super alter ego.

FIGURINA PINCH*

CAPPELLAIO MATTO €10

LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO,
BULLEIT BOURBON, LIQUORE AL
CHINOTTO, TÈ ENGLISH BREAKFAST
CON SEMI DI LINO E SESAMO
TOSTATI, NOCE MOSCATA.

Per tutti i buon
non-compleanni. Morbido
e avvolgente, dal sapore
deciso e gusto leggermente
mandorlato. Svitato come
il suo omonimo.

FLAN 8€

FLAN DI ZUCCA SU CREMA
DI PARMIGIANO E BACON CROCCANTE.

CARTOCCIO DI VERDURE* 8€

MIX DI VERDURINE PASTELLATE
CON SALSA TARTARA.

CODE DI GAMBERI* 10€

GAMBERI IN TEMPURA DI PASTA KATAIFI* CON
INSALATINA MISTICANZA E SALSA DI SOIA.

TARTARE WITH A PINCH 16€

BATTUTA DI FILETTO DI FASSONA AL COLTELLO,
CROSTINI DI PANE, HONEY MUSTARD, SALSA DI SOIA
E CROCCANTE DI MELANZANA.

TOAST CLASSICO 7€

COTTO E FONTINA.

TOAST WITH A PINCH 8€

COTTO, CHEDDAR, SONCINO, HONEY MUSTARD.

PINCH CLUB 10€

PANE IN CASSETTA, PETTO DI POLLO
ALLA PIASTRA, BACON, SCRAMBLED EGGS,
ICEBERG, POMODORO, MAIONESE.

FUMÉ CLUB 14€

PANE IN CASSETTA, SPECK, PROVOLA
AFFUMICATA, SPINACI, MAIONESE.

SALMON CLUB 16€

PANE IN CASSETTA INTEGRALE,
SONCINO, SALMONE AFFUMICATO,
CITRONETTE, AVOCADO.

PER QUALSIASI ESIGENZA
IN CASO DI INTOLLERANZE O
ALLERGIE, VI PREGHIAMO
DI RIVOLGERVI AL PERSONALE
IN SERVIZIO.

-INSALATE-

OLYMPIA 12€

SONCINO, TOFU SCOTTATO,
CAROTE, SEMI MISTI TOSTATI, OLIVE
NERE, JULIENNE DI POMODORO
E HONEY MUSTARD.

CAESAR SALAD 12€

POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
ICEBERG, CROSTINI DI PANE,
BACON CROCCANTE, JULIENNE
DI POMODORO, GRANA E
SALSA CAESAR.

SPRING 14€

CODE DI GAMBERI* SCOTTATE,
AVOCADO, SONCINO, UOVA
DI SALMONE, CONDITA
CON CITRONETTE.

SANDWICH E TOAST

CHEESEBURGER 12€

TRITA DI FASSONA, CHEDDAR, INSALATA,
POMODORO, CIPOLLA, BACON.

VEGGIE BURGER 12€

HAMBURGER DI SOIA, ICEBERG,
POMODORI SECCHI, SALSA SWEET CHILI.

CHICKEN BURGER 13€

COTOLETTA DI POLLO, RUCOLA, CETRIOLINI, SALSA TARTARA.

BOMBA BURGER 14€

TRITA DI FASSONA, PROVOLA AFFUMICATA,
CIME DI RAPA, CHUTNEY DI PEPERONCINI PICCANTI.

FISH & VEGGIES 12€

FILETTI DI MERLUZZO* IN PASTELLA,
GROVIGLIO DI VERDURE IN TEMPURA
E PLATANO CROCCANTE.

-HAMBURGER & FISH-

TUTTI I BURGER SONO SERVITI CON WEDGES DI PATATE FRITTE*

-DOLCI-

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO
FATTI IN CASA GIORNALMENTE.
CHIEDI AL PERSONALE
QUAL È IL DESSERT DEL GIORNO!

* PRODOTTO SURGELATO

-BIRRA ALLA SPINA-

AFFLIGEM

(BIRRA D'ABBZIA)
6,7% - BELGIO - MEDIA: 5€

BIRRA BELGA PRODOTTA SECONDO RICETTA TRADIZIONALE MILLENARIA. L'AROMA È DELICATO MA ARTICOLATO: LE NOTE AMARE INIZIALI LASCIANO IL POSTO A SENTORI DI CARAMELLO E CEREALI TOSTATI, SPEZIE E FRUTTI ROSSI.

ICHNUSA

(LAGER)
4,7% - ITALIA - MEDIA: 5€

FRESCA E MODERATAMENTE AMARA, ICHNUSA È L'EMBLEMA DELLA BIRRA SARDA. HA DA POCO COMPIUTO CENT'ANNI SENZA PERÒ MODIFICARE IL SUO METODO DI FABBRICAZIONE NÉ IL SUO LEGAME CON IL TERRITORIO.

MURPHY'S

(STOUT IRLANDESE)
4% - IRLANDA - MEDIA: 5€

SCURA E IMPENETRABILE, MURPHY'S È UNA STOUT IRLANDESE CON UN GUSTO ROTONDO E VELLUTATO, DALLE NOTE FORTI DI CAFFÈ E LIQUIRIZIA. LA CARATTERISTICA SCHIUMA CREMOSA È FINE E COMPATTA.

BIRRA E VINO

SELEZIONE DI VINI
BIOLOGICI E BIODINAMICI
7€ CALICE/ 30€ BOTTIGLIA
CHIEDI AL PERSONALE PER
CONOSCERE LE NOSTRE
PROPOSTE SETTIMANALI

-BIRRA IN BOTTIGLIA-

OMISSION PALE ALE

SENZA GLUTINE €7
5,8% - USA

UNA BIRRA FRESCA E DI CARATTERE, DAI SENTORI AGRUMATI INIZIALI CHE TERMINANO IN NOTE DECISE DI MALTO, CARAMELLO E TOFFEE. PRODOTTA CON METODI TRADIZIONALI E ARTIGIANALI UTILIZZANDO MALTI D'ORZO, CHE NON CONTENGONO GLUTINE.

LAGUNITAS IPA

(INDIA PALE ALE) €6
6,2% - USA

BOUQUET INTENSO CHE DANZA TRA NOTE BALSAMICHE DI PINO, RESINA E POMPELMO. IL CORPO È BILANCIATO E DI FACILE APPROCCIO CON UN FINALE MOLTO PULITO.

ROCHEFORT

(TRAPPISTA) €6
8% - BELGIO

GUSTO BILANCIATO E STRUTTURATO, DI GRANDE PERSISTENZA. ACCENNATE LE NOTE FRUTTATE E SENTORI DI FRUTTA SECCA E CIOCCOLATO. FINALE EQUILIBRATO CHE LA RENDE MORBIDA E AFFETTUOSA.

-BOLLICINE-

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY MOLIN

ZARDETTO - VENETO
€5 CALICE/ €20 BOTTIGLIA

FRANCESCO I FRANCIACORTA BRUT

CANTINA UBERTI - LOMBARDIA
€7 CALICE/ €30 BOTTIGLIA

CHAMPAGNE BRUT CARTE D'OR

MAISON DRAPPIER - FRANCIA
€9 CALICE/ €50 BOTTIGLIA

-BIANCHI E ROSSI-

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT EIKOS BIO VEGAN 2016

AZ. AG. AGRIVERDE - ABRUZZO
€6 CALICE/ €25 BOTTIGLIA

RIBOLLA GIALLA DEL COLLIO DOC 2016

AZ. AG. VIGNA DEL LAURO - FRIULI V. G.
€5 CALICE/ €20 BOTTIGLIA

GEWURZTRAMINER KIES DOC 2016

AZ. AG. ROENO - TRENTO ALTO ADIGE
€5 CALICE/ €20 BOTTIGLIA

CHARDONNAY INFNITO 2016

VIGNE OLCRU - LOMBARDIA
€6 CALICE/ €25 BOTTIGLIA

PRIMITIVO IMPRINT IGT 2015

CANTINA A MANO - PUGLIA
€5 CALICE/ €20 BOTTIGLIA

SYRAH SENS()NVERSO BIO 2013

ABBZIA DI SANT'ANASTASIA - SICILIA
€6 CALICE/ €25 BOTTIGLIA

ROSSO DI VALTELLINA DOC ABBAGLIO 2015

COOPERATIVA SOCIALE IL GABBIANO - LOMBARDIA
€6 CALICE/ €25 BOTTIGLIA

PINOT NERO DOC 2015

KELLEREI KOSSLER - TRENTO A. A.
€5 CALICE/ €20 BOTTIGLIA



10 SECONDI PER...

... TROVARE LA QUINTA PAROLA
SINONIMO DI UBRIACO.

1 SBRONZO

2 CIUCCO

3 BEONE

4 AVVINAZZATO

5

UBRIACO

INDOVINATELO VOI!!

1

IL TERMINE EBBREZZA DERIVA:

- A. DALL'ARABO
- B. DAL LATINO
- C. DAL SANSCRITO
- D. DAL VENERDÌ

2

**È RISAPUTO CHE L'ALCOL
AIUTA AD ALLENTARE:**

- A. LO STRESS
- B. LA TENSIONE
- C. L'ELASTICO DELLE MUTANDE

3

**OGGI IL SOLE SPLENDE
COME NON HA MAI....?**

- A. SPLENDUTO
- B. SPLESO
- C. SPLETO
- D. SPLUTO

RISPOSTE
CORRETTE:
1: b, d.
2: a, b, c.
3: Fatto.

LE INSUPERABILI FIGURINE PINCH DI FAMA MONDIALE

in omaggio

TRE NUOVE FIGURINE DA
COLLEZIONARE!

SCEGLI I COCKTAIL ABBINATI
HOMER SIMPSON, CAPPELLAIO MATTO
E ROARK JR. PER RICEVERE
LE NUOVE CARTE DELLA SERIE
"I MIGLIORI BAR DEL CINEMA".



LE GRANDI RACCOLTE PER LA GIOVENTÙ

LE FIGURINE PINCH DIVERTONO GLI ALCOLISTI GRANDI E PICCINI.
Una mirabolante raccolta di sei Carte d'Autore disegnate da Felix Petruška,
pensate per allietare le vostre bevute e regalarvi un oggetto da custodire
per sempre. Scegli i cocktail in abbinamento per collezionarle tutte!

ENTRA NELLA LEGGENDA Condividendo su Instagram o su FB
la foto del cocktail con l'hashtag **#figurinepinch** potrai essere selezionato
per un cameo sulla figurina successiva. Verrà premiata la tua creatività!

