

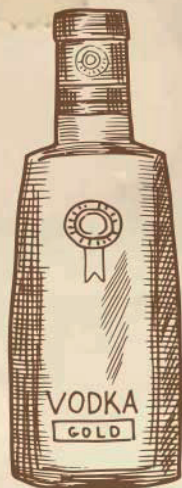
DRINK & FOOD LIST



cocktailshop

PLEASE BE QUIET







BENVENUTO

**NEL NOSTRO COCKTAIL SHOP
"DOVE IL BERE DIVENTA ARTE"**

Please Be Quiet
nasce con l'intento
di creare un punto
d'incontro
per chi ama
trascorrere il proprio
tempo libero
rilassandosi.

Nella ricerca
dell'euforia dei cocktail
componiamo una
sinfonia di sensi,
un messaggio codificato,
un sussurro silenzioso
che trasforma l'ordinario
in **straordinario**.



Handwritten signature or note in cursive script.

cocktailshop

BE QUIET





INDICE

6 COCKTAIL ALCOLICI

14 FOOD

18 POSSO ESAGERARE

20 VINI

22 DISTILLATI

26 BEVERAGE



LEGENDA



Cubetti di
ghiaccio



Ice
ball



Ghiaccio
a scaglie



Cubone
di ghiaccio



Servito con
Chunks



Servito
senza
ghiaccio

I PUNTI FERMI DI

- Per i cocktail usiamo frutta fresca spremuta o centrifugata
- I distillati vengono serviti a 4,5 cl
liquori e amari a 6 cl
- Per non rovinare il gusto e l'equilibrio finale

non si possono fare modifiche ai cocktail

- L'aperitivo Gourmet viene esclusivamente servito dalle 17:30 – 21:00 con un supplemento di € 2,00 a persona
- La consumazione è gradita

- Per intolleranze e/o allergie informa il Personale



WWW.PLEASEBEQUIET.IT

COCKTAIL ALCOLICI

AL-PINO

BOTANICO

Tequila infusa agli aghi di Pino
 Sake allo Yuzu, Succo Lime
 Sciroppo di Pino



10,00

SAPIDO

BLOODY MEDITERRANEO



9,50

Vodka, Succo Pomodoro, Limone
 Worchester Sauce, Tabasco, Sale, Pepe
 Olive Taggiasche, Capperi

CALCO DI MILLA

AVVOLGENTE

Cognac, Calvados
 Bitter alla Camomilla
 Zolletta zucchero



9,50

CONTEMPORANEO

CARAMEL STAR



9,50

Vodka, Liquore Passion Fruit
 Limone, Riduzione Arneis
 Sciroppo Caramello Salato

ESLIBERANTE

CASA DELLA PASSIONE

Tequila, Gin
Sciropo Mango, Basilico
Succo Passion Fruit



10.00

CHARTER

ETEREO



9.50

Pisco, Chartreuse Gialla
Lime, Sciropo Cetriolo
Menta, Aria al Chianti

AUSTERO

COACH

Cognac, Chartreuse Verde
Limone, Sciropo Zuccherato
Angostura Bitter



9.50

DA PARIGI A NEW YORK

SETOSO



9.50

Rye Whiskey
Chartreuse Giallo
Angostura Bitter





MATERICO

DERNIER

Whisky al Sesamo
Sherry Ximenez
Amaretto



9.50

PUNGENTE



9.50

EUTREMA

Tequila
Lime, Agave al Wasabi
Aloe Vera

FRANCH VANILLA

Gin, Liquore al Sanbuco
Limone, Sciroppo Vaniglia
Franciacorta

SOAVE



9.50

TERROSO



10.00

GREECE NEGRONI

Gin
Campari Infuso alla Feta
Vermouth Infuso alla Barbabietola

ARRIVERENTE

L'ALBERO DELLA VITA

Gin, Campari
Purea Rafano e Fragola
Limone, Sciroppo Mesoyi



9.50

LAST CALL

MONASTICO



9.50

Irish Whiskey
Chartreuse Verde
Maraschino, Lime

INDULGENTE

LEALE

Rye whiskey, Sherry Ximenez
After Eight, Limone, Arancia
Menta Fresca



10.00

L'IMPERATORE

SOFISTICATO



Nikka Whisky, Liquore Tabacco
Blend di Vermouth
Cointreau, Granatina

Affumicato in Campana 11.00

Servito con Toscanello 14.00



LUKY BUTTER

PROFONDO

Whiskey Irlandese Infuso al Burro Marrone
Sciropo di Guinness
Aromatic Bitter



10.00

VISCERALE



9.50

MANCHOKA

Rum Scuro, Ancho Reyes
Lime, Paprika
Agave, Sciropo Mango

MEZZA SEGA

ANCESTRALE

Mezcal, Rye Whiskey
Sciropo Acero
Jherry Tomas Bitter



10.00

SELVAGGIO

MONTE DI MEZZO



10.00

Mezcal
Vermouth Rosso
Montenegro

AMABILE

PENISULA

Rum Agricolo, Limone
Miele allo Zenzero
Estratto Ananas



9.50

PIMM'S COCKTAIL

CONVIVIALE



9.50

Pimm's n°1, Zucchero Canna
Lime, Frutta Fresca
Ginger Ale

SALMASTRO

POSTCARD

Gin Infuso all'Alga Nori, Sake
Succo di Carota, Sciroppo Vaniglia
Limone, Kombucha al Tea Macha



10.50

POPEY

MENTATIVO

Zacapa 23 Anni, Crema Cacao
Sciroppo Vaniglia, Bitter Cioccolato

11.00

23.00



Affumicato in Campania
Servito con Pipa





ROSALINDA

Vodka, Liquore alle Rose
Sciropo al Lampone
Limone



FLOREALE



9.50

POPOLARE



9.50

SBALLATO

Campari
Vermouth Rosso
Birra

SÈLAS

Gin Elettrico
Martini Bianco
Italicus

ELETRIZZANTE



11.00


SONTUOSO



10.00

SHE'S REY

Sherry Ximenez
Liquore al Bergamotto
Ancho Reyes





SORPRENDENTE

Bourbon Whiskey
Crema Cacao Scura
Estratto Barbabietola
Limone, Miele

SILK ROAD



10,00

TRUST ME



10,00

POLIEDRICO

Pisco, Gin, Falernum
Limone, Passion Fruit
Burlesque Bitters



SOLENNE

Don Papa Baroko, Whisky Torbato
Liquore Tabacco, Sciroppo Acero
Aria alla Vaniglia

TOBACCO

Affumicato in Campania 11,00

Servito con Sigaro 23,00

ZATAAR



10,00

ARISTOCRATICO

Vodka Infusa alla Fava Tonka
Liquore All'Albicocca
Franciacorta



FOOD



CLUB SANDWICH ^(1,7)

L'originale Americano con Triplo Strato di Pane Tostato
con Tacchino, Misticanza
Maionese, Pomodori e Bacon

15.00

CLUB SPECIAL ^(1,4,6,7)

Triplo Strato di Pane Tostato
Salmon Affumicato
Pomodorini Semi-dry, Formaggio Spalmabile
Misticanza e Salsa Pokè

18.00

CLUB VEGETARIANO ^(1,7)

Triplo Strato di Pane Tostato
Salsa di Carote Viola, Zucchine
Cheddar, Misticanza e Pomodori

14.00





BRUSCHETTONA ^(1,7)

Pane Tostato
con Pomodorini Confit
Feta e Basilico

10.00



CANTABRICA ^(1,4,7,12)

Pan Brioche Tostato
Acciughe del Cantabrico
Stracciatella di Burrata

12.00

NOSTRANI ^(1,5,7,8)

Degustazione 5 Formaggi
con Frutta Secca
e Marmellate Abbinare

16.00

TARTARE DI FASSONA ^(1,7,10)

180 gr circa di Tartare di Fassona Piemontese
Servita su letto di Misticanza
Salsa Worcester, Capperi, Acciughe
Senape e Tuorlo d'Uovo Marinato

16.00



FOOD

BEEF (1,7)

30 gr circa di Tartare di Fassona Piemontese
Sale, Olio Evo, Pepe, Uovo
Marinato

CLAMS (3,11,14)

Sfera di Riso Kobe
Vongole al Sake
Maionese e Sesamo al Wasabi

FUSION (4)

Sfera di Riso Kobe
Sashimi di Salmone Affumicato
Salsa di Avocado

MUSSELS (3,14)

Sfera di Riso Kobe
Cozze, Maionese al Curry
Lime ed Erbette

TUNA (4)

Sfera di Riso Kobe
Tonno, Salsa al Mango
Chips di Patata

CANTABRICA (4,7)

Sfera di Riso Kobe
Stracciatella di Burrata
e Alici

FISH (4,6,11)

30 gr Tartare
di Salmone Affumicato
Salsa Teriyaki
Sesamo Nero Tostato

GREEN (6)

Sfera di Riso Kobe
Zucchine, Carote
Salsa Teriyaki

T. MAKI (4,6,13)

Sfera di Riso Kobe
Tonno Scottato
Pesto Mediterraneo
Salsa Teriyaki

VERSUS (8)

Sfera di Riso Kobe
Miele allo zenzero
Granella di Noci e Nocciole

MIX TAPAS 3 PZ. A VOSTRA SCELTA 9.50



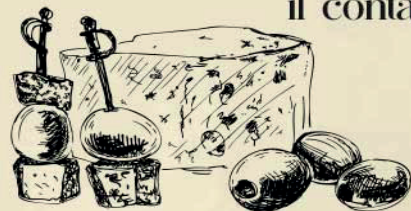
Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli allergeni presenti sono indicati dopo il nome del piatto, ed in fase di preparazione e cottura non si può escludere il contatto con altri allergeni.



POSSO ESAGERARE

BEL PARAGONE

DISSETANTE

Bitter Zero, Paragon Ethiopia
Sciropo Pompelmo Rosa
Limone, Tonica



9.50

ESSENZIALE



9.00

BITTEROTTO

Bitter Zero
Tanqueray Zero

FORESTA FLORITA

RIGENERANTE

Everleaf Forest
Vermouth Zero
Lime, Sciropo Falernum



9.00

BOTANICO



9.00

FOREST GUMP

Tanqueray Zero Infuso al Caffè
Everleaf Forest, Miele
Jherry Thomas Bitter

SCOPPIETTANTE

Zucchero Canna, Lime
Frutti bosco, Sanbitter

SANBERRY



9,00

SMOOTH PALOMA

TONIFICANTE



9,50

Seedlip Spice, Lime
Soda al Pompelmo Rosa

PICCANTE

Marmellata di Frutti Rossi
Zucchero Canna
Lime, Ginger Beer

THATH'S AMORE



9,00

VANIL BERRY

ENIGMATICO



9,50

Tanqueray Zero
Paragon Rue Berry
Limone, Sciroppo Vaniglia



VINI

BOLLICINE

RUINART "BLANC DE BLANCS"

Maison Ruinart • Francia



140.00

FRANCIACORTA SATEN **BIO**

Ronco Calino • Lombardia

8.50

45.00

ROSÈ

LAGREIN **ROSÈ**

Andriano • Alto Adige



6.50

33.00

FRANCIACORTA **ROSÈ**

Contadi Castaldi • Lombardia

8.00

40.00





BIANCHI

ARNEIS ROERO

Sordo • Piemonte



6.50



33.00

CHARDONNAY

Jermann • Friuli Venezia Giulia

7.50

37.00

GEWÜRZTRAMINER

Valle Isarco • Trentino Alto Adige

7.00

35.00

CHABLIS

Domaine Du Colombier • Francia

8.00

40.00

ROSSI

BARBARESCO DOCG

Sordo • Piemonte



8.00



40.00

CHIANTI RISERVA

Frescobaldi • Toscana

8.00

40.00

PINOT NERO

Confinis • Friuli Venezia Giulia

7.00

37.00

GIN

DUE GALLI

8.50

GIN MARE

11.00

GIN DEL PROFESSORE "LA MADAME"

10.50

HENDRICK'S

7.50

KAPRIOL "GRAPEFRUIT & HIBISCUS"

8.50

KAPRIOL "LEMON & BERGAMOTTO"

8.50

KAPRIOL "SLOE GIN"

8.50

LACRIMA DI ZEUS

13.00

PETER IN FLORENCE "DRY"

13.00

PETER IN FLORENCE "ZAFFERANO"

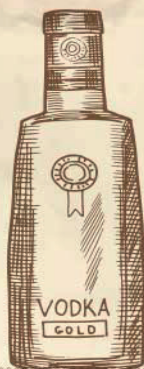
13.00

TANQUERAY TEN

12.00

TANQUERAY ZERO "FREE ALCOL"

6.00



Il prezzo
per i long drinks
è pari al
Distillato
richiesto
+ € 3.50
della bibita

RUM

DIPLOMATICO

10.00

DON PAPA BAROKO LIMITED EDITION

10.00

SAILOR GERRY

7.50

SAINT JAMES XO

18.00

ZACAPA 23

14.00

ZACAPA XO

30.00



Tutti i Rum vengono
accompagnati da Cioccolato.



VOODVA

BELOW 42

6.50

BELVEDERE

7.00

GREY GOOSE

7.50

COGNAC

HENNESSY VS

8.00

MARTEL VSOP

7.50

REMY MARTIN XO

35.00



Il prezzo per i long drinks è pari
al Distillato richiesto + € 3,50 della bibita

WHISKY

ATELIER DONATELLA BOURBON

8.50

ATELIER GEORGIA SINGLE CASK

8.00

JIM BEAM BOURBON E JIM BEAM RYE

7.00

IL NIDO AMERICAN WHISKEY

8.00

IL VIAGGIATORE RYE

18.00

JACK DANIELS "SINGLE BARREL"

9.00

JOHNNY WALKER "BLACK LABEL" SCOTCH

10.00

JOHNNY WALKER "RED LABEL"

9.50

LAGAVULIN "16 ANNI"

12.00

LAPHROAIG "10 ANNI"

10.50

NIKKA "FROM THE BARREL"

11.00

WOODFORD "RESERVE BOURBON"

14.00



I Whisky vengono serviti con "Perfect Serve"

(Acqua in Bottiglia e Ghiaccio a parte)

AGAVE

CAZADORES BLANCO

6.50

MEZCAL

6.50

PATRON REPOSADO

10.00



Il prezzo
per i long drinks è pari
al Distillato richiesto
+ C 3.50 della bibita

BEVERAGE

- AMARI 5.50

- BIBITE IN BOTTIGLIA 5.00

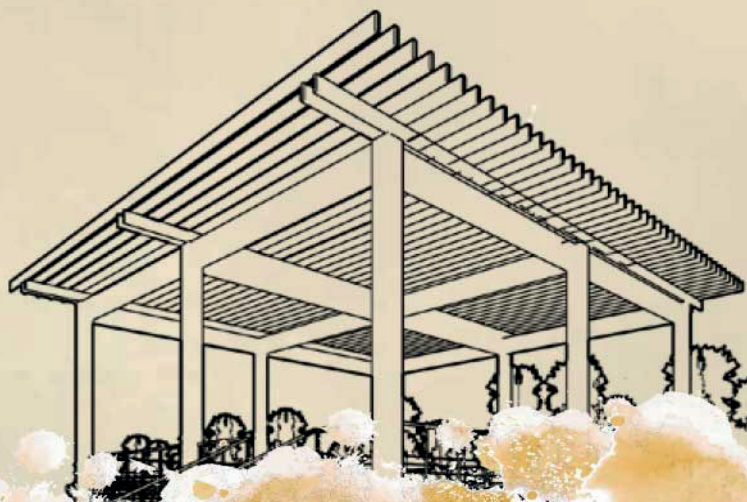
- BIRRA IN BOTTIGLIA 6.50

- COCKTAIL CLASSICI 9.50

- LIQUORI 5.50

- SUCCHI DI FRUTTA 5.00

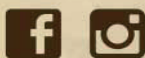




DOVE IL BERE DIVENTA ARTE



TEL. 0331 315874
VIA MAZZINI N. 14
21013 GALLARATE (VA)



WWW.PLEASEBEQUIET.IT

Grafica e Stampa STM Comunica



cocktailshop

PLEASE BE QUIET

