



CLOROFILLA
CUCINA E DISTILLATI

aperitif & cocktail

premium cocktails *Nicholas Caglia*

 **Dolcezza** / Sweetness
 **Acidità** / Acidity
 **Alcolicità** / Alcohol

DAFFODIL

Gin, camomilla, ananas, ginger bug, acid mix, spuma al tè matcha

Gin, chamomile, pineapple, ginger bug, acid mix, matcha tea foam



€ 12

AZALEA

Tequila, mezcal, basilico, pompelmo rosa, lime, tonica

Tequila, mezcal, basil, pink grapefruit, lime, tonic



€ 13

WALFLOWER

Tequila, select, albicocca bruciata, friggirelli, angostura

Tequila, select, burnt apricot, green sweet peppers, angostura



€ 13

BLUBELL

Rum 3 anni, arancia, spirulina, timo, vermouth dry, lime, bitter al cetriolo

3 year old rum, orange, spirulina, thyme, dry vermouth, lime, cucumber bitters



€ 11

ANEMONE

Bourbon, select, fragola, zenzero lattefermentato, chiodi di garofano, Montenegro

Bourbon, select, strawberry, lacto-fermented ginger, cloves, Montenegro



€ 12

SNOWDROP

Vodka, mela verde, cappero fermentato, radici, bitter timo e sedano

Vodka, green apple, fermented caper, roots, bitter thyme and celery



€ 12

ZINNIA

Vodka, pisco, shrub mirtillo e lampone, rosmarino, Montenegro

Vodka, pisco, blueberry and raspberry shrub, rosemary, Montenegro



€ 11

COCKTAILS STAGIONALI € 12

COCKTAILS CLASSICI € 10

Chiedere al Barman

Ask the Barman for seasonal cocktails



beers & wines

BIRRE ARTIGIANALI A ROTAZIONE, BIRRIFICIO REBEL'S € 7

REBEL'S BREWERY ROTATING CRAFT BEERS

VINO IN MESCITA DEL GIORNO € 7/8/9

WINE BY THE GLASS

beverage

bevande

ACQUA

€ 2,5

SOFT DRINKS (Bott. 33cl)

€ 3,5

SUCCHI DI FRUTTA

€ 4

CAFFÈ ESPRESSO / DEC

€ 2

mocktails

drink & drive

LAVANDER

Camomilla, ananas, zenzero, limone

Chamomile, pineapple, ginger, lemon



€ 8

CLEMATIS

Tè nero, pompelmo rosa, tonica

Black tea, pink grapefruit, tonic



€ 8

GLADIOLUS

Mela verde, kiwi, lime, arancia

Green apple, kiwi, lime, orange



€ 8



clorofilla bites

DALLE 18:00 ALLE 20:00

APERITIVO CLOROFILLA (1 drink aperitivo + 4 bites dalla cucina) € 20

Aperitif Clorofilla (1 aperitif drink + 4 "bites" from the kitchen)

CON 1 DRINK PREMIUM + €3 / WITH 1 PREMIUM DRINK + €3

PATATINE FRITTE, FONDUTA DI PECORINO E PEPE € 7

French fries, Pecorino cheese and pepper fondue

POLPETTINE DELLA CASA (2 PZ.) € 7

Daily Meatballs

FOCACCIA MIX CLOROFILLA (4 PZ.) € 9

Mixed "Focaccia" by Clorofilla

PANE, BURRO DEMI-SEL AGLI AGRUMI E ALICI € 8

Bread with demi-sel citrus butter and anchovies

DUMPLINGS ALLA CACCIATORA (2 PZ.) € 8

Chicken-stuffed Gyoza, "Cacciatore" foam and rosemary tuile

SNACK MIX (Mandorle salate + taralli + olive) € 6

Snack Mix (Salted almonds + taralli + olives)

spirits

GIN & PREMIUM TONIC

Ginarte	Italia	€ 13
Etna Gin	Italia	€ 12
Hendrix	Scozia	€ 12
Martin Miller	Gran Bretagna	€ 12
London N.3	Gran Bretagna	€ 12
Gin Primo	Italia	€ 14
Gin Primo Asia	Italia	€ 14
Gin Primo Africa	Italia	€ 14
Gin Mare	Spagna	€ 12
Plymouth	Gran Bretagna	€ 13
Tanqueray	Gran Bretagna	€ 12
Tanqueray N. 10	Gran Bretagna	€ 13
Roku	Giappone	€ 14
Nikka	Giappone	€ 14
Roby Marton	Italia	€ 12
Polugar N. 10	Polonia	€ 12
Bobby's Schiedam	Paesi Bassi	€ 12
Citadelle	Francia	€ 12
Ungava	Canada	€ 12
Portobello Road	Italia	€ 12
Villombrosa	Italia	€ 12
Xoriguer	Spagna	€ 12
White Dog	Italia	€ 12

TEQUILA 6 CL.

Escaladores Plata	€ 10
Corralejo Reposado	€ 10
Corralejo Anejo	€ 10
Altos Reposado	€ 8

MEZCAL

Escaladores Mixto	€ 8
Perro de San Juan	€ 10
Amores Verde Momento	€ 10
Del Maguey Vida	€ 10
Alipus San Juan	€ 10
Nock El Disfrute	€ 12

RUM • RON • RHUM 6 CL.

Barcelò Organic	Rep. Dominic.	€ 8
Barcelò Imperial	Rep. Dominic.	€ 10
Barcelò Grand Anejo	Rep. Dominic.	€ 8
Clement Tres Vieux	Martinica	€ 11
Colon Salvadoregno	El Salvador	€ 14
Clairen Casimir	Haiti	€ 13
Flor de Caña	Nicaragua	€ 14
Pappagalli Barbados	Barbados	€ 14
Pappagalli Jamaica	Jamaica	€ 14
Dictator 12Y.	Colombia	€ 10

BRANDY • COGNAC 6 CL.

Vecchia Romagna 3 Botti	Italia	€ 10
Peyrot XO	Francia	€ 10
Cardinal Mendoza	Spagna	€ 10
Torres 15	Spagna	€ 10

SHERRY • PORTO 6 CL.

Gossard Madera 5Y.	Portogallo	€ 10
Fonseca Vintage	Portogallo	€ 10

VODKA 6 CL.

Belvedere	Polonia	€ 12
Beluga		€ 12
Grey Goose	Francia	€ 10
Nikka Coffey Vodka	Giappone	€ 12
Tito's	USA	€ 10

WHISKY & WHISKEY 6 CL.

BOURBON (USA)	
Buffalo Trace	€ 9
Knob Creek	€ 10
Woodford Reserve	€ 10
Wild Turkey	€ 9

RYE (USA)	
Bulleit Rye	€ 9
Wild Turkey	€ 10

WHISKEY (IRE)	
Jameson	€ 8
Jameson Black Barrel	€ 10
Roe & Co.	€ 10

Teeling	€ 10
Old Reserve Arrack	€ 10
Dewar's	€ 10
Jhonny Walker Double Black	€ 10
Jhonny Walker Red	€ 8

SINGLE MALT WHISKY (SCO)

Bowmore 12 Y.	€ 10
Mc Cartis Oregon	€ 12
Caolila 12 Y.	€ 12
Smokehead Islay	€ 12
Talisker 10Y.	€ 10
Talisker Port Ruighe	€ 12
Ardbeg 10Y.	€ 10
Inchmurrin 12 Y.	€ 13
Cardhu	€ 12
Craigellachie	€ 10
Jura 14Y.	€ 12
Paul John Select Cask	€ 10

SINGLE MALT WHISKY (JAP)

Yukisato Pure Malt	€ 12
Yukisato Blended	€ 10
Tenjaku Single Malt	€ 10



dolci

CLOROFILLAMISÙ ^{1, 3, 7} Tiramisù fatto in casa con terra di cacao Home made tiramisu with cocoa crumble	€ 8	CARAMEL CHEESECAKE ^{1, 7, 17} Cheesecake al caramello salato, biscotto al miele e fava di cacao tostata Salted caramel cheesecake, honey cookie and roasted cocoa bean	€ 8
MAGNUM AL LIMONE ^{3, 7, 12} Magnum ripieno di bavarese al limone, bisquit allo shiso, gel di yuzu e mandorle pralinate "Magnum" filled with lemon bavarois, shiso biscuit, yuzu gel and praline almonds	€ 9	CIOCCOLATO BIANCO, PASSION FRUIT E MANGO ^{1, 7} Taco di pasta fillo, namelaka al cioccolato bianco, passion fruit e mango Filo pastry taco, white chocolate namelaka, passion fruit and mango	€ 9
BABÀ, GIN E ROSMARINO ^{1, 3, 7, 13} Babà scottato, gelato al rosmarino, gin e lamponi Babà, rosemary ice cream, gin and raspberries	€ 9		

sweet wines

VINI DOLCI PER ACCOMPAGNARE IL DESSERT

SWEET WINES IN PAIRING

BIANCO PASSITO "DRACONTION"	€ 7
Fiano, Falanghina • Monti Cecubi • Lazio	
VENDEMMIA TARDIVA "SARA D'ORO"	€ 8
Moscato d'Asti 100% • Icardi • Piemonte	
MOSCATO PASSITO DI NOTO DOC	€ 8
Moscato di Noto 100% • Feudo Luparello • Sicilia	
VIN SANTO CHIANTI COLLI FIORENTINI DOC	€ 10
Trebbiano, Malvasia • Lanciolai • Toscana	
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASICO DOCG	€ 10
Corvina, Molinara, Rondinella • Aldegheri • Veneto	
AOC SAUTERNES	€ 10
Semillon, Sauvignon • Partarrieur • Sauternes, Francia	

after dinner

digestivi

AMARI CLASSICI	€ 5
LIMONCELLO	€ 5
DIANA (Mondi)	€ 6
THIAGO (Mondi)	€ 6
NOCCIOLETTA (Mondi)	€ 6
AMARO TONICO (Sarandrea)	€ 6
GENZIANA (Sarandrea)	€ 6
SAMBUCA ANTICA (Sarandrea)	€ 6
ARDENTE FLOREALE (Ardente)	€ 6
ARDENTE AMARO (Ardente)	€ 6
AMARO EROICO (Essentia Mediterranea)	€ 7

grappa

grappe

GRAPPE BIANCHE	
BARBARESCO (Marolo)	€ 8
MOSCATO (Marolo)	€ 8
BASSANO DEL GRAPPA (Capovilla)	€ 10
GRAPPE BARRICCATE	
BAROLO BOURBON CASK (Marolo)	€ 9
AMARONE (Sarandrea)	€ 9
EX MADEIRA CASK (Schiavo)	€ 9