

Ristorante  
**INTERVALLO**  
*Intimo espacio y delicias italiano*

**APEROL**  
**Spritz**

# MENU DI COCKTAIL





# MENU DI COCKTAIL

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>\$175</b>
Deliciosa receta de PROSECCO con el famoso Aperol en toda Italia.	
<b>BELLINI</b>	<b>\$185</b>
Espumoso seco para preparar bebida fresca tradicional italiana con naranja y néctar de durazno, escarchada con azúcar.	
<b>BULLSHOT</b>	<b>\$135</b>
Tradicional bebida del puerto de Acapulco de jugo de carne con vodka, limón, salsas y el toque de la casa.	
<b>NEGRONI</b>	<b>\$140</b>
Vermouth rojo, Campari ,gin y soda.	
<b>CARDINALE</b>	<b>\$140</b>
Negroni con Cinzano seco.	
<b>DI SARONNO SOUR</b>	<b>\$135</b>
Disaronno, jugo de limón, jarabe, soda, sal y hielo.	
<b>MARGHERITA</b>	<b>\$150</b>
De limón, mango, tamarindo o fresa.	
<b>MARTINI DI SAPORI</b>	<b>\$195</b>
De manzana, arándano o frutos rojos.	
<b>MARTINI SECO</b>	<b>\$210</b>
Ginebra con un toque de Vermouth.	
<b>MILANO TORINO</b>	<b>\$130</b>
Licor Carpano, Campari, rodaja de naranja y twist de limón.	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>\$160</b>
Fresco digestivo de PROSECCO y limoncello con albahaca.	

Nuestros precios incluyen IVA