

AVANT-GARDE

THE GOODMAN

Spirits & more

LE REGOLE DELLA CASA

*Gentile cliente, vi chiediamo di leggere le regole della casa.
Piccole regole per poter vivere al meglio la vostra serata in nostra compagnia.
Educazione e rispetto sono la base del rapporto tra cliente e personale di sala:
per questo vi chiediamo di rispettare la nostra ospitalità, gli arredi,
i bicchieri, gli oggetti e il menù.
Alcuni dei nostri bicchieri di pregio, verranno addebitati
in caso di rottura maldestra.*

Si raccomanda la prenotazione il venerdì ed il sabato.
Non è possibile ospitare gruppi maggiori alle 10 persone
(disponibilità limitata)

Consumazione obbligatoria al tavolo.
servizio cena 10%

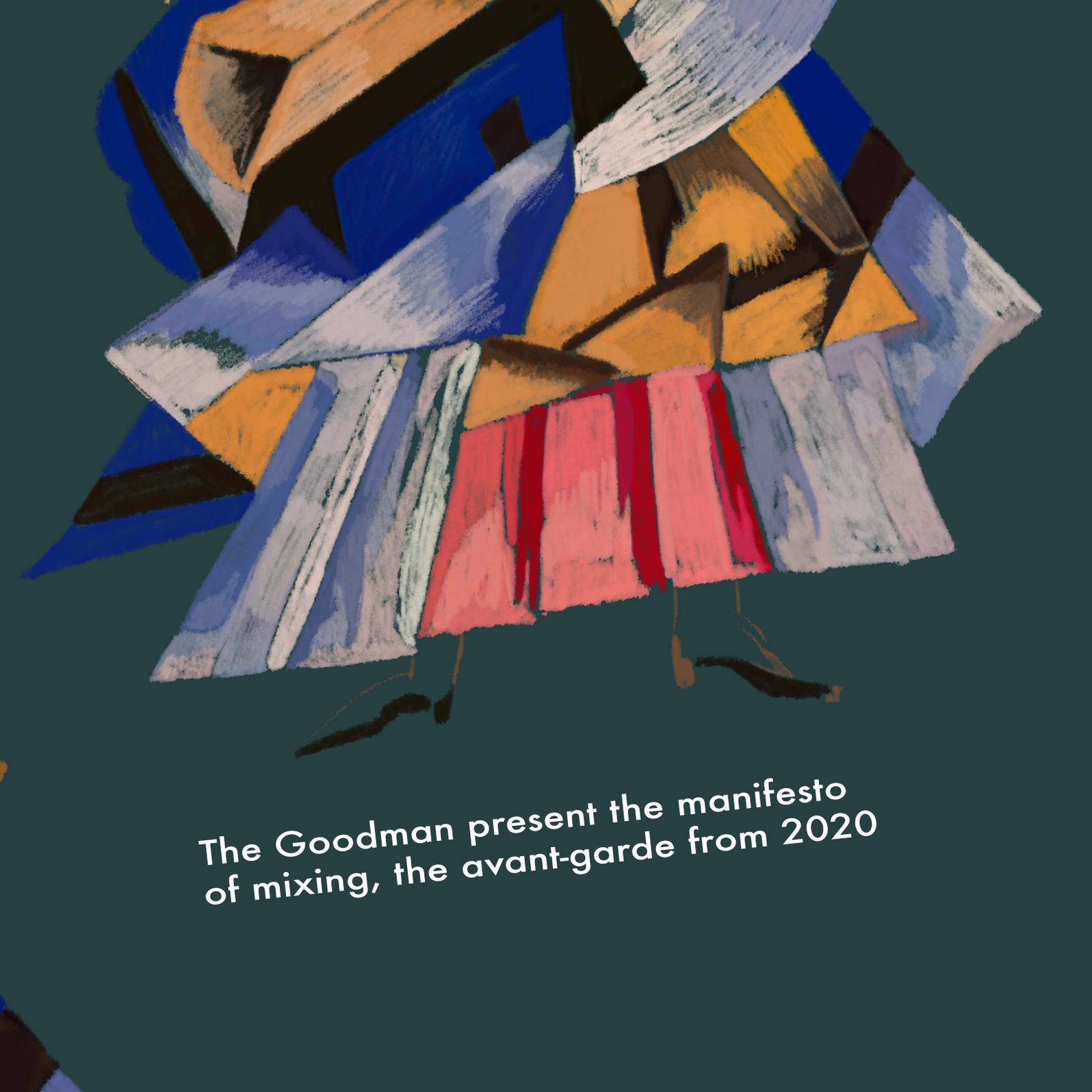
*prima consumazione minima: € 5,00
(acqua compresa)*

*Soft drink: € 5,00
Acqua in vetro: € 2,00*

I nostri orari:
Giovedì, Domenica, lunedì: 19.00 - 01.00
Venerdì, Sabato: 19.00 - 02.30

DRINK LIST



An abstract painting featuring a complex arrangement of geometric shapes and vibrant colors. The composition is dominated by large, angular forms in shades of blue, yellow, and white, with a prominent horizontal band of red and pink. The background is a solid, dark teal color. The overall style is expressive and modern, with visible brushstrokes and a sense of dynamic movement.

The Goodman present the manifesto
of mixing, the avant-garde from 2020

EKSTER

ROSSO

*Determinazione e coraggio è l'intenso
viaggio tra Italia e Messico.*

*Vitale è la tequila all'olio d'oliva, caldo il peperoncino
poblano, passionali i pomodorini rossi.*

Infine gli agrumi energizzanti chiudono con entusiasmo.

Fresco, leggermente speziato.

13,5% ABV

€ 13,00

UTOPIA

ROSA

*Un abbraccio emozionale, l'inverno arriva con i suoi gusti delicati,
la frutta più succosa, la pera e le bacche dello Sloe Gin
sapranno influenzarti positivamente.*

*Il sakè ricorda il pesco in fiore con il suo profumo e i suoi boccioli,
La sicurezza che la primavera ritorna sempre.
Dolce, fruttato, dal buon tenore alcolico.*

20% ABV

€ 11,00





The Goodman present the manifesto
of mixing, the avant-garde from 2020

ATELIA

NERO

*Misterioso il vecchio eccentrico amante dell'old fashioned.
Prende il controllo Straw Boy's Whiskey, con autorità si fonde
al sapore della fava tonka, riservato è il cacao e la vaniglia.
Nega la sua natura per tendersi al dolce.
Tenore alcolico importante.*

28% ABV

€ 13,00

KUNST

ARANCIONE

Energia allo stato puro: il Mandarino ed il finocchio trasmetteranno forza e vitalità, Alpestre gin con i suoi sentori ancestrali, ad ogni sorso ridarà la gioia persa.

Dissetante, agrumato, leggero.

8%ABV

€ 11,00



An abstract graphic design featuring a teal background. The composition is dominated by large, overlapping shapes in bright red, tan, and black. The red shapes are primarily curved and layered, creating a sense of depth and movement. The tan shapes are more angular and layered behind the red ones. A central black shape, resembling a stylized figure or a vertical element, is positioned in the lower half of the frame. The overall style is bold and modern, with a focus on color and geometric forms.

The Goodman present the manifesto
of mixing, the avant-garde from 2020

MELLER

BIANCO

*La libertà di fare colazione di notte? tutto è possibile!
Puro come una buona tazza di latte di mandorla, corretto in segreto da
abbondante Abelha Cachaca, incoraggiato dal cacao.
Con chiarezza vi sentirete a casa.
Dolce e nutriente.*

23%ABV

€ 12,00

FORTUNATO

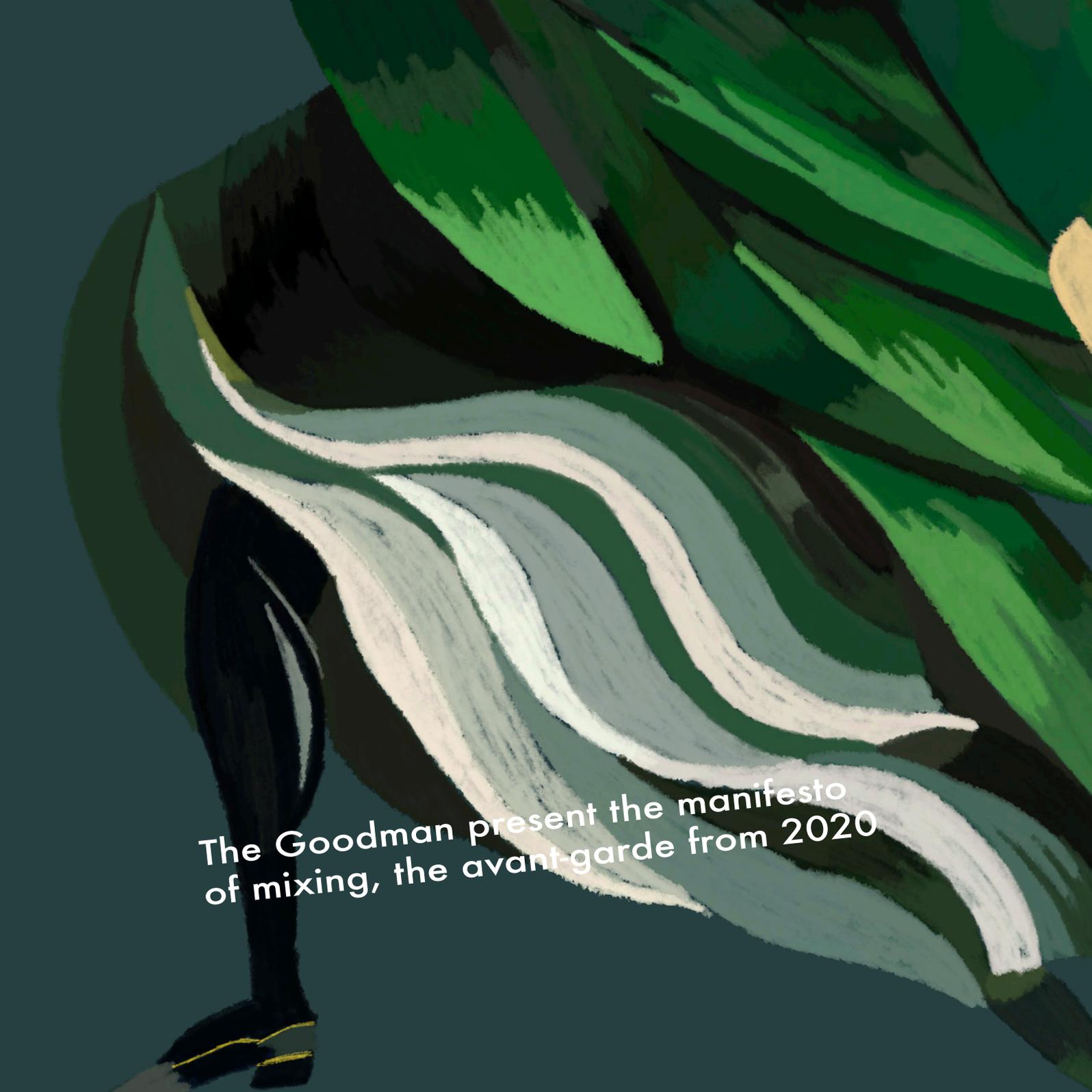
GIALLO

Un negroni inusuale, l'energia del sole dell'Amazzonia ci regala il Brasile con Victoria Regia Gin al Mango e ananas si fonde alla perfezione con il nostro Vermouth alla banana. Tropicale e leggermente amaro.

19%ABV

€ 11,00





The Goodman present the manifesto
of mixing, the avant-garde from 2020

BLU DANCER

BLU

*L'equilibrio perfetto delle Bollicine francesi e Alpestre Vermouth.
Immergetevi nella profondità del mare, con il suo silenzio
e il bagliore dei pesci.
Sparkling, tendente al secco e agrumato.*

11%ABV

€ 12,00

THE STIJL

ORO

*La ricchezza della mela sia soda che distillato, le botaniche speziate ed erbacee essicate al sole del liquore raffinato, lo renderanno prezioso, quel tocco di vaniglia addolcirà i palati.
Dissetante e tendente all'aspro.*

13%ABV

€ 11,00



An abstract painting featuring a central figure with a white, textured beard and a large, multi-colored, fan-like structure on its right side. The colors include red, orange, yellow, and brown. The background is a dark teal color. The overall style is expressive and geometric.

The Goodman present the manifesto
of mixing, the avant-garde from 2020

RIETVELD

FUCSIA

*Pisco sour in chiave Goodman, soddisfacente alla vista.
Il colore indimenticabile del Dragonfruit e la sua dolcezza elegante,
l'aria alle foglie di fico permette la realizzazione di un drink
perfettamente imperfetto!*

18%ABV

€ 11,00

KLIUN

VIOLA

*La dolcezza dell'Otto's Greek Vermouth e della pesca si
contrappone al mistero del torbato dello Scarabus Whisky.
L'unione degli opposti, dal colore magico.
Fruttato e leggermente torbato.*

15,5%ABV

€ 12,00



An abstract geometric artwork featuring various shapes and colors. The background is a dark teal or green. There are large, overlapping shapes in shades of red, purple, grey, and blue. The shapes have a textured, brush-stroke-like appearance. The overall composition is dynamic and layered.

The Goodman present the manifesto
of mixing, the avant-garde from 2020

TYTUS

TRASPARENTE

*Tutta la luce irradia la sensazione di bere un bicchiere d'acqua, ma dopo il primo sorso sentirai un'esplosione di gusti tropicali in bocca!
Fresco e dissetante.*

0%ABV

€ 10,00

No alcohol

PICABIA

VERDE

L'eterna giovinezza del té matcha incontra i sentori della foresta in un drink dolce e rinfrescante

0%ABV

€ 10,00

No alcohol

CLASSIC DRINKS CLASSIC DRINKS CLASSIC DRINKS CLASSIC DRINKS

MONTECARLO €12,00

*Rye Whiskey, Dom Benedictine
Angostura*

MARTINEZ €12,00

*Vermouth del Professore bianco,
Gin del Professore Crocodile,
Maraschino, orange bitter*

NEGRONI €9,00

*Bulldog Gin, Vermouth del
Professore rosso, Campari*

BOULEVARDIER €10,00

*Wild Turkey Bourbon,
Vermouth del Professore rosso,
Campari*

OLD FASHIONED €12,00

*Wild Turkey 101 bourbon,
Angostura bitter, zucchero*

MARGARITA €10,00

Tequila Espolon, triple sec, lime

DARK 'N' STORMY €12,00

Rum scuro Jamaicano, ginger beer, lime

VESPER €12,00

Bulldog gin, Vodka, kina l'aero d'or

PALOMA €10,00

Tequila Espolon, lime, soda al pompelmo rosa

Abbinamenti inaspettati: i distillati di pregio incontrano piccole delizie gourmet

DEGUSTAZIONE WHISKEY

Mondo Whiskey

Scotch

Irish

Japanese

A partire da €20,00

MONDO AGAVE

A partire da €20,00

MONDO VERMOUTH

A partire da €20,00

DEGUSTAZIONE RUM

Mondo Rum

Agricole

Spanish stile

A partire da €20,00

**THE GOODMAN
TASTINGS
DISCOVER NEW
HORIZONS**



APPER
RTTIEDIN
NER
DIN
NER
APER
NER
APER
APER

TAPAS BAR

Piccola Stuzzicheria

(1-5-8)

€3,00

Chips vegetali di platano e barbabietola, guacamole

(5-12)

€5,00

Tramezzino Sabauda: peperone rosso doppia consistenza, burro di montagna e alici di Cetara

(1-7-12-10)

€6,00

Pasteis de bacalhau*, Polpettine di baccalà mantecato, crema al peperone, maionese al wasabi

(1-3-4-5-7-9-10-11-12)

€7,00

Gambero* crudo 'ota 'ika, alla polinesiana, cocco e specchio al maracuja

(2-9-12)

€8,00

Falafel* rossi di edamame e barbabietola, salsa al curry

(1-6-7-12)

€6,00

Perle nocciolate di salsiccia di Bra, Blu in crema, mostarda ai fichi

(7-8-10-9-12)

€7,00

Bao* di Pulled Duck cotto a bassa temperatura, leggera salsa ai Mirtilli, sour cream

(1-7-6-10-12)

€6,00

R

Bao * di Verdure in stile vietnamita, salsa okonomi

(1-6-4-10-12)

€5,00

Gatzpacho di pomodori al forno creme fràiche e crostini

(1-7)

€6,00

Miniburger * pane francese, battuta di fassona condita con

Maldon e Sichuan, cipolla caramellata rossa, crema di gorgonzola

(1-7-12)

€6,00

Crostino nero Toscano alla nostra maniera, cinghiale, olive e rosmarino

(1-9-12)

€7,00

Crema di cannellini al Pinot Noir, **calamaretto scottato**, chips di platano

(4-12-5)

€7,00

Dolci del Giorno

(1-3-7-8-12)

€5,00

TAPAS BAR

Servizio Cena: 10%

*prodotto congelato, prodotto abbattuto per abbattere gli sprechi e per conservazione

Allergeni

Per trascinamento e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di allergeni indicati possono essere presenti in tutti i prodotti

1 *Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati*

2 *Crostacei e derivati: sia quelli marini che d'acqua dolce, gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.*

3 *Uova e derivati: uova, maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti, torte, gelati e creme.*

4 *Pesce e derivati: tutti i prodotti che si compongono di pesce, anche in piccole parti*

5 *Arachidi e derivati: snack confezionati, creme e condimenti anche in piccole dosi.*

6 *Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti.*

7 *Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato, creme, ogni prodotte che contiene il latte.*

8 *Frutta a guscio e derivati: tutti i prodotti che contengono mandorle, nocciole, noci comunuu, noci di acagiù, noci pecan e del brasile, queensland, pistacchi.*

9 *Sedano e derivati: presente in pezzi, zuppe, salse e concentrati vegetali*

10 *Senape e derivati: salse, condimenti, mostarda.*

11 *Semi di sesamo e derivati: semi interi, nel pane e nelle farine.*

12 *Anidride solforosa e solfiti: conservanti usati in conserve, cibi sott'aceto, sott'olio, salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta*

13 *Lupino e derivati: cibi vegan, salamini, farini e similari a base di questo legume, ricco di proteine.*

14 *Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc.*



ROSSO

- Cascina Montagnola - Rodeo - Barbera 100%*
PIEMONTE €40,00
- Corte Volponi - Valpolicella Ripasso - Corvina,
Corvinone, Rondinella - VENETO* €38,00
- Torre Zambra - Riserva Colle Maggio,
Montepulciano D'Abruzzo - Sangiovese 100% - ABRUZZO* €34,00
- Tenuta Cucco - Nebbiolo, Langhe DOC - Nebbiolo 100% -
PIEMONTE* €38,00
- Nino Gandolfo - SY/NE - Syrah, Nero d'Avola -
SICILIA* €28,00
- Bernard Moreau - Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne AOC -
Pinot Nero 100% - BORGOGNA, FRANCIA* €39,00

BIANCO

<i>Cascina Montagnola - Derthona - Timorasso 100%</i> <i>PIEMONTE</i>	€38,00
<i>Cascina Montagnola - Alcesti - Sauvignon Blanc 100%</i> <i>PIEMONTE</i>	€38,00
<i>Nino Gandolfo - Baronia Soprana, Terre Siciliane IGT - Grillo, Zibibbo - SICILIA</i>	€32,00
<i>Henry Fuchs - Pinot Gris - Pinot Grigio 100% - ALSAZIA, FRANCIA</i>	€32,00
<i>Henry Fuchs - Gewurztraminer - Gewurztraminer 100% - ALSAZIA, FRANCIA</i>	€36,00
<i>Bernard Moreau - Bourgogne Chardonnay, Bourgogne AOC - Chardonnay 100% - BORGOGNA, FRANCIA</i>	€37,00

ROSATI

*Valdinera - Chiaro di Luna, Langhe DOC - Nebbiolo 100% -
PIEMONTE* €25,00

*Torre Zambra - Passo Sacro, Cerasuolo d'Abruzzo -
Montepulciano 100% - ABRUZZO* €25,00

*Dominio Imperfetto - Perfectly Imperfect - Sangiovese,
Nero di Troia, Nerello Mascalese - ABRUZZO* €28,00

*Chiedere al personale per
la Mescita del Giorno*

BOLLA

*Manera - Alta Langa Metodo Classico Extra Brut, Altalanga DOCG -
Chardonnay, Pinot Noir - Italia* €54,00

*Domaine Bouchè - Blanquette de Limoux Brut - Mauzac,
Chardonnay - Francia* €30,00

*Domaine Bouché - Crémant de Limoux Brut Rosé -
Chardonnay, Pinot Noir, Chenin - FRANCIA* €30,00

*Collet - Champagne Brut - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier -
FRANCIA* €57,00

Spirits:
Gin, Whiskey, Vermouth,
Agave, Rum



English Version