



OTIUM
ROOFTOP

VINI, COCKTAIL
& SOFT DRINK

www.otiumpeaclub.com

  Otium Rooftop



CARTA VINI

Al calice
Bollicine
Bianchi
Rossi
Rosati e dolci

COCKTAIL

Aperitivo
Anytime
Classici
Degustazione di spiriti
e distillati

CAFFETTERIA E SOFT DRINKS

BIRRE



VINI



VINI AL CALICE

BOLLE

Alta Langa DOCG "Limited Edition"
Alta Langa DOCG Millesimato pas dosè
Alta Langa DOCG "Contessa Rosa" Rosé Brut riserva
Franciacorta DOCG Brut
Franciacorta DOCG Saten
Franciacorta DOCG "Alma Gran Cuvee" non dosato
Champagne Brut Rosé
Champagne Brut Reserve

Fontanafredda	8€
Contratto	10€
Fontanafredda	11€
Contadi Castaldi	10€
Contadi Castaldi	12€
Bellavista	13€
Bernard Remy	14€
Billecart Salmon	16€

BIANCHI

Roero Arneis DOCG "Val di Tana"
Vino bianco "Derthona" Timorasso
Alto Adige DOC Gewurztraminer Kaltern
Collio DOC "Friulano Tenuta Sant'Helena"
Etna DOC "Lavico" Etna Bianco
Sancerre Blanc
Chablis "Les Grands Terroirs"

Fontanafredda	7€
Vigneti Massa	9€
Cantina di Caldaro	8€
Fantinel	10€
Duca di Salaparuta	8€
Domaine Denizot	9€
Samuel Billaud	9€

ROSSI

Nebbiolo d'Alba DOC "Marne Brune"	Fontanafredda	8€
Pinot Nero Alto Adige DOC	Kaltern Cantina di Caldaro	8€
Dogliani DOCG "San Luigi"	Pecchenino	8€
Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento"	Montalbera	8€
Barbaresco DOCG "Coste Rubin-Le Righe"	Fontanafredda	13€
Valpolicella DOC "Pietro junior"	Pietro Zardini	8€

ROSÈ

"M de Minuty by Hanna KL" Cotes de Provence	Chateau Minuty	10€
Cerasuolo d'Abruzzo DOC Cerasuolo d'Abruzzo	Marchesi Migliorati	8€

DOLCI

Moscato d'Asti DOCG "Casarito"	Acquesi	7€
Passito di Pantelleria DOC	Florio	9€

VINI IN BOTTIGLIA

BOLLE

Alta Langa DOCG "Limited Edition" Brut	Fontanafredda	35€
Alta Langa DOCG "Contessa Rosa" Rosé Brut riserva	Fontanafredda	45€
Alta Langa DOCG "Vigna Gatinera" Pas Dosé blanc de Noirs riserva	Fontanafredda	60€
Alta Langa DOCG "Bianc d'Bianc"	Cocchi	45€
Alta Langa DOCG Millesimato Pas Dosé	Contratto	46€
Alta Langa DOCG "For England" Blanc de Noirs	Contratto	70€
Franciacorta DOCG Brut	Contadi Castaldi	38€
Franciacorta DOCG Brut magnum	Contadi Castaldi	80€
Franciacorta DOCG Rosé	Contadi Castaldi	42€
Franciacorta DOCG Saten	Contadi Castaldi	60€
Franciacorta DOCG vintage Pas Dose	Conti Ducco	55€
Franciacorta DOCG Saten	Conti Ducco	50€
Ca' del Bosco - Franciacorta DOCG	Ca' del Bosco	65€
Franciacorta DOCG "Alma Gran Cuvee" Brut	Bellavista	60€
Franciacorta DOCG "Edizione teatro alla Scala" Brut millesimato	Bellavista	80€
Franciacorta DOCG "Alma gran Cuvee" non dosato	Bellavista	70€
Trento DOC Perlé Brut	Ferrari	55€
Champagne "Carte Blanche" Brut	Bernard Remy	55€
Champagne Brut Rosé	Bernard Remy	65€
Champagne Special Cuvee Brut	Bollinger	90€
Champagne Brut Reserve	Billecart Salmon	80€
Champagne Rosé Brut	Billecart Salmon	90€
Champagne Brut Vintage	Dom Perignon	320€

BIANCHI

Langhe DOC "Le Coccinelle"	Agricola Brandini	30€
Langhe DOC "Marin"	Fontanafredda	28€
Roero Arneis DOCG "Val di Tana"	Fontanafredda	26€
Langhe DOC "Nascetta"	L'Astemia Pentita	28€
Vino Bianco "Derthona" Timorasso	Vigneti Massa	35€
Vino Bianco macerato "Tantaroba"	Tenuta Fornace	28€
Gavi DOC "La Toledana"	La Toledana	29€
Vino Bianco "Felcebianco"	La felce	26€
Curtefranca DOC "Uccellanda"	Bellavista	50€
Venezia Giulia IGT "Sharis"	Livio Felluga	30€
Collio DOC "Friulano Tenuta Sant'Helena"	Fantinel	35€
Venezia Giulia IGP Ribolla Gialla	I Clivi	30€
Alto Adige DOC Gewurztraminer	Kaltern Cantina di Caldaro	32€
Alto Adige DOC Pinot Bianco	Elena Walch	30€
Sauvignon Blanc Vigne delle Dolomiti IGT "Vette di San Leonardo"	San Leonardo	32€
Verdicchio Superiore dei Castelli di Jesi DOC "Bucci"	Villa Bucci	30€
Offida DOCG "Artemisia" Pecorino	Tenuta Spinelli	26€
Greco di Tufo DOCG "Novaserra"	Mastroberardino	35€
Etna DOC "Lavico" Etna Bianco	Duca di Salaparuta	28€
Alsace Riesling	Trimbach	38€
Bouches du Rhone Blanches "Petit Salé"	Chateau du Roquefort	34€
Sancerre AOP Sancerre Blanc	Domaine Denizot	33€
Pouilly-fumé AOC Pouilly-Fumé	Baron de Ladoucette	43€
Chablis AOC "Les grands terroirs"	Samuel Billaud	40€

ROSSI

Nebbiolo d'Alba DOC "Marne Brune"	Fontanafredda	27€
Langhe DOC NO NAME Nebbiolo	Borgogno	38€
Langhe DOC Nebbiolo	L'Astemia Pentita	26€
Dogliani DOCG "San Luigi"	Pecchenino	25€
Barbera d'Alba DOC superiore "Peiragal"	Marchesi di Barolo	27€
Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento"	Montalbera	29€
Nizza DOCG "Gavelli"	Garesio	32€
Nizza DOCG riserva	Garesio	40€
Gattinara DOCG	Gattinara Travaglini	55€
Barbaresco DOCG "Coste Rubin-Le Righe"	Fontanafredda	45€
Barolo DOCG "Vigna La Rosa"	Fontanafredda	68€
Barolo DOCG "Cannubi"	Borgogno	125€
Bolgheri DOC "Il Bruciato" Tenuta Guado al Tasso	Antinori	50€
Brunello di Montalcino DOCG "Castelgiocondo"	Frescobaldi	62€
Valpolicella DOC "Pietro junior"	Pietro Zardini	25€
Amarone della Valpolicella "Leone Zardini"	Pietro Zardini	55€
Etna rosso DOC "Lavico"	Duca di Salaparuta	32€
Pinot Nero Alto Adige DOC	Kaltern Cantina di Caldaro	34€
Bourgogne Pinot Noir	Arnaud Baillet	45€
Morgon AOC Morgon Classique	Jean Foillard	45€



ROSÈ

"M de Minuty by Hanna KL" Rosé Cotes de Provence

Chateau Minuty

34€

Primitivo Rosé Salento IGT "Tramari"

San Marzano

26€

Cerasuolo d'Abruzzo DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Marchesi Migliorati

23€

Cotes de Provence AOC "La Grande Garde"

Ma de Cadenet

30€

DOLCI

Moscato d'Asti DOCG "Casarito"

Acquesi

30€

Passito di Pantelleria DOC

Florio

44€



COCKTAIL



COCKTAIL APERITIVO

LA CONTESSA NEGRONI

12€

Kinobi Gin, Mancino Sakura, bitter rouge e affumicatura alla lavanda
Medio alto alcolico, floreale

YUKISATO SOUR

12€

Yukisato Whisky, Sherry oloroso, limone, sciroppo di nebbiolo e bitter plum
Medio basso alcolico, citrico con un finale tannino

OUR PALOMA

12€

Corralejo infusa alla salvia, lime, sciroppo di agave, sciroppo di salvia e alloro e soda al pompelmo
Medio alcolico, rinfrescante ed erbaceo

SMOKY CLOUD

12€

Absolut Vodka, Vermouth dry, cordiale pesca e papaya e tonica al vermouth Lurisia
Medio alcolico, fresco e fruttato con una nota iniziale affumicata

KAIZEN

12€

Sake, umeshu, aceto di mele e miele, bitter plum e profumo di pepe nero
Poco alcolico, sentori orientali, finale fresco completato con una fiammata al profumo di pepe nero

VALU'

12€

Cognac Martell VS, uva pestata, St. Germain, lime, bitter allo zenzero, sciroppo di zucchero e tonica Eeldelfower
Medio alcolico, fresco e fruttato

COCKTAIL ANYTIME

SOL

12€

Italicus, Gin Monkey 47, cordiale alla lavanda, limone, sciroppo al basilico e bitter al cetriolo
Poco alcolico, profumato, floreale, crunchy

SPICY MARKET

12€

Bobby's gin, vermouth Mancino ambrato, citrus mix, sciroppo al finocchietto, bitter alla menta e soda all'ananas
Poco alcolico, fresco, rinfrescante

GOODNIGHT

13€

Cachaca, liquore alla banana, oleo saccharum banana e limone, gelato alla crema, cacao e bitter al cioccolato
Poco alcolico, dolce, cremoso, finale biscottoso

MANGO NA' GIOIA

12€

Barcelò Organic e Barcelò Imperial, purée al mango, sciroppo alla curcuma, lime e spolverata di curcuma
Medio alcolico, fruttato, leggermente speziato

PINK CANDY

12€

Tequila Plata, cordiale alle rose, limone, sciroppo di zucchero e crosta di sale rosa dell'himalaya
Medio alcolico, dolce e femminile

TJUANA BREAKFAST

12€

Marmellata di albicocca, Tequila, Mezcal, lime, tabasco e ginger beer al peperoncino Lurisia
Medio alcolico, fresco e leggermente piccante

ANALCOLICI

FLOWER

10€

Memento, succo di mirtillo, succo di limone, sciroppo al basilico, top di Elderflower tonic

SUMMER

10€

Purea di pesca e mango freschi, succo di limone, sciroppo di miele, top di gazzosa

CITRUS

10€

Aranciata rossa, succo di pompelmo, succo di limone e lime, sciroppo di zucchero

CLASSICI E TWIST

SPRITZ APEROL

Aperol, Prosecco e soda water

10€

SPRITZ ST. GERMAIN

St. Germain, uva, Prosecco, soda water e bitter allo zenzero

12€

AMERICANO

Vermouth rosso, bitter Campari, soda water

12€

NEGRONI

Vermouth rosso, bitter Campari, London dry gin

12€

SINGAPORE SLING

Gin Beefeater, lime, dom Benedictine, Cointreau, cherry heering, granatina, angostura e succo di ananas

12€

GIN AND TONIC

Gin a scelta tra le 40 referenze della nostra selezione, tonica in abbinamento

DA 12€

BICYCLE THIEF

Gin Plymouth, Campari, succo di pompelmo, sciroppo di zucchero, succo di limone e soda

12€

CLOVER CLUB

Grappa Distillerie Berta, ciliegie pestate, cherry heering, vermouth dry, succo di limone, sciroppo zucchero, albume e bitter alla liquirizia

12€

JUNGLE BIRD

Rum Barcelo' Organic, Appleton estate jamaican rum, bitter, succo di lime, sciroppo al frutto della passione, x rated

12€

GIMLET

Portobello Road, cordiale pesca e papaya

12€

DEGUSTAZIONE DI SPIRITI E DISTILLATI

AGAVE

12€

- **TEQUILA FORTALEZA BLANCO**
- **MEZCAL ALIPUS**

IN ABBINAMENTO: SANGRITA e FRUTTA ESSICCATA

Una tequila importante associata con il più rampante Mezcal tutto da scoprire, sangrita per iniziare e frutta essicata per concludere.

RUM

10€

- **RUM BARCELO' ORGANIC**
- **IMPERIAL RARE BLENDS**

IN ABBINAMENTO: FRUTTA ESSICCATA e GELATO AL CARMELLO

Un rum giovane e completamente "ORGANIC" affiancato ad un altro molto più complesso e aromatico. Abbinamento eccellente per entrambi.

WHISKY

15€

- **NOBUSHI SINGLE GRAIN**
- **NIKKA TAKETSURU PURE MALT**

IN ABBINAMENTO: BLU DEL MONCENISIO E MARMELLATA DI ALBICOCCA

Whisky moderni ma preziosi, entrambi asiatici ed entrambi con molto da dire, accompagnamento curioso con formaggio e una marmellata di albicocca.

VERMOUTH

13€

- **VERMOUTH MANCINO CLASSICO**
- **VERMOUTH MANCINO SAKURA**

IN ABBINAMENTO: NOCCIOLA PIEMONTE IGP by Pariani E PANNA COTTA ALLA VIOLA

Due eccellenze, il primo più tradizionale, il secondo con spiccate sensazioni floreali che si rispecchiano nell'abbinamento.

PRALINERIA

5€

Piccola selezione di delizie.

BIRRE

LE BIRRE ARTIGIANALI "BALADIN" DI TEO MUSSO, 100% ITALIANE.

IN BOTTIGLIA

ISAAC

Una blanche di color giallo paglierino, leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata, che al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura che sale a mano a mano che la birra acquista calore.

Alc. 5% Vol.

7€

BIRRA NAZIONALE

Di colore giallo intenso, questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza. Nel momento in cui si beve nazionale, si rivela un piccolo capolavoro di incastri tra i singoli elementi gustativi.

Alc. 6,5% Vol.

7€

L'IPPA: INDIA PALE ALE (IPA) ALL'ITALIANA

Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche ipa inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrificcio ne determina l'imprinting assolutamente baladin.

Alc. 5,5% Vol.

7€

IN LATTINA

BALADIN GREEN PEA

Confezionata in lattina di alluminio e dotata della tecnologia 360® End del produttore Crown che consente di rimuovere interamente il coperchio, trasformando, di fatto, la lattina in un bicchiere.

La base è la Nazionale Baladin Bio caratterizzata da una maggiore speziatura di coriandolo italiano

5€


CAFFETTERIA E SOFT DRINKS

CAFFÉ

Caffè espresso	1,5€
Caffè doppio espresso	3€
Cappuccino	2,5€
Caffè shakerato	4,5€
Caffè shakerato corretto	5€
Tè e tisane	4€

SOFT DRINKS

Spremuta	6€
Lurisia gazzosa	6€
Lurisia chinotto	6€
Lurisia aranciata	6€
Lurisia tonica	6€
Lurisia aranciata rossa	6€
Lurisia aranciata amara	6€
Lurisia limonata	6€
Tè freddi di nostra produzione	6€
Succhi di frutta	5€
Il Pinguino di Pepino	3,5€



La caratteristica principale delle attività creative è che si disunguono poco o niente dal gioco e dall'apprendimento, per cui resta sempre più difficile scindere queste tre dimensioni della nostra vita attiva che, in precedenza, erano state nettamente e artificiosamente separate l'una dall'altra.

Quando lavoro, studio e gioco coincidono, siamo in presenza di quella sintesi esaltante che io chiamo "OZIO CREATIVO"

DOMENICO DE MASI