



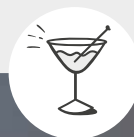
L'Aperitivo

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

Un mix di freschezza, tradizione e creatività

The Menodiciotto *Aperitivo*:
a blend of freshness, tradition, and creativity



Gelati e sorbetti incontrano la mixology in cocktail originali e sorprendenti.

In abbinamento, la nostra **Degustazione Reale**, ispirata alla tradizione piemontese e disponibile anche in versione vegetariana.

In questo menu trovi solo cocktail con i nostri sorbetti e gelati.
Se preferisci un classico, puoi scegliere anche i cocktail tradizionali.

Gelato and sorbet meet mixology in original, surprising cocktails.

*Paired with our **Degustazione Reale**, inspired by Piedmont tradition and also available in a vegetarian version.*

*This menu features only cocktails made with our signature gelati and sorbetti.
If you prefer a classic, traditional cocktails are also available.*

Degustazione *Reale* | *Royal* Tasting

L'ABBINAMENTO PERFETTO PER IL TUO COCKTAIL **THE PERFECT PAIRING FOR YOUR COCKTAIL**

Un mix di sapori ispirati al Piemonte, perfetto da condividere.
A mix of Piedmont-inspired flavors, perfect for sharing.

Versione *classica* *Classic* version

Tomino al verde • senza aglio
Soft Tomino cheese with traditional green herb sauce (no garlic)

Salame Bardolino
Bardolino salami

Carne cruda e scaglie di Grana
Hand-chopped raw beef with Grana Padano flakes

Pizzette e salatini
Mini pizzas and savory snacks

Vol-au-vent con fonduta
Vol-au-vent with cheese fondue

Polenta e gorgonzola
Polenta with gorgonzola

Insalata russa
Russian salad • vegetable&mayo salad

Grissini rubatà serviti nel bicchiere
Rustic hand-rolled breadsticks (Grissini Rubatà) served in a glass

Versione *vegetariana* *Vegetarian* version

Tomino al verde • senza aglio
Soft Tomino cheese with traditional green herb sauce (no garlic)

Formaggio con le erbe
Bardolino salami

Giardiniera
Pickled vegetables (giardiniera)

Pizzette e salatini (vegetariani)
Mini pizzas and savory snacks (vegetarian)

Vol-au-vent con fonduta
Vol-au-vent with cheese fondue

Polenta e gorgonzola
Polenta with gorgonzola

Insalata russa
Russian salad • vegetable&mayo salad

Grissini rubatà serviti nel bicchiere
Rustic hand-rolled breadsticks (Grissini Rubatà) served in a glass



Abbinamento Cocktail con sorbetto & gelato / € 14,00 a persona
Cocktail tradizionali / Calice di vino + **Degustazione reale** *per person*
Cocktail with sorbet & gelato / Traditional cocktail /
Glass of wine + **Royal Tasting**

Abbinamento Birra / Soft drink + **Degustazione reale** € 12,00 a persona
Beer / Soft drink + **Royal Tasting** *per person*

Cocktail con *Sorbetto & Gelato*

€ 8,00

Cocktail with *Sorbet & Gelato*

APEROL SPRITZ CON SORBETTO DI MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI
APEROL SPRITZ WITH LATE-SEASON CIACULLI MANDARIN SORBET
L’iconico spritz incontra la freschezza del nostro sorbetto di mandarino, per un mix perfetto di agrumi e bollicine. Servito su una fetta di arancia essiccata.
The iconic spritz meets the freshness of our mandarin sorbet, for a perfect mix of citrus and bubbles. Served on a slice of dried orange



HUGO CON SORBETTO DI LIMONE SICILIANO
HUGO WITH SICILIAN LEMON SORBET
L’aperitivo dal sapore floreale e frizzante si arricchisce con il Sorbetto di Limone, per un tocco più rinfrescante. Servito su una fetta di arancia essiccata.
The floral, sparkling aperitif gets a refreshing upgrade with our lemon sorbet. Served on a slice of dried orange.



NEGRONI CON SORBETTO DI MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI
NEGRONI WITH LATE-SEASON CIACULLI MANDARIN SORBET
Un twist rinfrescante sul classico Negroni: il sorbetto di mandarino esalta il perfetto equilibrio tra dolce e amaro. Servito su una fetta di arancia essiccata.
A refreshing twist on the classic Negroni: the mandarin sorbet enhances the perfect balance of sweet and bitter. Served on a slice of dried orange.



MOSCOW MULE CON SORBETTO DI LIMONE SICILIANO
MOSCOW MULE WITH SICILIAN LEMON SORBET
Il carattere deciso dello zenzero si fonde con la freschezza del nostro sorbetto di limone, in un cocktail vivace e dissetante. Servito su una fetta di arancia essiccata.
The bold character of ginger blends with the freshness of our lemon sorbet, for a lively and thirst-quenching cocktail. Served on a slice of dried orange.



PIÑA COLADA CON GELATO DI COCCO
PIÑA COLADA WITH COCONUT GELATO
Un viaggio tropicale in un bicchiere: la cremosità del gelato di cocco si unisce al rum e all’ananas per un cocktail irresistibile.
A tropical journey in a glass: the creaminess of coconut gelato joins rum and pineapple for an irresistible cocktail.



ROSSINI CON SORBETTO DI FRAGOLA CAMAROSA
ROSSINI WITH CAMAROSA STRAWBERRY SORBET
Un grande classico con un twist Menodiciotto: il nostro sorbetto di fragola esalta la freschezza delle bollicine, rendendolo ancora più vellutato.
A great classic with a Menodiciotto twist: our strawberry sorbet enhances the freshness of sparkling wine, making it even smoother.



BELLINI CON SORBETTO DI PESCA
BELLINI WITH PEACH SORBET
Il Bellini come non lo avete mai provato: la dolcezza del nostro sorbetto di pesca incontra il prosecco, per un risultato morbido e fruttato.
Bellini like you’ve never had it: the sweetness of our peach sorbet meets prosecco for a soft, fruity experience.



OLD FASHIONED CON FONDENTE NERO
OLD FASHIONED WITH DARK CHOCOLATE GELATO
Il classico Old Fashioned si arricchisce con il nostro Fondente Nero: un incontro tra whisky e cioccolato per un gusto intenso e senza tempo.
The classic Old Fashioned gets an upgrade with our Dark Chocolate Gelato: a bold combination of whisky and chocolate for an intense, timeless flavor.



Cocktail *Analcolici* con Sorbetto & Gelato

€ 8,00

Non-Alcoholic Cocktails with Sorbet & Gelato

ROSSINI E BELLINI IN VERSIONE ANALCOLICA
ALCOHOL-FREE ROSSINI AND BELLINI
Su richiesta, Rossini e Bellini possono essere realizzati anche con vino dealcolato, mantenendo tutto il gusto e la freschezza dell’originale.
Upon request, Rossini and Bellini can be made with dealcoholized wine, preserving all the original taste and freshness.



SORBETTO MOCKTAIL
MOCKTAIL SORBETTO
Fresco e fruttato, senza alcol: sorbetto di Lampone e di Mandarino Tardivo, succo di mirtillo e un tocco di tonica per un finale frizzante.
Fresh and fruity, without alcohol: raspberry and late-season mandarin sorbet, blueberry juice, and a splash of tonic for a sparkling finish.

