

BASSANO

Bassano Trafforia
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

COCKTAIL GUIDE SELECCIÓN DE CÓCTELES

ASSORTED SPRITZ | VARIEDAD DE SPRITZ \$350

Aperol, Campari, Limoncello, St. Germain

EL PADRINO \$350

Tequila, agave syrup, angostura bitters

Tequila, jarabe de agave, amargo de Angostura

SICILIAN MANHATTAN | MANHATTAN SICILIANO \$350

Whiskey, Vermouth Rosso, Amaro Averna

Whiskey, Vermouth Rosso, Amaro Averna

HOMEMADE LIMONCELLO | LIMONCELLO DE LA CASA \$350

Vodka, syrup, lemon peel and lemon juice

Vodka, jarabe natural, piel de limón y jugo de limón amarillo

OAKED NEGRONI | NEGRONI AÑEJADO \$350

Gin, Vermouth Rosso, Campari

Ginebra, Vermouth Rosso, Campari

ITALIAN SANGRÍA | SANGRÍA ITALIANA \$350

White wine, syrup, lime juice, Brandy, Liquor 43, sparkling wine

Vino blanco, jarabe natural, jugo de limón, Brandy, Licor 43, vino espumoso

BAMBINI (ALCOHOL-FREE) \$280

Coconut cream, pineapple juice, lime juice, mint, soda

Crema de coco, jugo de piña, jugo de limón, menta, soda

Our menus are subject to change without previous notice. Prices are in Mexican pesos, tax included payables at the exchange rate of the day.

Los productos en este menú pueden cambiar sin previo aviso. Los precios están expresados en pesos mexicanos con IVA incluido al tipo de cambio actual.