



THE
lounge
BAR

DRINKS



CRAFTED COCKTAILS

PASSEGZIA TRA LE VIE AL NEON DELLA MILANO DEGLI ANNI '80, DOVE LA MODA ERA SOVRANA, LA CREATIVITÀ SENZA LIMITI, E LA VITA UN PIACERE DA ASSAPORARE. I NOSTRI CRAFTED DRINKS RENDONO OMAGGIO AD UN'EPOCA LEGGENDARIA, QUANDO LA CITTÀ DIVENNE IL CUORE PULSANTE DEL GLAMOUR, DEL DESIGN E DELL'EDONISMO. ISPIRATI DA SAPORI AUDACI E DALLE ICONE SENZA TEMPO DI QUELL'ERA, OGNI COCKTAIL È UN VIAGGIO IN UNA NOTTE PULSANTE DI ENERGIA E STILE. TORNA LO SPIRITO DI MILANO IN UN BICCHIERE, COME NON L'HAI MAI VISSUTO PRIMA.

ASSAPORA LA STORIA - QUESTA È LA VERA "MILANO DA BERE".

STEP INTO THE NEON-LIT STREETS OF 1980'S MILAN, WHERE FASHION RULED, CREATIVITY THRIVED, AND LIFE WAS TO BE SAVORED. OUR CRAFTED DRINKS MENU IS A TRIBUTE TO A LEGENDARY MOVEMENT, A TIME WHEN THE CITY BECAME THE GLOBAL HUB OF GLAMOUR, DESIGN, AND INDULGENCE. INSPIRED BY THE BOLD FLAVORS AND SYMBOLS OF THAT ICONIC ERA, EACH COCKTAIL IS A JOURNEY BACK TO A NIGHTLIFE PULSING WITH ENERGY AND SOPHISTICATION.

WELCOME TO THE SPIRIT OF MILAN IN A GLASS, LIKE YOU'VE NEVER EXPERIENCED BEFORE.

TAKE A SIP - THIS IS "MILANO DA BERE".

IL VIGOROSO

24

CAMPARI, BIANCOSARTI, CHARTREUSE GIALLA,
ARANCIA AMARA, AFFUMICATURA DI LEGNO DI QUERCIA
CAMPARI, BIANCOSARTI, YELLOW CHARTREUSE,
BITTER ORANGE, OAK WOOD SMOKING

MINA

20

APEROL O CAMPARI, SHRUB DI POMPELMO ROSA,
LIME, CEDRATA TASSONI
APEROL OR CAMPARI, PINK GRAPEFRUIT SHRUB,
LIME, CEDRATA TASSONI

SOPRATUTTO

22

GIN KINOBI AL CARDAMOMO,
MARTINI RUBINO RISERVA, FERNET BRANCA
CARDAMOM INFUSED KINOBI GIN,
MARTINI RUBINO RISERVA, FERNET BRANCA

DOUG COUGHEN

24

DEL MAGUEY VIDA MEZCAL AL BASILICO,
WHISKY JAMESON BLACK BARREL, LIMONE, SUCCO DI POMODORO
BASIL INFUSED DEL MAGUEY VIDA MEZCAL,
WHISKY JAMESON BLACK BARREL, LEMON, TOMATO JUICE

CHE FRECC

20

GRAPPA POLI ORO, FERNET BRANCA MENTA,
RIDUZIONE SPEZIATA, SODA
GRAPPA POLI ORO, FERNET BRANCA MENTA,
SPICES REDUCTION, SODA

BANHATAN

20

TEQUILA OLMECA ALTOS REPOSADO,
DEL MAGUEY VIDA MEZCAL, MARTINI RUBINO RISERVA,
SHRUB DI BANANA
*TEQUILA OLMECA ALTOS REPOSADO,
DEL MAGUEY VIDA MEZCAL, MARTINI RUBINO RISERVA,
BANANA SHRUB*

MILANO DA BERE

20

AMARO RAMAZZOTTI, SCIROPPPO D'ACERO,
SPUMA DI RIBES ROSSO E MEZCAL, SODA
*AMARO RAMAZZOTTI, MAPLE SYRUP,
RED CURRANT AND MEZCAL FOAM, SODA*

IL BORGHESE

20

WHISKY JAMESON BLACK BARREL ALLA MAGGIORANA,
ITALICUS, BANANA, LEMON CURD
*MARJORAM INFUSED JAMESON BLACK BARREL WHISKY,
ITALICUS, BANANA, LEMON CURD*

DALLA NONNA

20

RUM SANTA TERESA, RABBARBARO ZUCCA,
LIQUORE DI CACAO E VANIGLIA, CARMELLO SALATO,
CHIODI DI GAROFANO, LIME
*RUM SANTA TERESA, RABBARBARO ZUCCA,
COCOA AND VANILLA LIQUEUR, SALTED CARMEL,
CLOVES, LIME*

SIGNATURE MOCKTAILS

NANAS

18

LIME, SPREMITA D'ARANCIA, ANANAS, AGRUMI, GINGER BEER
LIME, FRESH ORANGE JUICE, PINEAPPLE, CITRUS, GINGER BEER

POP

18

LIME, MELA, RIBES, ZENZERO, GINGER ALE
LIME, APPLE, CURRANT, GINGER, GINGER ALE

BERRY EXPLOSION LEMONADE (808 MOVEMENT)

18

CRANBERRY, LIMONE, SCIROPPO, TONICA
CRANBERRY, LEMON, SIMPLE SYRUP, TONIC WATER



THE LOUNGE BAR

SIGNATURE EXPERIENCES

*PICK YOUR PAIRING:
SWEET TEMPTATIONS OR SALTY DELIGHTS?*

SWEET

32

IL BORGHESE · MILANO DA BERE · DALLA NONNA

*DEGUSTAZIONE DI 3 CRAFTED COCKTAILS ABBINATI AD
UNA SELEZIONE DI BITES DOLCI A CURA DEL NOSTRO CHEF
TASTING OF 3 CRAFTED COCKTAILS PAIRED WITH A
SELECTION OF SWEET BITES CURATED BY OUR CHEF*

SALTY

32

IL VIGOROSO · SOPRAFUTTO · DOUGLAS KOGLAN

*DEGUSTAZIONE DI 3 CRAFTED COCKTAILS ABBINATI AD UNA
SELEZIONE DI BITES SALATI A CURA DEL NOSTRO CHEF
TASTING OF 3 CRAFTED COCKTAILS PAIRED WITH A
SELECTION OF SAVORY BITES CURATED BY OUR CHEF*

THE LOUNGE BAR

TIMELESS PAIRINGS

RHUM

42

DEGUSTAZIONE DI 3 RHUM SELEZIONATI DAL NOSTRO
BARMAN ABBINATI AD UNA SELEZIONE DI CIOCCOLATO
*TASTING OF 3 RUMS SELECTED BY OUR BARTENDER,
PAIRED WITH A CHOICE OF FINE CHOCOLATES*

WHISKEY

42

DEGUSTAZIONE DI 3 WHISKEY SELEZIONATI DAL NOSTRO
BARMAN ABBINATI AD UNA SELEZIONE DI FORMAGGI
E FRUTTA SECCA
*TASTING OF 3 WHISKEYS SELECTED BY OUR BARTENDER,
PAIRED WITH A CHOICE OF FINE CHEESE
AND DRIED FRUIT*



JAMES BOND COCKTAILS

*"THERE ARE SOME THINGS THAT JUST AREN'T DONE,
SUCH AS DRINKING DOM PERIGNON '53 ABOVE THE
TEMPERATURE OF 38° FAHRENHEIT. THAT'S JUST AS BAD
AS LISTENING TO THE BEATLES WITHOUT EARMUFFS"*

*JAMES BOND
GOLDFINGER*

GOLDENEYE 20

*PLYMOUTH GIN, ABSOLUT ELYX, LILLET BLANC
PLYMOUTH GIN, ABSOLUT ELYX, LILLET BLANC*

SECRET SERVICE 18

*PLYMOUTH GIN, PORTO BIANCO, SALAMOIA DI CIPOLLINE
PLYMOUTH GIN, WHITE PORTO, BRINE OF SPRING ONION*

TOMORROW NEVER DIES 30

*HENNESSY XO, MACALLAN 12, PEYCHAUD, CHOCO BITTER
HENNESSY XO, MACALLAN 12, PEYCHAUD, CHOCO BITTER*

A VIEW TO A KIL 20

*COURVOISIER VS, APRICOT BRANDY, LIMONE,
CHAMPAGNE RSRV 4.5
COURVOISIER VS, APRICOT BRANDY, LEMON,
CHAMPAGNE RSRV 4.5*

CLASSICS

18

CLASSIC & INTERNATIONAL COCKTAILS

MOCKTAILS

16

INTERNATIONAL MOCKTAILS

VERMOUTH

15

CARPANO ANTICA FORMULA
PUNT&MES
MARTINI RISERVA RUBINO
MARTINI RISERVA AMBRATO
LILLET BLANC
NOILLY PRAT EXTRA DRY

APERITIVI & BITTER

15

APEROL
CAMPARI BITTER
PERNOD RICARD
CYNAR AMARO
RABBARO ZUCCA
PIMM'S N° 1

PORTO

SANDEMAN RUBY	14
SANDEMAN WHITE	14

SHERRY

TIO PEPE FINO	14
---------------	----

CALVADOS

PÈRE MAGLOIRE FINE	18
CHÂTEAU DU BREUIL 20Y	36

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA	16
CARDENAL MENDOZA	16
LEPANTO	16

COGNAC

COURVOISIER VS	16
COURVOISIER VSOP	18
MARTELL VS	16
MARTELL VSOP	18
MARTELL CORDON BLEU	20
MARTELL XO	30
RÉMY MARTIN VSOP	18
RÉMY MARTIN XO	24
COGNAC HINE ANTIQUE	33
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	340
CAMUS COGNAC VSOP	20
HENNESSY XO	40

ARMAGNAC

BAS ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	22
LABERDOLIVE LES SABLES FAUVES	40

LIQUORI & AMARI

ITALIANI E INTERNAZIONALI
ITALIAN AND INTERNATIONAL LIQUEURS

<i>CLASSIC (A PARTIRE DA / STARTING FROM)</i>	10
<i>PREMIUM (A PARTIRE DA / STARTING FROM)</i>	15

GRAPPE

NARDINI BIANCA	12
RIME CRAFT BIANCA	18
BONAVENTURA MASCHIO PRIME UVE BIANCA	18
BRUNELLO TENUTE BANFI	22
CASTELLO DI BARBARESCO GAJA & REY	22
BONAVENTURA MASCHIO PRIME UVE NERE	22
RIME CRAFT INVECCHIATA	22
A' MOSCATO	17
MARZADRO MORBIDA BARRIQUE	18
SARPA ORO DI POLI	18

GRAPPE PREMIUM

RIME CRAFT BIANCA	20
SIBONA RISERVA IN BOTTI DA TENNESSEE WHISKEY	22
MARZADRO GIARE AMARONE	24



GIN

BEEFEATER	16
BEEFEATER 24	16
BOMBAY SAPPHIRE	16
PLYMOUTH	16
HAYMAN'S SLOE	16
HAYMAN'S OLD TOM	16
TANQUERAY	16
TANQUERAY 10	16
THE BOTANIST	16
SIPSMITH	18
GIASS	18
PORTOBELLO	18
SABATINI	20
HENDRICK'S	20
GIN MARE	20
BORDIGA SMOKE	20
MARTIN MILLER'S	20
MUMA GIN	21
MONKEY 47	22
KI NO BI KYOTO DRY GIN	22

VODKA

ABSOLUT	15
ABSOLUT VANILLA	16
KETEL ONE	16
ABSOLUT ELYX	18
BELVEDERE	20
GREY GOOSE	20

RHUM

BACARDI BIANCO	14
DIPLOMÁTICO RESERVA	18
ANGOSTURA 1919	18
SAILOR JERRY	18
ZACAPA 23 SOLERA	26
SANTA TERESA 1796	18
MYER'S RHUM	17
PYRAT XO RESERVE	20
RON BARCELO' IMPERIAL	26
FLOR DE CAÑA 18 SLOW AGED	30

TEQUILA & MEZCAL

MEZCAL VIDA	17
PATRÓN SILVER	18
PATRÓN AÑEJO	22
ALTOS OLMECA BLANCO	17
ALTOS OLMECA REPOSADO	22
VOLCÁN DE MI TIERRA	20

CACHAÇA

LEBLON

17

WHISKY

SCOTCH BLEND

JOHNNIE WALKER RED LABEL	17
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	17
GLENMORANGIE	17
AULTMORE 12Y	17
CHIVAS REGAL 12Y	17
CHIVAS REGAL 18Y	18
BOWMORE 8Y	18
BOWMORE 12Y	20
THE GLENLIVET 12Y	20
ROYAL SALUTE 21Y	35
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	65

IRISH & SPEYSIDE

PADDY	17
JAMESON BLACK BARREL	17
CRAGGANMORE 12Y	17
BUSHMILLS 10Y	20
THE MACALLAN 12	22
THE MACALLAN 15	24

NORTH AMERICA

WILD TURKEY	17
JACK DANIEL'S	17
BUFFALO TRACE	17
MAKER'S MARK	17
WOODFORD RESERVE	18
CROWN ROYAL	17
CANADIAN CLUB	17
JIM BEAM RYE	18
KNOB CREEK RYE	20
KNOB CREEK BOURBON 9Y	18
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	18
GENTLEMAN JACK	20

ISLAY

LAPHROAIG 10Y	17
LAGAVULIN 16Y	22
CAOL ILA 12Y	22
ARDBEG 10Y	22

ISLE OF SKYE

TALISKER 10Y	20
--------------	----

HIGHLAND

GLENFIDDICH 12Y	17
OBAN 14Y	22

JAPANESE

SUNTORY HIBIKI	24
----------------	----



VINI
WINES



AL CALICE | BY THE GLASS

BOILICINE - SPARKLING

TRENTO DOC PAS DOSÉ "ALTIMUM", CANTINA DI ALDENO, 2020 (CHARDONNAY 90%, PINOT NERO 10%)	13
FRANCIACORTA BELLAVISTA "ALMA" GRAND CUVÉE NON DOSATO (CHARDONNAY 90%, PINOT NERO 10%)	15
"R" RUINART, RUINART, SA (PINOT NOIR 57%, CHARDONNAY 40%, PINOT MEUNIER 3%)	20

BIANCHI - WHITE WINE

GEWÜRZTRAMINER, ALOIS LAGEDER, 2023 (TRAMINER 100%)	13
SAUVIGNON, COLLIO, 2021 (SAUVIGNON BLANC 100%)	14
PINOT GRIGIO, FRANZ HAAS, 2023 (PINOT GRIS 100%)	14

ROSSI - RED WINE

CHIANTI CLASSICO, FONTERUTOLI, 2021 (SANGIOVESE 90%, MALVASIA 5%, COLORINO 5%)	13
NEBBIOLO LANGHE DOC, DA MILANO, 2021 (NEBBIOLO 100%)	14
BRUNELLO DI MONTALCINO, CASTELLO BANFI, 2019 (SANGIOVESE 100%)	20

ROSÈ - ROSÈ WINE

WHISPERING ANGEL, CHATEAU DES CLANS (GRENACHE 70%, CINSAULT 20%, VERMENTINO 10%)	14
---	----

BIRRA | BEER 33CL

HEINEKEN	10
PERONI NASTRO AZZURRO	10
HORDEUM MAGICA I.P.A.	12
HORDEUM MAGICA BIONDA	12
NASTRO AZZURRO ZERO	10

BIRRA BIOVA CLASSICA 10

BIRRA CHIARA LEGGERMENTE FRUTTATA, CON UNA NOTA DI SALE SUL FINALE, CHE VIENE DAL PANE CON CUI È FATTA. QUESTA BIRRA È PRODOTTA A PARTIRE DAL PANE INVENDUTO, CHE SOSTITUISCE FINO AL 30% DEL MALTO D'ORZO.

LIGHT BEER WITH A SLIGHTLY FRUITY FLAVOR AND A HINT OF SALT IN THE FINISH, WHICH COMES FROM THE BREAD IT'S MADE WITH. THE RECOVERY AND USE OF UNSOLD BREAD REPLACES UP TO 30% OF THE BARLEY MALT.

BIBITE | SOFT DRINKS 10

ARANCIATA AMARA
CEDRATA TASSONI
CHINOTTO
PEPSI REGULAR
PEPSI MAX
GINGER BEER FEVER-TREE
GINGER ALE
TONIC FEVER-TREE
LEMON TONIC FEVER-TREE
7 UP
RED BULL
SANBITTÈR
CRODINO

SUCCHI DI FRUTTA 10

LA NOSTRA SELEZIONE DI SUCCHI DI FRUTTA
OUR SELECTION OF FRUIT JUICES

ACQUA | WATER

ACQUA PANNA	0,50CL - 0.75CL	5 - 6
ACQUA S.PELLEGRINO	0,50CL - 0.75CL	5 - 6

CAFFETTERIA

ESPRESSO	4
ESPRESSO MACCHIATO	4
DOPPIO ESPRESSO <i>DOUBLE ESPRESSO</i>	6
CAPPUCCINO	6
LATTE MACCHIATO	6
AMERICAN COFFEE	6
CIOCCOLATA CALDA <i>HOT CHOCOLATE</i>	6

TEA

10

SELEZIONE DI TÈ E TISANE
SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS



IL NOSTRO PERSONALE È A DISPOSIZIONE
PER EVENTUALI INFORMAZIONI SUGLI
INGREDIENTI UTILIZZATI NELLE PREPARAZIONI.
LA PREGHIAMO DI INFORMARCI SE SOFFRE DI
ALLERGIE, INTOLLERANZE O HA DELLE ESIGENZE
ALIMENTARI PARTICOLARI DI CUI DOVREMMO
ESSERE A CONOSCENZA PER LA PREPARAZIONE
DEL SUO ORDINE.

*WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS
WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY
PREPARATION CONTAIN PARTICULAR
INGREDIENTS. PLEASE INFORM YOUR SERVER
OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY
REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE
AWARE OF WHEN PREPARING YOUR ORDER.*

THE
lounge
BAR

THE WESTIN PALACE

MILAN

PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 20
20124 MILAN
02 | 63361

@WESTINMILAN
#WESTINMILAN



