



La storia del Cocktail

L'anno zero di questa storia può essere definito il 1786, anno in cui viene inventato il vermouth dal distillatore italiano Antonio Carpano. Da allora, si diffonde nei caffè europei la moda del vermouth come aperitivo, favorendo la nascita dei primi miscelati.

Fu così che qualche anno dopo, nel 1806, e più precisamente sul settimanale *Balance & Columbian Repository*, appare per la prima volta la parola "cocktail", definito come "bevanda stimolante composta da liquori di vario tipo, zucchero, acqua e amari". Questi "liquori" erano generalmente distillati ottenuti dal vino, dall'uva o dalla frutta, come Brandy, Grappa, Acquavite e Cognac, e chiaramente il Vermouth, che stava ormai spopolando come aperitivo in tutta Europa. La grande fortuna dei cocktail, così come venivano intesi all'epoca, tramonta però in seguito a un'ondata di fillossera, che assesta un terribile colpo alla produzione vinicola.

Come vedremo più volte in questa storia, però, non tutto il male vien per nuocere: essendo fuori uso i "liquori" allora utilizzati, questi vengono sostituiti da spiriti nazionali e internazionali come Gin, Vodka e Rum, che vengono appunto miscelati con succhi di frutta, bitter e spezie. E possiamo finalmente dire che, proprio ora, nasce la grande arte della Miscelazione.





Caffetteria



- Caffè - 2,00 €
Caffè corretto - 3,00 €
Caffè Shakerato - 5,00 €
Caffè Shakerato corretto - 6,00 €
Caffè Viennese - 3,50 €
Cappuccino - 2,80 €
Cappuccino di Soia - 3,20 €
Cappuccino AD - 3,20 €
Cappuccino al Ginseng | Orzo - 3,00 €
Latte macchiato - 3,00 €
Decaffeinato - 2,50 €
Ginseng - 2,50 €
Orzo - 2,50 €
Marocchino - 3,30 €
Crema di caffè - 4,00 €
Crema di caffè con panna - 4,00 €
Croissant - 1,80 € / 2,00 €
Acqua 0,70 cl - 4,00 €
Infusi & Tisane - 5,00 €
Acqua 0,50 cl - 2,00 €

Birre

Aperitivo in bottiglia

- Aperol Soda - 6,00 €
Campari Soda - 6,00 €
Crodino - 5,00 €
Sanbiiter rosso - 5,00 €
Cocktail san Pellegrino - 5,00 €

- Ichnusa - 5,00 €
Ichnusa cruda - 5,00 €
Ichnusa non filtrata - 5,00 €
Corona - 7,00 €
Heineken - 6,00 €
Birra alla spina Ichnusa 0.20 cl - 3,50 €
Birra alla spina Ichnusa 0.50 cl - 7,00 €
Birra alla spina Heineken 0.20 cl - 4,00 €

Soft Drink analcolici

- Bibite - 5,00 €
Succhi - 4,00 €



Cafè
du Port



I nostri "Sparkling"

❧ 12,00 € ❧

Cafè dù Port

(torbato brut, frutta fresca)

Bellini

(purea di pesca, prosecco)

Tiki Spritz

(rum bianco, succo di melograno, Prosecco)

Rossini

(purea di fragole, prosecco)

Mimosa

(spremuta d'arancia, prosecco)

Hugo "spritz"

(fiori di sambuco, prosecco, soda)

Mirto "spritz"

(mirto, prosecco)

Campari "spritz"

(bitter, prosecco, soda)

I Vini in bottiglia

chiedi al nostro staff la carta dei vini



I Vini al calice

Bianchi

Villa Margan D.O.C. 8,00€

(chardonnay 13,5% cantina Lunelli)

Origina D.O.C 8,00€

(vermentino di Sardegna 13,5% Tenuta Teo d'oro)

Pedres 8,00€

(vermentino 13% cantina Pedres)



Rossi

Nativo 8,00€

(carignano Colli del Limbara cantina Murales)

Cagnulari Cherchi 8,00€

(cagnulari 13,5% Cagnulari Cherchi)

Pedres 8,00€

(cannonau 13% cantina Pedres)

Bollicine

D'oro Brut 8,00€

(vermentino di Sardegna 12%
Tenuta Teo d'oro)

Louis Tête 15,00€

(cremant de Bourgogne brut 12%)

Ferrari Perlé 15,00€

Trento D.O.C.
(cantina Lunelli 12,5%)

Rosè

També 8,00€

(carignano Cannonau 13,5% cantina Capichera)

Cafè
du Port



Cocktail “Pestati”



❧ 15,00 € ❧

Mojito

(rum bianco, spremuta di lime, zucchero di canna, soda, menta in foglia)

“Italiah” Mule

(fernet, lime, ginger)

Moscow Mule

(vodka, ginger beer, lime)

Du Porto Mojito

(rum bianco, lime, menta, spuma, mojito)

Caipirinha

(cachaça, lime, zucchero di canna)

Tropical Caiproka

(vodka, lime, frutta)

Du Port

(tequila, triple sec, fragole, sc agave, latte di cocco)

Jamaica Mojito

(rum scuro, frutta fresca, cola)

Irish Mule

(irish whiskey, lime, ginger ale)

Mexican Mule

(tequila, lime, ginger beer)

Long drink “no alcol”

❧ 10,00 € ❧

Virgin Mojito

(ginger Ale, lime, zucchero di canna, foglia di menta)

Virgin Royal hawaiana

(succo d’ananas, mandorla, succo di lime)

Twist shirley temple

(succo d’arancia, succo di lime, granatina, ginger Ale)

Virgin colada

(succo d’ananas, latte di cocco)



Cafè
du Port





Long “Drink anytime”



✻ 15,00 € ✻

Maitai

(martiniche rum, orange curaçao, orzata, succo di lime)

Twist Paloma

(pisco, lime, S.agave, pompelmo rosa)

This is it

(tequila, ananas, cordial mela, bitter, pompelmo e cocco)

Long island ice tea

(vodka, gin, rum, tequila, triple sec, succo di limone, zucchero)

Basil smash

(gin, succo di lime, zucchero, basilico)

Aldia

(rum, midori, succo d'ananas, succo d'arancia, blu curaçao, succo di lime)

Piña colada

(rum bianco, rum scuro, latte di cocco, ananas)

Dark summer

(tequila, zenzero, lime, melograno, elder flower)

Espresso Martini

(vodka, tia maria, zucchero liquido, esp. sale)

Porn Star Martini

(vodka, vaniglia, frutto della passione)

(shot bollicine)



Cafè du Port



Aperitivi “Cocktail”

❖ 12,00 € ❖

Americano

(bitter, vermut, soda)

Americano chinò

(bitter, vermut, chinò)

Americanelmo

(bitter, vermut, pompelmo rosa)

Americanbasil

(bitter, vermut, essenza di basilico)

Spice Margarita

(tequila picante, triple sec, lime)

Negroni

(bitter, vermut, gin)

Grape Fruits Margarita

(tequila, lime, agave pelmo rosa)

Negroni sbagliato

(bitter, vermut, spumante)

Bloody mary

(vodka, succo di limone, worcestershire,
sale, pepe, succo di pomodoro)

Margarita

(tequila, cointreau, succo di limone)

Tammy’s Margarita

(tequila, lime, agave)

❖ 15,00 € ❖

Martini cocktail

(gin, vermut dry)

Daiquiri

(rum bianco, succo di limone, zucchero)

Midori sour

(midori, vodka, succo di limone, sweetland sour, soda)

Americano 3

(bitter, vermut 3 tipologie, soda)

Old fashioned

(bourbon whisky, zucchero, angostura, soda)

Whisky sour

(whisky, succo di limone, zucchero, albumina)

Pimm’s

(pimm’s, frutta fresca, ginger ale)

Pisco sour

(pisco, succo di limone, zucchero, albumina)

Americano “Affumicato”

Negroni “Affumicato”

Old fashion “Affumicato”

I nostri vermut:

carpano, antica formula, macchia, del professore, punt & mes, ruffino

Il drink di “oggi” del Barman 15,00€

(Richiedi al nostro Barman il drink del giorno)

Cafè
du Port