



GINO12
THE GIN EXPERIENCE

GINO'S RULES

Gin012 non è solo un bar. È una filosofia.

È il luogo della cultura e del culto del gin. Quindi **serviamo solo ed esclusivamente gin**.

Unici strappi alla regola consentiti sono vino al calice, birra e analcolici. Non insistete e non cercate di convincerci a servire altro. Lo facciamo per fede e perché crediamo nel nostro ruolo di promotori del gin.

Gino non accetta file in cassa per il pagamento. Chiedete il conto al tavolo (**trovate il numero dello stesso sulla bandierina, nella bottiglia a centrotavola**) e, nel limite del possibile, fate una colletta come si faceva ai tempi di Gino. Se avete la carta, richiedete il POS.

Gino non ama la frenesia. Gin tonic & miscelazioni richiedono tempo. Non siate impazienti. La consumazione obbligatoria è un fatto di stile ed educazione.

Gin012 is not simply a bar. It is a faith-based bar format. It is the place of the culture and of the cult of gin. Thus, we serve only gin.

Only exceptions are wine and beer. Please do not insist asking for other drinks or spirits but gin. We take seriously our role as promoter of the gin culture.

Gino does not like queues at the cash desk.

Please ask for the bill at the table. Gino does not like frenzy.

Preparing a good drink requires time. Be patient and chill-out. Drink purchase is required. It is a matter of style and good manners.

SIGNATURE COCKTAILS



New York Sour

12€

Creato a Chicago nel 1870 è diventato iconico poco prima del proibizionismo degli anni '20. La versione originale è a base whiskey ma qui lo abbiamo elaborato con un'altra base. Chissà quale...

Imperial Ginskey, limone, zucchero, vino rosso

Created in 1870, this drink became iconic a little earlier than prohibition back in the '20s. The original edition of the drink is whiskey based but we developed it on a new base. Who knows which one... Imperial Ginskey, lemon, sugar, red wine.



Che fico!

10€

Un drink in coppa per gli amanti dei sapori del sud. Il fico d'india è una pianta grassa nativa del Messico che pare sia arrivata in Europa nel 1493, al ritorno di Cristoforo Colombo dalla spedizione verso quelle che riteneva fossero le Indie.

1984 Italian Dry Gin, marmellata di fico d'india, liquore al fico d'India, limone

A drink served in chalice for southern flavours lovers. Prickly pear is a Mexico native succulent plant that seems to be coming to Europe in 1493, when Cristoforo Colombo came back from the expedition towards what he thought was India. 1984 Italian Dry Gin, prickly pear jam, prickly pear spirit, lemon.



Scighera

12€

In dialetto Milanese scighera significa nebbia. Per creare questo drink ci siamo inspirati alle immagini suggestive di una Milano che purtroppo non c'è più. Il fil rouge è il fumo, in tutte le sue sfaccettature. Avvolgente...Come la nebbia!

Beefeater 24 gin infuso al Lapsang Souchong Tea, Braulio Riserva, Wild Turkey Rye, zucchero demerara, Instant age bitter, Angostura

In Milanese dialect "scighera" means fog. To create this drink we got inspired by the suggestive pictures of a city of Milan that unfortunately no longer exists. The red thread is the smoke, in all its aspects. Really enveloping... like the fog!

Lapsang Souchong Tea poured into Beefeater 24 gin, Braulio Riserva, Wild Turkey Rye, demerara sugar, Instant age bitter, Angostura.



French 75

13€

Non esiste drink più elegante del French 75. Apparso per la prima volta in un articolo del 1927, in un libretto chiamato Here's How! Fu reso celebre da Harry Craddock, uno dei più famosi barman della storia Broker's London Dry Gin, limone, zucchero, Champagne.

There's no drink more elegant than French 75. It showed off for the first time in 1927, in an article into a booklet called "Here's how!". It became famous thanks to Harry Craddock, one of the most famous bartender ever.

Broker's London Dry Gin, lemon, zucchero, Champagne



Cookie

10€

Abbiamo realizzato un drink che definiamo 'goloso'. L'impatto gustativo è quello dei biscotti appena tirati fuori dal forno anche se il finire ha una buona persistenza alcolica al palato.

Al naso la cannella ricorda i dolci del freddo nord Europa.

Johdpur gin al burro biscottato, sciroppo d'acero, chocolate bitter, orange bitter, profumo alla cannella.

We created a drink that we define "greedy". The taste impact is the same of cookies that just came out of the oven, even if the aftertaste has a good alcoholic persistence on the palate. On the nose, cinnamon reminds cold north European sweets.

Twice-baked butter flavoured johdpur, maple syrup, chocolate bitter, orange bitter, cinnamon perfume



Ada Savage

10€

La Chartreuse dà dolcezza. Il Noilly Prat mineralità. Il gin stuzzica l'amaro mentre il Campari alla vaniglia rende il tutto vellutato. Il profumo alla lavanda invece ci porta a Valensole. Un'esplosione di saperi. **Broker's Gin, Campari aromatizzato alla vaniglia, Chartreuse gialla, Noilly Prat vermouth dry, profumo alla lavanda**

A true explosion of taste. Chartreuse gives sweetness. Noilly Prat gives dryness and minerals. The gin teases the bitter while vanilla flavoured Campari makes everything velvety. **Broker's vanilla flavoured Campari, yellow Chartreuse, Noilly Prat vermouth dry, lavender perfume**



Hazelstachio

12€

Il nome è la crasi di 'hazelnut' (noccia) e 'pistachio' (pistacchio), i flavor principali di questo drink. Alla vista è quasi una creazione di pasticceria ma al gusto sprigiona il sapore di un drink che scalda il cuore e che si fa ricordare.

Imperial Ginskey, sciroppo d'acero, frangelico, spuma di pistacchio

Its name is the crasis of 'hazelnut' and 'pistachio', the main flavours of this drink. At the sight it looks like a pastry creation but when you taste it, it releases the flavour of a drink that warms your heart and leaves its mark.

Imperial Ginskey, maple syrup, frangelico, pistachio mousse.



Vossia

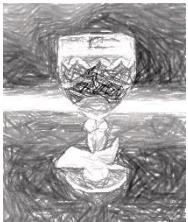
10€

Vossia in siciliano significa 'vostra eccellenza' e si usa per rivolgersi a persone di prestigio. Noi lo usiamo per omaggiare l'eccellenza liquoristica italiana e per celebrare il Negroni a cui questo cocktail si ispira nell'anno del suo centenario.

Hayman's Gin, Campari all' origano, Amaro Averna riserva, Lucano Anniversario, bitter al rabarbaro.

Vossia in Sicilian dialect means 'Your Excellency' and it's used to address to renown people. We use it to honour the Italian excellence of spirits and to celebrate Negroni, from which this drink gets inspired, in the year of its centenary.

Hayman's, oregan infused Campari, Amaro Averna riserva, Lucano Anniversario, rhubarb bitter.



Sazerac secondo Gino

12€

Il Sazerac nasce per mano di Antoine Amédée Peychaud un farmacista creolo di origini francesi, trasferitosi dalle Antille a New Orleans nel 1834. È un drink di origine alchemica che noi serviamo con un gin con circa cent'anni di storia.

Filliers 28 barrel aged, Peychaud bitter, demerara, assenzio.

Sazerac was born by Antoine Amédée Peychaud's hand, a Creole chemist of French origin who moved from the Antilles to New Orleans in 1834. It's a drink of alchemy origin that we serve with a gin that has about 100 years of history.

Filliers 28 barrel aged, Peychaud bitter, demerara sugar, absinthe.



Tuxedo

12€

È una rivisitazione di un cocktail iconico nato nel 1886 per soddisfare il palato esigente dei clienti del Tuxedo, un club per facoltosi gentleman americani. Per capirne l'eleganza si pensi che Tuxedo è il nome originale dello smoking.

Hayman's Old Tom, Noilly Prat Dry, Maraschino, Anice Varnelli, Orange bitter.

It's a new interpretation of an iconic drink that was born in 1886 to satisfy the demanding palate of Tuxedo clients, a club for wealthy American gentlemen. To understand its elegance just think that Tuxedo is the original name of smoking suit. Hayman's Old Tom, Noilly Prat Dry, Maraschino, Anice Varnelli, Orange bitter.

GIN & ALOE VERA

GUSTO & BENESSERE

TASTY & HEALTHY

Perché l'aloë vera in miscelazione?

Why Aloe Vera in mixology?

Basterebbe sapere che l'**aloë vera** è una delle piante maggiormente benefiche per la salute dell'uomo per giustificare il suo utilizzo. Il suo sapore un po' "bitter" rende l'estratto dell'aloë un ingrediente davvero interessante per la composizione di un drink. Provare per credere. Gino ci tiene al vostro benessere!

*The simple acknowledgment that **aloë vera** is the most widely known plant for its healing properties is a sufficient reason to use it also in cocktail mixing. Its name is traced back to the Arabic "alua", i.e. bitter. Its "bitterish" flavor makes aloe an exciting ingredient for crafted drinks. Skeptical? Try to believe ...*



Aloe Marlena!

10€

'Marlena torna a casa, il freddo qua si fa sentire' cantano i Måneskin in un celebre tormentone del 2018. Abbiamo pensato di riscaldarvi l'inverno con un drink salutare perché contiene aloe e perché è ricco di frutta. Per tutti i palati.

Plymouth gin, aloe berry, succo di mela, limone, purea alle mele, sciroppo di melograno, albumi.

'Marlena please come back home, cold is setting in' plays Måneskin's refrain of a very famous hit of 2018. We thought we could warm up your winter with a healthy drink, healthy because it contains aloe and also because it's rich in fruits. For any kind of palate.

Plymouth gin, aloe berry, apple juice, lemon, apple purée, pomegranate syrup, egg white.



Aloe Zingiber

10€

Zenzero e aloe sono ormai considerate panacee. Qui ve li proponiamo insieme ma siccome noi crediamo che non si possa essere sani senza prima essere felici, ci abbiamo messo del gin.

Big Gino, Aloe classic, sciroppo di zenzero home made, limone, prosecco, ginger beer.

Ginger and aloe are already considered a cure-all. Here we suggest them together but, since we believe you can't be healthy without being happy first, we also put some gin with them.

Big Gino, Aloe classic, homemade ginger syrup, lemon, prosecco, ginger beer.

GIN&THINK!

Gin da meditazione da bere lisci. *"Meditation gins" to drink neat.*

Gil Peated (ITA) 43%

9€

E' la versione affinata in botte dell'omonimo gin calabro di ispirazione ma piemontese di realizzazione. Davvero eccezionale. Un 'must try at least once'.

It's the improved version in barrel of the namesake gin; inspired by Calabria but made in Piedmont. Really outstanding. A "must try once at least".

Imperial Ginskey (USA) 47%

9€

Unico nel suo genere. Un gin invecchiato in rovere per due anni. Per questo viene chiamato botanical bourbon. Note di caramello e vaniglia.

Unique in its kind. A two year aged gin in durmast. That's why it's also called botanical bourbon. Caramel and vanilla notes.

Kapriol Sloe (ITA) 28,7%

8€

Gli amici di Beniamino Maschio dopo avere azzeccato sia il dry che il premium di famiglia (Aqva Lvce), stupiscono di nuovo con questo sloe. Prugnolo e luppolo. La strana coppia.

After having guessed right both the dry and the family's premium (Aqva Lvce), Beniamino Maschio's friends amaze us again with this sloe. Blackthorn and hops. The weird couple.

Stirk's Small Batch Aged (UK) 46% 9€
E' un London Dry prodotto in Inghilterra dalla Creative Whiskey Company. Superfluo quindi dire che è maturato in botti usate per l'invecchiamento del whiskey. Note di frutti gialli, mirtilli e ovviamente, legno.

It's a London dry made in England by the Creative Whiskey Company. Unnecessary to say that it was ripened in barrels used to ageing whiskey. Notes of yellow fruits, blueberries and wood, of course.

Filliers 28 Barrel Aged (BEL) 43,7%

9€

La versione barricata del dry a 28 botaniche che non ha nulla da invidiare ad altri più blasonati a 47. L'invecchiato, fa quattro mesi di botte di rovere francese usata per il cognac.

The barrel aged variation of the dry with 28 botanicals has nothing to envy from other more popular dry with 47 botanicals. The aged turns 4 months in a French durmast barrel used for cognac.

GIN&TONIC

Personalizza il tuo "perfect serve".
Prima scegli la tonica e poi dedicati al gin
(o viceversa).

Se sei indeciso chiedi a Gino!
(il prezzo finale del G&T è dato dalla sommatoria
Gin+Tonica)

*Customize your "perfect serve". First, choose the tonic and then the gin (or vice versa). Undecided?
Ask to Gino! The price of a G&T is the sum of the price of the gin + the price of the tonic.*

- TONIC WATER -

Tonichino

2€

Ebbene sì. Abbiamo una tonica tutta nostra. Prodotta per noi da un'azienda italiana è una tonica che si adatta a qualunque gin. Soave e citrica. Da noi, a voi.

Oh yeah! We have our tonic water. Produced for Gin012 by an Italian company, it works well with every kind of gin. Agreeable and citric. From us, to you.

Schweppes Indian

1,5€

J. Gasco

2€

Cortese

2€

Fever Tree Indian

2€

1724

3€

Le toniche, non accompagnate da gin, hanno il costo di € 4

Price for single tonic water € 4

GIN-À-LA-CARTE

Li abbiamo divisi in sei macro-categorie affinché possiate scegliere il più adatto ai vostri gusti. L'intensità, relativa alla categoria, è espressa, da 1 (°) a 3 (°°°). A voi la scelta!

We divided our gins in six macro categories so that you can easily choose the most suitable for your taste. The boldness of the category goes from 1 (°) to 3 (°°°). The choice is up to you!

AGRUMATI - Citrusy:

Gin che si caratterizzano per spiccate note citriche e per una prevalenza gustativa di agrume fra i botanici.

These gins are characterized by marked citrus notes and by a citrus flavour prevalence among its botanicals.

1984 Italian dry gin (ITA) 45% °°

9€

Un gin di cui ci siamo innamorati. Rappresenta l'evoluzione del gin. Un'introspezione che ci proietta verso il passato e che torna verso il futuro. Finalmente un Dry Gin Italiano con note agrumate dal carattere "very British".

We just fell in love with this gin. It really represents gin evolution. A self-exploration that throws us back in the past and comes back to the future. Finally an Italian Dry Gin with citrus marks and a "very British" character!

7D (SPA) 41% °

10€

Bobby's Schiedam Dry (NDL) 42% °°°

10€

Bootlegger 21 (USA) 4% °°

9€

Botanic Ultra premium (SPA) 45% °°

11€

Boxer (UK) 45% °°-

10€

Bluecoat (USA) 47% °°

9€

Broker's (UK) 40% °°°

8€

Citadelle (FRA) 44% °°

10€

Copperhead (BEL) 40% °°°

11€

Fords (UK) 45% °°

10€

Gil (ITA) 45% °°°

10€

Gilpin's (UK) 47% °°

10€

Haswell (UK) 47% °°°	10€	Agricolo Gadan (ITA) 47% °°	9€
Iseo (ITA) 43% °°	10€	Berkeley Square (UK) 40% °°°	10€
Isfjord (GRL) 44% °°	10€	Bloom 1761 (UK) 40% °	9€
Insulae (ITA) 43% °°	10€	Geranium (UK) 44% °°	10€
Johdpur (SPA) 43% °	9€	Giass (ITA) 45% °°°	10€
Kinobi (JPN) 45,7% °°	13€	Ginarte (ITA) 43,5% °°	10€
Kuro (UK) 43% °°	10€	G'Vine Floraison (FRA) 40% °°	10€
Liverpool Organic (UK) 43% °°	8€	Hendrick's Orbium (SCO) 43,4% °°	11€
Nº209 (USA) 46% °°	12€	Jinzu (ITA) 41,3% °°	9€
N.3 (NDL) 46% °°	10€	Kew Organic (UK) 46% °	10€
Pinkney Bend (USA) 46,5% °°	8€	Nordes (SPA) 40% °°°	10€
Puro (ITA) 56% °°	9€	Peter in Florence (ITA) 43% °°	10€
Sipsmith (UK) 41,6% °°°	10€	Ti (ITA) 45% °	9€
Sipsmith VJOP (UK) 57,7% °°	11€	Windspiel (GER) 47% °	12€
Square Mile (UK) 47,3% °°	12€		
Star of Bombay (UK) 47,5% °	11€		
Tanqueray 10 (UK) 47,3% °°°	8€		
Tanqueray Sevilla (UK) 41,3% °°°	9€		
Tanqueray Rangpur (UK) 41,3% °°°	9€		

FLOREALI - Floreal:

Gin che si caratterizzano per l'uso di fiori nella composizione botanica. Profumati al naso e complessi al palato.

These gins are characterized by the use of flowers in its botanical composition. Scented on your nose and complex on your palate.

ERBACEI- Herbaceus:			
Gin che si caratterizzano per la prevalenza di saperi erbacei e/o legnosi. Possono tendere all'amaro.			
<i>These gins are characterized by a prevalence of herbaceous and/or woody flavours. They can also have a bitter flavour.</i>			
Aqva Lvce (ITA) 47% °°	10€		
Agricolo Blagheur (ITA) 47% °°	9€		
Beefeater 24 (UK) 45% °°	8€		
Boodles (UK) 40% °	8€		
Burleighs London dry (UK) 47% °	10€		

Clandestino (ITA) 40% °°°

Dodd's (UK) 49,9% °

Edinburgh (UK) 43% °

Edinburgh Cannonball (UK) 57,2% °°

Filliers 28 (BEL) 46% °°

Gin 9 (ITA) 42% °°°

Giniu (ITA) 40% °°

Granit (GER) 42% °

Hayman's (UK) 41,2% °°

Hayman's Royal Dock (UK) 57% °°

Kapriol (ITA) 41,7% °°°

Kozue (JPN) 47% °°

Martin Miller's (UK) 40% °°

Mi (ITA) 47% °°

Napue (FIN) 46,3% °°

Old English (UK) 44% °

Oxley (UK) 47% °

Plymouth (UK) 41,2% °°

Plymouth Navy Strength (UK) 57% °°

Rivo (ITA) 43% °°

Sabatini (ITA) 41,3% °°

Taggiasco (ITA) 44% °°°

Tanqueray Lovage (UK) 47,3% °°°

The Botanist Islay (UK) 46%

Tom Time (ITA) 45% °°°

SPEZIATI - Spiced:

10€ **Gin** che si caratterizzano per una generosa dose di spezie aromatiche nella composizione botanica.
These gins are characterized by a generous dose of aromatic spices in its botanical composition.

10€ **135 East** (JAP) 42% °° 8€

10€ **50 Pounds** (UK) 43,5% °° 9€

12€ **400 Conigli Coffee** (ITA) 42% °°° 11€

9€ **400 Conigli Cardamom** (ITA) 42% °°° 11€

8€ **Bathtub** (UK) 43,3% °° 10€

9€ **Big Gino** (ITA) 40% ° 7€

8€ **Blackwood's Vintage** (UK) 60% °° 10€

11€ **Blue Ribbon** (FRA) 40% ° 9€

9€ **Colombo** (LKA) 43,1% ° 9€

9€ **Crespo** (ECU) 43,1% ° 13€

12€ **Elephant** (GER) 45% ° 12€

10€ **Elephant Strength** (GER) 57% ° 13€

11€ **Gastro Gin** (NDL) 45% °°° 10€

8€ **GinAro** (ITA) 40% °° 9€

10€ **Mayfair** (UK) 40% ° 10€

10€ **Mombasa Club** (UK) 41,5% °° 9€

10€ **Opihr** (UK) 40% °°° 10€

9€ **Portobello Road N.171** (UK) 42% ° 9€

12€ **Roby Marton** (ITA) 47% °°° 11€

8€ **Tanqueray Bloomsbury** (ITA) 47,3% ° 12€

10€ **Tanqueray Malacca** (UK) 41,3% ° 12€

FRUTTATI - Fruity:

Gin che si caratterizzano per la presenza di frutta o tra le botaniche in distillazione o nella base alcolica. Per chi cerca morbidezza.

These gins are characterized by the presence of fruits either among its botanicals during distillation Are you looking for smoothness?

Akori (SPA) 42% °	10€
Amazzoni (BRA) 40% °°	10€
Brockman's (SPA) 40% °°°	12€
Canaima (BRA) 43% °°	10€
Caorunn (UK) 41,8% °	9€
Garbi (ITA) 42% °°°	9€
Macaronesian (SPA) 40% °°	10€
Whitley Neill (UK) 42% °	10€
William Chase Elegant (UK) 48% °°	10€

100% GINEPRO-Juniper:

Gin che si caratterizzano per l'uso di solo ginepro in distillazione. Sono la quintessenza del gin.

These gins are characterized by the use of only one kind of juniper during distillation.

Baciamano 45 (ITA) 42% °°	10€
Botyard Double (ITA) 46% °°	12€
Mahon Xoriguer (SPA) 38,5% °°°	8€
River Mentana (ITA) 45% °°°	10€
Tastsumi (JPN) 45% °°°°	14€
Vallombrosa (ITA) 47% °°	9€

Gli analcolici - Virgin drinks

7€ (8€ con/with aloe vera)

Prima di scoprire il gin, in età puerile, quando ancora mamma lo accompagnava a scuola, Gino si dilettava a miscelare natura e fantasia. L'estro lo mantiene ancora. Gradite qualcosa di secco? Preferite un tripudio di frutta? Chiedete e Gino non vi deluderà. Un consiglio? Assaggiate un analcolico con Aloe Vera, ottimo e salutare.

Before falling in love with gin, in his childish time, when his mom still had to take him to school, Gino used to please himself mixing nature and creativity. He still has that special inspiration. Would you like something dry? Would you rather prefer triumph of fruits?

Whatever you'll ask him for, he won't disappoint you for sure! Suggestion needed? Give it a try to our virgin Aloe Vera drinks, tasteful and healthy. Nature rocks!

Ciò che Gino farebbe volentieri a meno
di servirvi

What Gino would prefer not to do:

Vino al calice / wine by glass
(bolla, bianco, rosso) 7€

Draft beers:

Moretti media 5€

Erdinger weizer 5€

Affligem rouge 5,5€

Beverages

Bibite 5€

THE GIN EXPERIENCE

(da Domenica a Giovedì)

From Sun to Thu

Lasciatevi guidare in un percorso degustativo a vostra scelta, aiutati dai Ginetti in sala. Gli Half G&T (8€ con tonica inclusa) ti daranno la possibilità di assaggiare più prodotti, da un minimo di due a un massimo di...Lo scegliete voi!

Let yourself be guided through a tasting path of your choice, helped by our Ginetti in the room. Half G&Ts (8€ tonic water included) will give you the opportunity to taste more than one products, starting from 2 at least up to at most. You choose how many!

Acquista le T-Shirts e le felpe di Gino!

Buy Gino's T-Shirts & sweatshirts!

T-Shirts € 22

Sweatshirts € 32

1984 Italian dry Gin
Combo Pack

1 bt 1984 Gin +
4 Tonichino +
4 Botanical bags =

32€



In aggiunta all'aperitivo, gradite altro?

CHIEDETE AI GINETTI IN SALA
DI MOSTRARVI LA CARTA DE
"LA CUCINA DI GINO:
UN ASSAGGIO DI SEMPLICITÀ"

*Would you like to taste something more than
our aperitivo?*

Please ask our Ginetti in the room to show
you the "Gino's kitchen" menu:
a taste of simplicity.

SOCIAL MEDIA

FACEBOOK:

GINO12

TWITTER:

@GINODODICI

INSTAGRAM:

@GINODODICI

GINO12

THE GIN EXPERIENCE



-Milano-

-Borgonovo Val Tidone-
www.officina12/Gino12.it

