

EST.



1560

SALOTTO



COCKTAIL BAR

Benvenuti nel **Salotto Cortesi**,
uno spazio raffinato dove eleganza,
convivialità e cultura del bere si incontrano
per dare vita a un'esperienza unica.

Il Salotto Cortesi è il luogo ideale
per concedersi una *pausa* in qualsiasi momento
della giornata: dalla colazione all'aperitivo,
fino al dopocena.

La nostra selezione comprende
cocktail classici e contemporanei,
creazioni signature, distillati pregiati,
liquori ricercati, vini e bollicine accuratamente
selezionati per soddisfare ogni palato.

Lasciatevi avvolgere da un ambiente elegante
e accogliente, dove ogni dettaglio
è studiato per trasformare
un semplice incontro
in *un'esperienza* da ricordare.

Salotto Cortesi
“Il piacere dell’incontro,
l’arte del buon bere.”

JORGE ALBERTO SORATTI

INTERNATIONAL BARMANAGER
MIXOLOGIST

Vi dà il Benvenuto al Salotto Cortesi Cocktail Bar
ed è lieto di realizzare il vostro cocktail
preferito o personalizzato

“IL BERE NON È UNA NECESSITÀ DEL
CORPO MA LO È DELL’ANIMA”

A stylized, handwritten signature in gold ink that reads "Jorge Alberto Soratti". The signature is fluid and elegant, with long, sweeping strokes and a horizontal line extending from the end of the name.

CHI È JORGE ALBERTO SORATTI?

Jorge è membro di:

I.B.A.
(International Bartender Association)

A.I.B.E.S.
(Associazione Italiana di Barman e Sostenitori)

A.M.B.A.
(Asociacion Mutual de Barman Argentina)

D.B.U.
(Deutsche Barkeeper Union)

Campione del Mondo I.B.A.

Vincitore di numerose gare
a livello Nazionale ed Internazionale

Pluricampione Italiano A.I.B.E.S.

Ambasciatore A.M.B.A.
per tutto il Continente Europeo

Giudice internazionale per gare
del settore Beverage

Nominato Console all'Ospitalità Italiana
durante la celebrazione degli Order Of Merit nel 2022.

UN'ESPERIENZA INTERNAZIONALE CHE SI
RIFLETTE OGGI IN OGNI CREAZIONE
AL SALOTTO CORTESI COCKTAIL BAR.

I GRANDI CLASSICI

(IL PREZZO PUÒ SUBIRE VARIAZIONI
IN BASE ALLA RICHIESTA
DEGLI INGREDIENTI PREMIUM)

Per gli amanti della grande miscelazione, il nostro bar propone anche i principali cocktail classici internazionali non presenti in questa cocktail list, preparati con cura, tecnica e rispetto della loro storia.

LA NOSTRA “CLASSICA” SELEZIONE

8€

AMERICANO  *12

campari bitter, vermouth rosso, soda

DAIQUIRI 

rum, lime fresco, zucchero

MANHATTAN  *12

rye whiskey, vermouth rosso, angostura bitters

OLD FASHIONED 

bourbon o rye whiskey, zucchero, angostura bitters, soda

WHITE LADY 

gin, cointreau, succo lime

WHISKEY SOUR   *3

bourbon whiskey , succo di limone fresco, zucchero, albumina

NEGRONI'S ☐ *12

8€

NEGRONI

gin, campari bitter, vermouth rosso

NEGROSKI

vodka, campari bitter, vermouth rosso

NEGRONI SBAGLIATO

campari bitter, vermouth rosso, prosecco

BOULEVARDIER

bourbon o rye whiskey, campari bitter, vermouth rosso

MEZCAL NEGRONI

mezcal, campari bitter, vermouth rosso

NEGRONI'S ☐ *12

BY JORGE ALBERTO SORATTI

10€

CHERRONI

rum, campari bitter, marendry bitter,
vermouth rosso, cynar, cherry bitters

EL SUDAMERICANO

gin, campari bitter, vermouth rosso, fernet,
chocolate bitters, chicchi di caffè

SPRITZ  *12

7€

PUOI SCEGLIERE TRA I CLASSICI:

Aperol - Campari - Cynar - Select - Limoncello

APEROL FRUIT

aperol, liquore alla pesca, frutta fresca (a pezzetti),
spumante, soda

BIANCO SPRITZ

bianco sarti, triple sec, spumante, soda

HUGO SPRITZ

liquore al sambuco, lime, menta fresca,
spumante, soda

MARTINI'S  *12

9€

GIBSON

gin, vermouth dry, cipollina in agrodolce

DRY MARTINI

gin, vermouth dry

PERFECT MARTINI

gin, vermouth dry, vermouth rosso

DIRTY MARTINI

gin, vermouth dry, succo d'oliva (salamoia)

VESPER MARTINI

dry gin, vodka, lillet blanc, lemon twist

VODKATINI

vodka, vermouth dry

VINTAGE

I grandi classici meritano grandi ingredienti.
Per questa selezione utilizziamo esclusivamente distillati,
liquori e vermouth premium, scelti per esaltare l'autenticità
e l'eleganza delle ricette originali.

12€

AVIATION 1916

gin, maraschino, crema di violetta,
succo limone, zucchero

CORPSE REVIVER #2 1930

gin, succo di lime, triple sec,
lillet, assenzio

LAST WORD 1930 *12

gin, succo di lime, maraschino,
chartreuse vert

HANKY PANKY 1930 *12

gin, vermouth rosso, fernet

SAZERAC 1870-80

cognac o bourbon whiskey, zucchero,
peychaud's bitters, assenzio

BIJOU 1880-90 *12

gin, vermouth rosso, chartreuse vert,
orange bitters

MINT JULEP 1800-05

bourbon whiskey, zucchero, menta fresca,
aromatic bitters

1938 LE VIEUX CARRE' *12

rye whiskey, cognac, vermouth rosso,
bénédictine, peychaud's bitters, angostura

LONG DRINKS



8€

DARK 'N' STORMY *12

dark rum (Goslings), ginger beer, lime

PALOMA

tequila, succo al pompelmo, succo di lime,
soda al pompelmo rosa

MOSCOW MULE



*12

vodka, succo di lime,
ginger beer, zenzero

CAMPARI COOLER

campari bitter, ginger ale, (lime,
arancia e zucchero muddled)

BLOODY MARY *4

vodka, succo di pomodoro,
succo di lime, sale, pepe,
tabasco, worcestershire sauce

MOCKTAIL



(ANALCOLICI)

7€

EXOTIC (signature)

succo di ananas, succo alla pesca, succo di cranberry,
succo di arancia, passion fruit

MAMBO (signature)

succo alla pesca, succo di arancia, melone,
crema di cocco, succo di lime

MULE DRIVER (signature) *12

menta fresca, succo di lime, passion fruit,
crema di pompelmo rosa, ginger beer

VIRGIN COLADA

ananas, crema di cocco

VIRGIN MARY *4

succo di pomodoro, succo di lime, sale,
pepe, tabasco, worcestershire sauce

CARRIBEAN & TIKI

8€

MARGARITA



tequila, cointreau, succo di lime fresco

TOMMY'S MARGARITA



(on the rocks)

tequila, agave, succo di lime fresco

HEMINGWAY SPECIAL



(disponibile anche la versione Long drink)

white rum, succo limone, succo pompelmo, maraschino

PIÑA COLADA



rum, ananas, crema di cocco

CACHANCHARA



aguardiente cubana, succo di lime, miele

MAI TAI



*8

dark & white rum, orange curaçao,
orzata, succo lime, zucchero

COSMOPOLITAN



vodka, cointreau, succo di lime, succo di cranberry

NEW YORK SOUR



*3, 12

bourbon o rye whiskey, zucchero,
limone, albumina, vino rosso

SIGNATURE BY SORATTI JORGE ALBERTO

10€

GINGER MEZCALITO



*12

mezcal, succo di lime fresco, triple sec,
pompelmo rosa, ginger beer

*Il carattere affumicato del mezcal incontra la freschezza
pungente dello zenzero e l'agrumato del pompelmo rosa,
in un sorso vibrante e dal finale lungo e speziato.
Un cocktail deciso, che accende il palato.*

MINT JULEP DI PIAZZA BATTISTI



*12

black rum, sciroppo alle more, mirtillo, lime, menta,
angostura bitters, aceto balsamico

*Un incontro avvolgente tra freschezza di menta
e vivacità di frutti di bosco, con un'anima calda di rum scuro
e spezie. Fresco ma complesso,
come un ricordo urbano che resta addosso.*

MEMORIE DI PALAZZO



*12

2PUNTO4 gin, triple sec, crema di pompelmo rossa,
succo di pompelmo, cetriolo
**(versione after dinner servito in coppa, disponibile
anche la versione long drink con aggiunta di ginger beer)**

*Un'eleganza agrumata che si apre tra pompelmo e cetriolo,
sostenuta dalla struttura del gin e da un tocco di dolcezza sottile.
Disponibile in versione fresca o più morbida
e avvolgente con ginger beer.*

BRAMBLE DEL SALOTTO

gin marcas infuso con more fresche
e fiori di sambuco , succo di lime,
zucchero, more fresche

*Gin infuso con more e sambuco che si fonde con lime
e zucchero in un equilibrio fruttato e floreale.
Un cocktail morbido, vellutato
e dal carattere intimamente elegante.*

ESPRESSO CORTESI *1, 3, 12

vodka, liquore al caffè con infuso di biscotto
e caramello, zucchero, caffè espresso

*Deciso e seducente, unisce la profondità del caffè espresso
alla dolcezza del liquore al caffè con note di biscotto
e caramello. Un finale perfetto, intenso
e avvolgente come un dessert liquido.*

1560



mezcal, chartreuse jaune, maraschino,
succo di lime, sciroppo di agave,
cordial di ibisco, soluzione salina,
velluto di lavanda

*Un cocktail complesso e seducente in cui il mezcal affumicato
si fonde con le note erbacee della chartreuse gialla
e la dolcezza del maraschino. Lime e agave bilanciano
la struttura, mentre ibisco e velluto di lavanda aggiungono
un finale floreale, morbido e profondamente aromatico.*

VINI E BOLLICINE ^{*12}

I nostri vini e le nostre bollicine, selezionati per esaltare ogni momento dell'aperitivo e del dopocena.

Per un viaggio ancora più ampio nel mondo del vino, richiedi la nostra Wine List completa con oltre 100 etichette.

VINI BIANCHI

BOTTIGLIA
25

CALICE
6

VERSIANO

Verdicchio di Jesi DOC Classico Superiore
Vignamato

CAECUS

Verdicchio di Matelica DOC
Tre Monti

DÉJÀ V

Passerina Offida DOCG BIO
Domodimonti

FLOSIS

Ribona Colli Maceratesi DOC
Cantina Giorgetti

MULLER THURGAU

Alto Adige DOC
K. Martini & Sohn

VINI ROSSI

BOTTIGLIA
25

CALICE
6

ADELE

Rosso Piceno DOC
Cantina Giorgetti

VIOLETTA

Lacrima di Morro d'Alba
Vignamato

POGGIOTONDO

Chianti DOCG BIO

BOLLICINE

BOTTIGLIA
25

CALICE
6

PROSECCO DOC

Extra Dry Millesimato
Natura Bervini

BOTTIGLIA
39

CALICE
8

FRANCIACORTA DOCG

Brut
La Torre

BIRRE ^{*7}

6€

“FIERA” EREMO (AMERICAN IPA)

33 cl | 6.5 gradi | Assisi

Artigianale in stile American India Pale Ale, ambrata con note agrumate, erbacea ed equilibrata.

BLANCHE DE BRUGES

33 cl | 5 gradi | Belgio

Profumi e aromi agrumati e note speziate, sapore fresco e rotondo. Torbida e opalescente, perfetta come birra aperitivo.

MAHLZEIT MC 77 (ALTBIER AMBRATA)

33 cl | 5 gradi | Macerata

Birra ambrata ad alta fermentazione caratterizzata da un gusto maltato, finale piacevolmente amaro.

ROTHAUS (PILS)

33cl | 5.1 gradi | Germania

Colore giallo paglierino, con note mielate, aromi freschi di luppolo. Note maltate, amaro ben presente ma equilibrato.

HB PURE ALE

33 cl | 4.8 gradi | Germania

Chiara bassa fermentazione con un leggero sapore maltato. Con aromi di malto da un erbaceo secco a fieno, fresche note di luppolo.

GIN & TONIC

TUTTI I NOSTRI GIN & TONIC
SARANNO ABBINATI
A **OLD TONIC DI CHANTRY WELL:**

Tonica premium dal gusto intenso
e persistente, realizzata secondo l'ispirazione
delle ricette vittoriane del **1872**.

Perfetta con gin e distillati premium.

GIN & TONIC CLASSIC

8€

Con Gin classic
BEEFFEATER - BOMBAY - TANQUERAY

GIN & TONIC PREMIUM

10€

2 PUNTO 4

By Jorge A. Soratti (Macerata - Distilled gin)

Asciutto, sorprendente, diretto, digestivo, finale leggermente balsamico. Gradazione: 48%

MARCAS GIN

By Jorge A. Soratti (Macerata - Distilled gin)

*Agrumato, asciutto, elegante e fresco.
Agrumi, paccasassi del Conero e melissa. Gradazione: 42.5%*

GIN J7 COSTA DEI TRABOCCHI

(Abruzzo - Distilled gin)

Agrumato (Arancio) e fresco. Gradazione: 45%

CIPRIANI GIN

(Inghilterra - London dry gin)

Balsamico e asciutto. Gradazione: 40%

GIN MARE

(Spagna - Mediterranean dry gin)

Erbaceo tipico di rosmarino, basilico e agrumi. Gradazione: 42.7%

HENDRICKS

(Scozia - distilled gin)

Note floreali, rosa e cetriolo. Gradazione: 44.1%

GIN & TONIC PREMIUM

12€

BACIAMANO 45

(Italia - Compound gin)

Asciutto e diretto. Gradazione: 45%

BACIAMANO MATOES

(Italia - Compound gin)

Aromatico e pomodoroso. Gradazione: 40%

BLIND TIGER IMPERIAL SECRETS

(Belgio - Distilled gin)

Speziato e asciutto. Gradazione: 45%

BLIND TIGER PIPER CUBEBA

(Belgio - dry gin)

Balsamico e fresco. Gradazione: 47%

CAMUGIN

(Italia - Compound gin)

Sapido e mediterraneo. Gradazione: 40%

COCCOBELLO

(Italia - Distilled gin)

Aromatico e morbido. Gradazione: 43%

JENSEN'S

(Inghilterra - London dry gin)

Asciutto ed equilibrato. Gradazione: 43%

GINABELLE

(Spagna - Compound gin)

Morbido e piacevole. Gradazione: 42,3%

MCHENRY NAVY STRENGTH

(Australia - Dry gin)

Morbido & strutturato. Gradazione: 57%

STATUS QUO

(Italia - Dry gin)

Fresco e balsamico. Gradazione: 41%

TABAR BERGAMOTTO

(Italia - compound gin)

Fresco e agrumato. Gradazione: 45%

THE BOATYARD

(Irlanda del nord - London dry gin)

Agrumato e secco. Gradazione: 46%

PORTOFINO

(Italia - dry gin)

Agrumato morbido, speziato, sfumature floreali. Gradazione: 43%

(DALLE 17:30 ALLE 19:30)

Ogni cocktail è accompagnato dalla tradizionale
Crescia di San Vicino,
impresiosita con l'olio extravergine d'oliva
del **Frantoio Valeri**, espressione autentica
del nostro territorio.

Le nostre birre sono accompagnate
da arachidi e olive selezionate.

*5, 12

Per arricchire ulteriormente il vostro momento
di degustazione, vi invitiamo a scoprire
la sezione **Appetizer**, con una proposta
di sfiziosità pensate per accompagnare cocktail,
birre e piacevoli momenti
di convivialità.

TRADIZIONE, QUALITÀ E OSPITALITÀ:
IL PIACERE DELL'APERITIVO
SECONDO LA NOSTRA FILOSOFIA.

APPETIZERS

(DISPONIBILE DALLE **18** ALLE **20.30**)

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI *1, 7

con eccellenze di produzione regionale e a km 0,
con giardiniera di verdure di nostra produzione
e Crescia di San Vicino

per 2-3 persone

14

TACOS

(2 tacos da comporre tra le nostre proposte)

Pico de gallo, crema di burrata e maionese al basilico *1, 7

Pollo con verdure croccanti all'agro e julienne di iceberg *1

Salmone affumicato, panna acida e avocado *1, 4, 7

8

PINZIMONIO DI VERDURE *9

finocchio, carote, peperoni e sedano

5

GAZPACHO DI ZUCCHINE

con olio alla menta e lime

6

CAPRESE CORTESI *7

7

PROSCIUTTO E MELONE DEL SALOTTO

7

LISTA ALLERGENI

- 1  **CEREALI**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi e derivati
- 3  **UOVA**
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo
- 4  **PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
- 5  **ARACHIDI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi
- 7  **LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme
- 8  **FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, anacardi/acagiù, nocciole, noci comuni/pecan e pistacchi
- 9  **SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 12  **SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve...

DISTILLATI,
LIQUORI & BIBITE



MENU
IN INGLESE



