



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 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 & miscelezioni 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 -



Gin Pennant

€ 10

La 'gin pennant' è una bandiera marinara inventata dalla Royal Navy che, quando issata, rappresenta un invito indirizzato agli altri ufficiali di marina a salire a bordo per un drink. In questo drink c'è l'essenza di quegli ufficiali: forza e morbidezza, rettitudine ed estro.

Gin Blue Ribbon, Aperol, Galliano, Lime, Blackwell rum.

The gin pennant is a maritime flag invented by the English Royal navy. When flown aboard a ship, it indicates an open invitation to other officers to come aboard for a drink (generally more than one). This drink has the soul of those officers: strength and mildness, righteousness and creativity.

Gin Blue Ribbon, Aperol, Galliano, Lime, Blackwell rum.

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Tartare di manzo, fave, pistacchio, maionese alla birra
Beef tartare, fava beans, pistachios and beer mayo € 6

Coprifuoco

€ 12

Seppur rimandi a strade vuote e pattuglie di controllo, il nome di questo drink è evocativo del feeling che vi lascerà in bocca. Il velluto vi bagna le labbra ma è solo la copertura al fuoco che il pepe vi farà esplodere al palato sorso dopo sorso. Infiamma la notte.

Gin infuso al pepe, Cocchi Americano rosa, Punt e Mes, Velluto di chinotto e rabarbaro.

Coprifuoco, literally curfew, reminds a scene of desolation and emptiness. Yet, we chose this name because this word results from the combination of 'copri' (to hide) and 'fuoco' (fire). Served with a mild velvet on top, it hides a fire that comes out forcefully and unexpectedly.

Pepper infused gin, Cocchi Americano rosa, Punt e Mes, chinotto & rhubarb cream

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Mini burger con fontina, bacon e salsa BBQ

Tiny burger with fontina cheese, bacon & BBQ sauce € 8



Bill il pistolero

€ 12

Bill il pistolero è lo storico protagonista di un Carosello a cartoni animati realizzato nel 1958 per pubblicizzare la cedrata Tassoni, qui usata per dare un'ulteriore punto di freschezza e acidità. Un drink per tutti e di tutti.

Bobby's Schiedam Gin, basilico, sciroppo al cardamomo, limone, Cedrata Tassoni

Bill the gunner is the historical main character of a famous TV commercials broadcasted in the Italian television in 1958 to advertise the iconic and quintessentially Italian cedrata Tassoni, a soda used in this cocktail to bestow a hint of freshness and savory to this drink.

Bobby's Schiedam Gin, basil, cardamom syrue, lemon, Cedrata Tassoni

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Fritturina di calamari e verdure di stagione

Fried squids and seasonal vegetables € 7



Brüsa ginèe

€ 10

È un drink che si ispira al rituale olginatese per festeggiare la fine dell'inverno. Il rito consiste in un grande falò in cui si bruciano spezie ed erbe. La sensazione di bruciato in questo drink si scopre nell'affumicatura del Lapsang, e nella bruciatura del rosmarino.

Gin Kapriol, Lime, Lapsang Syrup, Sherry, rosmarino bruciato.

Inspired by a pagan traditional ritual hold in a small village near to Lecco which consists in making a big fire in which herbs and spices are burnt to celebrate the end of winter. The burnt taste of this drink is due to the combined use of Lapsang tea and burnt rosemary.

Kapriol gin, lime, Lapsang Syrup, Sherry, burnt rosemary.

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Frisella mediterranea di verdure e salsa tzatziki

Home-made frisella with vegetables & tzatziki sauce € 5

Saving Grace

€ 14

'Saving Grace' (L'erba di Grace in Italia), è un film incentrato sull'erba. Ma anche una preghiera che recita: Dio mi conceda la serenità di accettare le cose che non posso cambiare, il coraggio di cambiare le cose che posso e la saggezza di capire la differenza. Rifletteteci.

Gin infuso alla canapa powered by Principi Attivi (CBD), Sciroppo di Honey Nuts (CBD), Bitter Lemon.

'Saving Grace' is a movie that passed into the annals of cinematography for being entirely focused on weed. However, Saving Grace is also a prayer that recites: God, grant me the serenity to accept the things I cannot change, courage to change the things I can, and wisdom to know the difference. Think about it. **Cannabis indica infused gin (CBD), Honey Nuts syrup (CBD), bitter lemon**

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Tartare di manzo, fave, pistacchio, maio alla birra
Beef tartare, fava beans, pistachios and beer mayo

€ 6



Piper Club

€ 10

Il Piper Club è un locale storico di Roma che è passato - non indenne - attraverso almeno cinque generazioni. Ha visto nascere i grandi della musica italiana e per molti è stato un'icona culturale. Come questo drink: underground ed elegante, ma non troppo.

Gin Citadelle, Cocchi Dopo Teatro, Centerba, Ancho Reyes, Soluzione Salina.

The Piper Club is one of the most famous Italian night clubs. Based in Rome it passed through at least five different generations. The club witnessed the emergence of a myriad of Italian celebrities, and for many is a pop icon. The Piper is like this drink: underground (but not too much) and elegant (just enough).

Gin Citadelle, Cocchi Dopo Teatro, Centerba, Ancho Reyes, Salty solution.

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Sfera fritta di parmigiano, melanzana fumè

Fried parmesan ball with smoked aubergines € 6



Ichi-go-ichi-e

€ 13

In Giapponese, ichi-go-ichi-e, describe un concetto culturale legato al famoso maestro del te Sen no Rikyu. È tradotto come "solo in questo momento", "mai più" o "l'opportunità di tutta la vita". Quando assaggiarlo se non ora?

Gin 135 East, vermouth dry, Sake, Thè Matcha, Sciroppo di thè bianco

In Japanese, ichi-go-ichi-e is a cultural concept that is historically attributed to Sen no Rikyu, the master of tea. Ichi-go-ichi-e can be translated as 'right now', 'now or never', or the 'opportunity of a lifetime'. When giving it a try if not now? Hic et nunc.

135 East Gin, dry vermouth, sake, Matcha tea, white tea syrup

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Polpo alla griglia, riso venere, carota & anacardi
Grilled octopus, venus rice, carrot & cashew € 7

Sciccareddu

€ 10

Sciccareddu, dal siciliano asino. In questo drink trovate tutti i sapori delle mulattiere che ancora oggi è possibile percorrere nell'entroterra siciliano ma anche nei sentieri della macchia a picco sul mare. Mediterraneo.

Gin affumicato, Campari infuso al finocchietto, Amaro Averna, Bitter alla liquirizia.

Sciccareddu means donkey in the Sicilian dialect. This drinks treasures all of the most traditional fragrances and flavors that one can breathe in the Sicilian inland but also on the steep trails overlooking the seas of the island. A taste of the Mediterranean, mare nostrum.

Smoked gin, wild fennel infused Campari, Averna, licorice bitter

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Mini burger con fontina, bacon e salsa BBQ

Tiny burger with fontina cheese, bacon & BBQ sauce

€ 7



Stella alpina

€ 10

La stella alpina è una delle piante spontanee più rare al mondo. Cresce ad altezze proibitive, si incastra tra le rocce e scorgersela è ormai difficilissimo. Ora chiudete gli occhi, bevete un sorso e sentite la montagna.

Haymans Sloe Gin, grappa bianca, sciroppo di erbe di montagna, limone, meringa

The Alpine star is one of the rarest wild plants on earth. It grows at prohibitive heights, gets stuck into mountain rocks, and spotting one is now almost impossible. Now: order the drink, wait for it, close the eyes, have a sip and feel the Alps. Hayman's sloe gin, white grappa, mountain herbs syrup, lemon, meringue.

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Tartare di manzo, fave, pistacchio, maionese alla birra

Beef tartare, fava beans, pistachios and beer mayo

€ 6





Macumba

€ 12

Tranquilli. Non porta sfortuna. Lo abbiamo chiamato così perché prepararlo, servirlo e berlo è una sorta di rituale. Se siete curiosi non vi resta che ordinarlo. Cosa? Non ti piace? Allora ordiniamo noi per te: Macumba! (vietato toccarsi)

Gin Big Gino, mix di rum Caraibici (Clairin e Wray & Nephew), succo di mango e passion Fruit, pompelmo rosa, lime, cannella, Falernum.

Keep calm. It doesn't bring bad luck. We named the drink Macumba because preparing, serving and drinking this cocktail is a kind of an ancestral rite. Are you curious? Order one. Are you superstitious? Order two. What? Don't you like it? Macumba!

Big Gino gin, mix of Carribean rum (Clairin e Wray & Nephew), mango & passion fruit juice, grapefruit rose, lime, cinnamon, Falernum.

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Sfera fritta di parmigiano, melanzana fumè
Fried parmesan ball with smoked aubergines € 6

Ambrogino: un tipo gasato

€ 10

Gasato è l'aggettivo che viene dato a Milano alle persone che credono di essere tutto loro. Noi lo immaginiamo così: Ambrogino, un classico milanese un po' gasato che offre da bere a tutto il bar. Ah sì...il drink è gasato.

Gin 50 Pounds, Rum speziato, Stravecchia Branca, arancia, lime, zenzero e demerara.

Gasato, literally sparkling, is an adjective that people from Milan attribute to those that are too much full of themselves. A typical 'gasato' is a guy that walks into a bar, looks around to grab the attention of other customers (especially the ladies), and pays a drink for everyone. Ah, yes. The drink is gasato ... well, it is sparkling.

50 pounds gin, spiced rum, Stravecchia branca, orange, lime, ginger, demerara.

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Mini burger con fontina, bacon e salsa BBQ

Tiny burger with fontina cheese, bacon & BBQ sauce

€ 7



Dalle ore 18 alle 21 i drinks di Gino vengono accompagnati da piccole stuzzicherie. Se gradite altro, sposate il consiglio di Gino: esaltate il drink scelto con il piatto proposto e viceversa!

Starting at 18.00 until 21.00 Gino's drinks will be served with appetizers. If you'd like to taste something more, follow Gino's advice: enhance your drink with the suggested dish and vice versa!

Tartare di manzo, fave, pistacchio, maionese alla birra

Beef tartare, fava beans, pistachios and beer mayo € 6

Mini burger con fontina, bacon e salsa BBQ

Tiny burger with fontina cheese, bacon & BBQ sauce € 8

Fritturina di calamari e verdure di stagione

Fried squids and seasonal vegetables € 7

Frisella mediterranea di verdure e salsa tzatziki

Home-made frisella with vegetables & tzatziki sauce € 5

Sfera fritta di parmigiano, melanzana fumè

Fried parmesan ball with smoked aubergines € 6

Polpo alla griglia, riso venere, carota & anacardi

Grilled octopus, rice, carrot & cashew € 7

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 giustificarne 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 aloë an exciting ingredient for crafted drinks. Skeptical? Try to believe ...*



Plata, plomo o aloë?

€ 12

Chissà ... se Pablo fosse vissuto nei giorni nostri magari sarebbe stato un salutista attento alla linea e avrebbe minacciato i suoi antagonisti pretendendo aloë vera (oltre a plata o plomo). Un drink che ha tutto il buono del Messico, terra di colori e di grandi sorrisi.

Gin 9, Tequila, Aloe Peach, Cordiale bergamotto e albicocca, Sciroppo di agave, Pompelmo rosa

Who knows ... imagine a Pablo of our times. Maybe he would have been a healthy guy, constantly watching his figure. Maybe he would have threatened his enemies tweaked his famous anathema as plata, plomo or aloë. Needless to say, that Mexico was the source of inspiration for this drink.

9 gin, tequila, aloë peach, Italicu, apricot brandy, agave syrup, pink grapefruit

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Frisella mediterranea di verdure e salsa tzatziki

Home-made frisella with vegetables & tzatziki

sauce € 5

GinAloha

€ 10

Chi ci segue da anni sa che nella nostra carta ci sono sempre due drink con l'aloë. L'aloë fa benissimo e allunga la vita. Noi ci teniamo ai nostri clienti. Per noi non sono solo drink, ma strumenti di loyalty. Fresco e per tutti i palati. Aloha.

Gin Brokers, Aloe Vera, limone, sciroppo di zenzero, Pimento dram, lime, pepe rosa, sale Maldon.

Our regular customers are fully aware that our list always features a couple of drinks in which we pour aloë vera. Aloë is healthy and prolongs life. Thus, mixing aloë for us is a kind of a strategic leverage to achieve loyalty and retention. Fresh and easy-to-sip. Aloha.

Broker's gin, Aloe Vera, lemon, ginger syrup, Pimento, lime, pink pepper, Maldon salt

Gino consiglia in abbinamento - Gino suggests pairing:

Polpo alla griglia, riso venere, carota & anacardi

Grilled octopus, venus rice, carrot & cashew € 7



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 Luce), Beniamino Maschio's friends amaze us again with this sloe. Blackthorn and hops. The weird couple

Berto Junipero cask finish (ITA) 43% 9€
Oltre al Dry, Quaglia ha realizzato questa versione del classico affinata in botte. Consigliato in purezza per assaporarne i sentori del legno che si mischiano a quelli dell'alloro, dell'artemisia, dell'Iris e del rosmarino. Una libidine.

Beyond the Dry, Quaglia realized this brand new variation of the classical one, improved in barrel. Suggested in its goodness in order to taste its wood scents that mix up with the bay tree, the Artemisia, the iris and the rosemary scents. A lust

Filliers 28 Barrel Aged (BEL) 43,7% 9€
La versione barricata del dry a 28 botte 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 GinO12 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€

Three cents 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€
Iseo (ITA) 43% °°	10€
Isfjord (GRL) 44% °°	10€
Insulae (ITA) 43% °°	10€
Johdpur (SPA) 43% °	9€
Kinobi (JPN) 45,7% °°	13€
Kuro (UK) 43% °°	10€
Liverpool Organic (UK) 43% °°	8€
N°209 (USA) 46% °°	12€
N.3 (NDL) 46% °°	10€
Pinkney Bend (USA) 46,5% °°	8€
Puro (ITA) 56% °°	9€
Sipsmith (UK) 41,6% °°°	10€
Sipsmith VJOP (UK) 57,7% °°	11€
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.

Agricolo Gadan (ITA) 47% °°	9€
Berkeley Square (UK) 40% °°°	10€
Bloom 1761 (UK) 40% °	9€
Geranium (UK) 44% °°	10€
Ginarte (ITA) 43,5% °°	10€
G'Vine Floraison (FRA) 40% °°	10€
Hendrick's Orbium (SCO) 43,4% °°	11€
Jinzu (ITA) 41,3% °°	9€
Kew Organic (UK) 46% °	10€
Nordes (SPA) 40% °°°	10€
Peter in Florence (ITA) 43% °°	10€
Ti (ITA) 45% °	9€
Windspiel (GER) 47% °	12€

ERBACEI- Herbaceous:

Gin che si caratterizzano per la prevalenza di sapori erbacei e/o legnosi. Possono tendere all'amaro.

These gins are characterized by a prevalence of herbaceous and/or woody flavours. They can also have a bitter flavour.

VII Hills (ITA) 42% °°	9€
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€

Caprisius (ITA) 43% °°	10€
Clandestino (ITA) 40% °°	10€
Dodd's (UK) 49,9% °	12€
Edinburgh (UK) 43% °	9€
Edinburgh Cannonball (UK) 57,2% °°	10€
Filliers 28 (BEL) 46% °°	10€
Gin 9 (ITA) 42% °°°	10€
Giniu (ITA) 40% °°	12€
Granit (GER) 42% °	9€
Hayman's (UK) 41,2% °°	8€
Hayman's Royal Dock (UK) 57% °°	9€
Kapriol (ITA) 41,7% °°°	8€
Kozue (JPN) 47% °°	11€
Martin Miller's (UK) 40% °°	9€
Mi (ITA) 47% °°	9€
Napue (FIN) 46,3% °°	12€
Old English (UK) 44°°	10€
Oxley (UK) 47% °	11€
Plymouth (UK) 41,2% °°	8€
Plymouth Navy Strength (UK) 57% °°	10€
Rivo (ITA) 43% °°	10€
Sabatini (ITA) 41,3% °°	10€
Taggiasco (ITA) 44% °°°	9€
Tanqueray Lovage (UK) 47,3% °°°	12€
The Botanist Islay (UK) 46%	8€
Tom Time (ITA) 45% °°°	10€

SPEZIATI - Spiced:

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.

135 East (JAP) 42% °°	8€
50 Pounds (UK) 43,5% °°	9€
400 Conigli Coffee (ITA) 42% °°°	11€
400 Conigli Cardamom (ITA) 42% °°°	11€
Aquamirabilis 43°12° (ITA) 43% °°	9€
Bathtub (UK) 43,3% °°	10€
Big Gino (ITA) 40% °	7€
Blackwood's Vintage (UK) 60% °°	10€
Blue Ribbon (FRA) 40% °	9€
Colombo (LKA) 43,1% °	9€
Crespo (ECU) 43,1% °	13€
Elephant (GER) 45% °	12€
Elephant Strenght (GER) 57% °°	13€
Gastro Gin (NDL) 45% °°°	10€
GinAro (ITA) 40% °°	9€
Mayfair (UK) 40% °	10€
Mombasa Club (UK) 41,5% °°	9€
Opuhr (UK) 40% °°°	10€
Portobello Road N.171 (UK) 42% °	9€

Roby Marton (ITA) 47% °°°	11€
Tanqueray Bloomsbury (ITA) 47,3% °	12€
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€
Garbì (ITA) 42% °°	9€
Macaronesian (SPA) 40% °°	10€
Ramsbury (UK) 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? Assaggiare 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 di cui Gino farebbe volentieri a meno

What Gino would prefer not to do

Vino al calice / wine by glass

(bolla, bianco, rosso) 7€

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 bottiglia

+

4 tonichino

+

4 botanica bags

= 32€

SOCIAL MEDIA

FACEBOOK:
GINO12

TWITTER:
@GINODODICI

INSTAGRAM:
@GINODODICI

GINO12

THE GIN EXPERIENCE



-Milano-

-Borgonovo Val Tidone-

www.officina12/Gino12.it



GINO12

THE GIN EXPERIENCE