

L'APERITIVO VIENE SERVITO TUTTI I GIORNI FINO ALLE ORE 21.00



NELLE SERATE DI VENERDÌ, SABATO E DOMENICA,
IN ORARIO APERITIVO, IL COSTO DELLA PRIMA
CONSUMAZIONE È QUELLO DELLA LISTA
MAGGIORATO DI €1,00

FESTEGGIA il tuo compleanno, la tua laurea
e ogni momento importante della tua vita
in compagnia degli amici.

Gli ampi spazi del GOA ti offriranno la zona
adatta, con il giusto spazio e la giusta atmosfera.

Per info 3716650448/chiedi in cassa

80's
Party
90's
E HIT ATTUALI

IL SOUND TARGATO
DEEJAY HISTORY

ITALIANS
DO IT BETTER
ITALIAN SHOW
DINNER & DJ SET

— TUTTI I VENERDÌ —
FRIDAY GOA

PRENOTA IL TUO MENÙ!

MENÙ PIZZA

€25

MENÙ CENA

€35

MENÙ GRIGLIATA

€35

APERITIVO, CENA cantata, dopocena BALLO con DJ SET

Oltre alla cena possibilità di sorseggiare il meglio
dei cocktail in un ambiente fusion,
impreziosito da pezzi originali di viaggi in paesi lontani

Festeggia il tuo compleanno, la tua laurea e ogni momento
importante della tua vita in compagnia degli amici;
gli ampi spazi del Goa ti offriranno la zona adatta
con il giusto spazio e la giusta atmosfera

PER INFO 371 665 0448 OPPURE CHIEDI IN CASSA



Goa Restaurant & Cocktail Bar

www.goa-cafe.it

[goa_restaurant_cocktailbar](https://www.facebook.com/goa_restaurant_cocktailbar)



Goa's

NARGHILÉ

relax, take it easy



NARGHILÉ

GUSTO BASIC*

€20

NARGHILÉ

GUSTO PREMIUM*

€25



*CHIEDI I GUSTI
AL PERSONALE DI SALA

le novità della stagione
autunno/inverno

GOA'S WINTER EDITION



APEROL SOUR

Aperol, limone, zucchero
liquido, arancia, albumina / **8€**

PEPPEROSKA

lime, arancia,
peperone, zucchero, vodka / **8€**

FRENCH MARTINI

Vodka, liquore
al lampone, succo d'ananas / **8€**

SPICY CUCUMBER

Tequila, cointreau, estratto
di cetriolo, tabasco, agave / **10€**

NEGRONI REPOSADO

Campari, vermouth rosso,
mezcal, rabarbaro Zucca, lime, agave / **10€**

WHITE NEGRONI

Bitter bianco luxardo,
vermouth extrady, gin, cordial orange / **10€**

GIN ZEN

Gin, cordial lime, lime,
zenzero fresco, zucchero, soda / **8€**

ITALIAN PESTATO

Aperol, prosecco, lime fresco,
arancia fresca, menta e zucchero / **9€**

ZEN BOURBON

Zenzero, bourbon,
miele, limone / **9€**

BERRY SOUR

Gin, purea
di lampone, limone / **8€**

FRENCH GIMLET

Gin, liquore ai fiori
di sambuco, lime, zucchero / **9€**

JUNGLE BIRD

Campari, rum jamaicano, lime,
limone, orzata, succo ananas / **10€**

DAI DAI DAQUIRI

Rum cubano giovane, lime,
sciroppo di camomilla, bitter chocolate / **9€**

MOJITO CON IL FISCHIO

Lime fresco, menta, zucchero,
liquore coca buton, infuso tè verde / **9€**

LONDON GRAPE

Gin, soda al pompelmo / **8€**

COLLINS MEDITERRANEO

Gin, rosmarino, limone, soda / **8€**

ALCOOL FREE

PASSION TONIC

Succo di pompelmo, sciroppo
passion fruit, succo di limone, tonica / **8€**



Potion
Art
of
Goa



SPEZIATI

TANQUERAY RANGPUR / 12 €
OPHIR ORIENTAL SPICED / 12 €
PANAREA / 12 €
RIVO / 13 €
ELEPHANT / 14 €
IL GIN DEL PROFESSORE
À LA MADAME / 13 €
IL GIN DEL PROFESSORE
MONSIEUR / 13 €
GIN MARE / 12 €
LONDON N. 1 / 12 €
ROKU / 12 €
TANQUERAY MALACCA / 14 €

GIN & TONIC/ LEMON

Serviti con
SCHWEPPE'S TONICA
bibita leggendaria

dal 1783

9€

PROFUMATI

GORDON PINK / 10 €
G VINE / 12 €
MONKEY 47 / 14 €
TANQUERAY SEVILLA / 12 €
CITADELLE / 12 €
BOTANICALS / 12 €
BOBBY'S SCHIEDAM / 13 €
MALFY ROSA / 11 €
MALFY LIMONE / 11 €
MALFY ARANIA / 11 €
BOMBAY BRAMBLE / 12 €
JUNE PERA E CARDAMOMO BY
G VINE / 12 €

Profumo più secco

DRY

Uso ridotto di botaniche

PIGSKIN SILVER / 11 €
MAHON / 11 €
BEEFETER / 10 €
BOMBAY SAPPHIRE / 10 €
TANQUERAY / 10 €
TANQUERAY TEN / 12 €

SILENT POOL / 13 €
KINOBI / 15 €
AVIATION / 12 €
BLACKWOOD 40 / 12 €
BLACKWOOD 60 / 12 €
PLAYMOUTH NAVY / 12 €

PLAYMOUTH ORIGINAL / 12 €
HENDRICK'S / 13 €
MARTIN MILLER / 12 €
MALFY GIN / 11 €



TONICHE

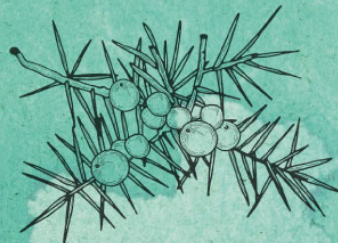
Per i palati più esigenti e raffinati
sposiamo la miscelazione con toniche premium



FEVER TREE

1 €

SUPPLEMENTO



FEVER TREE
INDIAN TONIC

FEVER TREE
MEDITERRANEA

FEVER TREE
ELDELFLOWER

FEVER TREE
REFRESHINGLY
LIGHT

FEVER TREE
AROMATIC
TONIC



Goa Restaurant & Cocktail Bar

www.goa-cafe.it

[goa_restaurant_cocktailbar](https://www.instagram.com/goa_restaurant_cocktailbar)





TRA CANCRO
PESTATI
E CAPRICORNO

CAIPIRINHA

9€

Lime fresco, zucchero di canna grezzo,
cacacha

•
•
•
•

MOJITO CUBANO

9€

Pampero giovane, lime fresco spremuto,
zucchero di canna bianco, soda, menta

•
•
•
•

JAMAICA JULEP

10 €

Pampero giovane, Captain Morgan,
lime fresco, zucchero di canna bianco,
soda, ananas fresco

ZEN PLANTATION

10€

Lime fresco, zucchero di canna grezzo,
rum Planteur, ananas, zenzero

•
•
•
•

BASITO

9€

Lime fresco, zucchero di canna bianco, rum
infuso al basilico, soda, cedrata Tassoni, basilico

CAIPIROSKA

9€

Lime fresco, zucchero di canna grezzo,
vodka Smirnoff

•
•
•
•

MOJITO PESTATO

9€

Lime fresco, zucchero di canna grezzo, Pampero
giovane, Pampero especial, soda, menta, bitter

•
•
•
•

RUM COOLER

9 €

Lime fresco, zucchero di canna grezzo, Pampero
especial, ginger ale, arancia fresca, bitter

Classic

\$ Twist

"Io conosco il prezzo del successo: impegno, duro lavoro
e un inarrestabile dedizione alle cose che vuoi veder succedere."
- Frank Lloyd Wright

ROSEMARY GREYHOUND / 9€

Vodka Smirnoff, pompelmo rosa, lime, sciroppo al rosmarino

OLD FASHIONED / 9€

Wild Turkey 101, zucchero, bitter, soda, orange peel

MINT JULEP (1938 Kentucky Derby Louisville) / 10€

Maker's Mark, zucchero, foglie di menta

PAPA DOBLE DAIQUIRI / 9€

Rum cubano giovane, succo di pompelmo, gocce di maraschino, lime, zucchero

DAIQUIRI BASIL & HONEY / 9€

Rum cubano invecchiato, lime, miele e foglie di basilico

DAIQUIRI MULATA (ricetta cantineros) / 8€

Rum cubano giovane, liquore al cacao, lime

PERIODISTA (ricetta cantineros) / 8€

Rum cubano chiaro, liquore all'albicocca, cointreau, lime

RAMON GIN FIZZ / 8€

Gin Tanqueray, limone, zucchero alla rosa, soda



MANHATTAN / 9€

Wild Turkey Rye, bitter, Carpano rosso



STINGER (1920 recipe) / 8€

Brandy, liquore alla menta

MIDNIGHT STINGER (customizzazione del più classico) / 8€

Bourbon, branca menta, limone, zucchero



GIMLET / 8€

Gin, cordial lime and fresh lime



GRASSHOPPER (U.S.A. 1961) / 8€

Liquore menta verde, liquore cacao, crema di latte



TOMMY'S MARGARITA (1990 San Francisco) / 9€

Tequila bianca, agave syrup, lime limone



TOMMY'S THAI GREEN / 10€

Tequila infusa chily e basilico, solerno orange, agave syrup, lime



WHITE RUSSIAN / 9€

Vodka Smirnoff, liquore al caffè, crema di latte

a parere nostro
il migliore digestivo
dopo una cena da re

proposta dall'ammiraglio
Gimlet contro le malattie
del suo equipaggio





LONG DRINK



HAWAIIAN HURRICANE / 9€

(Goa 2018)

Vodka Smirnoff, Passoa, cordial lime



PALOMA / 9€

Tequila blanca, soda al pompelmo



BERRY FOREST / 9€

Vodka Smirnoff, succo ananas,
purea di lamponi, coca cola



CHILI BERRY / 9€

(PICCANTE)

Vodka chily, purea di lamponi, gassosa



GIN BLASH / 9€

Gin Tanqueray, succo di cranberry, tonica



TATANKA COCKTAIL / 9€

(Cocktail nazionale polacco)

Zubrowka, succo di mela, lime





BOSTON TEA PARTY / 8€

(in ricordo della rivolta del tè - 1773)

Vodka Smirnoff, rum, liquore caffè, southern comfort, limone, zucchero, coca cola



MOSCOW MULE / 9€

(U.S.A. 1941)

Vodka Smirnoff, ginger beer, lime



EL DIABLO / 9€

(Trader Vic 1947)

Tequila, creme de cassis, ginger beer, lime



KENTUKY COFFE / 8€

(Campari Academy)

Bourbon, falernum, caffè decaffeinato, lime



10 A.M. / 10€

Liquore al tè, limone, cedrata Tassoni



PINA COLADA / 9€

(Portorico 1954)

Pampero giovane, crema di cocco, lime, estratto di ananas, zucchero



DARKEN STORM / 9€

(drink nazionale Bermuda)

Rum Gosling, lime, ginger beer



LINCHBURG LEMONADE / 8€

Jack Daniel's, limone, zucchero, soda



OLD TOM COLLINS / 9€

Old Tom gin, limone, zucchero, soda, angostura



Goa Restaurant & Cocktail Bar

www.goa-cafe.it

[goa_restaurant_cocktailbar](https://www.facebook.com/goa_restaurant_cocktailbar)



MARTINI

**IMPORTANTE SAPERE CHE QUESTO DRINK
PER ESSERE GODUTO VA CONSUMATO IN 3 SOLI SORSI.**

I Martini Cocktail sono come il seno di una donna:
uno è poco, tre sono troppi.

DIRTY MARTINI

Gin, lillet blanc aromatizzato
alla mediterranea, gocce di china,
salamoia di oliva



VESPER MARTINI

(Ian Fleming 1953)
Vodka Smirnoff, gin, lillet blanc



BREAKFAST MARTINI

(Salvatore Calabrese "The Maestro" 2000)
Beefeater gin, triple sec, limone,
marmellata d'arance



ESPRESSO MARTINI

Vodka Smirnoff, liquore caffè,
caffè espresso Illy, sciroppo d'acero



PORNO STAR MARTINI

Vodka vaniglia, passoa, limone, sciroppo
di vaniglia, passion fruit, prosecco



WASABI MARTINI

Gin, vermouth dry, wasabi



10€





VIRGIN

Privi di **ALCOOL**
ma carichi di **PIACERE**

GUSTALI! MANGIANDO LA NOSTRA FRUTTA FRESCA SELEZIONATA

GOA STYLE

ANALCOLICO DOLCE DELLA CASA

Succo ananas, succo arancia,
succo pompelmo, purea di fragole

VIRGIN HEMINGWAY MOJITO

Zucchero bianco di canna,
menta, limone, pompelmo, soda

PASSION ALE

Ginger ale, succo di passion fruit
sciroppo passion fruit home made

GANESH

ANALCOLICO DOLCE SPEZIATO

Succo ananas, granatina home made,
sciroppo passion fruit home made,
zenzero

ANANAS COBLER

Succo ananas, granatina
home made, limone

SKYWASSER

Purea di lamponi, limone,
tonica

VIRGIN COLADA

Succo ananas, sciroppo cocco,
ananas e cocco freschi

FLORIDA

ANALCOLICO SECCO

Succo arancia, succo di pompelmo,
limone, zucchero, soda

BASITO TASSONI

Zucchero di canna bianco, basilico,
cedrata Tassoni, soda, limone

SHERLEEY TEMPLE

Granatina home made, ginger ale

VIRGIN APPLE

Succo di mela, limone,
acqua di cannella

DARK NIGHT

Coca cola, cioccolato,
scorze di pompelmo

9€

8€

FROZEN

LA PARTE SPUMOSA IN SUPERFICIE ERA COME LA SCIA DI UNA NAVE
E LA PARTE CHIARA COME QUANDO LA PRUA FENDE IN ACQUA BASSA
UN FONDO DI MARINA.
(ERNEST HEMINGWAY)



DAIQUIRI LAMPONE MANGO

Rum chiaro, limone, purea lampone, mango



DAIQUIRI FRAGOLA E MARACUJA

Rum chiaro, limone, sciroppo di maracuja home made, purea di fragole



FROZEN APEROL

Aperol, prosecco, arancia



MELON BANAN COLADA

(Cascina Caffè 1999)

Liquore banana, liquore melone, colada mix



LAMBADA DE AMOR

(Cascina Caffè 1999)

Cachaca, purea fragola, sciroppo passion fruit home made, colada mix



BAILEYS FROZEN

(Drome 2010)

Baileys, latte condensato, latte di cocco

9 EURO

SOUR

FACILI, GUSTOSI E ALLA PORTATA DI TUTTI .

DELICIOUS SOUR

*Calvados, peach brandy,
limone, zucchero, albume*

CAPITAN JOHN

*Vodka Smirnoff,
limone, sciroppo
di zucchero speziato*

ESTER SOUR

*Bourbon, limone,
arancia, falernum home made*

TRINIDAD SOUR

*Whiskey rye,
falernum home made,
limone, bitter*

VELVET REVOLVER

(Cocktail reso famoso da Slash, chitarrista dei Guns fondatore poi dei VR)

*Brandy, vino rosso, angostura,
limone, zucchero, marmellata di fragole*

8 EURO



Goa Restaurant & Cocktail Bar

www.goa-cafe.it

[goa_restaurant_cocktailbar](https://www.facebook.com/goa_restaurant_cocktailbar)



- TIKI -



Se non potete andare in paradiso...lo porterò io da voi..

- Don The Beach Comber -

Correva l'anno 1933, dopo il proibizionismo i barman americani migrano a Cuba e Portorico per ristudiare le tecniche ormai perse in quegli anni bui. Il vizioso playboy sig. Don The Beach Comber corre a Cuba dove trova il suo mentore Sig. Costante Alla "Floridita" ove perfeziona nuove tecniche di miscelazione, dalle quali, al suo ritorno negli stati uniti, nasce la corente "TIKI": miscela di differenti tipi di rum (e non solo) con parte acida e parte dolce.

SINGAPORE SLING 11€

RICETTA 1915 - NGIAM TONG BOON

Gin, liquore ciliegia, cointreau, DOM benedictine, granatina, succo ananas, lime, angostura

COBRA'S FANG 12€

DON BEACH 1937

Rum demerara, assenzio, arancia, lime, sciroppo passion fruit, angostura

CANCIANCIARA ZEST 10€

CUBA, NO AGE FATHER OF DAIQUIRI

Rum cubano giovane, miele, lime, scorze di agrumi

ZOMBIE 12€

LIMIT OF TWO - THE REAL MAN KILLER

DON BEACH 1937

Rum gold, rum dark, rum overproof, granatina, falernum, don mix, lime, limone, angostura, pernod

CUCUMBER AKU AKU 11€

UNKNOWN

Pampero giovane, liquore pesca, lime, limone, cetriolo fresco, ananas fresco, sciroppo di zucchero, menta

RAINBOW BLACK HONEY MOON 10€

JARY GOA 2018

Rum miel, arancia, acqua di cannella

BIG BAMBOO 11€

MARIANO LOCODINE '60

Rum dark giamaicano, rum cubano, pompelmo, lime, limone, arancia, sciroppo passion fruit, angostura



MISSIONARY DOWNFALL 10€

DON BEACH - '30 - CONSIGLIATISSIMO

*Pampero giovane, liquore pesca, limone,
lime, ananas in pezzi, miele, menta*

HULK POTION 10€

**CHIEDI A BRUCE BANNER QUANDO VUOI BERE
LA SUA FIALA.**

*Vodka, gin, sciroppo di rosmarino, limone, lime, cetriolo in fette,
fiala di assenzio.*

SUMATRA KULA 10€

IL CUORE DEL TIKI

*Rum giovane, arancia, pompelmo,
lime, limone, miele*

BERMUDA SWIZZLE 11€

*Rum bermuda, falernum, lime,
arancia, ananas, angostura*

CAMOMILLA MAI TAI 11€

*Rum giovane infuso alla camomilla home made,
triple sec, falernum, sciroppo di miele, lime*

Magic Drink

PURPLE TRIP

IL DRINK CHE CAMBIA COLORE

*Vodka con infusi fiori blu della farfalla,
liquore al lychee, limone, zucchero*



NEGRONI INFUSO AL CAFFÈ

*Gin, Campari bitter, Carpano rosso
olio essenziale di caffè
estratto drop by drop*



FRENCH VELVET DAIQUIRI

*Rum cubano giovane, lime,
zucchero, velluto di Chambord*



MOJITO AFFUMICATO

*Rum giovane cubano, zucchero di canna
bianco, lime, menta, soda
Affumicatura al legno di quercia americana*



14€

Per chi non è abituato
ad accontentarsi

Magic Drink

DOSSOR MER
CON VELLUTO di FRANGELICO
*Campari, vermouth rosso,
velluto di Frangelico*



AVIATION
*Gin, limone, zucchero,
velluto di parfait amour*



**OLD FASHIONED
AFFUMICATO**
*Wild turkey 101, zucchero, Laphroig,
angostura, soda, orange peel*



BELLINI 2.0
*Franciacorta Brut,
veluto alla pesca*

—  14€  —

Per chi non è abituato
ad accontentarsi



TEQUILA

NASCE IN MESSICO DALLA DISTILLAZIONE DELL'AGAVE BLUE ED EVENTUALE AGGIUNTA DI ALTRE SOSTANZE ZUCCHERINE. LA TEQUILA, GRAZIE ALLE PROPRIETÀ PSICOTROPE DELL'AGAVE FERMENTATO, VENIVA CONSIDERATA UNA POZIONE MAGICA, USATA DAI SACERDOTI MESSICANI PER ENTRARE IN CONTATTO CON GLI DEI...E A QUANTO PARE FUNZIONÒ!

ESPOLON / 8€ DON JULIO REPOSADO / 12€ PATRON ANEJO / 12€

HERRADURA ANEJO / 10€ HERRADURA REPOSADO / 10€

I prezzi sono riferiti a 6 cl di prodotto. Il servizio verrà effettuato con fette d'agrumi e selezione di sale.



MEXCAL



PRODOTTO DOP RICAVATO ESCLUSIVAMENTE IN ALCUNE REGIONI DEL MESSICO DAL CUORE DELL'AGAVE (NON UNICAMENTE DA QUELLO BLU). TRADIZIONE VUOLE CHE LA "LARVA" O "GUSANO" PRESENTE NELLA BOTTIGLIA DIEDA A CHANG LA FORZA E LA VIRILITÀ PER AMARE LA SUA DEA PER 7 GIORNI E 7 NOTTI.

MONTELOBOS / 10€ MONTE ALBAN / 8€ VERDE MOMENTO / 8€

ILLEGAL / 9€ ILLEGAL ANEJO / 12€

DÍA DE MUERTOS

VODKA



Nel 1534 l'erborista polacco Stefan Falimiriz in alcuni documenti personali la definisce "GORZALKA" (Liquore), ma in alcuni registri doganali di Sandomierz Court veniva etichettata come "VODA" (acquetta).

Solo in seguito sotto influenza russa prese il nome di VODKA: distillato di cereali e patate.

BELVEDERE / 7 €

CIROC / 8 €

ZUBROWKA / 7 €

KOUFFMANN / 10 €

RUSSIAN STANDARD / 6 €

GREY GOOSE / 7 €

RUM



FINE RUM SELECTION. SEMPRE SERVITI CON CIOCCOLATO FONDENTE,
ARANCIA CARAMELLATA E ACQUA. TROPICALE E LATINA,
QUESTA ACQUAVITE DI BUONA COMPAGNIA SPOSSO SVOLTA IL RISULTATO DI UN APPUNTAMENTO.

CUBA

HAVANA 7 / 8 €
SANTIAGO 8 / 7 €
SANTIAGO 11 / 9 €
BACARDI 8 / 6 €

Nicaragua

FLOR DE CANA 12 / 8 €

GUATEMALA

ZACAPA 23 / 12 €
ZACAPA ETT NEGRA / 16 €
ZACAPA XO / 18 €
ZACAPA ROYAL / 35 €
BOTRAN RESERVA BLANCA / 12 €
BOTRAN SOLERA 18 ANNI / 12 €
BOTRAN 15 / 12 €

REP. DOMINICANA

MATUSALEM 7 / 7 €
MATUSALEM 15 / 8 €
BRUGAL ANEJO / 7 €
BRUGAL GRAN RISERVA 1888 / 10 €

BERMUDA

GOSLINS BLACK SEAL / 8 €

JAMAICA

CAPITAN MORGAN SPICED GOLD / 6 €
CAPITAN MORGAN / 6 €
APPLETON VX / 7 €
APPLETON 12 / 10 €



SOUTHERN SEA

TRINIDAD

PLANTATION PINEAPPLE / 8 €
PLANTATION BLANCO / 8 €
KRAKEN / 8 €

PANAMA

ABUELO 7 / 8 €
ABUELO 12 / 10 €

GUADALUPA

KARUKERA VIEUX
RÉSERVE SPÉCIALE / 8 €

USA

SAILOR JERRY / 7 €

FILIPPINE

DON PAPA 7A / 10 €
DON PAPA 10A / 14 €

MARTINIQUE

TROIS RIVIERES 80° / 8 €
DEPAZ BLANC AGRICOL 55° / 8 €
DEPAZ VIEUX / 12 €
CLEMENT / 12 €
CLEMENT XO / 14 €
J. BALLY 1997 / 30 €

VENEZUELA

CACIQUE ANEJO / 6 €
CACIQUE 500 / 7 €
PAMPERO ANNIVERSARIO / 7 €
DIPLOMATICO ANEJO / 8 €

Preparazione tipica delle Antille Francesi.
Spezie e frutta in macerazione nel rum.

RUM PLANTEUR HOME MADE

RUM ANANAS
E VANIGLIA

RUM COCCO,
BANANA
E VANIGLIA

RUM ARANCIA
E CANNELLA

La frutta nella quale è stata eseguita la macerazione completa il servizio

2 OZ.



Goa Restaurant & Cocktail Bar

www.goa-cafe.it

[goa_restaurant_cocktailbar](https://www.facebook.com/goa_restaurant_cocktailbar)



WHISKY

IL WHISKY, IL DISTILLATO PRINCIPE RICAVATO SECONDO DISCIPLINARE DALLA
FERMENTAZIONE DI ORZO, SEGALE, FRUMENTO E GRANOTURCO.
È STAGIONATO IN BOTTI E SELEZIONATO PER LE SUE PECULIARITÀ:
PROVENIENZA, TOSTATURA E SAPIDITÀ.

SCOTLAND

BOWMORE 12 / 10€
LAGAVULLIN 16 / 12€
OBAN 14 / 10€
CRAGGANMORE 2016 / 12€
ARBEG UIGEADAIL / 14€

CAOL ILA 12 / 10€
LAPHROAIGH 10 / 10€
CARDHU 15 / 12€
TALISKER 10 / 10€
TALISKER STORM / 9€

JOHNNIE WALKER

RED LABEL / 6€
BLACK LABEL / 8€

GREEN LABEL / 15€
BLUE LABEL / 25€

IL SERVIZIO VERRÀ EFFETTUATO
CON 6 CL DI PRODOTTO, ACQUA
E CIOCCOLATO FONDENTE.

UNITED STATE OF AMERICA

JACK DANIEL'S / 5€
JACK SINGLE BARREL / 10€
HONEY JACK / 7€
GENTLEMAN JACK / 7€
KNOB CREEK / 8€
KNOB CREEK RYE / 8€

MAKERS MARK / 8€
OLE SMOKY MOONSHINE / 10€
BULLEIT 10 / 15€
BULLEIT / 10€
MOONSHINE HARLEY / 10€

CANADA

CANADIAN / 6€

CROWN ROYAL / 8€

FIREBALL (CANNELLA) / 6€

GIAPPONE

MYIAGIKO / 14€
NIKKA BLENDED / 14€
YOIGHI NIKKA RED / 14€
YOIGHI NIKKA BLACK / 14€

IRISH

JAMESON / 7€
JAMESON 12 ANNI / 12€
BUSHMILS WHITE / 9€
BUSHMILS BLACK / 11€

PREDINNER

HANKY PANKY / 8€

(Ada Coleman 1920, Savoy Hotel)
Beefeater, Antica Formula,
Fernet Branca



PIMM'S NI / 8€

Pimm's, ginger ale, cetriolo, menta,
fragola, arancia, ciliegia, zenzero



BASIL SMASH / 9€

Gin infuso al basilico, limone,
zucchero, foglie di basilico



HUGO / 8€

(Ronald Gruber, m 2005 - consigliatissimo)
Liquore fiori di sambuco, prosecco,
soda, foglie di menta



ONLY IT / 8€

(Aperitivo d'altri tempi)
Campari, china martina, rabarbaro
zucca, soda



AFTER TENNIS / 8€

(Aperitivo poco alcolico)
Aperol, limone, gassosa



**Aiutano a preparare stomaco ed intelletto
ad importanti decisioni.**

BLOODY MARY / 10€

(New York 1920)

Vodka, pomodoro, limone,
sale di sedano, peperoncino,
worcestshire sauce

RED SNIPER / 8€

Gin, succo di pomodoro,
limone, peperoncino, sale
di sedano, worcestshire sauce

AMERICANO / 8€

Bitter Campari, angostura
vermouth rosso, soda, lemon zest

SPRITZ / 8€

Aperol, prosecco, soda

BOULEVARDIER / 10€

Rye whiskey, campari, vermouth rosso

IL MILANESE / 8€

(Mag Milano)

- Andrea Dracos per Expo 2015 -
Vermouth rosso, china martini,
soda

MARTINEZ / 9€

(Jerry Thomas 1887)

Old Tom gin, carpano rosso,
gocce di marashino, bitter all'arancia

OAK NEGRONI / 10€

Botte insaporita al Braulio
Campari, vermouth, gin

ROSSINI / 10€

Prosecco, purea di fragole



LIQUORI & DIGESTIVI

CYNAR
RAMAZZOTTI
CHINA MARTINI
AVERNA
FERNET BRANCA
BRANCA MENTA
MIRTO
LUCANO
MONTENEGRO
UNICUM

BAILEYS CLASSIC
JAGERMEISTER
BRAULIO
BRAULIO RISERVA
AMARO DEL CAPO
PETRUS
SAMBUCA
FRANGELICO
CHAMBORD

5 EURO

GRAPPE

LA GRAPPA È FIGLIA DELLA FANTASIA.
NON SI SA CHI SIA STATO A SCOPRIRE CHE LA DISTILLAZIONE DELLE VINACCE
REGALAVA UN LIQUIDO CHE FACEVA SOGNARE.

NARDINI / 4 €
NARDINI ORO / 4 €
18 LUNE / 5 €

AMARONE / 5 €
CHARDONNAY / 5 €
GHEWURTZTRAMINER B / 5 €

COGNAC, BRANDY & CALVADOS

COURVOISIEUR
CARDINAL MENDOZA

MARTEL
REMY MARTIN

CALVADOS
STRAVECCHIO BRANCA

7 EURO

SPECIALITÀ HOMEMADE

LIQUIRIZIA
LIMONCELLO
MIRTO

4

EURO



Goa Restaurant & Cocktail Bar

www.goa-cafe.it

[goa_restaurant_cocktailbar](https://www.facebook.com/goa_restaurant_cocktailbar)



BIRRA

SPINA

BIRRA MEDIA CHIARA

0,40 C cl / 6 €

BIRRA PICCOLA CHIARA

0,20 C cl / 4,50 €

BIRRA MEDIA ROSSA

0,40 C cl / 7 €

BOTTIGLIE

BELGIO

DUVEL / 6 €
TRAPPISTA / 8,5%Vol

HOERGARDEN / 6 €
BLANCHE / 4,9%Vol

REGNO UNITO

TENNENT'S / 6 €
DOPPIO MALTO / 9%Vol

MENTIME / 6 €
PALE ALE / 4,3%Vol

IRLANDA

GUINNES / 6 €
STOUT / 4,2%Vol

GERMANIA

WARSTEINER / 5 €
4,8%Vol

FRANZISKANER WEISSBIER
BIONDA / 7 €
CL 50 / 5%Vol

FRANZISKANER WEISSBIER
ROSSA / 7 €
CL 50 / 5%Vol

SPAGNA

ESTRELLA / 6 €
LAGER GLUTEN FREE / 5,4%Vol

ITALIA

MANABREA / 5 €
LAGER / 4,8%Vol

DOLOMITI / 5 €
PILS / 4,9%Vol

ICHNUSA / 5 €
NON FILTRATA / 4,6%Vol

VETRA / 7 €
IPA / 6,5%Vol

MESSICO

CORONA / 6 €
PALE LAGER / 4,6%Vol

Vini

Vini bianchi

Falanghina (Di Majo Norante)	25€
Greco di tufo (Di Majo Norante)	27€
Pecorino (La Valentina)	28€
Vermentino (Belvento)	30€
Lugana (Cà dei Frati)	35€
Gewurztraminer (Pfitscher)	37€

Vini rosé

Velarosa (Belvento)	25€
Rosa dei Frati (Cà dei Frati)	33€

Vini rossi

Montepulciano (Borgo Sanleo)	25€
Primitivo (Cantaluppi)	27€
Valpolicella	27€
Dolcetto d'Alba (Oddero)	36€
Lagrein (Erste Neue)	36€
Valpolicella ripasso (Fratelli speri)	38€



Bollicine

Spumante millesimato extradry (Antica terra)	25€
Prosecco doc (Locanda italia)	30€
Franciacorta brut (Contadi Castaldi)	45€
Franciacorta rosé (Contadi Castaldi)	55€
Franciacorta saten (Contadi Castaldi)	60€
Ca del bosco	80€
Bellavista	80€
Moët	120€
Moët ice	150€
Moët ice rosé	150€

VINI AL CALICE

ROSSI E BIANCHI 6€

IL NOSTRO PERSONALE DI SALA
SAPRA' CONSIGLIARTI TRA LE
ETICHETTE DISPONIBILI

BOLLICINE 6€

PROSECCO

SANGRIA

CALICE

6€

LITRO

25€

VERMOUTH

CARPANO ANTICA FORMULA / 8€

CARPANO ROSSO / 6€

VERMOUTH DEL PROFESSORE / 8€

CARLO ALBERTO / 6€

PUNTE MES / 6€

CHINA MARTINI / 6€

COCCHI ROSSO / 6€

NOILLY PRAT DRY / 7€

LILLET BLANC / 7€

BIBITE, ACQUA E SUCCHI DI FRUTTA

SODA FOUNTAIN | 0,40CL

COCA COLA / 5€
LEMONSODA / 5€
TONICA / 5€

SODE

COCA COLA / 0,30cl / 5€
COCA COLA ZERO / 0,30cl / 5€
ARANCIATA SAN PELLEGRINO DOLCE / 5€
ARANCIATA SAN PELLEGRINO AMARA / 5€
CEDRATA TASSONI / 5€
GINGER ALE / 5€
GINGER BEER / 5€
CHINOTTO / 5€
GASSOSA / 5€
POMPELMO ROSA / 6€
REDBULL / 6€

ICE TEA GALVANINA

LIMONE / 6€
PESCA / 6€
BIANCO / 6€
VERDE / 6€

SUCCHI DI FRUTTA

SUCCO ANANAS
SUCCO POMPELMO
SUCCO ARANCIA
SUCCO MELA
SUCCO ALBICOCCA
SUCCO PERA
SUCCO PESCA

5 EURO

TONIC WATER FEVER TREE

PREMIUM INDIAN
MEDITERRANEA
ELDEFLOWER
AROMATIC
REFRESHINGLY LIGHT

6 EURO

SPREMUTE

SPREMUTA POMPELMO / 6€
SPREMUTA ARANCIA / 6€

LURISIA NATURALE

H2O

LURISIA GASSATA

2 EURO

(NON COMPRESA NELLA CONSUMAZIONE MINIMA OBBLIGATORIA)

GELATERIA

AFFOGATO
AL CAFFÈ

6 EURO

ANANAS
CAMELLATO

7 EURO

AFFOGATO
ALL'AMARENA

6 EURO

ANANAS
CON GELATO

7 EURO

AFFOGATO
ALLA MENTA

6 EURO

FRAGOLE
CON GELATO

7 EURO

PANNA MONTATA
CON CANNELLA

4 EURO

GRANITE

FRAGOLA
PINA COLADA
PASSION FRUIT



EURO

MENTA
LIME
CAFFÈ E VANIGLIA



Goa Restaurant & Cocktail Bar

www.goa-cafe.it

[goa_restaurant_cocktailbar](https://www.facebook.com/goa_restaurant_cocktailbar)



CAFFETTERIA

ESPRESSO ILLY TOSTATURA MEDIA

2 EURO

DECAFFEINATO / 2€

Cialda ILLY

CAFFE' SHAKERATO / 6 €

*Doppio espresso,
liquore alla vaniglia*

GINSENG / 2€

Cialda ILLY

ORZO / 2€

Cialda ILLY

INDIAN CAPPUCCINO / 4 €

*Caffè, crema di latte montata,
grana di cocco*



CAFFE' CON LECHE / 2€

Un ricordo dalla Spagna



HOT TODDY

COCKTAILS CALDI PER LE FREDDE SERATE INVERNALI

IRISH COFFEE

Irish Whiskey, doppio espresso, zucchero, panna

BLACK STRAP

Rum, cordial lime, acqua calda

RUM TODDY

Rum, miele, acqua calda, lemon zest

WHISKY TODDY

Whisky, miele, acqua calda, lemon zest

7 EURO

INFUSI E TISANE

CHAI TEE / 5 €

Infuso con spezie e latte

THE NERO / 5 €

Sapore intenso ed energizzante

THE VERDE / 5 €

Sapore fresco con caratteristiche drenanti

THE NERO ALLA MELA / 5 €

Dolce e acidulo, adatto ad incontri di affari

LAPSANG SOUCHONG / 5 €

*The nero affumicato con pino e cedro,
unico nel suo genere, adatto anche
ad accompagnare piatti della cucina*

THE NERO E ROSA / 5 €

Disinfettante naturale

CANARINO / 5 €

*Infuso di peel di limone,
digestivo per antonomasia*

THE DEL DESERTO / 5 €

*Infuso di the nero e menta fresca,
offerto come da tradizione
nelle tende arabe*

KARCADE / 5 €

*Fiore di Ibisus da sempre utilizzato
come elisir di buona salute*

CANNELLA / 5 €

Placa gli impulsi della fame nervosa

FRUTTI ROSSI / 5 €

*Ricco di polifenoli è un tonico
per l'organismo*

THE MATCHA / 5 €

*Utilizzato dalla notte dei tempi
per la cerimonia del te,
ricco di anti ossidanti naturali*

INFUSO CBD / 5 €

Secondo norma vigente

CIOCCOLATA

CLASSICA

4 EURO

CON PANNA

5 EURO



Goa Restaurant & Cocktail Bar

www.goa-cafe.it

[goa_restaurant_cocktailbar](https://www.facebook.com/goa_restaurant_cocktailbar)



LE NOSTRE PREPARAZIONI

FALENERUM

Rum, farina di mandorle, buccia di lime, cannella,
chiodi di garofano, zenzero, sciroppo di zucchero

GRANATINA

Succo di melograno fresco, zucchero

DON MIX

Sciroppo di cannella, spremuta di pompelmo

COLADA MIX

Ananas fresco in pezzi, succo ananas, concentrato
cocco, farina di cocco

SCIROPPO PASSION FRUIT

Passion fruit fresco, zucchero bianco,
sciroppo di zucchero

ACQUA DI CANNELLA

Cannella infusa in acqua

PUREA DI LAMPONI

Lamponi frullati con zucchero liquido

PUREA DI FRAGOLE

Fragole frullate con zucchero liquido

SOUR

Succo di limone fresco, zucchero liquido,
acqua, albumina

VODKA CHILY

Vodka, tris di pepi, peperoncino jalapenos

RUM MIEL

Rum, miele, acqua, scorze di arancia

RUM ALLA CAMOMILLA

Rum infuso ai fiori di camomilla essiccati

RUM AL BASILICO

Rum infuso con foglie di basilico fresco

RUM AFFUMICATO

Rum infuso con tè Lapsang souchong

VODKA CON INFUSI FIORI BLU DELLA FARFALLA

Vodka infusa con butterfly pea tea, un fiore blu
tipico dell'Indonesia appartenente alla specie delle
leguminose



**LA NOSTRA BOTTIGLIERA È SEMPRE IN EVOLUZIONE,
ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO NON ESSERE PIÙ DISPONIBILI
OD ESSERE STATI SOSTITUITI CON DELLE NOVITÀ,
CHIEDI SEMPRE AL NOSTRO PERSONALE.**



ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10MG/KG
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Disponendo di un'unica cucina, non possiamo garantire la non contaminazione degli alimenti per chi soffre di intolleranze. In caso di allergie alimentari si prega di segnalarlo al personale di sala.



goa



Goa Restaurant & Cocktail Bar

www.goa-cafe.it

goa_restaurant_cocktailbar

