

ASTOR CAFÉ

- BEVANDE -

“IL GUARDARE UNA
COSA È BEN DIVERSO
DAL VEDERLA.
NON SI VEDE UNA
COSA FINCHÉ NON SE
NE VEDE LA BELLEZZA”.

OSCAR WILDE

UN LUOGO QUESTO CHE RICORDA NON SOLO IL GRANDE DESIGN ITALIANO DEGLI ANNI '60 E '70, MA ANCHE CAPACE DI SUSCITARE L'INTIMO E AMATO RICORDO DEI BAR DELLA NOSTRA INFANZIA O GIOVENTÙ.

L'ASTOR CAFÉ NEL RISPETTO DI QUESTO OMAGGIO ESTETICO E CULTURALE DELL'ITALIA DI QUEGLI ANNI, PROPONE CIBI GENUINI PER PIATTI PIACEVOLMENTE DEMODÉ, RICCHI DI FASCINO E POESIA, MA SOPRATTUTTO BUONI.

SUL FRONTE DELLE BEVANDE, IL BINOMIO BITTER-VERMOUTH, OVVERO LA COMBINAZIONE CHE HA RESO VINCENTE L'APERITIVO ITALIANO NEL MONDO, È ALLA BASE DELLA NOSTRA MISCELAZIONE, SENZA OVVIAMENTE DIMENTICARSI DI TUTTI I PIÙ IMPORTANTI DISTILLATI, BIANCHI E SCURI.

ANCHE IL VINO, GRAZIE AD UN'ATTENTA SELEZIONE VOLUTAMENTE UN POCO "CHIC", CHE DESCRIVA LA CULTURA DEL BERE DI QUEGLI ANNI, FIRMA UN CAPITOLO IMPORTANTE DI QUESTO LOCALE.

MA CIÒ CHE PIÙ RAPPRESENTA L'ASTOR CAFÉ, SONO LE PERSONE CHE VI LAVORANO: EDUCATE E PROFESSIONALI, PRONTE AD ACCOGLIERVI CON QUANTO DI MEGLIO POSSIAMO OFFRIRVI.

ASTOR CAFÉ, IL "BAR DI QUARTIERE" 3.0

MISCELAZIONE

L'ARTE DELLA MISCELAZIONE CLASSICA
REALIZZATA CON UN ACCURATA SELEZIONE DEI
MIGLIORI PRODOTTI ITALIANI E STRANIERI

“...GLI RICORDAVA LE FRAGRANZE E I PROFUMI
DELL'ITALIA E PERCHÉ AVEVA QUEL SAPORE
DOLCE E AMARO AL TEMPO STESSO,
COME LA VITA”

CONTE CAMILLO NEGRONI, ALLA FINE DEGLI ANNI '10 AL BANCO DEL CASONI A FIRENZE

BITTER E VERMOUTH

BITTER O VERMOUTH

SERVITI AL BICCHIERE, SODATI E PROFUMATI CON SCORZE DI AGRUMI

€ 5

MI-TO

BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO DI TORINO, CON SCORZE DI AGRUMI FRESCHI

€ 6

AMERICANO

BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO DI TORINO, SODA E AGRUMI FRESCHI

€ 6

CONTE NEGRONI

BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO DI TORINO, LONDON DRY GIN E AGRUMI FRESCHI

€ 6 (PREMIUM € 8)

NEGRONI SBAGLIATO

BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO DI TORINO, SPUMANTE METODO CLASSICO E AGRUMI FRESCHI

€ 6

DIRLO

BITTER CAMPARI, PROSECCO, SODA E AGRUMI FRESCHI

€ 5

GARIBALDI

BITTER CAMPARI CON SUCCO D'ARANCIA

€ 5

SPRITZ VENEZIANO

SELECT, PROSECCO, SODA E FETTA D'ARANCIA

€ 5

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA E FETTA D'ARANCIA

€ 5

CAMPARI SHAKERATO

BITTER CAMPARI AGITATO CON UNA PUNTA DI LONDON DRY GIN

€ 5

MARTINI COCKTAILS

DRY MARTINI

LONDON DRY GIN MISCELATO CON VERMOUTH EXTRA DRY, OLIVA O SCORZA DI LIMONE

€ 6

HEMINGWAY MARTINI

LONDON DRY GIN SPORCATO CON VERMOUTH EXTRA DRY, OLIVA O SCORZA DI LIMONE

€ 6

SWEET MARTINI

LONDON DRY GIN MISCELATO CON VERMOUTH ROSSO, OLIVA O SCORZA DI ARANCIA

€ 6

VESPER MARTINI

PLYMOUTH DRY GIN E VODKA AGITATI CON VERMOUTH DRY, SCORZA DI LIMONE

€ 6

CHAMPAGNE COCKTAILS

FRENCH 75

LONDON DRY GIN AGITATO CON SUCCO DI LIMONE E ZUCCHERO,
CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC DE BLANCS A RIEMPIRE

€ 8

KIR ROYALE

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC DE NOIRS SPORCATO CON CRÈME DE CASSIS DE DIJON

€ 8

CHAMPAGNE COCKTAIL

CHAMPAGNE CUVÉE GRAND CRU, COGNAC VSOP, ANGOSTURA BITTER, ZUCCHERO
E SCORZA DI LIMONE

€ 10

GRAND MIMOSA

CHAMPAGNE CUVÉE GRAND CRU, GRAND MARNIER E SUCCO D'ARANCIA

€ 10

IN COPPIETTA

DAIQUIRI

BLEND DI RUM BIANCHI E SCURI, AGITATI CON SUCCO DI LIME E LIMONE, E POCO ZUCCHERO

€ 6

SIDECAR

COGNAC VSOP AGITATO CON COINTREAU E SUCCO DI LIMONE

€ 6

BOURBON/GIN/VODKA SOUR

BOURBON WHISKY, LONDON DRY GIN O VODKA, AGITATI CON SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO E ALBUME D'UOVO. CILIEGINA AL MARASCHINO A DECORARE

€ 6

PARISIEN

LONDON DRY GIN AGITATO CON VERMOUTH DRY E CRÈME DE CASSIS

€ 6

MANHATTAN

RYE WHISKY MISCELATO CON VERMOUTH ROSSO E ANGOSTURA BITTER

€ 6

ON THE ROCKS

OLD FASHIONED

RYE/BOURBON WHISKY MISCELATO CON ANGOSTURA BITTER, ZUCCHERO E AGRUMI FRESCHI

€ 6 (PREMIUM € 8)

BLACK OR WHITE RUSSIAN

VODKA E LIQUORE AL CAFFÈ, CON O SENZA PANNA FRESCA

€ 6 (PREMIUM € 8)

THE MARTINEZ

PLYMOUTH DRY GIN MISCELATO CON VERMOUTH ROSSO E ANGOSTURA BITTER, SCORZA DI LIMONE A DECORARE

€ 6 (PREMIUM € 8)

GODFATHER, GODMOTHER E FRENCH CONNECTION

SCOTCH WHISKY/VODKA O COGNAC CON AMARETTO DISARONNO E FETTA D'ARANCIA

€ 6 (PREMIUM € 8)

LONG DRINKS

MOJITO

RUM BIANCO E SCURO, FOGLIE DI MENTA PESTATE CON ZUCCHERO E SUCCO DI LIME, SODA

€ 6

BLOODY MARY O RED SNAPPER

VODKA O GIN, CON SUCCO DI POMODORO CONDITO. DECORAZIONE DI SEDANO FRESCO

€ 6

GIN O VODKA TONIC

LONDON DRY GIN O VODKA, PREMIUM TONIC WATER E SCORZA DI AGRUMI

A PARTIRE DA € 6

MOSCOW O LONDON MULE

VODKA O LONDON DRY GIN, SUCCO DI LIME FRESCO, GINGER BEER.
CETRIOLO O MENTA FRESCA COME DECORAZIONE

€ 8

LONG ISLAND ICED TEA

VODKA, LONDON DRY GIN, RUM BIANCO, COINREAU, SUCCO DI LIMONE E ZUCCHERO, AGITATI
INSIEME E TOP DI COCA COLA. SPICCHIO DI LIME A DECORARE

€ 6

LISTA VINI

LA NOSTRA ACCURATA SELEZIONE DI VINI ALLA
MESCITA, O IN BOTTIGLIA. ITALIANI E
FRANCESI. A PARTIRE DALLE NOBILI BOLLICINE
FINO AI BIANCHI E ROSSI PIÙ IMPORTANTI,
STRIZZANDO L'OCCHIO INFINE ANCHE AGLI
OSSIDATIVI D'AUTORE DELL'ITALIA DEL SUD,
DELLA PENISOLA IBERICA E DELL'ISOLA DI
MADEIRA

“IL VINO È UNO DEI MAGGIORI
SEGNI DI CIVILTÀ NEL MONDO”

ERNEST HEMINGWAY

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA DOCG BRUT L'ALTRO, FACCHETTI

AL BICCHIERE € 6 BOTTIGLIA € 32

FRANCIACORTA DOCG BRUT ETICHETTA STORICA, COLA

AL BICCHIERE € 6 BOTTIGLIA € 32

FRANCIACORTA DOCG BRUT BLANC DE BLANCS, CAVALLERI

AL BICCHIERE € 6 BOTTIGLIA € 36

FRANCIACORTA DOCG CUVÉE BRUT PRESTIGE, CA' DEL BOSCO

AL BICCHIERE € 6 BOTTIGLIA € 36

CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC DE BLANCS, ALLIMANT-LAUGNER

AL BICCHIERE € 6 BOTTIGLIA € 32

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC DE NOIRS, VITTEAUT ALBERTI

AL BICCHIERE € 6 BOTTIGLIA € 32

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS, GRAND CRU À CRAMANT, SAINT-GYBRIEN

AL BICCHIERE € 8 BOTTIGLIA € 48

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIRS, GUSTAVE GOUSSARD

AL BICCHIERE € 8 BOTTIGLIA € 48

METODO MARTINOTTI

PROSECCO DI VALDOBBIANE DOCG

AL BICCHIERE € 4 BOTTIGLIA € 18

PROSECCO FRIULANO MILLESIMATO

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 20

LAMBRUSCO NIVEO DI REGGIO EMILIA

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 20

MALVASIA SPUMANTIZZATA COLLI DI SCANDIANO

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 20

MOSCATO D'ASTI LA CATERINA, VALERIO ARIONE

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 20

MOSTO D'UVE ROSSE PARZIALMENTE FERMENTATO, VALERIO ARIONE

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 20

BIANCHI

PINOT BIANCO VALTENESI JACOBUS, FRANCESCO AVEROLDI

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 20

RIBOLLA GIALLA FRIULANA, TENUTA PITARS

BOTTIGLIA € 22

FINIS TERRAE SALENTO IGT, VETRÈRE

BOTTIGLIA € 24

GEWURZTRAMINER TRENINO, WALTER SALIZZONI

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 24

MONFERRATO BIANCO DOC SALIDORO, TENUTA SANTA CATERINA

BOTTIGLIA € 30

CHABLIS VIEILLE VIGNE, LA CHANTEMERLE

BOTTIGLIA € 35

SAUVIGNON TOURAINE DE LA LOIRE, DOMAINE MICHAUD

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 24

RIESLING GRAND CRU D'ALSACE PRELATENBERG, DOMAINE ALLIMANT-LAUGNER

BOTTIGLIA € 40

ROSSI

VALPOLICELLA SUPERIORE, PIETRO ZANONI

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 22

BENACO BRESCIANO DOC ZEUS, FRANCESCO AVEROLDI

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 20

MARZEMINO DI ISERA, WALTER SALIZZONI

BOTTIGLIA € 24

SYRAH TOSCANO, CAPOVERSO

BOTTIGLIA € 24

NEGROAMARO IGT TEMPIO DI GIANO, VETRÈRE

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 24

BARBERA D'ASTI DOCG VIGNALINA, TENUTA SANTA CATERINA

BOTTIGLIA € 30

CUVÉE BAS QUARTAUX PINOT NOIR DE LA LOIRE, DOMAINE MICHAUD

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 24

COTE DE NUITS VILLAGES LES MONTS DE BONCOURT ROUGE, DOMAINE PETITOT

BOTTIGLIA € 55

DOLCI E OSSIDATIVI

PASSITO DELLA VALTENESI, FRANCESCO AVEROLDI

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 28

CADILLAC CHATEAU MEMOIRES

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 30

MARSALA SUPERIORE GARIBALDI

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 32

MALVASIA PASSITO

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 32

MADEIRA DOLCE BARBEITO

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 35

PORTO TAWNY

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 35

PORTO RUBY

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 32

PORTO BIANCO LAGRIMA

AL BICCHIERE € 5 BOTTIGLIA € 32

BIRRE

MULLERBRAU, MULLER PILS

€ 6

GANTER FREIBURG, GANTER LAGER

€ 6

GOOSE ISLAND, IPA

€ 6

BIRRIFICIO INDIPENDENTE ELAV, BITTER ALE

€ 6

ALCOLICI

BIBITE GASSATE € 4

SUCCHI DI FRUTTA € 3

TONIC WATER € 5

GINGER BEER € 5

GINGER ALE € 5

CRODINO/SAN BITTER € 4

“LA PAROLA GIUSTA PUÒ ESSERE
EFFICACE, MA NESSUNA PAROLA
SARÀ MAI EFFICACE COME UNA
PAUSA AL MOMENTO GIUSTO.”

MARK TWAIN

ASTOR CAFÉ

DA LUNEDÌ
ALLA DOMENICA

ORE 8:00 - 24:00

SABATO E DOMENICA A PRANZO
SERVIZIO DI BRUNCH

FACEBOOK
INSTAGRAM
CELL. 324 9966965

VIA SAN FAUSTINO, 1 BIS BRESCIA