



APRÈS COUP

Martedì - Sabato 9:00 - 22:00

Via Privata della Braida, 5 (MI)

Tel. +39 02 38243105
Mail. info@apres-coup.it
Instagram. apres-coup
Facebook. apres-coup

AVANGUARDIE DEL '900

Proposte di cibo, dolci e salate,
dedicate ad alcuni degli artisti e
protagonisti che, grazie alla loro
creatività, hanno dato vita ai
movimenti culturali e artistici
rivoluzionari del “secolo breve”

“SI PENSA, SI AGISCE E SI SOGNA
SECONDO QUEL CHE SI BEVE E SI MANGIA.”

FILIPPO TOMMASO MARINETTI, MANIFESTO DELLA CUCINA FUTURISTA IL 28 AGOSTO 1930

SALATO

ACTION FOODING

(OMAGGIO A JACKSON POLLOCK)

Composizione di verdure al forno, crema di tofu allo zafferano e misto di semi e frutta secca

- € 10.00 -

ASTRATTISMO ALL'ORA DI PRANZO

(OMAGGIO A WASSILY KANDINSKY)

Burrata pugliese su sfondo di pesto di basilico e pomodorini canditi, con ciuffi di Bresaola DOP

- € 12.00 -

CATALUNYA

(OMAGGIO A JOAN MIRÒ)

Tartare di tonno accompagnata da creme di peperoni gialli e rossi, frucioli di formaggio Manchego, chips di prosciutto crudo e menta. Insalatina a parte

- € 14.00 -

UOVO MOLLE

(OMAGGIO A SALVADOR DALÌ)

Uovo "à la moule" cotto espresso, servito con salsa di pomodoro rustica, salame Chorizo basco, pane in cassetta tostato e basilico

- € 12.00 -

CARNEPLASTICO

(OMAGGIO A FILIPPO TOMMASO MARINETTI)

Filetto di manzo battuto al coltello, accompagnato da maionese amara all'extravergine, battuto di capperi e acciughe, prezzemolo riccio e crostoni di pane. Insalatina a parte

- € 14.00 -

CUBISMO FARCITO

(OMAGGIO A PABLO PICASSO)

Pane bianco, mozzarella di Bufala, melanzane, pomodori secchi e pesto di basilico

Pane nero, salmone affumicato, cream cheese, gelatina di ribes, ravanelli, aneto e insalatina

Pane ai cereali, fesa di tacchino arrosto, Emmentaler DOP, pomodoro fresco, cetriolini, senape in grani e lattuga.

Patate Chips a parte

- € 10.00 -

CLASSICI SENZA TEMPO

(PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI)

SALMONE AFFUMICATO, O MARINATO

Salmone selvaggio affumicato, o acquistato fresco e marinato da noi con aneto, bacche rosa e scorza d'agrumi.
Accompagnato da burro morbido, pan brioche tostato e insalatina

- € 12,00 -

ACCIUGHE DAL NOSTRO MARE

acciuغه di Cetara, dissalate e marinate da noi in olio EVO e aromi freschi, servite con burro morbido e pane tostato

- € 10,00 -

CONSIGLIAMO DI ABBINARE A QUESTO PIATTO UN BICCHIERE DI VERMOUTH ROSSO O DRY, DA BERSI LISCIO O SODATO CON GHIACCIO E SCORZA DI AGRUMI

SARDINE IN SCATOLA PORTOGHESI

accompagnate da cream cheese, ravanelli, limone e pane tostato

- € 10,00 -

OSTRICHE

Ostliche francesi "Fine de Claire", servite accompagnate da pane tostato, burro morbido, scalogno tritato e marinato in pregiato aceto di vino rosso

- 3 PEZZI € 7,00 -
- 7 PEZZI € 15,00 -
- 10 PEZZI € 20,00 -

CLASSICI SENZA TEMPO

(FORMAGGI, CARNI E SALUMI)

TOAST DEL BUONGUSTAIO

con doppia imbottitura di Gruyère francese e prosciutto cotto

- € 8.00 -

FOIE GRAS AU TORCHON

accompagnato da pan brioche tostato, burro demi sel, confettura di fragoline di bosco e di arance amare

- € 15.00 -

TAGLIERE DI FORMAGGI

selezione di formaggi italiani e francesi, accompagnati da confetture di frutta e cotognata, pane tostato a parte

- € 12.00 -

TAGLIERE DI SALUMI

selezione di insaccati e prosciutti con giardiniera artigianale di verdure soff'olio, pane tostato a parte

- € 14.00 -

DOLCE

SETTORE VELOCITÀ

(OMAGGIO A GIACOMO BALLA)

Bolidi indemoniati al lampone e crema di vaniglia sfrecciano su circuito ai lamponi, con cordoli di pistacchi e fave di cacao tostate

- € 6.00 -

MELANCOLIA AL CIOCCOLATO

(OMAGGIO A GIORGIO DE CHIRICO)

Brownie al doppio cioccolato e nocciole, servito caldo con amarene Fabbri e riduzione del loro sciroppo, panna spray a parte

- € 7.00 -

NEOPLASTICISMO AL CUCCHIAIO

(OMAGGIO A PIET MONDRIAN)

“Blanc Manger” al latte di mandorle, con griglia artistica ai frutti rossi e crema di pesche sciroppate

- € 7.00 -

ROTHKO, PRIMA DEL CAFFÈ

(OMAGGIO A MARK ROHTKO)

Spumigliette e Lingue di gatto servite accompagnate da crema pasticciera e ganache di cioccolato al latte

- € 6.00 -

SETTORE MISCELAZIONE

Negli ultimi 200 anni, diversi barmen visionari e precursori, ci hanno regalato grandi combinazioni alcoliche (ed alchemiche), capaci di emozionarci, o semplicemente di farci passare un'impareggiabile serata

“ECCO IL PROBLEMA DI CHI BEVE, PENSAI
VERSANDOMENE UN ALTRO:
SE SUCCEDDE QUALCOSA DI BRUTTO SI BEVE PER
DIMENTICARE; SE SUCCEDDE QUALCOSA DI BELLO SI
BEVE PER FESTEGGIARE; SE NON SUCCEDDE NIENTE
SI BEVE PER FAR SUCCEDERE QUALCOSA.”

CHARLES BUKOWSKI

ITALIA ANNI '10

NEL PANORAMA ALCOLICO DELL'EPOCA, EMERGE LA FIGURA UN POCO BURBERA E RISOLUTA DEL CONTE CAMILLO NEGRONI: UN UOMO ENERGICO E INTRAPRENDEnte CHE VIVE LA SUA VITA, UN PO' DOLCE ED UN PO' AMARA, CON POLSO E L'ELEGANZA DI UN UOMO DI ALTRI TEMPI.

MI-TO

IL PIÙ CLASSICO APERITIVO ITALIANO DI SEMPRE.

Bitter Campari, Vermouth rosso Carpano Punt e Mès e agrumi freschi, con o senza soda

- € 8.00 -

CONTE NEGRONI

UNO DEI COCKTAIL MEGLIO RIUSCITI NELL'INTERA STORIA DELLA MISCELAZIONE.

Bitter Campari, Vermouth rosso Carpano Antica Formula, London Dry Gin e agrumi freschi

- € 10.00 -

NEGRONI SBAGLIATO

LA VARIANTE MILANESE AL NEGRONI NATA AL BAR BASSO NEGLI ANNI '50.

Bitter Campari, Vermouth Carpano Classico, Franciacorta DOCG

- € 10.00 -

SPRITZ VENEZIANO

IL DRINK PREFERITO DAI GONDOLIERI!

Aperitivo Select, Prosecco Val d'Oca, agrumi freschi e soda

- € 8.00 -

FRANCIA ANNI '20

LA BELLE ÉPOQUE È FINITA DEL TUTTO, SPAZZATA VIA DAL PRIMO CONFLITTO MONDIALE, COSÌ COME TUTTO L'OTTOCENTO, AD UN TRATTO LONTANO ORMAI SECOLI. LA NUOVA PARIGI È FESTOSA E SPENSIERATA, E LA SUA MONDANITÀ SI ARRICCHISCE DI INTELLETTUALI ANCHE DEL NUOVO MONDO. SONO GLI ANNI DELLA LOST GENERATION.

CHAMPAGNE COCKTAIL

FORSE IL PIÙ ANTICO (E FELICE) DEI COCKTAIL MODERNI.

Cognac, Angostura Bitter, zucchero e Champagne Cuvée de Tradition GC

- € 12.00 -

FRENCH 75

NASCE A PARIGI AGLI ALBORI DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE, MA PRENDE IL SOPRAVVVENTO SOLO DOPO LA VITTORIA FINALE DEGLI ALLEATI.

London Dry Gin agitato con succo di limone e poco zucchero.
Crémant d'Alsace Blanc de Blancs a riempire

- € 12.00 -

KIR E KIR ROYALE

PROPONIAMO, AL FINE DI NON SEMBRARE TROPPO SERI, ANCHE UN FALSO STORICO, IN QUANTO FELIX KIR, OVVERO IL CORAGGIOSO PRELATO PARTIGIANO INVENTORE DI QUESTO COCKTAIL, IN QUEGLI ANNI ERA ANCORA IN SEMINARIO.

Chablis o Crémant de Bourgogne, con Crème de Cassis de Dijon

- € 10.00 -

DEATH IN THE AFTERNOON

INVENTATO DA ERNEST HEMINGWAY PROPRIO DURANTE LA SUA PARENTESI EUROPEA DEGLI ANNI '20.

Champagne Cuvée de Tradition rinforzato all'Assenzio

- € 12.00 -

ANGLOAMERICANI (PRE-PROIBIZIONISMO)

IL PROIBIZIONISMO E LA CRISI IMPERVERSANO SUL SUOLO AMERICANO, NON RESTA CHE ANDARSENE NELLA VECCHIA EUROPA, O NELLE VICINE E OSPITALE CUBA, PER GODERSI UN BUON DRINK IN SANTA PACE.

ORIGINAL PIMM'S

PER GLI INGLESI, IN TERMINI DI CONTENUTO ALCOLICO, È UNA SORTA DI "ACQUA SPORCA", INFATTI SONO SOLITI A BERLO DURANTE LO SVOLGIMENTO DI QUALCHE ATTIVITÀ SPORTIVA, COME LE PARTITE DI CROQUET.

Pimm's n°1. London Dry Gin. Angostura Bitter. Ginger Ale. frutta fresca, menta e cetriolo

- € 10.00 -

BLOODY MARY

UN PERFETTO "LIQUID MEAL" PER RISOLVERE BRILLANTEMENTE L'INAPPETENZA. Vodka con succo di pomodoro speziato "Home Made" e condito con succo di limone, servito con gambo di sedano

- € 10.00 -

SIDECAR

ATTENZIONE, IL FATTO CHE SIA SERVITO MOLTO FREDDO NON DEVE FARVI SCORDARE LA PRESTANZA ALCOLICA DI QUESTO MERAVIGLIOSO COCKTAIL.

Cognac VSOP agitato con Cointreau o Cedral Duplex Tassoni e succo di limone, servito in coppetta ghiacciata

- € 8.00 -

DAIQUIRI

UN DRINK PER UOMINI TUTTI D'UN PEZZO. HEMINGWAY INFATTI LO BEVEVA SENZA ZUCCHERO E CON RUM SCURO AL POSTO DEL BIANCO.

Blend di rum bianco e scuro agitato con succo di lime e zucchero

- € 8.00 -

ANGLOAMERICANI (POST-PROIBIZIONISMO)

TORNATI IN PATRIA, OLTRETUTTO DA VINCITORI DEL CONFLITTO MONDIALE, SI È RICOMINCIATO A BERE A RITMI SERRATI, ANCOR PIÙ CHE AI BEI TEMPI DELLA GOLDEN AGE. BOOM ECONOMICO E VOGLIA DI FESTEGGIARE HANNO AUMENTATO LA GRADAZIONE ALCOLICA DEI COCKTAILS!

DARK 'N' STORMY

BERMUDA E IL SUO COCKTAIL DI "BANDIERA" DELIZIANO INGLESI AUTOCTONI E TURISTI AMERICANI DEL WEEKEND!

Rum scuro, Ginger Beer e succo di lime fresco

- € 10.00 -

OLD FASHIONED

PER DIRLO CON LE PAROLE DI CHANEL: "LE MODE PASSANO, LO STILE RESTA." UNO DEI MIGLIORI COCKTAIL EVER!

Rye o Bourbon Whisky e zolletta di zucchero sporcata con Angostura Bitter. Ciliegina al Maraschino e fetta d'arancia

- € 10.00 -

BLOOD & SAND

UN COCKTAIL ELEGANTE, PER FAR APPREZZARE LO SCOTCH WHISKY A TUTTI. Scotch Whisky agitato con Vermouth Storico di Torino, liquore alla ciliegia e succo d'arancia

- € 10.00 -

CORPSE REVIVER N°2

SE TI PIACE BERE "SOUR", HAI TROVATO IL TUO COCKTAIL!

London Dry Gin agitato con Cedral Duplex, Cocchi Americano Rosa e succo di limone. Servito in coppetta ghiacciata

- € 10.00 -

SPECIALS

TONICS & MULES

(SERVIZIO AL CARRELLO)

COMPONETEVI "SU MISURA" SOTTO L'ATTENTA GUIDA DEL BARMAN,
IL VOSTRO LONG DRINK.

Selezione di London Dry Gin e Vodke, da allungarsi con Premium Tonic
Water, Ginger Beer o Lemonade. Bitters a scelta e scorze di agrumi

- € 15.00 -

MARTINI COCKTAIL

OGNI PRESENTAZIONE RISULTEREBBE SUPERFLUA.

Possibile scelta fra tre Martini Cocktail "In & Out", ready made e conservati
in freezer: pronti per essere versati in coppette ghiacciate.

Lista di oli essenziali spray, a discrezione

- € 10.00 -

SIAMO OVVIAMENTE A DISPOSIZIONE ANCHE PER EVENTUALI ALTRI COCKTAILS
CLASSICI, O SU RICHIESTA, FUORI LISTA

La lista dei piatti e dei cocktails con relativi testi e' stata progettata, scritta e realizzata da:

"Roberto Abbadati Mix & Food"

www.robertoabbadati.it

GRAPPE

Grappe bianche o riserva, secche o morbide

DOSE 4 CL

- € 5.00 -

Correzione:

DOSE 1 CL

€ 2.00

AMARI

Selezioni di amari italiani, quali ad esempio Amaro del Capo, Amaro del Farmacista, Amaro Tassoni, Amaro del Ciclista

DOSE 4 CL

- € 4.00 -

ANICIATI

Selezione di aniciati italiani e francesi, quali ad esempio: Meletti, Varnelli, Anesone Triduo, Anicione Casoni, Pernod, Ricard, Pastis

DOSE 4 CL

- € 5.00 -

LQUORI

Liquori Storici o Artigianali italiani e francesi, quali ad esempio
Genepi, Disaronno, Cedral Duplex, Crème de café, Crème de cassis

DOSE 4 CL

- € 5.00 -

BITTERS

Selezione di Bitters italiani quali ad esempio, Campari, Select,
Gagliardo, Carlo Alberto e Aperol

DOSE 4 CL

- € 4.00 -

VERMOUTH

Selezione di Vermouth bianchi, rossi e dry, italiani, francesi o
spagnoli

DOSE 4 CL

Base (ad esempio, Carpano Classico Bianco Dry, Punt e Mès,
Dolin Rouge)

- € 5.00 -

Premium (ad esempio, Carpano Antica Formula, Carlo Alberto
Riserva, Martelleffi, Avion d'or, Lillet)

- € 7.00 -

DISTILLATI CHIARI

Distillati chiari quali London Dry Gin, Compound Gin, Vodke, Rum bianchi, Tequila, Cachaca

DOSE 4 CL

Base (ad esempio, Tanqueray, Bombay Sapphire, Beefeater, Stolichnaia, Viborowa, Moskoskaya, Souza, Brugal)

- € 6.00 -

Premium (ad esempio, Tanqueray Ten, Mare, Monkey 47, Elit, Belvedere, Grey Goose, Amores, Clarins)

- € 9.00 -

DISTILLATI SCURI

Distillati scuri quali Cognac, Armagnac, Calvados, Brandy, Rum, Bourbon Rye Whisky, Single Malt/Blended Whisky

DOSE 4 CL

Base (ad esempio Curvoisier, Grand Marnier, Calvados, Meyer's, Four Roses, Wild Turkey, Johnny Walker Red Label)

- € 6.00 -

Premium (ad esempio Hennessy, Remy Martin, Talisker, Ardbeg, Bulliet, Maker's Mark, Woodford)

- € 9.00 -

ANALCOLICI

Bibite gassate quali Coca-Cola, Gassosa, Aranciata, Tonica, Ginger Beer, Cedrata, Crodino

- € 4.00 -

Succhi di frutta

- € 4.00 -

Spremute

- € 4.00 -

Cocktail Analcolici a base di frutta fresca

- € 9.00 -

AD APRÈS COUP È POSSIBILE RITROVARSI PER
GODERSI UNO SPLENDIDO “HIGH TEA” IN
AUTENTICHE PORCELLANE TEDESCHE E FRANCESI
D’EPOCA E SERVIZIO AL CARRELLO. SELEZIONI DI TE
BIOLOGICI DI DIVERSE ZONE DEL MONDO E
ACCOMPAGNAMENTO DI CIBI PREGIATI DOLCI E SALATI
CON SERVIZIO AL CARRELLO

Solo su prenotazione, per un minimo di 2 persone

LO SPAZIO APRÈS COUP È INOLTRE IL LUOGO
IDEALE, ELEGANTE, SPAZIOSO E INSONORIZZATO
PER LE TUE FESTE PRIVATE, A BASE DI CIBO
GENUINO, COCKTAIL MISCELATI CON AMORE, BUONA
MUSICA E DIVERTIMENTO

Per informazioni rivolgersi al personale

“UN OGGETTO PUÒ PIACERE ANCHE PER SE
STESSO, PER LA DIVERSITÀ DELLE SENSAZIONI
GRADEVOLI CHE CI SUSCITA IN UNA PERCEZIONE
ARMONIOSA; MA BEN PIÙ SPESSO IL PIACERE CHE
UN OGGETTO CI PROCURA NON SI TROVA
NELL'OGGETTO PER SE MEDESIMO.

LA FANTASIA LO ABBELLISCE CINGENDOLO E QUASI
IRRAGGIANDOLO D'IMMAGINI CARE. NELL'OGGETTO
INSOMMA AMIAMO QUEL CHE VI METTIAMO DI NOI.”

LUIGI PIRANDELLO