



**“La nostra sfida piu grande in questo nuovo secolo
è di adottare un’idea che sembra astratta: sviluppo sostenibile.”
(Kofi Annan)**

Al Kayma Lounge Bar vogliamo accompagnarvi, attraverso i nostri cocktail, alla scoperta del territorio dal quale ricaviamo tutti i nostri ingredienti che trasformiamo, fermentiamo e misceliamo per voi.

Dalla creatività dei nostri chef nascono combinazioni uniche e innovative per cocktail che potrete degustare insieme al nostro menu Tapas.

Vi chiediamo cortesemente di comunicarci eventuali allergie o intolleranze.

Augurandovi una piacevole esperienza.

Staff Kaymà



“Our biggest challenge in this new century is to take an idea that seems abstract: turn a sustainable development into a reality for all the world’s people” (Kofi Annan)

At kayma Lounge Bar we want to guide you, through our cocktails & tapas, to discover the territory from where we source all our ingredients which we transform, ferment and mix for you.

A selection of delicious tapas and bar snacks is also available on this menu.

We kindly ask you to inform us of any allergies or intolerances.

Kaymà Staff



COCKTAILS € 12

Crepuscolo Color Uva | Grape Colored Twilight

Vodka Biostilla Organic | Uva | Timo limonato | Ginger Beer
Biostilla Organic Vodka | Grapes | Lemonade Thimes | Ginger Beer



Tra la Mela e il Fieno | Between the Apple and the Hay

Tequila Casamigos Blanco | Fieno | Kombucha e Succo di Mela | Chartreuse Gialla | Limone
Casamigos Blanco Tequila | Hay | Apple Kombucha and Juice | Yellow Chartreuse | Lemon



La Pera che voleva essere Rum | A Pear who wanted to be Rum

Rum Amber Organic | Rum alla Vaniglia 2019 | Pera fermentata | Castagna
Organic Amber Rum | Vanilla Rum 2019 | Fermented Pear | Chestnuts



Un tocco di Rosso | A touch of Red

Bitter Campari Cask Tales | Arancia Rossa Fermentata | Cedro
Campari Cask Tales Bitter | Fermented Blood Orange | Citron



La Carota ama il Pomodoro | Carrot loves Tomato

Gin Moletto | Ancho Reyes verde | Succo di Carota | Salsa Piccante
Moletto Gin | Green Ancho Reyes | Carrot Juice | Chili



Camminando nei Boschi | Walking in the Woods

Ginepraio | Abete | Licheni | Latte | Kombucha di Rosa Canina
Ginepraio Gin | Silver Fir | Lichen | Milk | Rosehip Kombucha



La Bietola che non ti aspettavi | The Chard you weren't expecting

Rum Brugal Blanco | Gin Berto | Chartreuse verde | Bietola | Limone | Spezie
Blanco Brugal Rum | Berto Gin | Green Chartreuse | Chard | Lemon | Spices



GIN**Italia / Italy**

- Berto, House gin 43° € 4
- Berto Old tom 43° € 4
- Moletto 43° € 5
- GinArte 44° € 5
- Sabatini 41.3° € 5
- Ginepraio 45° € 6
- Gud 45° € 6

Giappone / Japan

- Kaikyo 135 East 42° € 6

Germania / Germany

- Gretchen Schwarzwald 44° € 6

Spagna / Spain

- Ipa Iradier Bulfy 42° € 6

RUM**Barbados**

- Foursquare Spiced, Houes rum 37.5° € 4
- Doorly's 14 YO 48° € 6

Puerto Rico

- Vintage 2005 40° € 6
- Gran reserva XO 40° € 8

Guadalupe

- Rum Bologne VSOP 42° € 8
- Rum Bologne XO 42° € 10

Colombia

- La Hechicera 40° € 6

Thailandia / Thailand

- Explorer 5 anni 42° € 8

Rep. Dominicana / Dominican Republic

- Cubaney 38° € 10

Martinica / Martinique

- J. Bally Agricole 2003 43° € 12

Venezuela

- Diplomatico n.2 47° € 14

Panama

- Samaroli 2004 45° € 18

VODKA**Italia / Italy**

- Vodka Biostilla organic 40° € 4
- Vulcanica 40° € 5
- Vodka VKA 40° € 5

Polonia / Poland

- Zubrowka Bison Grass 40° € 5
- Snow Leopard 40° € 6

Estonia

- Rye 1886 40° € 6

Ucrania / Ukraine

- Kryshtalev Kiev 1896 40° € 6

WHISKY/WHISKEY**Scozia / Scotch**

- Pig's Nose, House whisky 40° € 4
- Torabhaig Allt Gleann 46° € 6
- Glen moray 15YO 40° € 8
- Gordon & Macphail 10YO 43° € 8
- Highland harvest organic 46° € 10
- Balvenie 12YO triple cask 40° € 12

Irlanda / Irish

- Irishman The Harvest 40° € 10
- Irishman 12 YO 43° € 8

Giappone / Japan

- Hatozaki Pure Malt 46° € 8
- Akashi 40° € 10
- Nikka 12YO 43° € 12
- Akashi 45° € 14

India / Indian

- Paul John Peated Cask Select 55.5° € 8

America / American

- Bulleit Bourbon 45° € 4
- Bulleit Rye 45° € 4
- Balcones Baby Blue 46° € 8
- Balcones Texas rye 50° € 8
- Balcones Bourbon 46° € 8
- Rebel yell small 45.3° € 10

Australian Whisky

- Gospel Straight rye 45° € 10

TEQUILA

- Cazadores blanco, House tequila 40° € 4
- Casamigos blanco 40° € 8
- Casamigos reposado 40° € 10

MEZCAL

- Artesanal nuestra soledad 41° € 4
- Artesanal agave de cortes 43° € 6
- Vida del maguey 42° € 8

PISCO

- Acholado Queirolo 42° € 6

COGNAC

- Peyrot XO 40° € 10
- Tesson Ovation XO lot. N90 40° € 12
- Ferrand réserve 42.3° € 13

ARMAGNAC

- Gaston Legrand 1987 40° € 16

CALVADOS

- Pays d'Auge 40° € 16

VERMOUTH**[Rossi/ Reds]**

- Carpano classico 16° € 4
- Carlo Alberto 17° € 6
- Garazzino 18° € 6
- Cocchi 16.5° € 6
- Antica formula 16.5° € 6
- Domenico Ulrich Rosso Superiore 18° € 6

[Bianchi/ White]

- Cinzano Extra Dry 18° € 4
- Domenico Ulrich 16° € 6
- Domenico Ulrich Extra Dry 18° € 6

SAKE

- Shirayuki Edo Genshu 17.5° € 6
- Kodakara Yuzu 8° € 6

AMARI-LIQUORI

- Limoncello Petrone 33° € 4
- Amaro del ciclista 26° € 4
- Cynar 16,5° € 4
- Amaro Ciardon 36° € 4
- Amaro Farmily 28° € 5
- Amaro Ulrich 32° € 5
- Sambuca v54 42° € 5

APERITIVI-BITTER

- Aperitivo Aperol 11° € 4
- Aperitivo Select 17.5° € 4
- Bitter Campari 25° € 4
- Bitter Fusetti 25° € 5
- Bitter Campari Cask 25° € 8

GRAPPE

- Du.it Brunello 40° € 6
- Du.it Chianti barrique 40° € 6
- Nipozzano 42° € 6
- Marolo Vermentino 42° € 7
- Marolo Freisia 44° € 7
- Marolo Barbaresco 44° € 7
- Marolo Nebbiolo 44° € 7
- Marolo Brunello 44° € 8
- Marolo Amarone 45° € 9
- Marolo Barolo 9 anni 50° € 10
- Marolo Dedicata al padre Barrique 45° € 12
- Marolo Barolo 15 anni 50° € 15

BIRRE / BEERS

Italia / Italy 33 cl

- Superior, alcohol Free 0° € 4
- Flea Isabella, gluten free 4.9° € 4
- Pizzica, Golden Ale 5.2° € 6
- Birrificio fiorentino, Lager 5.5° € 5
- Taranta, Golden Ale 6.0° € 7
- Olmaia La 9, Ale 6.5° € 7

[Italia / Italy] 75 cl

- Pizzica, Golden Ale 5.2° € 10
- Olmaia La 9, Ale 6.5° € 10
- Beggia, Belga 7° € 10
- Birrificio fiorentino, Ipa 6.0° € 12

SUCCHI / JUICES

- Arancia e Carota Orange and Carrot € 5
- Mela / Apple € 5
- Albicocca / Apricot € 5
- Melagrana / Pomegranate € 5
- Pompelmo / Grapefruit € 5
- Mirtillo / Blueberry € 5

BIBITE / SOFT DRINK

- Bitter lemon € 4
- Tonic water italian taste € 4
- Ginger Ale € 4
- Ginger Beer € 4
- Soda Water € 4

ACQUA / WATER

- Naturale Maxim's 75 cl € 3
- Gassata Maxim's 75 cl € 3
- Naturale Maxim's 33 cl € 2
- Gassata Maxim's 33 cl € 2





BIS TAPAS € 6

Porco Bao (1)*

Maiale sfilacciato | Crauti | Cimiciori della Lore
Pulled pork | Crauti | Lorena's Chimichurri

Bao Vegan (1)*

Fungo pleurotus | Crauti | Cimiciori della Lore
Pleurotus mushroom | Crauti | Lorena's Chimichurri

Crudo, battuto e nudo (3,8)*

Vitello | Topinambur | Funghi | Mayo al fieno e nocciola
Veal | Jerusalem artichoke | Mushrooms | Hay and hazelnut mayo

Vegan Tartare (3,8)*

Topinambur | Funghi | Mayo al fieno e nocciola
Jerusalem artichoke | Mushrooms | Hay and hazelnut mayo

Trota sotto acido (1,4,7)*

Trota marinata al gin | Caviale di aglio nero | Panna acida
Gin marinated trout | Black garlic caviar | Sour cream

Insalata Yodel (3,8,9)*

Faraona | Sedano rapa | Noci | Uvetta | Mela
Guinea fowl | Celeriac | Walnuts | Raisins | Apple

Dolce (1,7)*

Millefoglie di caco | Zafferano | Doppia panna | Crumble di abete
Kaki layered cake | Saffron | Whipped cream | Fir crumble





MOCKTAILS € 8

Verbena

Kombucha di verbena | Distillato non alcolico erbaeco
Verbena kombucha | Herbs non alcoholic distillate



Rosmarino | Rosemary

Kombucha di rosmarino | Distillato non alcolico Arance | Mandarino | Zenzero
Rosmarine kombucha | Orange non alcoholic distillate | Mandarin | Ginger



Salvia/Sage

Kombucha di Salvia | Distillato non Alcolico Erbaceo | Zenzero
Sage Kombucha | Herbs non Alcoholic Distillate | Ginger



Melograno | Pomegranate

Succo di melograno | Distillato non alcolico pepe di Jamaica | Cardamomo
Pomgranade juice | Jamaican pepper non alcholic distillate | Cardamom



**Il nostro staff sarà felice di preparare i classici internazionali su vostra richiesta.
Our staff will be happy to prepare international classic cocktails on your request.**

€ 8-16

