

Cornelia

COCKTAILS & MORE

Regole del Cornelia:

Per bere bene hai bisogno di un posto comodo dove gustare i tuoi cocktail, bevi seduto a un tavolo!

Il cornelia alle 02:00 chiude!

Non urlare se non hai un amico con problemi di udito.

Quando uscite fatelo nel rispetto dei nostri vicini che dormono.

Cornelia...

sorella di Torquato Tasso, celebre Poeta.

Fu una donna forte e audace che contro la volontà del padre sposò Marzio Sersale, nobile Cavalier Sorrentino che fece erigere il palazzo Sersale...

Proprio qui, dove siete seduti adesso.

Nel Luglio del 1577, il fratello Torquato, in fuga da Ferrara ove era rinchiuso a causa dei suoi primi segni di follia, si presentò alla sorella fingendosi un messo e le consegnò una lettera in cui la avvisava di essere in gravi condizioni di salute, causandole un malore.

Solo allora Torquato, rassicurato dai sentimenti della sorella si rivelò.

Le cure di CORNELIA e la nuova dimora sorrentina portarono tranquillità e benessere nello spirito di Torquato, cosicchè nel 1581 giunse alla pubblicazione del famoso poema epico internazionalmente conosciuto "La Gerusalemme Liberata".

QUI oggi brindiamo a lui e Brindiamo a Cornelia!

Signature



Cornelia

Tequila | Soda al pompelmo rosa | Sciroppo d'agave | Lime

Era il 14 Maggio 2018 quando nacque l'idea del "Cornelia"
e con essa anche il suo primo cocktail.

Una creazione del nostro mentore *Giovanni Liuzzi*, amico,
e grande barman, una rivisitazione del suo "Paloma" un cocktail
fresco ed esotico che non poteva avere altro nome.

€ 12



Torquato

Gin | Soda al pompelmo rosa | Sciroppo d'agave | Lime

Torquato, fratello di Cornelia, a differenza della sorella
aveva un carattere più estroso, che lo portò a diventare il grande Poeta
che è stato. Questo cocktail si differenzia dal "Cornelia" per la sua base
alcolica, un Gin di nostra produzione infuso in rose e rosmarino del nostro giardino.

€ 12



Un americano a Sorrento

Bitter | Vermouth Rosso | Soda agli agrumi della Costiera

Il famoso "americano" ambientato nella nostra terra
con un tocco di agrumi della Costiera.

€ 10



Roubin Rouge

*Whiskey | St. Germain | Campari alla fragola
House's secret bitter | A. Citrico | Tonica*

€ 12



Il Donato Sbagliato

*Vodka al Melograno | Shrub Fragole e Rosmarino
Tintura di Timo | Soda al Pompelmo Rosa*

€ 12



Jean Jaque Lampon

*Gin | Lamponi | Sciroppo di Zucchero
A. Citrico | Franciacorta*

€ 12



...from the Garden

***Gin | Lime | Honey Mix
Liquore di Camomilla | Basilico***

Un giorno, Orfeo, nostro fondatore, si presentò al “Cornelia” con il Basilico appena raccolto nel suo giardino ed il nostro Barman ne fece un cocktail delicato e profumato come il basilico.

€ 12



Peccato Originale

***Vodka | Aperol | Succo di Arancia
Lime | Sciroppo di Zucchero | Tonica***

€ 12



Rizoma

***Mezcal | Liquore al Rabarbaro
Sciroppo d'Agave | Lime | Tabasco***

€ 12



Marikorika

*Rum | Liquore alla Mela Verde
Sciroppo di Zucchero | Lime | Succo di Guava*

€ 10



Straw-Bubble

*Tequila | Campari alla Fragola
Sciroppo d'Agave | Lime*

€ 12



Baron's Fashioned

*Rum | Orange and Chocolate Bitter
Ginger Beer | Honey Mix*

Al nostro caro amico "Barone" grande intenditore di Old Fashioned dedichiamo questo cocktail rivisitato da lui stesso con un'aggiunta di Rum Baron. Un esperimento ben riuscito!

€ 10

Special Signature

Caribbean Mule

**Rum | Sciroppo di Moscovado
Ginger Beer | Lime**

Dal freddo di Mosca ci spostiamo nel Mar dei Caraibi con un Mule a base di rum e canna da zucchero Caraibici.

€ 14



Thè con la Regina

**Gin | Italicus | Sciroppo di Zenzero
Lime | Infusione di Erbe aromatiche**

Il segreto della Longevità della Regina Elisabetta è il Gin e il Thè come ogni inglese. Con questo cocktail rendiamo omaggio all'Inghilterra patria del Gin e dell'ora del Thè.

€ 14



Relax

**Vodka | Violetta | Bitter alla Pesca
Sciroppo di zucchero | Lime**

Un cocktail rilassante dal sapore profumato. Sia nella forma che nella sostanza.

€ 14



Cafè de Jalisco

Mezcal al caffè | China | Bitter | Vermouth

Un caffè corretto al Mezcal in versione cocktail con una presentazione in pieno stile partenopeo.

€ 14



Speakeasy

**Scotch whisky | Amaro Averna
Liquore al chinotto Quaglia | Gocce di Torba affumicata**

Un cocktail dalle proprietà digestive che unisce la tradizione Italiana a quella scozzese. Un cocktail servito in modo particolare che omaggia il periodo del proibizionismo e la nascita della "Mixology". Un perfetto After Dinner !

€ 14



Negroni

Il Conte in vacanza

Bitter | Nocillo | Gin agli agrumi della Costiera

Nel 1919 il Conte Negroni inventò l'omonimo drink che tutti conosciamo, oggi, 100 anni dalla sua creazione, lo celebriamo concedendogli una vacanza...a Sorrento!

€ 12

Il Negroni Invecchiato (secondo disponibilità)

Gin | Bitter | Vermouth Rosso

Il Classico Negroni stagionato 2 mesi ed oltre all'interno di botti di legno di rovere francese, come i vini migliori.

€ 12

Il Boulevardier Invecchiato (secondo disponibilità)

Bourbon | Miscela di Vermouth | Bitter

Il Classico Negroni stagionato 2 mesi ed oltre all'interno di botti di legno di rovere francese, come i vini migliori.

€ 12

Il Negronizia

Gin infuso alla radice di Liquirizia

Bitter | Vermouth Rosso

€ 10

Il Negroni Affumicato

Gin | Bitter | Vermouth Rosso

Il Classico Negroni con un'aggiunta di aromi tostati con l'affumicatura di legno di mela in vetro.

€ 12

Classici

Tommy's
Margarita

€ 10

Penicillin

€ 10

Mejito

€ 10

Americano

€ 8

Analcolici

Gin Tonic
Analcolico

€ 8

Parfum d'Été

Menta | Tonica ai Fiori di Sambuco
Sciroppo di Zucchero | Lime

€ 8

Passion Colada

Ananas | Cocco | Passion Fruit

€ 8

Vini Bianchi

		
Falanghina Galluccio DOC <i>Porto di Mola</i> <i>Campania - Falanghina 100%</i>	€ 6	€ 20
Fiano d'Avellino "Collelepre" <i>Porto di Mola</i> <i>Campania - Fiano 100%</i>	€ 6	€ 24
Greco di Tufo "Montecamino" <i>Porto di Mola</i> <i>Campania - Greco 100%</i>	€ 6	€ 24
Pinot Grigio DOC Venezia <i>Tenuta Mosole</i> <i>Veneto - Pinot Grigio 100%</i>		€ 26
Gewürztraminer DOC <i>Zanotelli</i> <i>Trentino Alto Adige - Gewurztraminer 100%</i>		€ 35
Traminer DOC Venezia <i>Ornella Bellia</i> <i>Veneto - Traminer 100%</i>	€ 6	€ 25

Vino Rosé

Aglianico "Campo dei Fiori" <i>Porto di Mola</i> <i>Campania - Aglianico 100%</i>	€ 6	€ 22
---	-----	------

Vini Rossi

Cabernet "Passi di Luce" IGP <i>Tenuta Mosole</i> <i>Veneto - Cabernet 100%</i>	€ 6	€ 20
Camporoccio "Roccamonfina" <i>Porto di Mola</i> <i>Campania - Aglianico 33%, Camaiola 33%, Montepulciano 33%</i>	€ 6	€ 22
Chianti "Famagallo" DOCG <i>San Fabiano Calcinaia</i> <i>Toscana - Sangiovese 100%</i>		€ 22
Primitivo di Manduria DOC <i>Ionis</i> <i>Puglia - Primitivo 100%</i>	€ 6	€ 22
Valpolicella DOC <i>Corte Figaretti</i> <i>Veneto - Corvina 40%, Rondinella 40%, Corvinone 20%</i>		€ 34
Toscana "Dogajolo" <i>Carpineto</i> <i>Toscana - Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%</i>		€ 24

Prosecco / Champagne

Champagne Perrier - Jouet <i>Brut - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40% - AOC</i>		€ 140
Champagne Bollinger <i>Brut - Pinot Nero 50%, Chardonnay 30%, Meunier 20% - AOC</i>		€ 120
Champagne Don Perignon <i>Brut - Pinot Nero 45%, Chardonnay 55% - AOC</i>		€ 450
Franciacorta DOCG <i>Brut - Pinot Nero 45%, Chardonnay 55% - AOC</i>		€ 80
Prosecco Millesimato 075 Carati <i>Extra Dry - Glera 100%</i>	€ 8	€ 30

da Mangiare

*Tagliere
Salumi & Formaggi*

Per 1 - € 10 | Per 2 - € 18

*Tagliere
Crudo & Grana*

Per 1 - € 8 | Per 2 - € 14

*Bruschetta
al pomodorino*

€ 8

*Bruschetta
Cacio & Pepe*

€ 10

Caponatina

€ 8

Dolci

Cre moso

cioccolato | pistacchio | nocciola

€ 5

(secondo
disponibilità)



Soft drinks

Bibite

<i>Acqua 50cl</i>	€ 2,50
<i>Coca-Cola</i>	€ 5
<i>Coca-Cola zero</i>	€ 5
<i>Cedrata</i>	€ 5
<i>Succhi di frutta</i>	€ 5
<i>Birra Messina Cristalli di Sale</i>	€ 6
<i>Birra Ichnusa non filtrata</i>	€ 6

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND
PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS AND
PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND
PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND
PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND
PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK AND
PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY AND
PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN AND
PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND
PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. *Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.*
