

LORETO

EVERYDAY

Signature Cocktails

18.00 - 00.00

I nostri cocktail esclusivi nascono da un raffinato dialogo tra arte e tecnica.

Creati con precisione dai nostri barman, ogni creazione porta in tavola un senso di freschezza, innovazione e discreta eleganza.

Ogni bicchiere racchiude una storia di ingredienti accuratamente selezionati, gesti ispirati e momenti pensati per essere assaporati.

Se desiderate approfondire, i nostri barman saranno lieti di guidarvi attraverso la narrazione dietro ogni creazione esclusiva.

Our signature cocktails are born from a refined dialogue between artistry and technique.

Crafted with precision by our bartenders, each creation brings to the table
a sense of freshness, innovation, and quiet elegance.

Every glass hold a story of carefully selected ingredients, inspired gestures,
and moments meant to be savored.

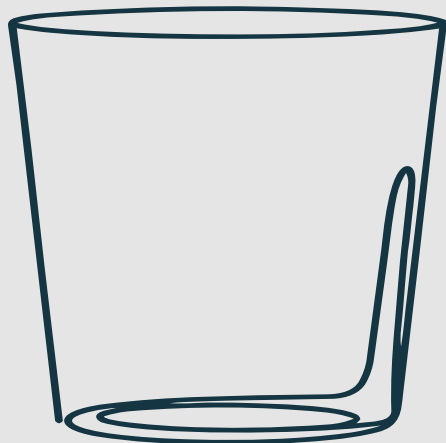
Should you wish to delve deeper, our bartenders will be pleased to guide you
through the narrative behind each signature creation.

OUR POTIONS

MI-PA	16.00
Cigarettes After Sex	15.00
Botanical Sour	16.00
Ezechiele	15.00
Violet	14.00
Ultimate Lynchburg	16.00
Mint Fizz	16.00
Ophelia	16.00



MI-PA 16.00



Grazie all'esperienza del nostro bartender, vi presentiamo il nostro Milano-Parigi. Un cocktail creato direttamente nel bicchiere, che rappresenta l'incontro delle culture mixology di Parigi e Milano. Preparato in un bicchiere old fashioned, nasce dall'incontro tra Amaretto e Cognac, offrendo un profilo audace ma sofisticato, impreziosito da una spolverata di crema allo zafferano.

Drawing on the experience of our bartender, we present our Milano-Parigi. A cocktail built directly in the glass, representing the meeting of mixology cultures of Paris and Milan. Prepared in an old-fashioned glass, it results from the encounter between Amaretto and Cognac, delivering a bold yet sophisticated profile, enhanced with a top of saffron cream.

Cigarettes After Sex 15.00

Questo cocktail è una moderna reinterpretazione del grande classico Between The Sheets, rivisitato con un profilo invernale più freddo, di ispirazione nordica. Shakettato con ghiaccio e servito in una coppa Martini, il cocktail è preparato con parti uguali di rum, cognac e liquore alla pera. Bilanciato con succo di limone fresco. Completato con una leggera spolverata di cannella e una crosta di zucchero e cannella.

This cocktail is a modern reinterpretation of the great classic Between The Sheets, reimagined with a colder, nordic-inspired, winter profile.

Shaken with ice and served in a martini glass, the cocktail is crafted with equal parts Rum, Cognac and Pear Liquor. Balanced with fresh lemon juice. Finished with a light dusting of cinnamon and a cinnamon-sugar crusta.



Botanical Sour 16.00



È un omaggio all'iconica linea verde della metropolitana di Milano e agli ampi spazi verdi che caratterizzano le aree suburbane e la nostra Pianura. Un classico sour shakerato dalle sfumature verdi, a base di Gin, bilanciato con succo di limone fresco, impreziosito da Bitter Botanico e menta fresca.

It is a tribute to Milan's iconic green metro line and the expansive green spaces that defines the suburban areas and our Pianura. Classic shaken green-hued sour built on a Gin base, balanced with fresh lemon juice, elevated by a Botanical Bitter and fresh mint.

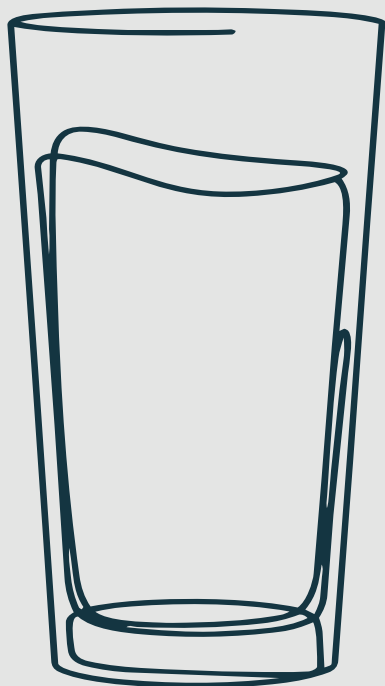
Ezechiele 15.00

Un omaggio all'iconica mossa finale conosciuta in molte arti marziali, che vi offre un assaggio del carattere audace e potente di questo drink. È il nostro cocktail mescolato, preparato con vodka e liquore Strega, rifinito con una crosta di liquirizia e zucchero.

A tribute to the iconic finishing move known across many martial arts, giving you a glimpse into the bold powerful character of this drink. It's our stirred cocktail, crafted with Vodka and Strega liquor, finished with a licorice-sugar crusta.



Violet 14.00



È il cocktail più semplice e meno sofisticato della nostra lista, caratterizzato dal colore vivace e dal profilo dolce. È un long drink a base di Vodka, arricchito con liquore al sambuco St. Germain e bilanciato dalla dolcezza del succo di mirtillo rosso e pompelmo, completato con un filo di acqua tonica per aggiungere l'effervescenza rinfrescante che ogni long drink richiede.

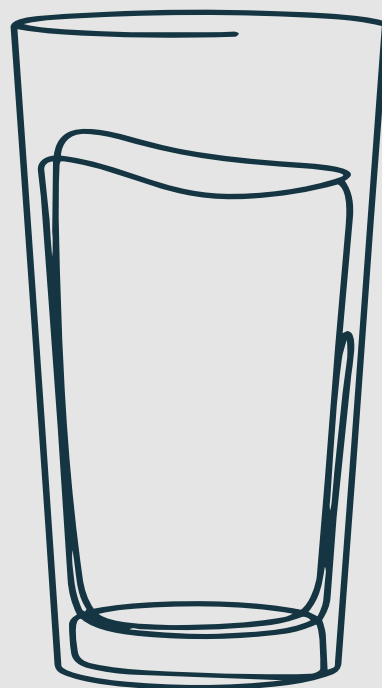
It is the simplest and least sophisticated cocktail on our list, distinguished by its vibrant color and sweet profile. It is a long drink based on Vodka, enriched with St. Germain elderflower liquor and balanced by the sweetness of cranberry and grapefruit juice, finished with a top of tonic water to add refreshing effervescence every long drink requires.

Ultimate Lynchburg 16.00

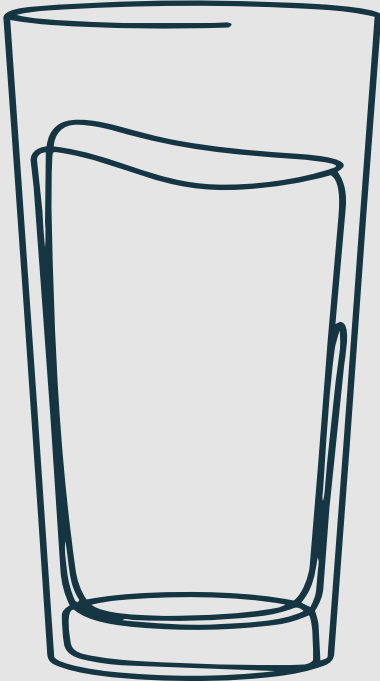
Questo cocktail eleva l'iconico classico di Jack Daniel's, la Lynchburg Lemonade, alla sua massima espressione: rinfrescante, audace e perfettamente bilanciata.

Una vera celebrazione del suo carattere leggendario. Partendo da Jack Daniel's e Triple-sec, sostituiamo il solito mix agrodolce con una versione alternativa a base di oleo-saccharum di limone e arancia, e concludiamo con l'iconica soda al limone come guarnizione.

This cocktail elevates the iconic Jack Daniel's classic, the Lynchburg Lemonade, to its finest expression - refreshing, bold and perfectly balanced. A true celebration of its legendary character. Starting with Jack Daniel's and Triple-sec, we replace the usual sweet and sour mix with an alternative version made from lemon and orange oleo-saccharum, and finish with the iconic lemon soda as the top.



Mint Fizz 16.00



Questo è il nostro cocktail fresco e frizzante, piacevole in ogni stagione grazie al suo carattere corposo e vivace. È una base di London Dry Gin Fizz, completata da Fernet Branca Menta e bilanciata con sciroppo di orzata. Naturalmente, è completato dall'immancabile trio di schiuma, succo di limone e sciroppo di zucchero.

This is our fresh and fizzy cocktail, enjoyable in any season thanks to its full-bodied and vibrant character. It's a Fizz, London Dry Gin base complemented by Fernet Branca Menta and balanced with Orgeat Syrup. Naturally, it is finished with the essential trio of foamer, lemon juice and symple syrup.

Un omaggio dedicato a una delle figure più evocative della letteratura, Ophelia. Questo cocktail rosé morbido è costruito su una raffinata base di Gin, dove le note floreali conferite dallo Sciroppo di Rosa si intrecciano con la delicata dolcezza del Liquore al Litchi, delicatamente bilanciate dal succo di limone fresco. Proprio come la stessa Ophelia, il drink si muove tra forza e vulnerabilità, ragione ed emozione, presenza e resa. Invita a riflettere sul silenzioso potere della sensibilità e sulla bellezza che esiste nel lasciarsi andare alla deriva, anche solo per un momento.

A dedicated tribute to one of literature's most evocative figures, Ophelia. This soft rosé cocktail is built on a refined Gin base, where floral notes given by the Rose Syrup intertwine with the gentle sweetness of Lychee Liquor, delicately balanced by fresh lemon juice.

Much like Ophelia herself, the drink moves between strength and vulnerability, reason and emotion, presence and surrender. It invites reflection on the quiet power of sensitivity, and on the beauty that exists in letting oneself drift – if only for a moment.

Ophelia 16.00

