

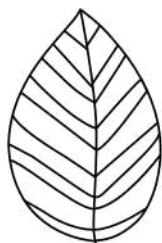
The background is a dark navy blue. A golden-yellow border with rounded corners frames the entire page. In the center, a golden-yellow eye with a dot in its pupil is positioned above a series of radiating lines that fan out towards the corners. Scattered throughout the design are several golden-yellow four-pointed stars of varying sizes. At the bottom, two white line-art hands are shown with palms facing upwards.

Tarocchi

Menu



Leaf bar



Leaf bar



*Avvicinatevi e prendete posto.
Lasciate fuori il rumore del mondo e affidatevi al
momento: qui il tempo rallenta e i simboli
iniziano a parlare.*

*Ogni carta è una soglia, ogni sorso una
possibilità.
I Tarocchi non predicono: rivelano. Raccontano
di scelte e trasformazioni, di cicli che si chiudono
e di inizi che chiedono coraggio.*

*Parlano a chi sa osservare, a chi accetta di
perdersi per ritrovarsi diverso. Tra profumi
erbacei, note speziate e sentori inattesi, vi
guideremo attraverso archetipi antichi come il
mondo.*

*Lasciate che sia il bicchiere a mostrarvi il segno:
il messaggio è già davanti a voi.*



*Gli Arcana dei Tarocchi sono uno scrigno
in cui è stato depositato un tesoro
spirituale. L'apertura di questo scrigno
equivale a una rivelazione*

Alejandro Jodorowsky



Drink ★ List

VI

VI

GLI AMANTI

GLI AMANTI

15€

Il momento in cui si smette di immaginare e si inizia a scegliere davvero. Gli Amanti parlano dell'unione degli opposti e ricordano che ogni decisione autentica chiede il coraggio di abbandonare l'indecisione.

- Bulleit Bourbon Whiskey
- Campari Bitter
- Carpano Antica Formula vermouth rosso
- Liquore di cacao bianco
- Sherry Gonzàles Byass Néctar Pedro Ximénez
- Aphrodite Bitter

XII

XII

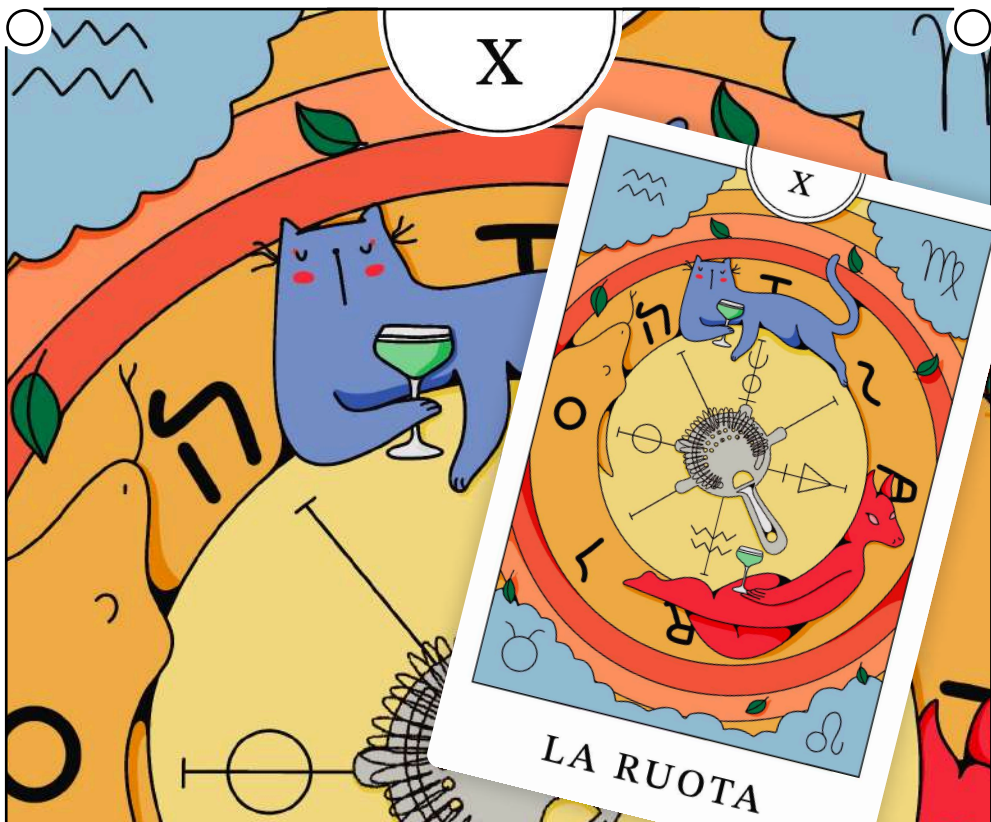
L'APPESO

L'APPESO

14€

La sospensione necessaria, il mondo osservato da un'altra angolazione. L'Appeso insegna che fermarsi non è una perdita di tempo e che l'introspezione porta sempre una trasformazione.

- Zacapa Solera Gran Reserva
- Martelletti vermouth rosso
- Bulleit Rye Whiskey
- Passito di Pantelleria
- Cointreau
- Angostura Bitter



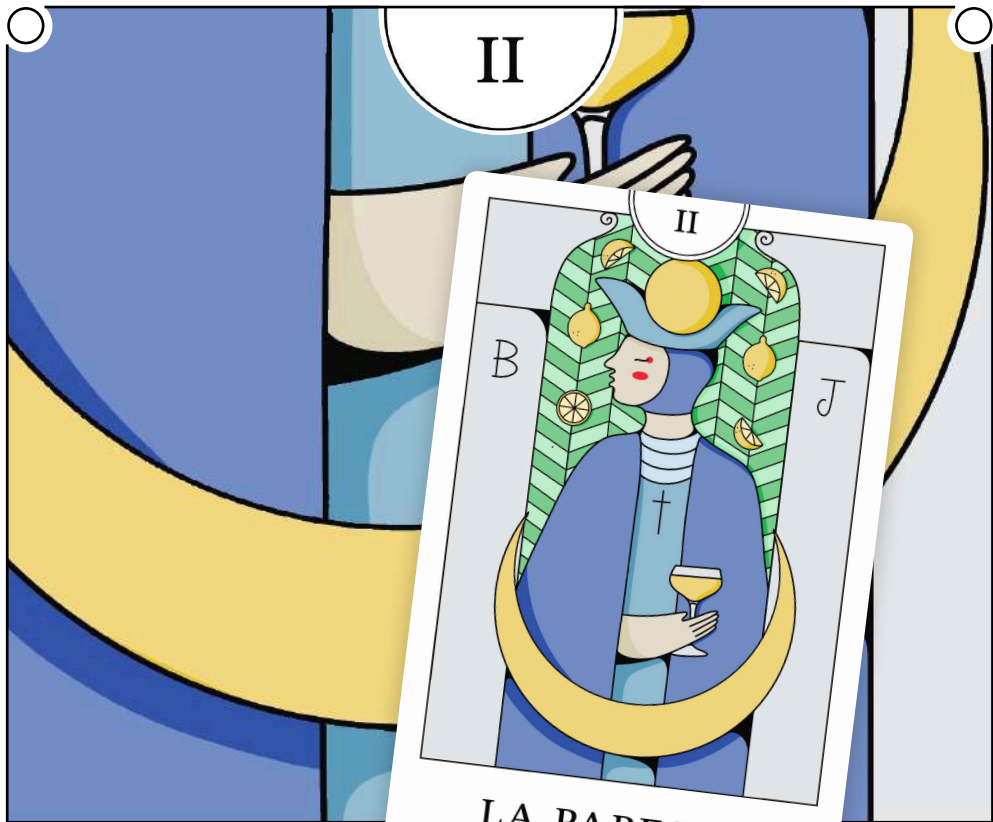
LA RUOTA DELLA FORTUNA

14€

La fine di un ciclo e l'attesa di quello successivo.

La Ruota della Fortuna sa bene che nulla è definitivo e che anche il fallimento è solo una pausa prima di rimettere tutto in movimento.

- Mezcal Joven
- Chartreuse gialla
- Liquore di menta bianca
- Liquore di cacao bianco
- Sciroppo di miele homemade



LA PAPESSA

15€

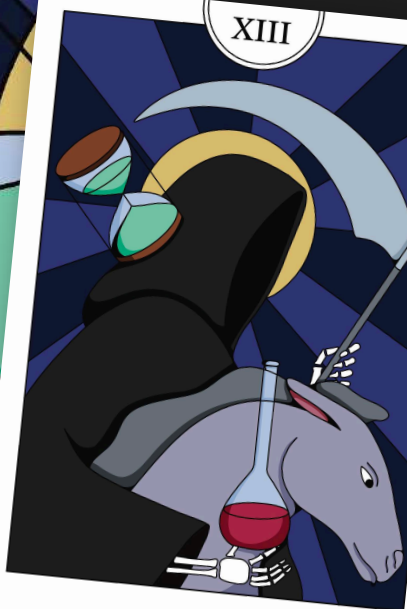
La conoscenza che non si mostra, ma si custodisce.

La Papessa invita a fidarsi dell'intuizione e ad attraversare il confine sottile tra ciò che è conscio e ciò che ancora chiede di essere compreso.

- SevenSips Dry Gin
- Sake Konishi Hiyashibori Gold
- Kodakara Yuzu – liquore allo yuzu
- Vermouth bianco
- Roots Mastiha
- Assenzio
- Lavanda Bitter
- Sciroppo di camomilla homemade

XIII

XIII



LA MORTE

LA MORTE

15€

La fine necessaria, il taglio che permette la trasformazione.

La Morte ricorda che solo lasciando ciò che è concluso si crea spazio per una nuova possibilità.

- Ketel One Vodka infusa alla salvia
- Luxardo Sangue Morlacco
- Punt e Mes vermouth rosso
- Liquore di vaniglia del Madagascar
- Cocchi Storico Vermouth di Torino
- Gomma arabica al carbone vegetale
- Liquore di mora

XXI

XXI



IL MONDO

IL MONDO

15€

Il compimento, l'equilibrio raggiunto dopo il percorso.

Il Mondo insegna che ogni ciclo trova la sua chiusura e che l'armonia nasce dall'integrazione di ogni esperienza.

- Casamigos Blanco Tequila
- Mezcal Joven
- Ancho Reyes
- Liquore di zenzero
- Succo di mela Golden
- Succo fresco di lime
- Soda al pompelmo
- Polvere di Tajin



IL MATTO

14€

Il coraggio di iniziare senza garanzie, di seguire l'istinto, di buttarsi nel vuoto sapendo che qualcosa accadrà. Il Matto avverte che il percorso può essere accidentato, ma sa che la libertà ha questo prezzo.

- Tanqueray Ten Gin
- Sherbet di agrumi
- Venturo – liquore alle erbe e agrumi
- Succo fresco di limone
- Cordiale al pepe nepalese di Timur
- Tonica ai fiori di sambuco
- Kodakara Yuzu – liquore allo yuzu



*La carta giusta non arriva
mai per errore.*



Analcolici

10€

Ci sono storie che non hanno bisogno di spiriti per incantare, ma si raccontano con la leggerezza di una brezza e il profumo di un sogno.

I nostri drink analcolici sono delle piccole magie in un bicchiere, pronte a trasportarti in un mondo di freschezza e meraviglia. Quale sceglierai?



L'IMPERATRICE

Sciroppo di lampone homemade, Cordiale ai fiori di ibisco homemade, Succo di mirtillo rosso e mora, Succo fresco di limone



LA LUNA

Tanqueray o.o, Seedlip Spice 94, Cordiale al pepe nepalese di Timur, Sherbet di agrumi, Succo fresco di limone, Soda al pompelmo



IL SOLE

Succo di frutto della passione, mango e guava, Sherbet di agrumi



I nostri drink analcolici sono come gli Arcani: ne esistono tanti e tutti dalle interpretazioni uniche.

*Nel nostro mazzo ci sono delle soluzioni con zero alcol ma tanti sapori. **Vuoi provare un gin tonic analcolico? Un vino bianco o rosso dealcolato? Una birra a zero gradi?***

Scopri attraverso il portale QR code o chiedici consiglio.





Il Deck delle leggende



I simboli che attraversano il tempo, i sapori che tornano
a rivelarsi sorso dopo sorso.

Una selezione di drink intramontabili, per chi ama
riconoscere ciò che resta, anche quando tutto cambia.



DIAVOLILLO - 14€

*Rum scuro infuso con habanero, zenzero, cannella e lampone,
Sciroppo di zucchero, Succo fresco di lime, Soda al pompelmo*



BAXAICÒ - 14€

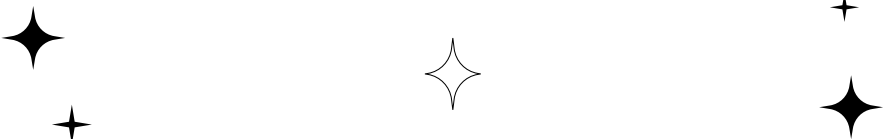
Gin infuso al basilico, Assenzio, Sherbet di agrumi, Tonica ai fiori di sambuco



LAS VEGAS - 15€

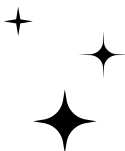
*Gin infuso all'ananas, Liquore di fiori di sambuco, Cointreau, Assenzio,
Soluzione acida, Sciroppo di salvia homemade, Maltodestrina e riboflavina*





Aperitivo

Un momento di raccoglimento ed esplorazione prima di cena.
Dalle **17:00** alle **20:00** abbondanti, lasciati guidare dal nostro aperitivo: un momento di equilibrio e gusto, con una consumazione accompagnata dal nostro tagliere, il tutto a **13€**.



*Vuoi provare un nostro drink signature? Aggiungi solo **1€** al prezzo del cocktail per un'esperienza ancora più esclusiva.*

*Se preferisci una bottiglia di vino, il prezzo è di **16€ a persona.***



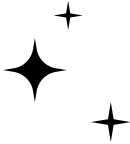
Hai voglia di un tocco di premium? Il prezzo varierà in base alla tua scelta, per offrirti sempre il meglio.

Per un'esperienza ancora più ricca, scopri il nostro apericena: chiedici tutti i dettagli e trasformeremo la tua serata in un percorso pronto per essere rivelato.



Se ami anche i ritmi lenti della domenica, ti aspetta il nostro brunch. È un'occasione da non perdere.

E se ti tentano piccoli assaggi, sfoglia le nostre proposte a pagina 28 e lasciati ispirare.





Grandi Classici

Lasciati guidare dai grandi classici della mixology, formule che attraversano il tempo e si rivelano in ogni sorso. Equilibri collaudati e sapori essenziali, per accompagnare la tua serata con certezze che non temono il cambiamento.



CLOVER CLUB - 10€

*Gin, Sciroppo di lampone homemade,
Succo fresco di limone*

PAPER PLANE - 10€

*Bourbon Whiskey, Amaro Nonino, Aperol,
Succo fresco di limone*

RABO DE GALO - 10€

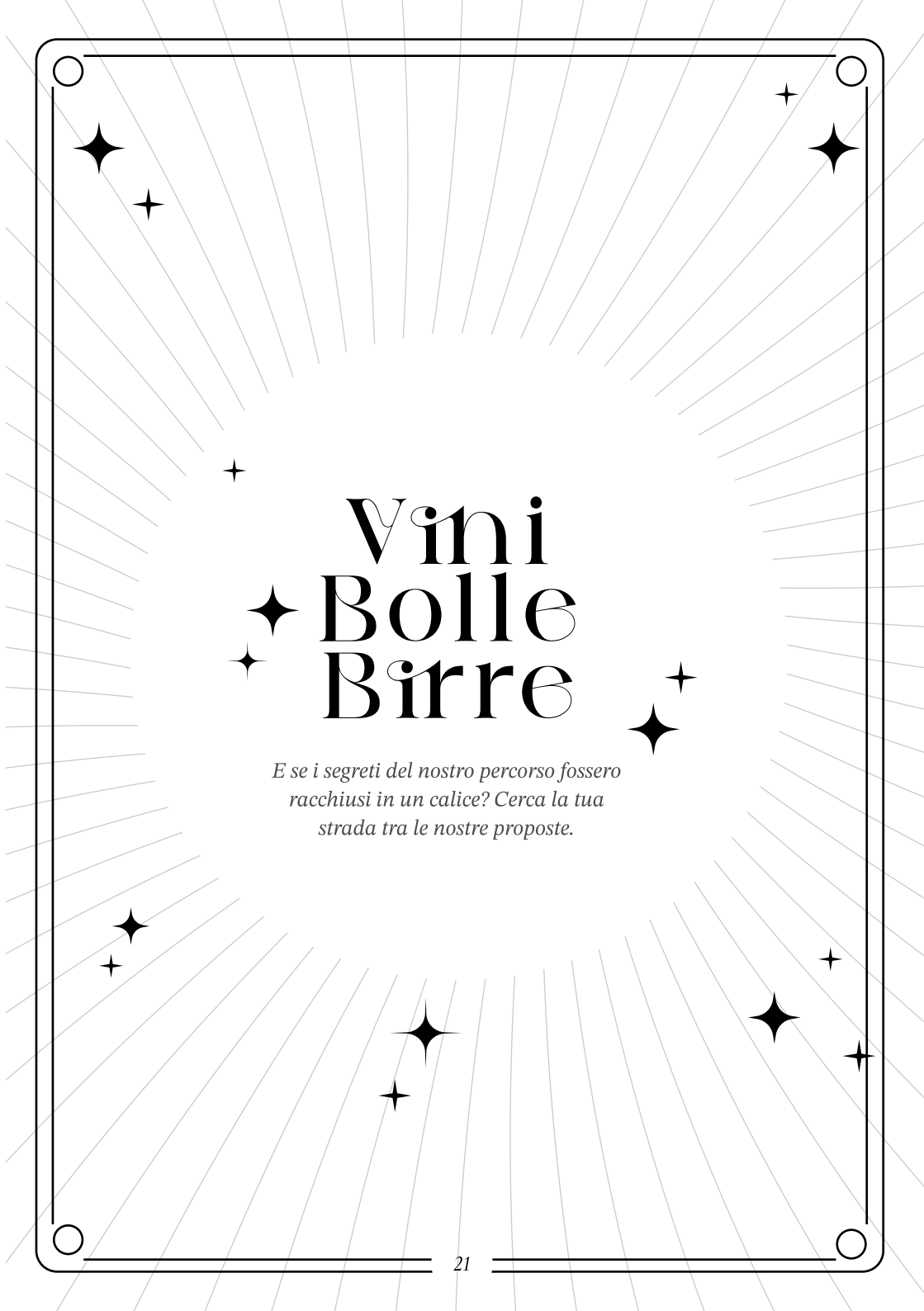
*Cachaca, Vermouth rosso, Cynar,
Angostura Bitter*

AVIATION - 10€

*Gin, Maraschino, Crema di violetta,
Succo fresco di limone*

VIVA MEXICO - 10€

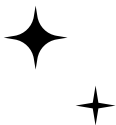
*Mezcal Joven, Sciroppo di lavanda homemade,
Succo fresco di lime*



Vini Bolle Birre

*E se i segreti del nostro percorso fossero
racchiusi in un calice? Cerca la tua
strada tra le nostre proposte.*

BIANCHI



GEWURZTRAMINER DOC

H. Lun, Trentino Alto Adige
Aromatico, floreale, avvolgente
CALICE 7€ - BOTTIGLIA 32€

CHARDONNAY DOC

H. Lun, Trentino Alto Adige
Secco, morbido, elegante
CALICE 7€ - BOTTIGLIA 30€

LUGANA

Fraccaroli, Lago di Garda, Lombardia
Fresco, sapido, equilibrato
BOTTIGLIA 30€

RIBOLLA GIALLA I.G.T.

Branko, Friuli Venezia Giulia
Secco, minerale, asciutto
BOTTIGLIA 32€

ROSSI



VALPOLICELLA DOC

Valpantena, Veneto
Leggero, fruttato, scorrevole
CALICE 7€ - BOTTIGLIA 32€

PRIMITIVO DI MANDURIA

Passo del Cardianale - Paololeo, Puglia
Morbido, intenso, generoso
CALICE 7€ ~ BOTTIGLIA 30€

NERO D'AVOLA

Vaccaro, Sicilia
Pieno, fruttato, mediterraneo
BOTTIGLIA 30€

PINOT NERO DOC

H. Lun, Trentino Alto Adige
Fine, delicato, speziato
BOTTIGLIA 32€

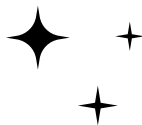
ROSATO

ROSAMORA

Malvasia Nera rosato Salento IGP - Paololeo, Puglia
Fresco, fruttato, avvolgente
CALICE 7€ - BOTTIGLIA 30€



BOLLICINE



VALDOBBIADENE DOCG

CALICE 7€ - BOTTIGLIA 35€

ROSA ROSAE PROSECCO ROSÉ DOC

CALICE 8€ - BOTTIGLIA 38€

ALTEMASI MILLESIMATO – TRENTO DOC

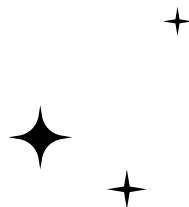
CALICE 9€ - BOTTIGLIA 40€

SANTUS – FRANCIACORTA BRUT

CALICE 9€ - BOTTIGLIA 40€

CHAMPAGNE JACQUART MOSAÏQUE BRUT

BOTTIGLIA 50€



Birre

Un percorso nel mondo della birra, dove ogni stile rivela un carattere diverso.

Dalle note più intense a quelle più leggere, ogni birra accompagna il momento giusto. Quale segno seguirai?

DRAFT

Heineken:

Piccola: 3,50€

Media: 5,50€

Moretti la Rossa:

Piccola: 4€

Media: 6€

BOTTIGLIA

Corona: 4,50€

Ichnusa non filtrata: 4,50€

Messina cristalli di sale: 4,50€

Menabrea rossa: 5€

BIRRA ARTIGIANALE

Ci sono tanti nuovi sapori che aspettano di essere rivelati, tra birre senza glutine o analcoliche.

Chiedici cosa abbiamo in serbo per te oggi: la nostra selezione cambia spesso, per sorprenderti ogni volta.

Da 7€, il tuo viaggio di scoperta può iniziare.



Vermouth

In ogni vermouth si uniscono destini, sentori unici e note irresistibili.

Lasciati guidare dall'intuito e scegli tra le nostre bottiglie per gustarlo da solo o scoprire una nuova sfumatura per il tuo Negroni, Americano, Boulevardier o Manhattan.

È il momento di lasciarsi andare al cambiamento.

VERMOUTH ROSSI

CARPANO ANTICA FORMULA - 7€

*Ricco e profondo, con vaniglia, agrumi,
spezie dolci e una vena ossidativa.*

VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO - 7€

*Erbaceo e balsamico, con assenzio,
agrumi amari e finale amaricante.*

COCCHI DOPO TEATRO - 6€

*Intenso e avvolgente, tra cacao, rabarbaro,
liquirizia e amaro elegante.*

PUNT E MES - 6€

*Secco-amaro, speziato, con china, erbe e
una nota agrumata decisa.*

MARTELLETTI VERMOUTH DI TORINO - 6€

*Morbido e strutturato, con vaniglia, agrumi
amari e radici officinali.*

VERMOUTH BIANCHI



MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO - 6€

Floreale e speziato, morbido, con un amaro raffinato di rabarbaro.



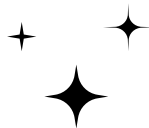
VERMOUTH DRY

DOLIN DRY - 7€

Fresco e aromatico, agrumato, con note balsamiche e mentolate.

NOILLY PRAT ORIGINAL DRY - 6€

Secco e complesso, con ginepro, noce, agrumi amari e lunga persistenza.



VERMOUTH NATURALI

NATURALE ROSSO - 6€

Autentico e vinoso, con erbe, spezie e un amaro pulito e naturale.

NATURALE ORANGE - 7€

Agrumato e solare, con scorze, fiori ed erbe amare in equilibrio.



Distillati & Co

Cosa accompagna meglio un momento di esplorazione se non
un buon distillato?

Scegli quello che senti più vicino o affidati al consiglio:
sapremo guidarti verso l'equilibrio giusto per te.

In alternativa, inquadra il QR code e consulta la nostra
selezione. La carta giusta è già lì ad attenderti.





Stuzzicherie

Prima o dopo cena non importa: ogni momento è adatto per concedersi una pausa. Piccoli assaggi pensati per accompagnare il tuo percorso, da scegliere quando senti che è il momento giusto.



DOLCI

Piadina alla Nutella con panna e cacao - 6€
Biscotteria varia - a partire da 1€



SALATO

Mix di stuzzichini (patatine, taralli, olive, arachidi) - 4€
Tagliere di affettati - 10€
Nachos con formaggio fuso e salse - 6€
Hummus di ceci - 5€
Focaccia farcita - 7€
Pizza (farcita +1€) - 7€
Toast - 5€
Piadina - 6€



Varie & Eventuali

Il venerdì e il sabato, a partire dalle **21:00**,
la consumazione minima è di **6€ a persona**.

Su richiesta creiamo, in base alla scelta del distillato, cocktail classici a partire da **10€** e **cocktail su misura a partire da 12€**.

Il nostro staff è a tua disposizione per richieste particolari.

Tutti i nostri sour sono fatti con albume d'uovo pastorizzato e certificato o, in alternativa, con un prodotto completamente vegano.

In caso di allergie o intolleranze avvertici per poterti servire al meglio.

Ti ricordiamo che ospitiamo eventi di ogni tipo: lauree, feste aziendali, compleanni, battesimi... sia all'interno sia nel dehors riscaldato. Se vuoi saperne di più parla con il nostro staff.

IN PARTNERSHIP WITH:



Tanqueray

Don Zacapa
Cristallino



BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY

RetelOne
VODKA
— FAMILY MADE —

SEEDLIP
NON-ALCOHOLIC SODAS

Cocktail Catering

Portiamo l'esperienza del Leaf fuori dal bar.

Menu su misura, ingredienti selezionati e un bancone
che si adatta a ogni spazio e atmosfera.

Che sia un **matrimonio, un evento aziendale o una
festa privata**, costruiamo ogni dettaglio perché il
servizio diventi parte dell'esperienza.

Eleganza, equilibrio, semplicità.

Ovunque serva un buon drink, noi ci siamo.

Hai un evento in programma?

Scansiona il QR code e raccontaci cosa hai in mente.



Leaf 
COCKTAIL CATERING

TELEFONO E WHATSAPP

327 68 19 693

PIAZZA GIORGIO LA PIRA, 10,
20851 LISSONE (MB)

INFO@LEAFBAR.IT

WWW.LEAFBAR.IT

SEGUICI SU

