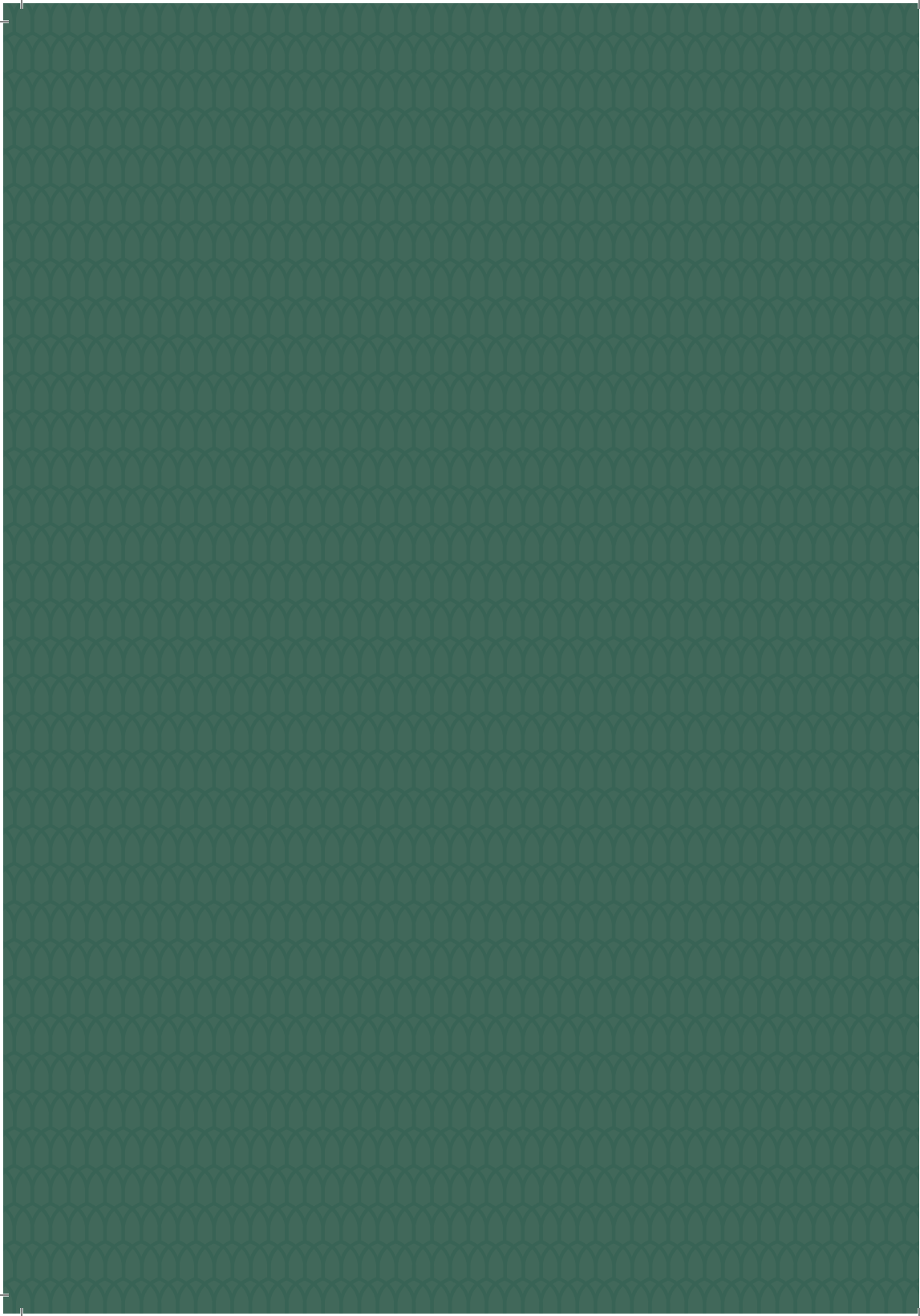




MENÙ



GIARDINO
CORDUSIO





BENVENUTI A GIARDINO CORDUSIO,

Dove l'arte della miscelazione Italiana classica si intreccia con l'atmosfera del nostro giardino. Ad ogni sorso inizia un viaggio incantevole, un omaggio alla perfetta armonia tra ispirazione botanica e artigianalità senza tempo.

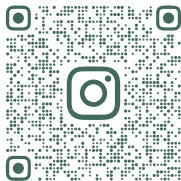
Entra e fatti trasportare in un ambiente che ti invita a lasciarti alle spalle l'ordinario.

Il nostro menu è un'ode all'abbondanza del giardino, una sinfonia di sapori accuratamente composta per risvegliare i sensi.

Ogni cocktail è un capolavoro, meticolosamente bilanciato e presentato con un tocco artistico.

Il vero incanto avviene nel nostro bar, quando i nostri bartender creano una danza di liquori e botaniche profumate, autentici elisir che affascinano sia l'occhio che il palato.

Giardino Cordusio è una celebrazione delle gioie semplici della vita, dove il tempo scorre lentamente e l'eleganza regna sovrana.



@GIARDINOCORDUSIOMILAN

SALUTARI

DOPPIO BELLINI	15
Colzani Nettare di Pesca Bianca, Sei Bellissimi Belli-no, spuma di pesca bianca	
DOMENICA AL MARE	15
Colzani Ananas, Cocco, Avena	
SPUMA	15
Colzani Mirtillo, Sei Bellissimi Rossi-No, Cedrata Tassoni	
MELOMULE	15
Colzani Melograno, Ginger Beer Tassoni, Lime	
PALO-MI	15
Pompelmo Rosa, Fabbri bitter, Seltz	

ANALCOLICI

Sei Bellissimi Rossi-No	13
Sei Bellissimi Belli-No	13
Seedlip Garden 108	13
Seedlip Grove 42	13
Seedlip Spice 94	13
Feral No 4	13
Feral No 2	13



L'arte contemporanea del Martini non riguarda solo la finezza della miscelazione, ma anche l'uso di ingredienti di alta qualità. Un ingrediente chiave è il Vermouth Mancino, rinomato per il suo equilibrio tra sapori dolci e amari e metodi di produzione tradizionali. Questo spirito straordinario ha permesso sia ai bar che ai proprietari di home bar di creare una gamma di Martini che si avvicina alla forma classica, fornendo un gradito contrasto con le miscele eccessivamente dolci degli anni '90.

La rinascita del Martini non mostra segni di rallentamento e, con il crescente interesse per l'artigianato e gli alcolici artigianali, non sorprende che Mancino Vermouth Secco sia diventato un ingrediente essenziale nei bar di tutto il mondo. Giancarlo Mancino ritiene che i consumatori continueranno ad apprezzare questo classico cocktail cercando allo stesso tempo modi innovativi per gustarlo durante tutto l'anno.

Come un espresso, il Martini si gusta al meglio al bancone del bar con il tuo barista preferito, e il Vermouth Mancino è pronto a svolgere un ruolo fondamentale nell'elevare la moderna esperienza del Martini.


Giancarlo Mancino

ALTARE MARTINI

TUXEDO	18
Portobello Road Gin Old Tom, Mancino Vermouth Secco, Maraschino, Assenzio, Bob's Bitter Arancia & Mandarino	
VESPER 2023	18
Elephant Navy Strength no maiuscolo Konik's Tail, Mancino Vermouth Bianco Ambrato, Mancino Vermouth Secco, Wakamomo, Pesca	
DRY MARTINI CORDUSIO	18
Gin Mediterraneo Bergamotto, Mancino Vermouth Secco, Essentia Bergamotto	
GIBSON	18
Tanqueray 10, Mancino Vermouth Secco, Cipolline Morgan	
HANKY PANKY	20
Mancino Vermouth Rosso, Gin Mare Capri, Fernet Hunter	
MARTINEZ	20
Citadelle Jardin D'été, Mancino Vermouth Rosso, Maraschino, Liquore Dell' Etna Arancio, Bob's Bitter Arancia & Mandarino	
CLASSIC COCKTAIL MARTINIS	20

COLLEZIONE NEGRONI

NEGRONI AL FRESCO 22

Mancino Vermouth Rosso e Chinato, Roku Gin,
Amaro Lucano Anniversario, Rinomato Bitter Scuro, Rinomato Americano
Bianco

VINTAGE NEGRONI 20

Roku Gin, Campari, Rinomato Americano Bianco, Mancino Vermouth Rosso,
Bob's Bitter Arancia & Mandarino, e Pompelmo

GUIDONI 20

Villa Zarri Brandy 16 Yo, Arancia e Mandarino,
Mancino Vermouth Chinato, Rinomato Bitter Scuro

NEGRONI BIANCO 20

Rinomato Americano Bianco, Mancino Vermouth Secco,
Roku Gin, Bob's Bitter Arancia & Mandarino

NEGRONI NOSTRO 20

Gin Gil, Mancino Vermouth Chinato, Bitter Fusetti Banana
Amaretto Adriatico, Mandorla

RARE NEGRONI FROM THE SEVENTIES 70

Artemi Dry Gin, Campari, Carpano Antica Formula, All From 70th'S
*Un invito ad assaporare gli anni '70 con una selezione esclusiva e molto rara di
tre bottiglie risalenti agli anni 70.*

APERITIVI CLASSICI ITALIANI E COCKTAILS NON CODIFICATI

BELLINI	16
Pesca Bianca, purea, Jeio DOCG Bisol	
NEGRONI SBAGLIATO	16
Campari, Mancino Vermouth Rosso, Jeio DOCG Bisol	
C&C (CAMPARI SHAKERATO & CHERRY)	16
Campari, Marendry, Liquori dell'Etna Ciliegia Dop	
BICICLETTA	16
Campari, Lis Neris Pinot Grigio, Liquori dell'Etna Fragola	
MILANO - TORINO	16
Bitter House Blend, Mancino Vermouth Rosso	
CHINA COCKTAIL	18
Mancino Vermouth Secco e Bianco Ambrato, Clementi China	
DECISIONE	18
La Forza Rum, Mancino Vermouth Chinato, Liquore dell' Etna Mandarinino Marzola Dop	
MILANO MILANO 1927	20
Bitter Campari, Rabarbaro Zucca, Seltz Fresco	
SNEBBIANTE	20
Assenzio, Rabarbaro Zucca, Grappa	
LE GRANDI ACQUE	20
Anisetta Meletti, Gin Morton Tonka, Nonino Moscato, Kummel	

SPRITZES

LAMBRUSCO	16
Lambrusco Sorbara Christian Bellei, Marendry Fabbri, Three Cents Soda Alla Ciliegia	
SOAVE	16
Soave Classico Tamellini, Rinomato Americano Bianco Liquori dell' Etna Mela, Cedrata Tassoni, Zafferano	
BARBERA	16
Barbera Nizza DOCG Gusti, Melograno, Mancino Vermouth Chinato, Perrier	
PRIMITIVO	16
Negroamaro Rosato Mjere, Mancino Vermouth Sakura, Bitter Tassoni, Three Cents Soda al pompelmo rosa	

TAP COCKTAILS

FRENI E FRIZIONI BAR SELECTION

Hugo	16
Americano	16

AMARO & AMORE

CARATTERE ITALIANO	16
Contratto Fernet, Cugini Caruso Chinotto	
SICILIAN NEGRONI	18
Mancino Vermouth Rosso, Campari, Amara, Marasala De Bartoli	
AMARETTO SOUR	16
Amaretto Adriatico, Limone di Sorrento IGP	
MANHATTAN 1939	18
Elijah Craig Small Batch, Mancino Vermouth Chinato, Liquori dell'Etna Ciliegia DOP, Lucano Essenza	
BROOKLYN COCKTAIL 1914	22
Mitcher Rye, Mancino Vermouth Secco, Amer Picon, Maraschino	



AMARI

Liquori alle erbe, comunemente bevuti come digestivo dopo cena. Gli amari italiani sono caratterizzati da un sapore agrodolce, talvolta sciroposo e una gradazione alcolica compresa tra il 16% e il 35%.

Lucano	10
Lucano Anniversario	10
Lucano Amaro Essenza	10
Hermite	10
Amara Amaro d'Arancia Rossa	10
Amaro di Torino Doragrossa	10
Gynar 70	10
Casoni del Ciclista	10
Clementi China	10
Jefferson	10
Riserva Carlo Alberto Mandragola	10
Silvio Carta Bomba Carta	10
Petrus Bonekamp	10
Fernet Branca	10
Contratto Fernet	10
Fernet Hunter	10
Fernet Hunter Granit	10

L'amaro è tipicamente prodotto macerando erbe, radici, fiori, cortecce e/o scorze di agrumi in alcool, liquori neutri o vino, mescolando il citrato con sciroppo di zucchero e lasciando invecchiare la miscela in botti o bottiglie. L'amaro viene tipicamente bevuto liscio, a volte con una fetta di agrumi. Può essere bevuto anche con ghiaccio o con acqua tonica, utilizzata anche nei cocktail.

VERMOUTH

Mancino Marino	15
Mancino Vecchio	20
Mancino Bianco	10
Mancino Rosso	10
Mancino Secco	10
Mancino Chinato	10
Mancino Kopi	10
Mancino Sakura	10
Carpano Antica Formula	10
Casoni al Mallo Di Noci	10
Le Quintinye Vermouth Dry	10
Vermouth Rosso Contratto	10
Rossa al Mirto Macchia	10
Carlo Alberto Bianco	10
Carlo Alberto Rosso	10
Carlo Alberto Extra Dry	10
Carlo Alberto Premium	10
Carlo Alberto Rosso Premium	10
Giusti Giuseppe Vermouth all'Aceto Balsamico	80

PORTO, SHERRY & MARSALA

Cesar Florido Fino En Rama Pena del Aguila	13
Fonseca 10 Yo Tawny	13
Fonseca 20 Yo Tawny	13
Marsala Superiore Oro De Bartoli	13
Marsala Vecchio Samperi Perpetuo De Bartoli	13

LIQUORI & BITTER

Adriatico Amaretto	10
Adriatico Latte di Mandorla	10
Argalà Zafferano	10
Argalà Pastis	10
Bebo Coffee Liqueur	10
Doragrossa Bareskten Absinte	10
Chinotto Doragrossa	10
Curacao Mediterraneo	10
Doragrossa Liquore al Caffè	10
Mamma Mia Limoncello	10
Rabarbaro Doragrossa	10
Violetta Doragrossa	10
Tassoni Sambuca	10
Argalà Aperitivo Bitter Originale	10
Aperol	10
Bitter Fusetti	10
Bitter Fusetti Banana	10
Bitter Macchia	10
Campari	10
Marendry	10
Rinomato l'Aperitivo Deciso	10
Rinomato Bitter Scuro	10
Rinomato Americano Bianco	10
Tassoni Bitter	10
Select	10
Zucca Rabarbaro	10
Zucca Rabarbaro Riserva	10
Chartreuse Giallo	12
Chartreuse Verde	12
Get 27	10
Galliano l'Autentico	10

GIN

Haymans	18
Citadelle Jardin D'été	18
Gin Tanqueray 10	18
Gin Doragrossa	18
Gin Roku	18
Gin Grifu Silvio Carta	18
Gin Gil	18
Tonka Roby Marton	20
Gin Villa Ambrosa	18
Haymans Old Tom	18
Acqua di Gin Agrumata	18
Acqua di Gin Floreale	18
Gin Big Gino	18
Gin Kapriol Blood Orange & Peach	18
Gin Kapriol Grapefruit and Hibiscus	18
Gin Mare Capri	20
Gin Sabatini London Dry	15
Alpestre Gin London Dry	15
Portobello Road Gin Old Tom	15
Macchia Gin	15
Gin Mediterraneo Bergamotto Doragrossa	15
Gin Mare	20
Nikka Coffey Gin	20
Hendrick's	20
Gin Villa Ascenti	16
Elephant Navy Strength	22
G'Vine Floraison	18
Aqua Luce	18
Gin Marton's	20
Gin Ki No Bi	18
Gin Jinzu	22
Kinotea	22
Monkey 47	22
Solaro Capri Gin	22
Kinobi K Kilchoman Cask	22
Sipsmith Sloe Gin	18
Plymouth Dry	18
No3 Gin	18

VODKA

Ketel One	16
Vulcanica Vodka Siciliana	16
Tito's Hand Made	16
Vodka Berto	16
Konik's Tail	18
Potocki	18
Belvedere	16
Grey Goose	18
Nikka Coffey Vodka	20
Beluga Gold	30

AGAVE

Casamigos Blanco	16
Olmeca Altos blanco	16
Patron Silver	16
Casamigos Reposado	18
Olmeca Altos Reposado	18
Volcán De Mi Tierra Blanco	16
Viviana Reposado	18
Casa Dragones Anejo	35
Los Siete Misterios Doba	18
La Dama Tequila	18
Los Arango Reposado	18
Coyote Triunfo del Desierto Chihuahua	18
Sotol Triunfo del Desierto Durango	20
Dangerous Don Mezcal Caffè	18
Yuu Bal Pechuga	20
Don Julio 1942	55
Clase Azul Reposado	60
Clase Azul Plata	60
Clase Azul Durango	75

SUGAR CANE

The Lovers Rum	16
La Forza Rum	16
Matusalem 7 Yo	16
Plantation Over Proof	16
Bumbu	16
Rum Calibio	16
Clement Blanc Canne Bleu	16
Flor De Caña 12 Yo	16
Matusalem 15 Yo	18
Brugal Gran Reserva 1888	18
Flor de Caña 20 Yo	25
Matusalem 23 Yo	25
Zacapa Edition Negra	20
Brugal Colección	25
Visionaria Zacapa X.o.	25
Cachaca Leblon	25

WHISKY

SELEZIONE GIARDINO CORDUSIO

Samaroli Dal 1968, Roma

Azienda Italiana che imbottiglia Whisky in modo indipendente alla ricerca della perfezione e della particolarità di barile in barile. Samaroli imbottiglia avventure sensoriali.

15 ML

Braeval, Edizione 2020, A.b.v. 47,70 %

Single Malt, Speyside, Vintage 1997

Dolce, floreale, leggermente speziato e cremoso

99

Ledaig, Edizione 2021, A.b.v. 49 % Single Malt, Island, Vintage 1992 <i>Profilo citrico, rotondo ed etereo</i>	75
Fettercairn, Edizione 2017, A.b.v. 45 % Single Malt, Highland, Vintage 1995 <i>Dolce, cremoso, vigoroso e persistente</i>	35
Royal Brackla, Edizione 2022, A.b.v. 57% Single Malt, Highland, Vintage 2008 <i>Fiori di Montagna, zucchero filato, limonoso</i>	35
Braeval, Edizione 2018, A.b.v. 49.50 % Single Malt, Speyside, Vintage 1994 <i>Fiori di primavera, erbe mediterranee e cioccolato fondente</i>	40
Glenburgie, Edizione 2016, A.b.v. 45 % Single Malt, Speyside, Vintage 1995 <i>Balsamico, peposo con sentori di liquirizia</i>	25
Spey, Edizione 2022, A.b.v. 45 % Single Malt, Speyside, Vintage 1999 <i>Sentori di Sherry, cremoso e leggermente agrumato</i>	15
Cambus, Edizione 2018, A.b.v. 45 % Single Grain, Lowland, Vintage 1990 <i>Frutta secca esotica, amarena, cuoio e terra</i>	17

Serviamo la nostra selezione di rarità con una misura di 15ml.

SCOZIA

Caol Ila 12 Yo	16
Ardbeg 10 Yo	17
Glenscotia 15 Yo	20
Glenmorangie Nectar D'Or	20
Lagavulin 16 Yo	25
Macallan 12 Yo	20
Macallan 15 Yo	25
Caol Ila 18 Yo	40
Macallan 18 Yo	55
Caol Ila 25 Yo	99

BLENDED

Johnnie Walker Black	16
Rock Island Sherry Blended Whisky	16
Chivas 18 Yo	18
Compas Box the Peat Monster	20
Compas Box Experimental Grain	20
Johnnie Walker Blue	55
Chivas 25 Yo	70

GIAPPONE

Toki	18
Nikka From the Barrel	20
Nikka Coffey Grain	22
Hibiki Harmony	30
The Hakushu Reserve	40
Yamazaki 12 Yo	45
Hibiki Blossom	50
The Hakushu 100th Anniversary	50

TAIWAN

Kavalan Port Finish	22
Kavalan Triple Sherry	22
Kavalan Sherry Oak	25

WHISKEY

Canadian Club	16
Elijah Craig Small Batch	18
Woodford Reserve	18
Knob Creek Straight	20
Teeling Stout	20
Teeling Small Batch	20
Michter's American	25
Michter's Small Batch	25
Michter's Rye	25
Elijah Craig Small Batch Barrel Proof	30

ACQUAVITE

Bareksten Acquavite	15
---------------------	----

COGNAC

Louis XIII	400
Maison Ferrand Reserve	15
Remy Martin X.o.	40
Hennessy X.o.	55

ARMAGNAC

Bordeneuve Hors D'age 16

CALVADOS

Coquerel X.o. 16

BRANDY

Villa Zarry Brandy 16 Yo 16

Villa Zarry Brandy 18 Yo Marsala 18

GRAPPA

Marchesi de Bianchi Pinot 15

Grappa Delme d'Or Pitzer 15

Nannoni Grappa di Brunello Bianca 15

Distilleria Montanaro "Ometti" Grappa di Barolo 15

Capovilla Grappa di Merlot 15

Tignanello Grappa 15

Gaja Grappa Invecchiata di Barbaresco 15

Poli Grappa Barili di Sassicaia 15

PISCO

Pisco Mosto Verde Italia 16

Pisco Fontana Acholado 16

Pisco Quebranta 16

VINI AL CALICE

CHAMPAGNE & BOLLICINE 125 ML

Cuvée , Laurent Perrier, Nv	25
Brut Cuvée Rosè, Laurent Perrier, Nv	35
Maximum Blanc De Blanc, Ferrari, Nm	16
Alma Grande CuvéeNo Dosage, Bellavista, Nm	22

BIANCHI 150 ML

Riesling,Gottsacker, Weingut Seckinger, Germania – 2021	16
Sauvignon Blanc, Livio Felluga, Livio Felluga, Italia, Friuli – 2022	20
Chablis Vieilles Vignes Domanine George	25

ROSÉ 150 ML

Minuty Prestige Rosè	15
----------------------	----

ROSSI 150 ML

Nero D'avola, Sherazade, Donnafugata, Italia, Sicilia – 2021	16
Barbaresco, Vigna Rionda, Massolino, Italia, Piemonte – 2020	22
Sangiovese & Blend, Chianti Classico, Isole E Olena Italia, Toscana – 2020	30

BIRRE

Asahi	9
Menabrea	9
Ichnusa non Filtrata	9
Olonella Stout	13
Birra White Ale	13
Tarciso Session IPA	13

SOFT DRINK

Cugini Caruso Aranciata	8
Cugini Caruso Chinotto Carattere Italiano	8
Cugini Caruso Mandarinata	8
Cugini Caruso Limonata	8
Coca Cola	8
Coca Cola Zero	8
Tassoni Cedrata	8
Tassoni Ginger Beer Biologica	8
Tassoni Ginger Ale Biologica	8
Tassoni Tonica Super Fine	8
Three Cent Pink Grapefruit	8
Three Cent Cherry Soda	8

SUCCHI & NETTARI DI FRUTTA

COLZANI SELECTION

Arancia	8
Ananas	8
Albicocca	8
Mirtillo	8
Pomodoro	8
Pompelmo	8
Pesca Bianca	8

ACQUA

Surgiva Naturale 0,50	8
Surgiva Frizzante 0,50	8
Surgiva Naturale 0,25	5
Surgiva Frizzante 0,25	5
Perrier	7

MANGIARE AL BAR

DA CONDIVIDERE

Pinzimonio di verdure di stagione c servito con olio extra vergine Laudemio	15
Hummus di ceci G C SE SO2 Crema di ceci, peperone crusco della Basilicata, olio Laudemio	15
Mini Maritozzi con tartare di Fassona G E F D SO2 Maritozzo salato, Fassona* Piemontese, capperi, uova di aringa	22
Parmigiano Reggiano, selezione 24-48-60 mesi D G Caseificio "Montanari e gruzza"	22
Truffle Club G E D M SO2 Prosciutto cotto, Provola dolce, Tartufo nero uncinato, maionese al tartufo	28
Club veg G E D M SO2 Melanzane rosse sott'olio, Pecorino di pienza, maionese ai pomodori secchi	22
Lobster roll con pan brioche G C R E F D C M SO2 Astice marinato, pan brioche, sedano rapa, cipolle di Tropea, lime	25
Vitello Tonnato tradizionale E F M SO2 Girello cotto sotto vuoto, salsa tonnata con capperi ed acciughe	18
Crudo di Gamberi di Mazara del Vallo CR SO2 Gamberi Siciliani* Finocchi, Ravanelli e dressing al Limone	35
Sashimi di Tonno rosso del Mediterraneo F N SO2 Filetto di Tonno* rosso, arance bruciate, jalapenho e mandorle tostate	25

G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S -
Soia e derivati | SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei
SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | GF - Senza Glutine | LP - Lupini

Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. *Prodotto congelato

GLI AFFETTATI

Tutti i nostri affettati vengono accompagnati dalla Giardiniera dell'azienda Morgan

Prosciutto Crudo di Mangalica, stagionato 24 mesi <small>SO2</small>	30
Capocollo stagionato, selezione Jolanda de Colò <small>SO2</small>	26
Bresaola Chiavennasca "Nobili" <small>SO2</small>	24

INSALATE

Insalata Marinetti <small>D SO2</small>	24
Mozzarella di Bufala "La Cancellese" Pomodori marinati, scalogno e basilco	
Insalata di Quinoa <small>SO2</small>	18
Quinoa multicolore, pomodorini, avocado e rape sotto aceto	
Insalata Cordusio <small>G E D M SO2</small>	20
Petto di Pollo, crostini, guanciaie, acciughe, salsa Caesar, Parmigiano 24 mesi	

DESSERT

Sgroppino <small>G E N D SO2</small>	12
Sorbetto al Limone di Sorrento IGP Emilio Panzardi, Mamma mia Limoncello Ca del bosco Cuvée prestige	
Bonet alle Mandorle e Cacao <small>G E N D SO2</small>	12
Budino alle mandorle e cacao amaro, caramello e amaretti	
Babà al rhum <small>G L E SO2</small>	12
Babà tradizionale, rum, crema alla vaniglia e frutti rossi	

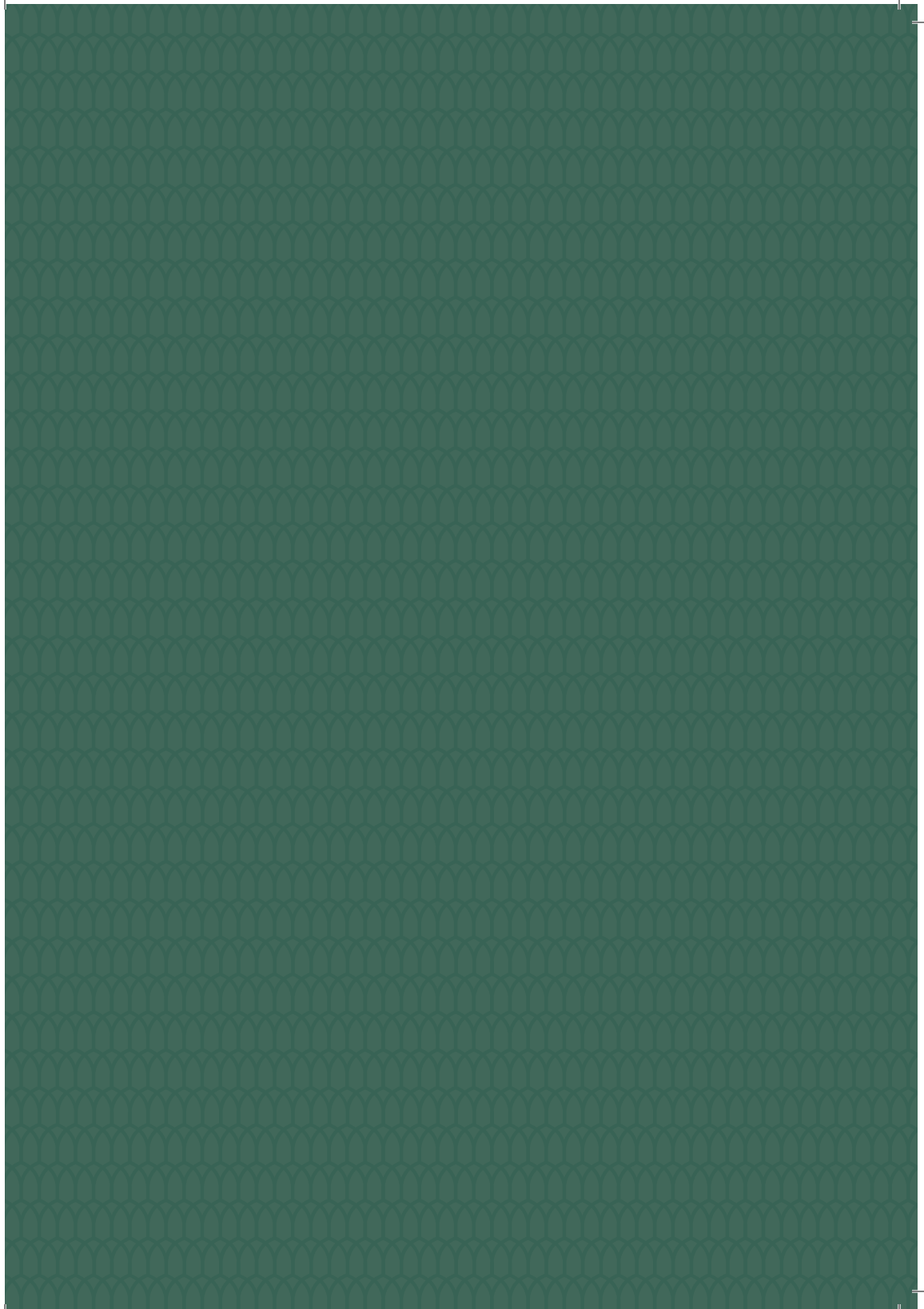
G - Glutine | D - Latticini | N - Contiene frutta a guscio | A - Arachidi | V - Vegetariano | VG - Vegano | E - Uovo e derivati | S - Soia e derivati | SE - Sesamo | M - Senape | C - Sedano | ML - Molluschi | F - Pesce | CR - Crostacei
SO2 - Anidride Solforosa e Solfiti | GF - Senza Glutine | LP - Lupini

Si informa la gentile clientela che alcune materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla direttiva Reg. CE 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. *Prodotto congelato

Mentre ti imbarchi nel delizioso viaggio di sapori ed esperienze al Giardino Cordusio, speriamo che il tuo tempo sia stato davvero eccezionale. La tua presenza ha arricchito il nostro rifugio e ti invitiamo a rimanere in contatto con noi per esplorare altre delizie culinarie e offerte accattivanti.

Rimani in contatto e seguici per rimanere aggiornato sulle nostre ultime creazioni, eventi e momenti di indulgenza. Giardino Cordusio è più di una destinazione; è un arazzo di ricordi in attesa di essere tessuto. Grazie per averci onorato della tua presenza e non vediamo l'ora di darti presto il benvenuto nel nostro rifugio ispirato al giardino.





GIARDINO
CORDUSIO