

GIN

€ 5 cl

€ 5 cl

EVO BLACK GIN – Italia, 47°

Le note di fondo sono caratterizzate dalla morbidezza apportata da vaniglia ed uva di moscato passita. Su di esse si inseriscono note tipicamente mediterranee di bergamotto, cedro e rosmarino

10

EVO WHITE GIN – Italia, 47°

Note di caramella alla mela verde inseguono note agrumate di bergamotto e note floreali di gelsomino e fiori d'acacia. Cardamomo e camomilla caratterizzano un avvolgente retrogusto.

10

SABATINI GIN – Italia, 41,3°

L'aroma intenso colpisce all'inizio per le prevalenti note di ginepro, seguite a ruota da quelle degli agrumi, poi da quelle erbacee e infine dalle note speziate.

10

ENGINE – Italia, 42°

Ingredienti 100% biologici, da filiera controllata e di provenienza italiana: alcool da grano tenero, ginepro, salvia ligure, limone di Sorrento, radici di liquirizia, rosa damascena e acqua delle alpi.

12

GIN DEL PROFESSORE “MADAME” – Italia, 42.9°

Ricavato da una miscela di erbe e spezie, tra cui ginepro, limone, arancio e cannella, che gli danno un gusto più dolce e frivolo che ben si adatta al palato femminile.

10

GIN DEL PROFESSORE “MONSIEUR” – Italia, 43.7°

Incentrato fortemente sulla nota del ginepro, al naso troviamo un profilo speziato scuro di pepe nero e note balsamiche con un gusto secco, deciso e importante, per i veri amanti del genere.

10

PIÙ CINQUE – Italia, 47°

Stupisce sin da subito con un bouquet di aromi freschi e agrumati con sentori di salvia e bergamotto, che si sviluppano sul finale verso sensazioni più calde di assenzio e mandorla.

10

VENTO – Italia, 43°

Nasce dall'infusione di fresche bacche di Ginepro, raccolte in parte negli anfratti della valle di Cembra, e bucce di Arancia e di Limone provenienti dall'Ecomuseo Limonaia del Garda di Tignale.

12

GIN ETSU – Giappone, 43°

Realizzato artigianalmente ad Hokkaido, seguendo un'antichissima ricetta asiatica viene distillato con botaniche giapponesi tra le quali bacche e foglie di tè e come protagonista principale lo Yuzu.

8

GIN ETSU DOUBLE ORANGE – Giappone, 43°

La lenta fase di macerazione delle botaniche tradizionali, con una prevalenza di arancia, precede la delicata distillazione. Il distillato viene poi diluito con acqua dolce che amplifica il suo sapore fruttato.

12

GIN ETSU DOUBLE YUZU – Giappone, 43°

Macerato per sette giorni utilizzando botaniche tradizionali acquisisce aromi intensi di Yuzu giapponese e matcha, con note leggere di bacche di ginepro, radice di liquirizia, angelica, coriandolo e limone.

12

GIN ETSU PACIFIC OCEAN – Giappone, 45°

Il legame con il mare è la particolarità di questo Gin. L'acqua dolce proveniente da una sorgente di montagna viene miscelata a acqua di mare prelevata direttamente nel Mar del Giappone. Vengono poi aggiunte le botaniche come bacche di ginepro, arancia amara, liquirizia, angelica e coriandolo.

12

GIN

€ 5 cl

€ 5 cl

GIN EAST HYOGO DRY KAIKYO – Giappone, 42°

Botaniche tradizionali inglesi sono accompagnate da sostanze botaniche tipiche giapponesi. I classici ginepro, radice di angelica e coriandolo sono completati da sakè, yuzu, foglie di shiso e pepe sansho.

8

COPPERHEAD – Belgio, 40°

Detto “il gin dell'alchimista” prende ispirazione da Mr. Copperhead, un alchimista ossessionato dalla ricerca dell'elisir di lunga vita. Prevalgono le note del cardamomo e dell'arancia con il ginepro nel finale.

12

GIN MARE – Spagna, 42.7°

Distillato e aromatizzato con quattro botaniche principali: basilico dall'Italia, timo dalla Turchia, rosmarino dalla Grecia e agrumi dalla Spagna. Insieme creano un gin dai tipici profumi mediterranei.

8

NO.3 LONDON – Olanda, 46°

Domina il ginepro sostenuto da lievi aromi floreali e cardamomo leggermente speziato e riscaldante. Intense note agrumate con un fondo di zenzero leggero e spezia di coriandolo.

8

GIN MARE “CAPRI” – Spagna, 42.7°

Una nuova release di Gin Mare, che conferma il suo splendido rapporto con l'isola di Capri. Ispirato ai suoi paesaggi ha aggiunto ai suoi ingredienti premium i limoni e i bergamotti della penisola sorrentina.

10

ELEPHANT GIN – Germania, 45°

Estremamente aromatico deve la sua complessità alla ricerca di botaniche europee e africane, tra le quali il Buchu, simile al Ribes Nero, l'Artiglio del Diavolo, le Mele della Germania e lo Zenzero Cinese

12

ALKKEMIST – Spagna, 40°

Composto da ben 20 botaniche, tra cui ginepro, salvia, camomilla, buccia d'arancia e limone e petali di rosa, alle quali dopo la lavorazione si aggiunge uva Moscato per donare a questo gin un bouquet unico.

12

MONKEY 47 BARREL CUT – Germania, 47°

Al gusto è pieno, ampio e di grande portata, si sente la piccantezza leggera delle spezie con note di frutta gialla candita, vaniglia e pesche sciropate, sentori di fiori bianchi e legno odoroso.

26

YU – Francia, 43°

È ottenuto con ingredienti principalmente Francesi, ma all'interno sono presenti due botaniche che conferiscono un aroma molto particolare, lo Yuzu, agrume Giapponese e il Pepe di Sichuan Cinese.

10

MONKEY 47 SLOE – Germania, 29°

I sapori sono precisi, si alternano con tocchi di pepe molto piccanti che svaniscono in aromi floreali, zenzero e richiami balsamici ed erbacei. Il finale è delicato con aromi di petali di rosa e zenzero fresco.

16

G-Vine Nouaison – Francia, 45°

Risulta morbido e speziato. Il ginepro è predominante, con note speziate di liquirizia, sandalo e noce moscata. A differenza della maggior parte de gin, G`Vine è distillato a partire da acquavite d'uva.

10

GIN

€ 5 cl

€ 5 cl

LONEWOLF – Scozia, 40°

Prodotto utilizzando 5 volte la quantità di ginepro normalmente utilizzata è deciso ed intenso con note di pino silvestre, pompelmo, pepe rosa, iris, macis, cardamomo, lemongrass, mandorle e lavanda

8

ZEALOT'S HEART – Scozia, 44°

L'estremo contatto con il rame conferisce carattere e sapore senza compromessi con note di citronella thailandese, fiore di lavanda, bacche di goji, olmaria, di Sichuan, pepe di sansho e chicchi del paradiso.

8

TANQUERAY 10 – Regno Unito, 47.3°

Distillato con le quattro botaniche originali del London Dry e l'aggiunta di freschi pompelmi, arance e lime interi, insieme a fiori di camomilla offre un'esplosione di agrumi freschi ad ogni sorso

8

PLYMONTH GIN – Regno Unito, 41.3°

Un aroma decisamente morbido e corposo, dalla consistenza quasi cremosa. Una leggera dolcezza è bilanciata dalle note del ginepro, del coriandolo, del cardamomo e dalla freschezza degli agrumi.

8

SIPSMITH – Regno Unito, 41.3°

Il colore trasparente e cristallino con note decise di ginepro e cumino accompagnati da scorze di limone e lime e di cannella. Sul finale ritorni di arancia, lavanda e anice stellato.

8

WHITLEY NEILL BLACKBERRY – UK, 43°

Porta gli echi delle campagne inglesi più classiche con una nota pronunciata di mora, rotondo e piacevolissimo con un sottofondo di ginepro, pino e pepe nero.

10

WHITLEY NEILL PARMA VIOLET – UK, 43°

Un inno all'eleganza italiana, con echi di un passato, quasi di belle epoche. Si distingue per il suo sentore marcato di violetta con un leggero retrogusto di ginepro sul finale, in miscelazione è stupefacente.

10

WHITLEY NEILL RASPBERRY – UK, 43°

Creato in onore delle brughiere scozzesi si nota una prevaricante presenza di lamponi scozzesi, accompagnati da leggeri sentori di coriandolo e liquirizia.

10

WHITLEY NEILL ALOE E CUCUMBER – UK, 43°

Richiama alla mente le verdi colline dell'Africa centrale, con sentori decisi e terrosi dall'aloë Karoo accompagnati dagli aromi freschi del cetriolo.

10

WHITLEY NEILL BLOOD ORANGE – UK, 43°

Arance sanguinelle in infusione e poi distillate in piccoli pot still onorano l'isola al centro del Mediterraneo, la Sicilia, i suoi profumi e i suoi colori con particolari note citriche di grandissimo carattere.

10

WHITLEY NEILL LEMONGRASS E JINGER – UK, 43°

Nasce da un viaggio in estremo oriente di Johnny Neill, che si innamorò della lemongrass e decise di produrre un gin esotico le cui note citriche portassero il palato alla delicata piccantezza dello zenzero.

10

SAKE

€ 6 cl

HONJOZO TOKUBETSU – 19°

La distilleria di sake Akashi-Tai, nata nel 1928 nell'omonima cittadina di pescatori ad ovest di Osaka, è diventata, nel corso degli anni, uno degli stabilimenti più moderni e rinomati per la produzione di questa particolare bevanda; famosa per selezionare al massimo le materie prime locali per la produzione del suo sake, utilizza per l'Honjozo il riso Nihon Baré, considerato uno dei migliori, alla cui infusione viene aggiunta una piccola percentuale di alcol.

KAWASHIMA MATSU NO HANA JUNMAI GINJO – 16.4°

Kawashima si trova nel mezzo di un'area molto fertile «il cosiddetto Cesto di riso del Giappone», vicino al più grande lago d'acqua dolce del Giappone, il Lago Biwa. La zona è nota per la qualità del riso e per l'acqua fresca di sorgente proveniente dalle montagne di Hira. Aroma agrodolce con sentori di ananas e albicocca matura.

MIYAKO YUZU – 7°

Questo Yuzu Sakè della Yoigokochu è realizzato per la prima volta realizzato con un Sake prodotto con un metodo di fermentazione lenta detto Yamahai-Sake, come base. Segue infusione di frutti Yuzu, piccoli agrumi tradizionali del Giappone simili al bergamotto, che gli conferiscono una lunga acidità e un'aromaticità persistente.

7

9

12

DISTILLATI

€ 5 cl

PATRON TEQUILA SILVER – Messico, 40°

10

RUM RYOMA – Giappone, 40°

13

RUM BLACK TOT FINEST CARIBBEAN – Cuba, 46.2°

10

WHISKY NIKKA – Giappone, 51.4°

13

WHISKY AKASHI BLUE LABEL – Giappone, 40°

10

WHISKY TOGOUCHI SAKE CASK – Giappone, 40°

13

GRAPPA RISERVA EVO FUMO

8

VODKA OdeV

6

TONICHE

€

€

THOMAS HENRY

3

Sapore pieno, l'inusuale alta concentrazione di chinino la rende particolarmente amara, con un sapore caratteristico ma non persistente, ed è incredibilmente leggera e rinfrescante.

THOMAS HENRY GINGER BEER

4

Primo soft drink tedesco che si ispira all'inglese ginger beer, nella versione di Thomas Henry presenta un'alta percentuale di zenzero, che conferisce un gusto corposo, robusto e gradevolmente piccante nella nota speziata

J. GASCO

3

Tonica classica, precisa e armonica nei valori dolci e amari, pulita e delicata, con una fresca nota citrica di olio essenziale di limone, apertura zuccherina ma chiusura tesa, sapida e amaricante.

LURISIA IREOS

3

Il sapore della tonica è perfettamente bilanciato da una freschezza iniziale che lascia spazio alla nota amara del chinino, unita nota floreale e delicata dell'ireos toscano. Queste caratteristiche, insieme a un gusto piacevolmente amaro le donano unicità.

FEVER-TREE AROMATIC

3

Lo zenzero e il cardamomo donano alla tonica un delicato sentore speziato, mentre la vaniglia del Madagascar aggiunge un tocco di dolcezza. Il risultato è un sapore aromatico sorprendentemente rinfrescante dal gusto secco e pieno, con splendide note agrumate.

FEVER-TREE INDIAN

3

La Premium Indian Tonic Water usa differenti botaniche, incluso un caratteristico chinino prodotto dall'azienda e l'olio di arance amare del Messico per offrire un gusto e un sapore rotondo e rinfrescante.

FEVER-TREE EDELFLOWER

3

Il gusto dolce e delicato del fiore di sambuco è perfettamente bilanciato dal morbido sentore amaricante del chinino, che si abbina molto bene ai gin dagli aromi freschi e floreali e alle vodka di alta qualità.

LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN
PUÒ ESSERE ABBINATA ALLA TONICA CHE PREFERITE.
OPPURE CHIEDETE AL NOSTRO STAFF
PER FARVI CONSIGLIARE SULLA BASE DEI VOSTRI
GUSTI L' ABBINAMENTO MIGLIORE
IL PREZZO PUÒ VARIARE A SECONDA DEL PRODOTTO

ROSSI

	€
CASILLERO DEL DIABLO, CABERNET SAUVIGNON Cile, 13.5°	30
CASILLERO DEL DIABLO, CARMENERE Cile, 13.5°	35
MARCO BONFANTE DUEIDUE, MONFERRATO DOC Italia, 14°	60

ROSÈ

MOONLIGHT & ROSES COTEAUX D'AIX EN PROVENCE Francia, 12.5°	40
---	----

BIANCHI

	€
LA CHABLISIENNE PAS SI PETIT, PETIT CHABLIS Francia, 12.5°	70
CASILLERO DEL DIABLO, CHARDONNAY Cile, 13.5°	30
DOS ALMASK SAUVIGNON BLANC RESERVA Cile, 12.5°	25
MARCO BONFANTE PAJA, CORTESE DOC Italia, 13°	30
MARCO BONFANTE PERSTE', ROERO ARNEIS DOCG Italia, 13.5°	40

CHAMPAGNE

	€
DON PERIGNON Francia, 12.5°	760
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE Francia, 12°	230
VEUVE CLICQUOT SPECIAL CUVÉE Francia, 12°	150

FRANCIA CORTA

CA' DE PAZZI SATEN DOCG Italia, 12.5°	70
CONTADI CASTALDI BRUT METODO ZERO Italia, 12.5°	70
CA DE FRATI CUVÉE BRUT CLASSICO Italia, 13°	50

BIRRA

	€
SAPPORO Giappone, 12.5° Sapporo è il birrifico più antico del Giappone, fondato nel 1970. Si tratta di una birra da basso tenore alcolico e a bassa fermentazione. Ha un sapore leggermente amaro, caratterizzato da un aroma di mandorla e cereali. Ottima per essere abbinata ai tuoi piatti orientali preferiti!	7

*Vini al calice 7 €

Le etichette disponibili variano a seconda del periodo e della disponibilità

EXTRA

CAMPARI SPRITZ	€ 12
APEROL SPRITZ	€ 12
HUGO	€ 10
MOJITO tradizionale	€ 12
MIELITO mojito al miele	€ 12
CAIPIROSKA AI LAMPONI FRESCHI	€ 12

BEVANDE

ACQUA 0.7 l	€ 3
COCACOLA	€ 3.5
COCACOLA ZERO	€ 3.5
ARANCIATA	€ 3
LIMONATA	€ 3
CHINÒ	€ 3
CEDRATA	€ 3

CAFFETTERIA

CAFFÈ E DECLINAZIONI	€ 2
GINSENG	€ 2.5
CAPPUCCINO	€ 3.5
LATTE MACCHIATO	€ 3.5
ORZO	€ 3.5
CIOCCOLATA CALDA	€ 4
TÈ CALDO (TÈ, TISANE, INFUSI)	€ 4
LATTE ALTERNATIVO	+ 0.5
DECAFFEINATO	+ 0.2