

South Bbq

ANTIPASTI

Patatine McCain Petals

€ 5.00



Patate arrosto

€ 4.50

Crocchè classiche

€ 4.50

8 pz



Pulled Balls

€ 8.00 (5 Pz)

Polpette di Pulled Pork. Prodotto di nostra produzione. Praticamente inimitabili



Cipollotti&Bacon

€ 5.00 (5 Pz)

Cipollotti bardati con pancetta e cotti alla brace

Lattuga alla brace

€ 6.00

Lattuga romana, olio EVO, sale di Maldon, nocciole tostate. Un contorno dai sapori intensi e ricercati, merito della cottura a fuoco vivo.



Avocado&Salmone

€ 13.00 (% The Fork)

Burrata Salentina 150g, avocado alla brace, salmone norvegese affumicato, ravanelli, olio EVO, sale di Maldon

Tartare di fassona Piemontese

€ 12.00

Carpaccio di carne salada

€ 10.00

Carne di Manzo molto delicata e gradevole al palato, semplicemente deliziosa come piatto estivo leggero con un po' di rucola, olio e formaggio grana a scaglie.

EXPERIENCE DRY AGED

Carpaccio Picanha Rubia Gallega

€ 13.00

Carpaccio di picanha Rubia Gallega maturato 60 giorni. Un'esperienza gastronomica unica. Olio EVO monocoltivar, sale di Maldon, pepe, zest di limone

Carpaccio Picanha Sashi Finlandia

€ 12.00

Carpaccio di picanha Sashi Finlandia maturato 30 giorni. Servito con olio EVO monocoltivar, sale di Maldon, pepe, zest di limone

Bresaola Black Angus

€ 14.00

Bresaola di Black Angus stagionato e affumicato al faggio.

CROSTONI

Crostone Patanegra

€ 3.00 (Prezzo al pezzo)

Crostone di pane caldo con lardo di Patanegra

Jamón Serrano

€ 5.00

Crostone caldo e Prosciutto Jamón Serrano Iberico

Crostone Mar Cantabrico

€ 3.00 (Prezzo al pezzo)

Crostone di pane caldo con filetti di acciughe del Mar Cantabrico e burro Danese

Crostone Nduja di Spilinga

€ 3.00 (Prezzo al pezzo)

Crostone di pane caldo con Nduja di Spilinga

Crostone Caciocavallo Silano

€ 4.00 (Prezzo al pezzo)

Crostone di pane caldo con Caciocavallo Silano DOP e pomodori schiattarisciati

SANDWICH

Pulled Pork Sandwich

€ 10.00 (% The Fork)

Buns artigianale, pulled pork affumicato al ciliegio e cotto per 9 ore in affumicatore a carbone, insalata coleslaw, salsa bbq

Brisket Sandwich

€ 15.00

Buns artigianale, Black Angus Canadese affumicato al ciliegio e cotto in affumicatore a carbone per 14 ore, insalata coleslaw, salsa bbq

Pastrami sandwich

€ 18.00

Il pastrami (Black Angus canadese) è un'altra delizia dell'American bbq. La carne viene tenuta in salamoia per una settimana, permettendo alle spezie di penetrare profondamente, prima di essere affumicata a bassa temperatura con un mix di legni. Il risultato è un pastrami tenero e aromatico, con un equilibrio perfetto tra sapidità e affumicatura. Servito come da tradizione con pane di segale, senape e cetrioli.

LE COTTURE AL BARBECUE

Barbecue Lab

€ 50.00

Viaggio alla scoperta dei piatti cardine e storici dell'American BBQ, la famosissima HOLY TRINITY! Brisket, pulled pork, smoked sausages, pork ribs, insalata coleslaw, cetriolini, salsa barbecue, maionese, senape Consigliato per 2 persone

Smoked Pork Ribs

€ 20.00

Costina di maiale cotta in Low&slow in affumicatore a carbone e affumicata con legna di ciliegio. Servita con salsa barbecue

Brisket

€ 18.00

Il Brisket è in assoluto la preparazione più complessa fra le classiche dell'American barbecue. Black Angus Canadese cotto in Low&slow per 14 ore in affumicatore a carbone e legna di ciliegio. Servito con patate arrosto, senape.

Pulled Pork

€ 15.00

Negli States è praticamente un'istituzione. Succulento, gustoso e saporito. Coppa di suino speziata e cotta rigorosamente in affumicatore a carbone e legna di ciliegio per 9 ore. Servito con insalata coleslaw e salsa barbecue

Smoked Sausages

€ 12.00 *(% The Fork)*

Salsiccia affumicata al ciliegio, senape, rape stufate ("nfucate")

LE COTTURE AL FUOCO

Charra Spagnola

€ 11.00 *(Prezzo all'etto)*

La vacca Charra è una razza originaria del nord della Spagna, vive allo stato brado per questo ha una marezzatura accentuata. Viene macellata dopo i 36 mesi, frollatura Dry Aged di 30 giorni Carne tenerissima ed esclusiva al palato.

Rubia Gallega

€ 10.00 *(Prezzo all'etto)*

La Rubia Gallega è una delle carni più pregiate al mondo, si differenzia dalle altre tipologie di carne perchè i bovini hanno una età dai 5 ai 10 anni (per questo motivo è anche soprannominata Vaca Vieja , ovvero Vacca Vecchia) e vengono allevati allo stato brado in Galizia. Il nome "Rubia" deriva dalla colorazione di queste vacche, "rubie" appunto, che in spagnolo significa bionde. Definita "La carne che non si dimentica" la Rubia Gallega e' una carne dalle particolari qualità organolettiche e nutrizionali. Uno dei tagli più apprezzati della tradizione Galiziana è la prelibata bistecca chiamata Chuleton che si fa apprezzare per il sapore ricco che esplose in bocca, ammaliando i sensi.

Sashi Finlandese

€ 8.50 *(Prezzo all'etto %The Fork)*

Il Sashi Finlandese è una carne bovina di altissima qualità che sta conquistando i palati più esigenti. Le sue caratteristiche uniche la rendono un prodotto d'eccellenza, capace di rivaleggiare con la rinomata carne Wagyu giapponese.

Vacca Golden Age 10+

€ 7.00 *(Prezzo all'etto)*

Selezione delle migliori Frisone (vacche con più di 40 mesi), scelte con cura e provenienti dai principali territori europei che si dedicano da generazioni all'allevamento dei bovini. Alcuni dei capi vengono allevati direttamente da piccoli gruppi di contadini che, mettendo in pratica le tecniche tramandate dagli antenati, si prendono cura dei bovini secondo la tradizione. Il finissaggio avviene negli ultimi 20 mesi: questo tipo di alimentazione, perlopiù a base di cereali, contribuisce al raggiungimento di un buon grado di marezzatura della carne rendendola tenera e molto gustosa.

Holstein Tedesca

€ 7.00 (Prezzo all'etto
%The Fork)

La Holstein Black White proviene esclusivamente da vacche da latte, ampiamente presenti nei Paesi Bassi, che si distinguono per l'alta produzione di latte e, di conseguenza, per il grasso intramuscolare, noto come "marezzatura". Questa caratteristica, grazie anche alla maturazione Dry Aged, conferisce alla carne una inconfondibile tenerezza e un gusto autentico.

Scottona Croazia

€ 7.00 (Prezzo all'etto
%The Fork)

La Manzetta Prussiana è una carne bovina dalla straordinaria marezzatura per uno straordinario sapore. Piccoli allevamenti nel nord della Polonia, al confine con la Germania, dove vengono allevati animali che, alimentati in modo specifico danno vita ad una carne dalla bella marezzatura e dal sapore intenso.

Tomahawk Angus Irlandese

€ 6.00 (Prezzo all'etto)

Il Black Angus irlandese ha una marezzatura che conferisce alla carne un sapore deciso e persistente. La sua marezzatura rende la carne morbida e delicata. Il Black Angus irlandese segue metodi di allevamento al pascolo e controlli di filiera che permettono di avere una carne di alta qualità, tenera e saporita. La carne di black angus è conosciuta per il suo alto contenuto di grassi intramuscolari, che la rende morbida e succosa. Viene allevato al pascolo nel pieno rispetto delle norme riguardo il benessere animale che comprendo l'alimentazione 100% vegetale e una continua supervisione di esperti e veterinari. L'Angus, infatti, è una tra le razze bovine più pregiate.

Entrecote Polonia

€ 7.00 (Prezzo all'etto)

L'entrecôte prussiano è una carne succulenta che arriva dal Mazury, una regione settentrionale della Polonia (ex Prussia). La carne polacca per via della sua intensa marezzatura e il suo gusto rientra nelle selezioni delle migliori carni del globo.

Puledro Spagnolo

€ 5.00 (Prezzo all'etto
%The Fork)

Carne super marezzata e con una particolare caratteristica nel sapore: sapida con retrogusto dolciastro. Le sue principali caratteristiche sono l'elevato contenuto in ferro e la facilità di assorbimento di quest'ultimo da parte del nostro organismo.

Entrecote Hereford Inghilterra

€ 5.00 (Prezzo all'etto)

La razza Hereford è una delle razze inglesi da carne più importanti al mondo. Presenta una buona attitudine al pascolo rendendola così adatta ad un allevamento Grass Fed. La carne ottenuta dai bovini Hereford è molto pregiata grazie al suo gusto e alla sua estrema tenerezza. Nonostante, il continuo movimento al pascolo, riesce comunque ad ingrassare rapidamente ottenendo carni dal color rosso vivo molto saporite.

Galletto Vallespluga

€ 13.00 (*% The Fork*)

Galletto Vallespluga allevato a terra secondo i più alti standard di benessere animale e sostenibilità, in una Filiera controllata e sicura, 100% italiana. Servito con riso basmati Salsa Alabama o Algerina

Salsiccia Suino nero Calabrese

€ 13.00 (*Dolce o
piccante*)

Il Suino Nero è una razza autoctona, in via d'estinzione e recuperata nel 1990. Viene allevato allo stato brado e semi-brado sulle colline ioniche pre-silane, territorio di uliveti e boschivi che garantisce le condizioni ottimali per tale specie. I suini sono liberi di grufolare nella natura selvaggia tra erbe, radici ed olive che, in aggiunta a verdure di stagione, mais, orzo e ghiande, ne costituiscono l'alimentazione. La tipologia di alimentazione stagionale, i metodi di allevamento e il conseguente benessere animale, sono aspetti fondamentali per garantire le caratteristiche nutrizionali desiderate delle carni. Servita con cicorielle selvatiche e olio all'aglio

Arrosticini Abruzzesi

€ 1.00 (*1 Pz*)

Arrosticini abruzzesi di carne di pecora.



CONTORNI

Friggitelli

€ 4.00

I peperoni friggiteLLi fritti sono un ottimo contorno, semplice e veloce da preparare, sono ottimi per accompagnare secondi piatti a base di carne,

Coleslaw

€ 3.00

Rape "nfucate"

€ 4.00

Peperoni arrostiti

€ 4.00

Melanzane grigliate

€ 4.00

Verdure miste al forno

€ 4.00

BEVANDE

Acqua Surgiva Naturale € 3.00 (Bottiglia 75 Cl)

Acqua Surgiva Frizzante € 3.00 (Bottiglia 75 Cl)

Coca Cola € 3.00 (Bottiglia 33 Cl)

Coca Cola Zero € 3.00 (Bottiglia 33 Cl)

Fanta € 3.00 (Bottiglia 33 Cl)

BIRRE

Paulaner Lager € 5.00 (50 CL)

Paulaner Weiss € 5.00 (50 CL)

Delirium Deliria € 15.00 (75 CL)

La Delirium Deliria fa parte della gamma delle birre Delirium. È una birra rifermentata in bottiglia. Ha un colore biondo chiaro con una sottile schiuma bianca e cremosa. Il sapore è piacevolmente morbido e rotondo. L'aroma è ben equilibrato, con uno sfondo floreale fruttato. La prima impressione ricorda uno Chardonnay, che successivamente si evolve in un finale leggermente luppolato. È stata prodotta in onore della Giornata Internazionale della Donna. Ha una gradazione alcolica di 8,5% vol.

Cantele Teresa Manara Negroamaro

€ 30.00

Teresa Manara non solo è la madre di Augusto Cantele, fondatore della cantina e riconosciuto come ambasciatore del Negroamaro, ma anche la donna che trasformò radicalmente la passione di famiglia in una vera e propria arte della vinificazione per le generazioni future e di cui fu la musa ispiratrice. A lei è dedicato questo Negroamaro, tra i vitigni più rappresentativi e amati del Salento e della regione Puglia in genere. La vendemmia manuale si svolge alla fine di settembre. Il mosto fermenta in acciaio a una temperatura di 26°C e macera per 15 giorni a contatto con le bucce. Si procede quindi con un affinamento in barrique di circa 12 mesi. Si presenta di colore rosso rubino intenso. Il ventaglio di profumi offerto al naso racconta di frutti rossi, spezie, note eteree e minerali. All'assaggio è audace e deciso ma al contempo fine.

Cantina Sampietrana Iussum

€ 20.00

Salento I.G.P. Negroamaro Note degustative: da uve negroamaro provenienti da vigneti di oltre 50 anni, allevati ad alberello, si ottiene un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di confetture di frutti piccoli a bacca rossa, sentori di vaniglia e con note leggermente speziate. Un gusto elegante, morbido e pieno, tannini dolci e gradevoli. Si abbina con formaggi stagionati, carni alla griglia, selvaggina e pietanze piccanti.

Minini Montepulciano d'Abruzzo

€ 15.00

Zona Di Produzione: alta collina della provincia di Chieti. Vitigno: Montepulciano e Sangiovese (non più del 15%). Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee che si attenuano con l'invecchiamento. Bouquet: vinoso e persistente con note speziate. Gusto: asciutto, sapido, leggermente tannico, mai sgarbato.

Minini Pinot grigio delle Venezie

€ 15.00

Dal colore giallo tenue e luminoso, questo Pinot grigio emana profumi elegantemente fruttati, con delicate note di pera. La bevuta è fresca con una buona acidità ben bilanciata. Chiude asciutto Fermentazione e affinamento in acciaio. I vigneti crescono sulle dolci colline che si estendono ad est del Lago di Garda fino a circondare Verona.

Cantele Susumaniello

€ 21.00

Il Susumaniello Cantele è un vino rosso prodotto con uve coltivate nella zona di Campi Salentina. Con il suo colore rosso rubino intenso, con tenui riflessi violacei, e il suo aroma di frutti rossi, ribes e prugna, offre freschezza e un gusto equilibrato.

Cantele Rohesia Negramaro Rosato

€ 28.00

Cantele ROHESIA Negroamaro Rosato è caratterizzato da un colore rosa cerasuolo intenso. Presenta un profumo intenso e persistente con sentori di frutta a bacca rossa, fragola, melograna, ciliegia. Naso complesso nel quale compare anche la pietra focaia. Al palato risulta rotondo, possente, altero. Un vino di notevole persistenza gusto olfattiva. Potente ma di grande freschezza e sapidità.

Cantele Salice Salentino Doc Riserva

€ 24.00

Il Salice Salentino Riserva di Cantele è un vino rosso pugliese pieno, morbido e fruttato, ottenuto da uve Negroamaro e maturato per 6 mesi in barrique. I profumi richiamano i frutti rossi caramellati e le spezie dolci. Il sorso è fresco e intenso, di ottima bevibilità e scorrevolezza

Cantele Primitivo Puglia IGP

€ 18.00

COLORE: Rosso rubino con delicata unghia granata. NASO: I profumi minerali creano una delicata intersezione con la marasca, l'amarena e la prugna; i fiori e le spezie chiudono in un finale dotato di un'ottima insistenza olfattiva. PALATO: I tannini non aggressivi, la buona acidità, in parallelo alla morbidezza e all'alcolicità tipica, suffragano la bontà del primitivo: vino vigoroso un tempo, ma elegante e signorile oggi.

Cantele Chardonnay Puglia IGP

€ 16.00

La vendemmia è realizzata nel corso della prima decade di agosto, cui segue pressatura soffice dei grappoli e raffreddamento del mosto a una temperatura di 10°C. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio a una temperatura controllata di 15°C. Matura sempre in acciaio fino all'imbottigliamento. Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Il bouquet olfattivo dona sensazioni di mughetto, magnolia, ginestra e timo, a cui si uniscono gradevoli cenni fruttati ed erbacei in sottofondo. Al palato è fresco, sapido e morbido, con un sorso immediato e un finale armonico.

Tormaresca Calafuria

€ 22.00

Salento Negroamaro Rosato IGT Annata 2022 Patria indiscussa dei vini rosati italiani, il Salento con il suo Negroamaro riesce ogni volta a sorprendere per freschezza, profondità ed equilibrio. Il Calafuria non fa eccezione, si tratta infatti di un rosato vinificato in solo acciaio a bassa temperatura, al fine di mantenere intatti i migliori aromi dell'uva, che nel bicchiere spicca per fragranza ed armonia. Il Salento Negroamaro Rosato IGT "Calafuria" di Tormaresca è un rosato perfetto da bere d'estate, dissetante, dalla chiara vocazione gastronomica.

TORMARESCA Neprica Rosè

€ 16.00

NePriCa Rosè si presenta di un colore rosato tenue. Al naso presenta note di pompelmo, ananas, ciliegia, ben in armonia con sensazioni floreali di viola e gelsomino. Al palato è fresco e sapido, con un ingresso morbido e sostenuto da una gradevole acidità.

Tormaresca Primitivo IGP Torcicoda

€ 27.00

Torcicoda è un vino prodotto da Tormaresca con uve Primitivo provenienti da vigneti allevati ad alberello e a cordone speronato presso la Tenuta Maime di S. Pietro Vernotico. Le uve sono state raccolte appena surmature durante prima settimana di settembre. Dopo la pigiatura, la macerazione, gestita con rimontaggi e delèstage soffici, è stata protratta per 15 giorni in serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase, i vini hanno completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore a 26 °C. Dopo la svinatura il vino ha effettuato la fermentazione malolattica direttamente in barriques di rovere francese e ungherese, nelle quali è stato elevato per circa 10 mesi. È seguito un ulteriore periodo di 8 mesi di affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato. Caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Presenta entori fruttati di prugna, mora e lampone si uniscono a quelli speziati di pepe, caffè e cacao. Al palato sprigiona un sapore morbido, ricco, piacevole ed elegante, di buona intensità e persistenza. Da servire a una temperatura di 18-20°C.

Tormaresca Furia di Calafuria Rosato IGT

€ 36.00

Furia di Calafuria è un vino rosato che unisce la passione di Tormaresca per le uve Negroamaro con l'armonia del frutto del Syrah e l'anima speziata del Cabernet Franc. Dunque, una nota di Puglia che risuona e vibra in un blend insieme a due delle varietà internazionali più note e amate. Tre elementi vinificati separatamente, con processi che mirano a preservarne ed esaltarne gli aromi, prima di essere assemblati. Vino rosa cerasuolo tenue, delicata trama olfattiva, gusto fine, buon equilibrio

Tormaresca Fichimori

€ 18.00

Fichimori si presenta di un colore rosso rubino con un leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note di frutta rossa, di fragola e lampone, seguite da delicate sensazioni di rosa canina. Al palato è fresco, sapido e scorrevole, caratterizzato da un ingresso morbido e un retrogusto fruttato L'unico vino rosso da bere freddo. Tradizione e innovazione in una sola bottiglia.

Tormaresca Neprica Primitivo IGT Annata 2022

€ 18.00

Neprica Primitivo si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso prevalgono le note di frutta rossa come di amarena, prugna, arancia candita unite a delicate sensazioni dolci di rosa canina e liquirizia. Al palato è sapido, strutturato e seguito da un piacevole retrogusto fruttato.

Tormaresca Neprica Negroamaro IGT Annata 2022

€ 18.00

Si presenta di un colore rosso rubino con leggere sfumature violette. Al naso mostra sentori di ciliegia con note floreali di rosa canina, viola mammola e lievi sensazioni speziate di pepe e tabacco. Al palato l'ingresso è morbido e caratterizzato da tannini dolci sostenuti da una buona freschezza e da un piacevole retrogusto fruttato.

Tormaresca Chardonnay IGT Annata 2022

€ 16.00

Tormaresca Chardonnay si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso prevalgono note di frutta bianca, mela e ananas, ben in armonia con sensazioni agrumate di fiori d'arancio e gelsomino. Al palato è fragrante, sapido, con ingresso morbido e freschezza equilibrata.

Tormaresca "Masseria Maime" Salento IGT

€ 38.00

Di un colore rosso rubino, Masseria Maime esprime note fruttate di visciola e prugna unite a piacevoli sensazioni dolci di rosa canina, iris e vaniglia, con una leggera speziatura di pepe nero sul finale. L'ingresso al palato è morbido, sostenuto da tannini eleganti e un finale molto equilibrato. Dopo una delicata pigiatura, le uve sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 26-28 °C. La macerazione, gestita con rimontaggi e délestage soffici al fine di effettuare un'estrazione graduale ed equilibrata, si è protratta per 15-18 giorni. Successivamente, il vino è stato affinato in tonneaux di rovere francese e ungherese dalla capacità di 300 lt. È seguito un ulteriore periodo di 15 mesi di affinamento in bottiglia.

Belnoce Primitivo Rosa del Golfo Salento IGT

€ 18.00

Il primitivo BELNOCE ha un magnifico colore rosso rubino carico con riflessi porpora; il profumo è ricco, persistente, con ricordi di mandorla e nocciola. Al palato è pulito, morbido e armonico

DOLCI ARTIGIANALI

Martinucci Dalia frutti rossi

€ 4.50

Pan di spagna bagnato alla fragola intervallato da una crema al mascarpone fresca e decorata con fragoline di bosco



Martinucci Dalia tiramisú

€ 4.50 (Surgelato)

Pan di spagna bagnato al caffè intervallato da una crema al mascarpone fresco e spolverata di cacao



Martinucci Soufflè al cioccolato

€ 5.00

Soufflè al cioccolato fondente con un goloso cuore di cioccolato liquido.



Martinucci Soufflè al pistacchio

€ 5.00

Soufflè al pistacchio con un goloso cuore di cioccolato liquido.



Martinucci Soufflè al cioccolato e cioccolato bianco

€ 5.00

Soufflè al cioccolato fondente con un goloso cuore di puro cioccolato bianco liquido.



Martinucci Soufflè al cioccolato e caramello salato

€ 5.00

Soufflè al Cioccolato con un cremoso cuore al caramello al burro salato.



GIN THERAPY

Martin Miller

€ 8.00

Il Gin di Martin Miller è un classico London Dry dai profumi avvolgenti e dal gusto morbido, nitido e pulito. Viene prodotto con metodi tradizionali da botanicals classici e acqua purissima dell'Islanda. Si tratta di un distillato di grande precisione ed eleganza, dal profilo agrumato e speziato Colore: Limpido, cristallino Gusto: Delicato, raffinato, elegante, intrigante Profumo: Note di agrumi, con un finale speziato con netti sentori di pepe

Hendrick's

€ 8.00

Il Gin Hendrick's è un gin intenso e rinfrescante, nato in Scozia da una ricetta che prevede l'uso di 2 antichi alambicchi, di 11 botaniche classiche, di cetrioli e petali di rosa. Note floreali e speziate accompagnano un gusto morbido, nitido e fresco, da assaporare con acqua tonica e una fetta di cetriolo Colore: Brillante e trasparente Gusto: Rotondo, delicato, di grande equilibrio e freschezza Profumo: Note floreali di narciso e fiore di sambuco, con richiami di pepe bianco e anice

Gin Mare

€ 8.00

Il Gin Mare è il primo gin mediterraneo autentico ottenuto da materie prime di altissima qualità. Viene prodotto applicando tecniche tradizionali mediterranee all'interno della distilleria di Vilanova, tra la Costa Brava e la Costa Dorada, attraverso un processo di distillazione discontinuo svolto in un apposito alambicco fiorentino da 250 litri. Dalla macerazione, infusione e miscelazione di 8 botaniche accuratamente selezionate si ottiene un distillato che porta nel suo DNA le caratteristiche organolettiche distintive del mediterraneo come: oliva Arbequina, basilico dell'Italia, rosmarino della Grecia, timo della Turchia, agrumi della Spagna, ginepro, coriandolo e cardamomo Colore: Trasparente e cristallino Gusto: Intenso, speziato, fresco e di grande aromaticità Profumo: Note speziate ed erbacee con sentori di pomodoro, rosmarino e olive nere

Bombay Sapphire

€ 6.00

Bombay Sapphire è probabilmente il gin più aromatico al mondo e proprio per questo un valido alleato nella preparazione di numerosi cocktail. Premium Gin inglese di altissima qualità, è distillato nel perfetto stile London Dry, ma con una particolarità che lo differenzia da tutti gli altri presenti sul mercato: i mastri distillatori distillano separatamente i cereali e le erbe per ben tre cicli di distillazione. L'assaggio è morbido e rotondo, molto strutturato ma dolce, perfettamente riconoscibile nei molteplici ritorni aromatici che arricchiscono una lunga persistenza retro-olfattiva.

Tanqueray Royale

€ 8.00

Questo gin è creato con una base di Tanqueray London Dry Gin miscelata con un delizioso mix di ribes nero, vaniglia e note floreali esotiche di orchidea nera. Il profilo aromatico è ricco e fruttato, offrendo sottili note dolci di vaniglia con toni floreali sul finale, il tutto bilanciato dai quattro classici botanici London Dry

Malfy Pink Grapefruit

€ 7.00

Il Gin Malfy Rosa è un gin italiano agrumato e stuzzicante ottenuto da botanici particolari, tra cui il pompelmo rosa della Sicilia, ginepro e rabarbaro. Il suo profilo aromatico è fresco e agrumato, con piacevoli refoli di arancia. Al palato è succoso, delicato, armonico e molto piacevole. Colore: Rosa tenue e brillante. Gusto: Molto agrumato, fresco, succoso e delicato, con piacevoli aromi di arancia. Profumo: Delicato e agrumato, con netti sentori di agrumi ed erbe mediterranee

Tanqueray London Gin

€ 6.00

Il Gin London Dry Tanqueray è un grande classico della tipologia, celebre per la sua personalità secca, speziata, morbida e delicata. Viene prodotto da solo 4 botanicals senza uso di agrumi ed è molto versatile per la creazione di cocktail celebri e iconici. Perfetto con acqua tonica e uno spicchio di limone! Colore: Cristallino. Gusto: Morbido, rotondo, secco, asciutto e speziato, ben equilibrato. Profumo: Delicatamente speziato, con sentori di ginepro e radice di liquirizia

Tanqueray Malacca

€ 8.00

Gin ispirato a una vecchia ricetta di Charles Tanqueray, fortemente influenzata dalle influenze delle Indie Orientali. Un gin con note speziate peculiari e minor enfasi sul ginepro rispetto allo stile più classico. Si distinguono chiaramente le note di lime, lavanda e gelsomino, con distintive note speziate di pepe, chiodi di garofano e rosa.

Citadelle

€ 7.00

Il fine dei produttori era creare un gin dove il ginepro giocasse un ruolo importante e, in effetti, si sente molto chiaramente sia al naso sia al palato. All'olfatto il ginepro è accompagnato da note floreali e da note di arancia dolce e, se ci si fa attenzione, anche dalle note più speziate del cardamomo, della cannella e della noce moscata. Al palato invece il ginepro emerge all'inizio per poi lasciare spazio alle note più aromatiche delle altre botaniche e a quelle più agrumate, per culminare nel finale secco e speziato.

Roku

€ 8.00

Gli ingredienti di Roku Gin sono di altissima qualità, molti sono anche unicamente giapponesi e, quindi, meglio compresi dagli artigiani giapponesi. La padronanza di Suntory in questo processo è il risultato di una vasta esperienza maturata in decenni di produzione di gin. Suntory ha sviluppato il proprio processo di distillazione multipla come risultato delle caratteristiche speciali che ogni botanico apporta al mix perfettamente bilanciato di Roku Gin. Un meticoloso equilibrio di sapori. Un gin dal profumo di fiori di ciliegio e tè verde che forniscono un aroma floreale e dolce. In bocca il sapore è complesso, stratificato, ma armonico dato da vari vegetali. Gusto tradizionale alla base, arricchito da note botaniche giapponesi con lo yuzu. Texture liscia e setosa. Finitura con note di pepe giapponese sansho che dona un po' di piccantezza al finale.

Tanqueray Sevilla

€ 7.00

Il Flor de Sevilla è un nuovo Gin che Tanqueray dedica a Siviglia e ai mille colori della città andalusa. Si ottiene da arance di Siviglia e altre 4 botaniche, da cui il colore ambrato chiaro, ed il profumo di arancia unito agli aromi tipici del gin Tanqueray, ginepro e coriandolo su tutti. Al palato è fresco, complesso e lievemente dolce richiamando il sapore agrumato.

Malfy Blood Orange

€ 7.00

Malfy è un gin italiano distillato dalla famiglia Vergnano. Le botaniche utilizzate per dar vita a questo esaltante gin sono in tutto 6, tra queste quelle che risaltano di più sono: la buccia di arancia rossa siciliana (che gli dà pure il colore) e il ginepro italiano.

Bulldog

€ 6.00

Sia al palato che al naso, Bulldog è un gin complesso ma morbido, con note di ginepro facilmente riconoscibili ma bilanciate dalle altre botaniche: si percepiscono infatti sia note speziate, che prolungano il finale, sia note agrumate che rendono il gin leggermente più fresco. Il nome Bulldog è rappresentato dal collare borchiato sul collo della bottiglia, probabilmente perché il bulldog rappresenta bene l'anima e carattere britannici di questo gin.

Monkey 47

€ 12.00

Al naso si distingue subito e nettamente il profumo puro del ginepro, segue una nota piccante e fresca di agrumi e un dolce aroma floreale. Al palato emerge un forte sentore di spezie pepate (grazie ai sei diversi tipi di pepe), infine un sottile e sapido fruttato amaro. Un gin dal sapore quanto mai deciso, ma al tempo stesso armonico, profondamente complesso ed equilibrato, con un finale tutto da scoprire.

Tanqueray 00

€ 5.00

L'equilibrio perfetto fra le quattro botaniche dona al Tanqueray 0.0% Alcohol Free un profilo agrumato dominato dal ginepro, che cela una delicata complessità botanica. Il Tanqueray 0.0% ti permette di scoprire l'esclusiva esperienza di gusto del Tanqueray, ma senza alcol. Versalo insieme a un'acqua tonica di tua scelta e del ghiaccio, poi guarniscilo e gustalo! Le quattro botaniche di qualità del Tanqueray vengono immerse nell'acqua, scaldate e distillate singolarmente, per conferire al prodotto un sapore seducente e complesso.

Gin Del Professore

€ 12.00

Il Gin Del Professore è il risultato di un'artigianale miscela segreta di botaniche, erbe e spezie, seguendo la tradizione pre-proibizionismo nella produzione del Gin. La combinazione di distillazione e infusione, insieme all'uso di materie prime di alta qualità, dona al Gin caratteristiche aromatiche e gustative uniche e distintive.

Mayfair Si PM

€ 8.00

Uno dei pochi gin ad essere ancora prodotto nel cuore di Londra. Il gusto corposo ed equilibrato è seguito da un finale altrettanto rotondo ed elegante. Tra le botaniche utilizzate troviamo: iris, coriandolo, angelica, liquirizia, santoreggia invernale e agrumi.

Mayfair London Dry Gin

€ 8.00

Da una ridistillazione di spirito puro infuso con bacche di ginepro, angelica, santoreggia, polvere di giaggiolo e semi di coriandolo, distillato in piccoli lotti attraverso un antico alambicco di rame a ciclo discontinuo, il Gin Mayfair si distingue per un gusto speziato e saporito: un vero lusso per le papille gustative! Brillante ed incolore, al naso si distingue per decisi aromi di ginepro e spezie, accenni verdi di erbe di campo e un ricordo floreale, il tutto in un contesto di grande delicatezza. Gentile anche all'assaggio, è molto più amichevole di un tradizionale London Dry, corposo sì ma anche perfettamente bilanciato. Lungo e persistente il finale, nel quale ritorna la vena 'verde' delle erbe, accompagnata da una manciata di coriandolo e ginepro.

Mayfair HighTea

€ 8.00

"High Tea", raramente il tè è stato elevato a tali altezze. Ricco di estratti di bergamotto, il tè Earl Grey viene introdotto, assieme a petali di rosa, nel processo di distillazione. Al fine di creare un gin il più british possibile.

MEZCAL

La Herencia

€ 7.00

La distilleria Sancghez rappresenta la cultura, la tradizione e l'arte di Candelaria Yegole, un piccolo villaggio della Sierra Sud, con un terreno fertile sul quale crescono più di dieci varietà di agavi. "Herencia de Sanchez" è il marchio più tradizionale e popolare, già conosciuto e apprezzato prima della nuova ondata di mezcal da agave silvestri. Rappresenta il mezcal tradizionale di maggior consumo a Oaxaca.

Xaman Espadin

€ 8.00

Il gusto di Xamàn è unico. Il suo profumo è leggermente affumicato, semisecco e quasi dolce. Molto morbido, equilibrato e piacevole al palato. Fedeli alla tradizione di Oaxaca, viene mantenuto sopra i 40 gradi, senza diluizione, senza esaltatori di gusto

Dangerous Don

€ 7.00

La parola mezcal significa "agave cotta al forno" che si riferisce al processo di cottura delle piante. Le agavi vengono ridotte al cuore o alla "pina" e poi cotte nei forni artificiali, all'aperto e sotterranei. L'agave cotta viene quindi schiacciata e messa in botti di fermentazione di legno. Una volta che i lieviti naturali sono pronti per essere lavorati, l'agave fermentata entra in alambicchi di rame e viene distillata su un fuoco di legna. Il Dangerous Don mezcal viene distillato due volte, quindi immerso nel caffè prima di distillarlo nuovamente per la terza volta.

DRINK

Negroni

€ 6.00

Bitter, vermouth, gin

Negroni Mezcal

€ 6.00

Bitter, vermouth, mezcal

Milano-Torino

€ 6.00

Bitter, vermouth,

Americano

€ 6.00

Bitter, vermouth, soda

Boulevardier

€ 6.00

Bitter, vermouth, whisky

Aperol Spritz

€ 5.00

Prosecco, aperol

Vodka Sour

€ 6.00

Vodka, limone, zucchero

Whisky Sour

€ 6.00

Whisky, zucchero, limone

Mezcal Sour € 7.00

Mezcal, limone, zucchero

John Collins € 6.00

Gin, limone, zucchero, soda

Margarita € 6.00

Tequila, lime, zucchero

Daiquiri € 7.00

um bianco, lime, zucchero

RUM

Botran 15Y € 6.00

Squisito blend di rum invecchiati fino a 15 anni, distillati dal succo di canna da zucchero sottoposto a lenta fermentazione. Ron Añejo Botran Reserva è invecchiato secondo il Sistema Solera a 2.400 metri sul livello del mare in botti di quercia, originali prima e mediamente tostate poi, che in precedenza contenevano Whisky americano e vini Sherry invecchiati; infine Botran Reserva viene fatto riposare in botti che hanno maturato Porto. Colore: mogano con riflessi luminosi. Corpo: denso, pieno e vigoroso. Profumo: complesso ed espressivo, con evidente presenza di legno tostato e un leggero aroma di vaniglia in retrogusto. Sentori di mela verde, mirtilli appassiti, e scorza di arancia, lime essiccato. Profumi speziati come chiodi di garofano, cannella e noce moscata. Gusto: seducente ed intenso. In perfetto equilibrio con le note legnose che derivano dalle botti. Emergono sapori di frutta candita, bacche rosse, frutta matura e spezie come chiodi di garofano; gusto persistente, finale robusto e maturo.

Diplomatico Riserva € 9.00

Il Reserva Exclusiva Diplomatico è un Rum venezuelano famoso nel mondo per il suo gusto avvolgente e morbido, per i suoi seducenti aromi di frutta matura, miele, frutta esotica e caramello. E' un distillato perfetto per chi ama soprattutto la ricchezza aromatica, un ingresso al palato suadente e mai aggressivo, che si distende con classe ed eleganza in un sorso di grande piacevolezza e armonia gustativa. Colore: ambrato scuro con riflessi dorati. Al naso: complesso, emergono sentori di vaniglia e zucchero filato, si evolve con sentori di scorze di arancia e cacao. Al palato: Costante con le sensazioni espresse al naso, dove l'amarognolo del caramello contrasta la dolcezza del frutto.

Cubaney 18Y

€ 9.50

Ron Cubaney Selecto, 18 anni Di colore intenso, con sfumature rosso scuro, questo rum si rivela elegante ed appagante all'olfatto. Le sue note fruttate si integrano perfettamente con quelle mature dovute all'affinamento lungo 18 anni in botti di quercia. Ha grande equilibrio e armonia, è elegante e delicato, senza per questo perdere il suo carattere vivace. Al palato è ampio e persistente, risulta valorizzato al meglio se degustato in un calice generoso. Caratteristiche organolettiche Profumi: Offre una tavolozza molto ricca di sfumature diverse in cui si individuano profumi di frutti rossi, nocciola, spezie, tabacco. Gusto: Morbido e pastoso, con note di legno, miele e liquirizia

J Belly Ambre

€ 6.00

Il Bally Ambré è un rum agricolo ispirato ai metodi di produzione tradizionali del Cognac. Jacques Bally, il fondatore della distilleria e pioniere del rum agricolo, nel 1917 ebbe la grande idea di invecchiare i suoi distillati in botti di rovere. Il Bally Ambré affina per 18 mesi nelle classiche "foudres" di rovere, periodo minimo per rientrare nella categoria dei rum "élevé sous bois".

Barcelo'

€ 5.00

Frutto della perfetta miscela dei più pregiati rum dominicani, maturati pazientemente fino a sei anni in barrique di rovere ex bourbon. Barceló Gran Añejo è un rum ricco di profondità e sfumature equilibrate.

WHISKY

Tenjaku

€ 9.00

Tenjaku Blended Whisky, un distillato dal fascino unico proveniente dal Paese del Sol Levante, dove la tradizione secolare e l'innovazione si incontrano in un equilibrio armonico. Questo whisky rappresenta il cuore pulsante della cultura del whisky giapponese, combinando le tecniche di distillazione scozzese con l'attenzione giapponese per i dettagli. La distilleria Tenjaku si trova a Kumesen, Okinawa, un luogo che offre condizioni climatiche ottimali per la maturazione del whisky. La Tenjaku Distillery è conosciuta per il suo spirito indipendente e la sua determinazione a produrre whisky di alta qualità secondo metodi artigianali. L'azienda prende il suo nome dallo storico astrologo giapponese Tenjaku, famoso per la sua acuta precisione e la sua profonda passione per la ricerca.

Laphroaig 10Y

€ 9.00

Il Laphroaig 10 anni è, senza il minimo dubbio, uno dei Single Malt più bevuti ed apprezzati in tutto il mondo, grazie soprattutto alle caratteristiche che lo contraddistinguono: come l'aroma di torba e la nota spiccatamente marina. Prodotto da una delle 8 distillerie presenti sull'isola di Islay, come tutti gli Scotch Whisky, il significato del suo nome riporta ad antiche origini, in gaelico Laphroaig vuol dire 'la bella cavità sull'ampia valle' e la distilleria è situata, per l'appunto, su quel pezzo di mare che divide la Scozia dall'Irlanda del Nord. Color oro antico brillante, rilascia intensi ed intriganti profumi affumicati di torba, note salmastre e iodate e marcati sentori medicinali. Al gusto è complesso e profondo, caldo e rispondente all'olfattiva, è attraversato da viva sapidità e con buon sostegno acido.

Talisker 10Y

€ 10.00

Prodotto nell'unica distilleria presente sull'Isola di Skye, questo Single Malt è noto a tutti per l'intenso aroma di torba e per il suo caratteristico gusto quasi salino, peculiarità apprezzate dai veri intenditori ma che mettono alla prova chi ci si accosta per la prima volta. Caratteristiche che stanno a sottolineare il legame ineluttabile che c'è tra questo particolare whisky, l'ambiente e il mare che circonda l'isola e gli uomini che la abitano e che lo lavorano. Color oro antico brillante, sorprende l'olfatto con l'iniziale e violento aroma di torba, per poi cedere a seguire note di agrumi canditi, pepe, caramello, frutta secca, malto, zenzero e sfumature salmastre. Al gusto sorprende per calore e morbidezza, tornano prepotentemente le note di frutta secca e di fumo per finire con quelle pepate.

Maker's Mark

€ 6.00

La distilleria produttrice del Maker's Mark si trova a Loretto, in Kentucky ed è la più antica registrata negli Stati Uniti. In base ai registri, fu fondata nel 1805. Tuttavia, il Bourbon in esame è molto più recente (1954), dopo che T. William "Bill" Samuels comprò la distilleria, precedentemente nota come "Burks Distillery" per una cifra di 35.000 \$. La prima bottiglia di Maker's Mark fu commercializzata nel 1958, con il distintivo sigillo di ceralacca, idea della moglie di Samuels, collezionista di Cognac, che pure ideò la caratteristica etichetta e persino il nome del whisky! Un bourbon inusuale, più dolce e non eccessivamente invecchiato (tra i 5 e i 6 anni e mezzo); a differenza della stragrande maggioranza dei bourbons, decise di non impiegare segale nel mosto ma bensì orzo e grano. Al naso è ricco, fruttato, con note di miele e rovere tostato. Al palato emergono sentori di spezie, olio di noce, burro e vaniglia. Il finale è dolce, con un retrogusto secco e note di rovere e spezie.

Jack Daniel's Honey

€ 6.00

Il classico Jack Daniel's, il più amato e conosciuto Tennessee Whiskey al mondo, con un'aggiunta di dolcezza. Del miele, honey, appunto, che conferisce a questo distillato made in USA un gusto ancora più morbido e piacevole. Nel calice si presenta di un bel colore dorato intenso, con note evidenti di caramello e zucchero filato che vanno ad arricchire il classico bouquet agrumato e speziato dell'originale No. 7. Per gli amanti dei distillati morbidi e avvolgenti, questo Jack Daniel's Honey rappresenta la quintaessenza del piacere. Denso, vellutato e intenso, questo Tennessee Whiskey colpisce per il suo retrogusto piacevolmente speziato, con note di tabacco da pipa, vaniglia e miele. Ne basta un bicchiere, forse due, per rendere indimenticabile ogni serata.

Monkey Shoulder

€ 7.00

Monkey Shoulder è l'unico whisky realizzato con malto al 100% combinando tre Speyside single malt, tutti provenienti da una produzione small batch, assemblando lotti di barili relativamente piccoli. È un whisky della famiglia William Grant & Sons, nato con la volontà di creare un whisky moderno e rivoluzionario nel mondo della mixology.

Tomatin 12Y

€ 6.50

Per la maturazione di Tomatin 12 YO vengono utilizzati tre tipi di legni: Bourbon barrels, Refill Hogsheads e Sherry Butts. Il distillato rimane ad invecchiare nelle tre tipologie per un periodo che dura approssimativamente 11 anni e 6 mesi. A questo punto il tutto viene miscelato e posto nuovamente ad invecchiare in Refill Oloroso Sherry Butts per ulteriori 6-9 mesi. È imbottigliato a 43%. Medaglia Double Gold al San Francisco World Spirits Competition 2019. Aroma: Complesso con ricche note di malto. Fruttato con una traccia di torba. Palato: Avvolgente e delicato. Una combinazione di mele, pere e malto con una delicata nota di noci e di sherry. Finale: Liscio, dolce e soddisfacente.

Bourbon Bulleit

€ 5.00

Whiskey ispirato alla ricetta originale di August Bulleit, di ben 150 anni fa, questo campione è distillato con la tecnica dei small-batch, cioè i piccoli lotti, e con l'esclusivo utilizzo di ingredienti di qualità, interamente naturali. Dal corpo sottile e complesso, questo Whiskey è creato a partire da una miscela ad alto contenuto di segale, mais e malto d'orzo, per poi essere invecchiato per un minimo di 6 anni in botti nuove di quercia bianca americana, che definiscono un carattere deciso, speziato e pungente. Un Whiskey per veri intenditori, da bere rigorosamente liscio, per conquistare e sorprendere sorso dopo sorso. Colore ambrato intenso con luminosi riflessi ramati, esprime all'olfatto note pungenti di tostatura, insieme a sensazioni di caramello, confettura di prugne e toni speziati intensi di chiodi di garofano e anice stellato. L'assaggio esprime un corpo pieno ed avvolgente, un gusto strutturato e quasi piccante nelle sensazioni di noce moscata e sciroppo d'acero, in un finale deciso e molto lungo dalla persistenza speziata e caramellata.

VODKA

Belvedere

€ 7.00

Belvedere è la vodka polacca più conosciuta al mondo. Viene prodotta da segale Dankowskie con un processo tradizionale di quadrupla distillazione, senza aggiunta di additivi o aromi. Delicati e avvolgenti sentori di mandorla e vaniglia animano un sorso rotondo, ricco e vellutato

GRAPPE

Morra Nero Neve

€ 3.50

Prodotta con un accurato assemblaggio di vinacce provenienti dalle campagne piemontesi, segue la tradizione dei classici distillati del passato. Intensa e avvolgente, rilascia tutto il suo potere alcolico senza diventare aggressiva. L'affinamento di almeno 12 mesi in botti di acacia le conferisce particolari sfumature. Di colore ambrato, è delicata e intensa, con leggeri sentori di uva passa e rosa canina. Il sapore è avvolgente, pieno e morbido, con un finale lungo e persistente. Servire a temperatura ambiente.

Morra Bianca Neve

€ 3.50

Prodotta con un accurato assemblaggio di vinacce provenienti dalle campagne piemontesi, segue la tradizione dei classici distillati del passato. Intensa e avvolgente, rilascia tutto il suo potere alcolico senza diventare aggressiva. Di colore cristallino, è delicata e intensa, con leggeri sentori di uva passa e rosa canina. Il sapore è avvolgente, pieno e morbido, con un finale lungo e persistente. Servire a temperatura ambiente

UvaViva Italiana di Poli

€ 4.50

UvaViva Italiana è un distillato d'uva che regala agli assaggiatori un aroma fruttato, che ricorda un cesto di uva bianca, alcune mele, albicocche, pere e dei fiori d'arancio. Assolutamente da provare nella versione italiana del Pisco Sour. UvaViva Italiana di Poli è un'acquavite d'uva elegante e leggera come una ballerina di danza classica.

Jefferson Amaro Importante

€ 6.00

Un Amaro Importante, come riporta l'etichetta, prodotto in modo autentico e rurale prestando molta attenzione alla provenienza delle materie prime. La nostra Società Agricola Rurale Vecchio Magazzino Doganale coltiva e seleziona in Calabria le botaniche e gli agrumi. Sono il bergamotto, le arance amare e dolci, il rosmarino, l'eucalipto e l'origano che, unite ad altre erbe amaricanti, rendono naturale ed unico Jefferson. Il suo gusto mediterraneo, ma complesso, si lascia apprezzare sia a temperatura ambiente che fresco. Originale in miscelazione, nei grandi classici, come bitter o in supporto ai vermouth. E' davvero il miglior liquore al mondo.

Gamondi 1890

€ 3.00

Un liquore capace di garantire uno straordinario equilibrio tra dolce e amaro. 29 erbe e radici aromatiche sono messe a macerare in due infusi separati: Il primo macerazione per circa 40 giorni in alcool di radici, erbe e cortecce che donano il timbro amaro. Tra queste ci sono genziana, rabarbaro, assenzio, aloe del Capo e china. Il secondo il processo dura circa 30 giorni. Comprende erbe, fiori, scorze che determinano le note aromatiche, dolci e speciali. Spiccano le scorze di arancio dolce e amaro, mandarino, vaniglia, menta e cannella.

Poli Vaca Mora

€ 3.00

Poli Vaca Mora - Amaro Veneto è un amaro per chi ama i gusti decisi e sinceri: l'infusione in Grappa e alcol di sedici erbe e piante aromatiche tipiche dei nostri boschi e delle nostre campagne danno vita a un liquore dalle spiccate proprietà digestive, con retrolfatto rinfrescante di menta e liquirizia. Speziato e corposo, si rifà agli amari medicinali ottocenteschi, quando ciuffetti di erbe profumate venivano messi in infusione in pregiate acquaviti. Poli Vaca Mora è un amaro balsamico, come le tisane dai mille profumi di un'erboristeria.

Amaro Sibona

€ 3.00

Questo Amaro Sibona è figlio di un'antichissima ricetta piemontese. Nasce infatti da una lentissima infusione di erbe, radici, piante aromatiche e agrumi. Il mix, ovviamente è segreto ed è noto solo agli addetti alla produzione. Quello che è certo è che vi si trovano piante come la genziana, la china e il rabarbaro. Un mix perfetto da cui nasce un amaro dalle caratteristiche uniche e inimitabili. Nel bicchiere si presenta di un bel colore bruno intenso. I profumi, particolarmente eleganti, richiamano le note speziate e gli agrumi. In bocca è pieno e armonico, con un finale persistente e morbido.

Amaro Giass - Milano Dry Gin

€ 6.00

Ottenuto per infusione dalle stesse 18 botaniche con cui si produce il Gin: ginepro, coriandolo, radice di angelica, mela golden essiccata, scorza di arancia essiccata, petali di rosa, fiori di camomilla, fiori di violetta, fiori di arancio, karkade, cipero, foglie di menta, semi di finocchio, foglie di verbena citrus, semi di cardamomo, foglie di melissa, cassia e timo.

Rupes Amaro Digestivo

€ 3.00

L'Amaro Digestivo Rupes è il piacere quotidiano da gustare in relax dopo i pasti o per serate da meditazione. L'amaro può essere provato dopopasto oppure come bibita allungata con acqua frizzante o ghiaccio. Gli ingredienti principali del Rupes sono: liquirizia calabrese, finocchietto selvatico e foglie di alloro

Amaro Formidabile

€ 6.00

Amaro naturale elaborato artigianalmente con macerazione di piante aromatiche ed officinali in alcool puro di grano, Amaro Formidabile rappresenta il frutto di un lungo lavoro di ricerca finalizzato a scoprire il mondo dell'arte liquoristica tramandata nei secoli. È prodotto attraverso macerazione a freddo in alcool di grano senza l'ausilio di additivi, coloranti, caramello o alcun tipo di aroma sia di sintesi che naturale. Il ciclo produttivo, quasi tutto manuale, è controllato in ogni fase così come la scelta delle materie prime: erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti, china rossa, rabarbaro cinese, assenzio, genziana, arancia amara, anice stellato e rosa moscata, per menzionarne solo alcune, per un tripudio di aromi ed un gusto formidabile!

Meyer's Bitter

€ 4.00

Meyers Bitter con la sua speciale ricetta da fine '800 è considerato un toccasana per la mente e il corpo. Veniva somministrato nelle cliniche come ricostituente per i degenti; le dosi di questo amaro erano considerati come medicinale per gli oli essenziali delle 40 erbe in esso contenuti. L'amaro Meyer's Bitter è il liquore ideale come digestivo e sorprendente nella miscelazione per la preparazione di cocktail.

Mirto Pacini

€ 3.00

Il Mirto di Mirto prodotto dalla Ditta Pacini è un liquore di altissima qualità, unico nel suo genere, ottenuto da infusione in alcol delle bacche selvatiche di mirto rosso, cresciute spontaneamente e raccolte nelle pendici del Monte Arcosu. All'interno della bottiglia insieme al liquore sono state riposte sul fondo alcune bacche di mirto sardo, che con il passare del tempo ne migliorano e intensificano il sapore. Da consumarsi liscio, ben ghiacciato.

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Crema e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Prodotto senza Glutine



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Piccante



Prodotto Vegetariano



Prodotto Vegano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto Biologico
