

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 YUZO – 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.

DISTILLATI

€ 5 cl

7

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

9

WHISKY TOGOUCHI SAKE CASK – Giappone, 40°

13

GRAPPA RISERVA EVO FUMO

8

VODKA OdeV

6

12

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
MARACUJÁ GIN SOUR	€ 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

GIN

€ 5 cl

€ 5 cl

EVO BLACK GIN – Italia, 47°

The base notes are characterized by the softness brought by vanilla and muscat grapes. On them are inserted typically Mediterranean notes of bergamot, cedar and rosemary

10

EVO WHITE GIN – Italia, 47°

Notes of green apple candy followed by citrus notes of bergamot and floral notes of jasmine and acacia flowers. Cardamom and chamomile characterize an enveloping aftertaste.

10

SABATINI GIN – Italia, 41,3°

The intense aroma strikes at the beginning for the prevailing notes of juniper, followed closely by those of citrus, then by the herbaceous ones and finally by the spicy notes.

10

ENGINE – Italia, 42°

100% organic ingredients, from a controlled supply chain and of Italian origin: soft wheat alcohol, juniper, Ligurian sage, Sorrento lemon, licorice roots, damask rose and alpine water.

12

GIN DEL PROFESSORE “MADAME” – Italia, 42.9°

Made from a mixture of herbs and spices, including juniper, lemon, orange and cinnamon, which give it a sweeter and more frivolous taste that is well suited to the female palate.

10

GIN DEL PROFESSORE “MONSIEUR” – Italia, 43.7°

Strongly focused on the note of juniper, on the nose we find a dark spicy profile of black pepper and balsamic notes with a dry, decisive and important taste, for true lovers of the genre.

10

PIÙ CINQUE – Italia, 47°

It immediately amazes with a bouquet of fresh and citrus aromas with hints of sage and bergamot, which develop on the finish towards warmer sensations of absinthe and almond.

10

VENTO – Italia, 43°

It comes from the infusion of fresh juniper berries, partly collected in the ravines of the Cembra valley, and orange and lemon peels from the Limonaia del Garda Ecomuseum in Tignale.

12

GIN ETSU – Giappone, 43°

Traditional English botanicals are accompanied by typical Japanese botanicals. The classic juniper, angelica root and coriander are complemented by sake, yuzu, shiso leaves and sansho pepper.

8

GIN ETSU DOUBLE ORANGE – Giappone, 43°

Handcrafted in Hokkaido, following an ancient Asian recipe is distilled with Japanese botanicals including berries and tea leaves and as the main protagonist the Yuzu.

12

GIN ETSU DOUBLE YUZU – Giappone, 43°

The slow maceration phase of traditional botanicals, with a prevalence of orange, precedes the delicate distillation. The distillate is then diluted with fresh water that amplifies its fruity flavor.

12

GIN ETSU PACIFIC OCEAN – Giappone, 45°

The link with the sea is the peculiarity of this Gin. Fresh water from a mountain spring is mixed with seawater taken directly into the Sea of Japan. Botanicals such as juniper berries, bitter orange, licorice, angelica and coriander are then added.

12

GIN

€ 5 cl

€ 5 cl

GIN EAST HYOGO DRY KAIKYO – Giappone, 42°

Traditional English botanicals are accompanied by typical Japanese botanicals. The classic juniper, angelica root and coriander are complemented by sake, yuzu, shiso leaves and sansho pepper.

8

COPPERHEAD – Belgio, 40°

Called “the alchemist’s gin” it takes inspiration from Mr. Copperhead, an alchemist obsessed with the search for the elixir of life. The notes of cardamom and orange prevail with juniper in the finish.

12

GIN MARE – Spagna, 42.7°

Distilled and flavored with four main botanicals: basil from Italy, thyme from Turkey, rosemary from Greece and citrus fruits from Spain. Together they create a gin with typical Mediterranean scents.

8

NO.3 LONDON – Olanda, 46°

Juniper dominates supported by slight floral aromas and slightly spicy and warming cardamom. Intense citrus notes with a base of light ginger and coriander spice.

8

GIN MARE “CAPRI” – Spagna, 42.7°

A new release of Gin Mare, which confirms its wonderful relationship with the island of Capri. Inspired by its landscapes, it has added lemons and bergamots from the Sorrento peninsula to its premium ingredients..

10

ELEPHANT GIN – Germania, 45°

Extremely aromatic owes its complexity to the research of European and African botanicals, including Buchu, similar to Blackcurrant, Devil’s Claw, German Apples and Chinese Ginger

12

ALKKEMIST – Spagna, 40°

Composed of 20 botanicals, including juniper, sage, chamomile, orange peel and lemon and rose petals, to which after processing Moscato grapes are added to give this gin a unique bouquet.

12

MONKEY 47 BARREL CUT – Germania, 47°

The taste is full, ample and of great scope, you can feel the light spiciness of spices with notes of candied yellow fruit, vanilla and peaches in syrup, hints of white flowers and fragrant wood.

26

YU – Francia, 43°

It is obtained with mainly French ingredients, but inside there are two botanicals that give a very particular aroma, Yuzu, Japanese citrus and Chinese Sichuan pepper.

10

MONKEY 47 SLOE – Germania, 29°

The flavors are precise, alternating with touches of very spicy pepper that fade into floral aromas, ginger and balsamic and herbaceous references. The finish is delicate with aromas of rose petals and fresh ginger.

16

G-Vine Nouaison – Francia, 45°

It turns out soft and spicy. Juniper is predominant, with spicy notes of licorice, sandalwood and nutmeg. Unlike most gin, G’Vine is distilled from grape brandy.

10

GIN

€ 5 cl

€ 5 cl

LONEWOLF – Scozia, 40°

Produced using 5 times the amount of juniper normally used, it is strong and intense with notes of Scots pine, grapefruit, pink pepper, iris, mace, cardamom, lemongrass, almonds and lavender

8

ZEALOT'S HEART – Scozia, 44°

The extreme contact with copper gives character and flavor without compromise with notes of Thai lemongrass, lavender flower, goji berries, olmaria, Sichuan, sansho pepper and grains of paradise.

8

TANQUERAY 10 – Regno Unito, 47.3°

Distilled with the four original London Dry botanicals and the addition of fresh grapefruit, oranges and whole limes, along with chamomile flowers offers an explosion of fresh citrus with every sip.

8

PLYMOUTH GIN – Regno Unito, 41.3°

A decidedly soft and full-bodied aroma, with an almost creamy consistency. A slight sweetness is balanced by notes of juniper, coriander, cardamom and the freshness of citrus.

8

SIPSMITH – Regno Unito, 41.3°

The transparent and crystalline color with strong notes of juniper and cumin accompanied by lemon and lime peel and cinnamon. On the final returns of orange, lavender and star anise.

8

WHITLEY NEILL BLACKBERRY – UK, 43°

It brings the echoes of the most classic English countryside with a pronounced note of blackberry, round and very pleasant with a background of juniper, pine and black pepper.

10

WHITLEY NEILL PARMA VIOLET – UK, 43°

A hymn to Italian elegance, with echoes of a past, almost of belle époque. It stands out for its marked hint of violet with a slight aftertaste of juniper on the finish, in mixing it is amazing.

10

WHITLEY NEILL RASPBERRY – UK, 43°

Created in honor of the Scottish moors, there is a prevaricating presence of Scottish raspberries, accompanied by light hints of coriander and licorice.

10

WHITLEY NEILL ALOE E CUCUMBER – UK, 43°

It brings to mind the green hills of Central Africa, with strong and earthy hints of aloe Karoo accompanied by fresh cucumber aromas.

10

WHITLEY NEILL BLOOD ORANGE – UK, 43°

Blood oranges infused and then distilled in small pot still honor the island in the middle of the Mediterranean, Sicily, its scents and its colors with particular citric notes of great character.

10

WHITLEY NEILL LEMONGRASS E JINGER – UK, 43°

It was born from a trip to the Far East by Johnny Neill, who fell in love with lemongrass and decided to produce an exotic gin whose citric notes would bring the palate to the delicate spiciness of ginger.

10

SAKE

€ 6 cl

HONJOZO TOKUBETSU – 19°

The Akashi-Tai sake distillery, founded in 1928 in the homonymous fishing town west of Osaka, has become, over the years, one of the most modern and renowned establishments for the production of this particular drink; famous for selecting the local raw materials for the production of its sake, it uses Nihon Baré rice for Honjozo, considered one of the best, to whose infusion a small percentage of alcohol is added.

KAWASHIMA MATSU NO HANA JUNMAI GINJO – 16.4°

Kawashima is located in the middle of a very fertile area “the so-called Rice Basket of Japan”, near Japan’s largest freshwater lake, Lake Biwa. The area is known for the quality of the rice and the fresh spring water from the Hira Mountains. Sweet and sour aroma with hints of pineapple and ripe apricot.

MIYAKO YUZU – 7°

This Yoigokochu Yuzu Sake is made for the first time with a Sake produced with a slow fermentation method called Yamahai-Sake, as a base. This is followed by an infusion of Yuzu fruits, small traditional citrus fruits of Japan similar to bergamot, which give it a long acidity and a persistent aromaticity.

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

Full flavor, the unusual high concentration of quinine makes it particularly bitter, with a characteristic but not persistent flavor, and is incredibly light and refreshing.

THOMAS HENRY GINGER BEER

4

First German soft drink inspired by the English ginger beer, in Thomas Henry's version it has a high percentage of ginger, which gives a full-bodied, robust and pleasantly spicy taste in the spicy note

J. GASCO

3

Classic tonic, precise and harmonious in sweet and bitter values, clean and delicate, with a fresh citric note of lemon essential oil, sugary opening but taut, savory and bitter closure.

LURISIA IREOS

3

The flavor of the tonic is perfectly balanced by an initial freshness that leaves room for the bitter note of quinine, combined floral and delicate note of Tuscan ireos. These characteristics, together with a pleasantly bitter taste give it uniqueness.

FEVER-TREE AROMATIC

3

Ginger and cardamom give the tonic a delicate spicy scent, while Madagascar vanilla adds a touch of sweetness. The result is a surprisingly refreshing aromatic flavor with a dry and full taste, with beautiful citrus notes.

FEVER-TREE INDIAN

3

Premium Indian Tonic Water uses different botanicals, including a distinctive quinine produced by the company and bitter orange oil from Mexico to offer a round, refreshing taste and flavor.

FEVER-TREE EDELFLOWER

3

The sweet and delicate taste of elderflower is perfectly balanced by the soft bitter scent of quinine, which goes very well with gins with fresh and floral aromas and high quality vodkas.

OUR SELECTION OF GINS CAN BE MATCHED TO THE
TONIC YOU PREFER.

ASK OUR STAFF TO ADVISE YOU ON
THE BEST COMBINATION BASED ON YOUR TASTES

THE PRICE MAY VARY DEPENDING ON THE PRODUCT

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

FRANCIA CORTA

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

BEER

€

SAPPORO	7
Giappone, 12.5°	
Sapporo is Japan's oldest brewery, founded in 1970. It is a low-spirited and bottom-fermented beer. It has a slightly bitter taste, characterized by an aroma of almond and cereals. Great to be paired with your favorite oriental dishes!	

*Wine by the glass 7 €

The labels available vary according to the period and availability

EXTRA

CAMPARI SPRITZ	€ 12
APEROL SPRITZ	€ 12
HUGO	€ 10
MOJITO tradizionale	€ 12
MIELITO mojito wth honey	€ 12
MARACUJÁ GIN SOUR	€ 12

BEVERAGES

WATER 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
HOT CHOCOLATE	€ 4
TÈ CALDO (THÈ, HERBAL TEAS, INFUSIONS)	€ 4
ALTERNATIVE MILK	+ 0.5
DECAFFEINATED	+ 0.2