

STRAFICHI FATTI IN CASA

LE RICETTE ORIGINALI PIU' BEVUTE

SWEET AMERICA

*un Americano cocktail preparato con
liquore al rabarbaro toscano, vermouth di
torino, cioccolato amaro e
sodato al chinotto*

CORPOSO, INTENSO, POCO AMARO

SERVITO CON GHIACCIO

9 euro

ALBICOCCA MA NON E'

*Long drink con vodka, frutto della passione,
origano, rooibos (un té africano) e
spremuta fresca d' arancia,
colmato con ginger ale*

DOLCE, FRUTTATO, DISSETANTE

SERVITO CON GHIACCIO

10 euro

FICO FRESCO

*un Sour cocktail vegan con base Gin
aromatizzato con marmellata di fichi e
semi di finocchio*

ESTIVO, FRESCO, DOLCINO

SERVITO CON GHIACCIO

10 euro

PRIMERO

*un Whiskey sour vegan realizzato con Rye,
taglio di torbato, frutti rossi e
zucchero al timo*

AFFUMICATO, ACIDULO, SELVATICO

SERVITO SENZA GHIACCIO

10 euro

LE NUOVE LEVE

LE RICETTE PIU' RECENTI
REALIZZATE PER VOI

L' eterno secondo

*mezcal cotto a bassa temperatura con peperoni rossi, zucchero all' origano,
succo fresco di lime, centrifuga di ananas, ginger ale*

12 euro

Lago

vermouth ambrato, bitter botanico, soda all' alloro

9 euro

Prato fiorito

london dry gin, centrifuga di mela, amari alpini, zucchero al timo

10 euro

Fresco di zona

rum agricolo, succo fresco di lime, zucchero ai semi di finocchio, liquore amaro alla menta

10 euro

Un po' mi scoccia

whisky scozzese, zucchero bianco, bitter verde, distillato d' erbe abruzzese, menta fresca

10 euro

Barney

bourbon whiskey, whisky torbato, liquore amaro al luppolo, birra scura, mix di zuccheri

10 euro

Soluzione Marina

mezcal, bitter alle erbe, succo fresco di arancia, distillato d'erbe francese,

alga nori, sale

10 euro

*Ni**as in paris*

bitter rosso, bitter all' arancio, vino aromatizzato e distillato d'erbe francesi, london dry gin

9 euro

ANALCOLICI

CON ESTRATTI DI FRUTTA FRESCA, SPEZIE ESSICcate, BIBITE SODATE

Poteva

centrifuga di mela verde, centrifuga di ananas fresco, zucchero all' origano, ginger ale

8 euro

Andare peggio

succo di pompelmo, zucchero ai semi di finocchio, acqua tonica

8 euro

FICHI CLASSICI

COCKTAIL DA PROVARE ALMENO
UNA VOLTA NELLA VITA

PREZZO DI PARTENZA 9 EURO

RICHIEDI VARIANTI SPECIALI AL
BANCONE PER

* *adattare il cocktail ai tuoi gusti* *

* *usare prodotti diversi e rari* *

* *sorprenderti* *

TOM COLLINS *old tom gin, succo di limone, zucchero, acqua frizzante, maraschina Luxardo*

NAKED AND FAMOUS *mezcal, Aperol, Chartreuse giallo*

SAZERAC *cognac, assenzio (servito a parte), zucchero*

OLD FASHIONED *bourbon whiskey, bitter Angostura, zucchero, maraschina Luxardo*

MANHATTAN *rye whiskey, vermouth rosso, bitter Angostura, maraschina Luxardo*

HANKY PANKY *london dry gin, vermouth rosso*

VESPER MARTINI *vodka, london dry gin, Lillet modificato*

WHITE LADY *london dry gin, Cointreau, succo di lime*

MARGARITA *tequila, Cointreau, succo di lime, sale*

BLOODY MARY *vodka, succo di pomodoro, Tabasco e Worcester, succo di limone, s. e p.*

PALOMA *tequila, mezcal, sciroppo d'agave, soda al pompelmo rosa*

CAIPIRINHA *cachaca, succo di lime, zucchero di canna*

'TI PUNCH *rum bianco agricolo, succo di lime, zucchero di canna*

SOUR COCKTAIL *whiskey, ma anche gin, vodka, rum, pisco; parte citrica, parte dolce, foam*

BOULEVARDIER *vermouth rosso, bitter rosso, bourbon whiskey*

GIN TONIC, VODKA LEMON, MOJITO, MOSCOW MULE, SPRITZ, CUBA LIBRE, LONG ISLAND, SBAGLIATO E SIMILARI DISPONIBILI