

# Cocktail List Fall-Winter

**The Witcher** Liquore Strega mescolato con Liquore al Rabarbaro Dolce e completato con Acqua Tonica Home made  
*Fresco/Aromatico/Erbaceo*

**47 Ronin** Bourbon Whisky mescolato dolcemente con Tio Pepe Fino Sherry, Umeshu Plum Sake e bitter al Cioccolato  
*Aromatico/Avvolgente/Robusto*

**Lady Cheverny** Campari shakerato con Chambord, Succo di Limone e semi di Cardamomo  
*Dolce/Amaro/Speziato*

**Montezuma** Rum Scuro shakerato con Amaro Montenegro, Succo di Lime, sciroppo di Elderflower e Liquore Suze  
*Speziato/Flo reale/Agrumato*

**Glamour Martini** Vodka dolcemente mescolata con liquore di Passion Fruit e Vaniglia, succo di Lime e servito con schiuma di Prosecco & Rosa  
*Dolce/Flo reale/Speziato*

**Manitù Mule** Vodka mescolata con Confettura di Lamponi, Succo di Lime, succo di Cranberry e finito con Ginger beer  
*Dolce/Speziato/Fru ttato*

**All' Ombra del Fico** Gin mescolato con Sciroppo di foglie di Fico fatto in casa, Succo di Lime e Acqua di Fiori d'Arancio  
*Dolce/Nocciolato/Delicato*

**La Lirica** Rum Scuro Aromatizzato con Mandorle e Scorze di Arance, Liquore al Thè nero fatto in casa, Granatina, Assenzio e Succo di Lime  
*Dolce/Speziato/Aromatico*

**L' Artista di Strada** Rum Scuro Aromatizzato con Mandorle e Scorze d'Arancia mescolato con Cynar e Vermouth Rosso  
*Amaro/Aromatico/Robusto*

**Filosofo 345** Gin Infuso con Cardamomo, scorze di Limone e Timo, mescolato con Liquore di Zenzero, succo di Limone e Miele  
*Aromatico/Agrumato/Speziato*

**El Pavo Real** Tequila shakerato con Rosolio Italicus, Succo di Lime e sciroppo di Rose  
*Flo reale/Erbaceo/Agrumato*

**The Mad Hatter** Bourbon Whisky Infuso con Banana, Nocciole Tostate e Albicocche, mescolate dolcemente con Sciroppo Salato  
*Aromatico/Robusto/Leggermente Sapido*

**The Boulevardier Royal** Cognac mescolato con Campari e Vermouth Rosso lasciato a riposare con Cera d'Api Reale  
*Aromatico/Avvolgente/Speziato*

**Aviador Especial** Pisco shakerato con liquore alla Violetta succo di Lime e Sciroppo di Lemongrass  
*Flo reale/Agrumato/Aromatico*

## Cocktail Analcolici

**Tutti Frutti** Lamponi Mirtilli mescolati con succo di Arancia e Ananas

**La Geisha** Gin Analcolico mescolato con Sciroppo alle rose e soda al Pompelmo

**La Fatina** Succo di Mela mescolato con Succo di Lime e Sciroppo di Zenzero

Sono Disponibili anche i **Cocktail internazionali** non presenti sulla nostra lista Creata per voi!!

Ps: Attenzione i Bartenders sono Animali Carnivori. E' **SEVERAMENTE VIETATO** importunarli con il «Fai Tu» Cocktail!!!

## Vini Bianchi

	%	Calice	Bott
Gewurtz Traminer		7	20
Arneis Negro		7	22
Sauvignon Blanc	Fernway Marlborough NZ		24
Etna Doc Bianco (100% Carricante)	Cottanera		34
Timorrasso	Oddero 2021 Colli Tortonese		34
Reisling "Clem"	Ca'Viola		36
Sauvignon Blanc	Rimapere NZ		36

## Bollicine

	Calice	Bott
Conca D'oro Prosecco Millesimato	7	20
Conca D'oro Valdobbiadene 18 mesi	8	24
Monogram Franciacorta Blanc De Blanc		40
Sordo Alta Langa MC 60 mese		40
Gancia Alta Langa 2016 MC		42
Cocchi Alta Langa Toto Corde 72 mesi		48
Cocchi Alta Langa Blanc De Blanc 72 mesi		50
<b>Nyetimber Classic Cuve 60 mesi</b>		85
<b>Vino Pregiato INGLESE</b>		
Bollinger Champagne		120
<b>Nyetimber Blanc D' Blanc 2014</b>		125
<b>Vino Pregiato INGLESE</b>		

## Vini Rossi

	Calice	Bott
Barbera d'Alba Rocche Di Costemagna La Morra	7	22
Nebbiolo Rocche Di Costemagna La Morra	8	23
Vulka Nerello Nicosia		24
Dolcetto Bel Colle		19
Barbera D'Asti Olim Bauda La Villa		28
Pinot Nero "Gatto Nero" Pierfrancesco Gatto		34
Zifandel (Primitivo) Western Cellars California		32
Livio Felluga Vertigo Merlot Cabernet Sauvignon		35
Valpolicella Ripasso Speri 2021		36
Etna Rosso Giovanni Rosso 2017		38
Barbaresco PASSATO Ripasso Fam. Bosio 2020		38
Barolo Rocche di Costemagna 2020		56
Barbaresco Cantina Parroco 2017		58
Barbaresco Basarin Negro 2020		56
Barolo Rocche di Costemagna "Rocche Del Annunciata" 2019		74
Brunello di Montalcino Tenuta Friggiali 2016		64
Aglianico Taurasi Mastroberadino 2014		70
Brunello di Montalcino Frescobaldi 2011		90
Barolo Ratti 'Marcenasco' 2014		98

# Birre Britanniche

(Assortimento soggetto a cambiamenti)

Piccolo Media  
0,2L 0.4

## Birra artigianale alla spina

**Hope Dublin** Underdog Irish Pilsner (Classico Rinfrescante) **IRE** 5 % 3,5 6,5

**Birra Del Mese** (soggetta a cambiamenti) **ING**  
**Moor Illumination** Best Bitter di ottima bevibilità, ha una leggera base biscottata equilibrata da una luppolatura erbacea ed un amaro persistente 4,5% 3,5 7

## Birra Artiginale in Bottiglia / Lattina

		orig	%	33 cl	44cl	50 cl
		ine	Grad	€	latt	€
<b>Blanche</b>	<b>Stone of Sigis Abbey Blanche</b> Delicata e dissetante, dal profumato profilo floreale e fruttato.	BEL	5.00%	5		
<b>IPA / Ambrate</b>	<b>Black Sheep</b> Respire, Session IPA intensamente luppolata con Citra e Chinook. Ha note di frutta tropicale ed una delicata vena agrumata.	ING	4,4%			8,5
	<b>Ridgeway</b> <b>Gluten Free IPA</b>	ING	4,4%			9
	<b>Moor RADIANCE Golden Ale</b> Profumi del malto si combinano perfettamente con note floreali e cereali, a tratti citriche ed erbacee del luppolo. Una Golden Ale particolarmente fresca e pulita con una nota finale mediamente amara.	ING	5.00%		8	
	<b>Black Sheep Special Ale</b> Il carattere del malto si apre con biscotti e caramello, completati da note fruttate di uva passa e pera derivanti da lievito fatto in casa. Il luppolo Goldings completa i sapori simili a una torta di frutta con sentori di arancia amara terrosa. Complesso, equilibrato e incredibilmente beverino.	ING	4,4%		8	
<b>Rossa</b>	<b>Black Sheep RiggWelter</b> <b>Premiato birra dello Yorkshire</b> Strong Ale Con note tostate e caffettose dei malti oltre ad una punta di liquirizia e banana. Il finale si sposta su toni più erbacei	ING	5,7%			9
	<b>St Peters</b> <b>Ruby Red</b> , Red ale, (piu Dolce di nostre Birre)	ING	5.00%			8
<b>Scura</b>	<b>Wicklow Wolf</b> <b>Apex Oat Stout</b> (Velutata, Caffè Tostata, Cioccolatoso)	IRE	6,5%	6	8	
<b>Senza Alcool</b>	<b>Truman Pils</b> Bionda Senza Alcool	Ger	0,0%	4,5		
<b>Sidro</b>						
<b>(Gluten Free)</b>	Cornish Orchards "Golden Spark" di mele Cornish Gold, Frizzante	ING	5.00%			8
	Cornish Orchards "Heritage" Acidulo, leggermente frizzante	ING	5.00%			8
	Cornish Orchards Pear Cider "PERRY" Sidro di pere	ING	7,2%			8,5
	Cornish Orchards "VINTAGE" Secco invecchiato in botte di legno	ING	7,2%			9
	Cotswold "She Devil" Med Dolce Mele,	ING	4.30%	5		