

ka·da·vé

COCKTAILS & SPIRITS

PRIMA DI LEGGERE IL MENU

Oltre ai Cocktail selezionati in questo menù (che consigliamo vivamente), possiamo preparare tutti i classici Cocktail internazionali IBA.

NEGRONI INSOLITO [filtrato in chicchi di caffè] Gin Oxley, Vermouth Cocchi Rosso, Bitter Campari	9
WHITE NEGRONI Gin Bombay Sapphire, Biancosarti, Lillet Blanc	7
NEGRONI ORIENTALE Gin Tanqueray, Bitter Berto, Vermouth Cinzano 1757 Rosso, Thè alla Cannella in infusione	7
MEZCAL NEGRONI Mezcal Monte Alban, Porto Rosso Nieeport, Campari Bitter	7
HANKY PANKY Vermouth Carpano Antica Formula, Gin Tanqueray, Gocce di Fernet Branca	7

SABATINI 41.3° (Toscana - Italia)	8
CITADELLE 44° (Francia)	8
THE BOTANIST 46° (Scozia)	8
GIN MARE 42.7° (Spagna)	8
HENDRICK'S 41.4° (Scozia)	8
CAORUNN 41.8° (Scozia)	8
BOMBAY SAPPHIRE EAST 40° (Inghilterra)	8
GIN JINZU 41.3° (Scozia)	8
AVIATION GIN 42° (Stati Uniti)	8
PANAREA ISLAND GIN 44° (Panarea - Italia)	8
BOUDIER SAFFRON 40° (Francia)	8
TANQUERAY N°10 47.3° (Inghilterra)	9
VILLA ASCENTI 41° (Piemonte - Italia)	9
OPIHR ORIENTAL SPICED 40° (Inghilterra)	9
BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN 42° (Olanda)	9
FIFTY POUNDS 43.5° (Inghilterra)	9
GINIU GINEPRO SARDO 40° (Sardegna - Italia)	9
GIN SUL 43° (Germania)	9
BOTANIC LONDON DRY 40° (Inghilterra)	9
ZUIDAM DUTCH COURAGE OLD TOM 40° (Olanda)	9
GUNPOWDER 46° (Irlanda)	9
HENDRICK'S ORBIUM 43.4° (Scozia)	10
HENDRICK'S MIDSUMMER SOLSTICE 43.5° (Scozia)	10
WILLIAMS CHASE GB 40° (Inghilterra)	10
ALKKEMIST 40° (Spagna)	10
COPPER HEAD 40° (Belgio)	12

BOMBAY SAPPHIRE 40° (Inghilterra)	7
SIPSMITH 41.6° (Inghilterra)	8
AKORI 42° (Spagna)	8
TANQUERAY RANGPUR 41.3° (Inghilterra)	8
MALFY GIN 41° (Torino - Italia)	8
LONDON N° 3 46° (Inghilterra)	8
DOLCE VITA 40° (Capri - Italia)	8
STAR OF BOMBAY 47.5° (Inghilterra)	9
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41.3° (Inghilterra)	9
PANAREA SUNSET 44° (Panarea - Italia)	9
WHITLEY NEILL GIN 42° (Inghilterra)	9
NUMBER 209 46° (Stati Uniti)	9
FERDINAND'S SAAR DRY GIN 44° (Germania)	12
FERDINAND'S SAAR QUINCE 30° (Germania)	13

GIN TONIC

GIN NEUTRALI

TANQUERAY LONDON DRY GIN 43° (Inghilterra)	6
BEEFEATER 24 45° (Inghilterra)	7
BULLDOG 40° (Inghilterra)	8
MARTIN MILLER 40° (Inghilterra)	8
GILPIN'S 47° (Inghilterra)	8
PLYMOUTH 41.2° (Inghilterra)	8
MONKEY 47 47° (Germania)	9
GIN GIL 43° (Calabria - Italia)	9
WINDSPIEL 47° (Germania)	10
ELEPHANT GIN 45° (Germania)	10
OXLEY COLD DISTILLED 47° (Inghilterra)	12

WHISKY SELECTION

Porzione 60 ml

LAPHROAIG 10 YO 40° (Scozia) Whisky corposo dal gusto affumicato e una dolcezza sorprendente.	€ 6.00
LAPHROAIG QUARTER CASK 48° (Scozia) Sapore affumicato che si fonde con la dolcezza di mou e caramello.	€ 8.00
OBAN 14 YO 43° (Scozia) Denso e pieno note di spezie e miele seguite da un secco affumicato.	€ 10.00
GLENGOYNE 12 YO 43° (Scozia) Morbido e setoso con note di frutta e noci con sentori di burro d'arachidi.	€ 8.00
GLENGOYNE 15 YO 40° (Scozia) Oleoso con note di agrumi, noci e un leggero sentore di cannella.	€ 11.00
GLENROTHES VINTAGE RESERVE 40° (Scozia) Corposo on note di rovere, frutti di bosco, cumino e zenzero, e frutta secca.	€ 10.00
GLENROTHES SHERRY CASK RESERVE 40° (Scozia) Piccante con note di zenzero, crème brulée, scorza d'arancia, uva passa.	€ 11.00
LAGAVULIN 16 YO 43° (Scozia) Denso e ricco, note di malto, nubi di fumo e sentori di frutta secca.	€ 10.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YO 40° (Scozia) Tocco agrumato di arance e mandarini, con una nota dolce di caramello.	€ 7.00
NIKKA FROM THE BARREL 51,4° (Giappone) Corposo e incisivo, note di spezie con sentori di caramello e vaniglia.	€ 10.00
AKASHI BLENDED 40° (Giappone) Dolce con note di miele, legno, spezie, cannella, vaniglia e un sentore di agrumi.	€ 11.00
TOGOUCHI JAPANESE BLENDED 40° (Giappone) Dolce e delicato al primo impatto con note di mais, caramello, pepe bianco.	€ 10.00
CAOL ILA 12 YO 43° (Scozia) Molto ampio e profondamente ricco con note dolci, presenza di torba affumicata, frutta (principalmente pere e mele mature), miele ed una punta di vaniglia.	€ 8.00

- WOODFORD RESERVE 43.2° (Kentucky)** € 8.00
Whisky rotondo e levigato con un leggero aroma di menta e tabacco.
- BULLEIT 95 RYE 45° (Kentucky)** € 6.00
Leggermente dolce e morbido al palato, con sentori di sciroppo di acero, legno ed una nota dolce di miele di castagne.
- BULLEIT BOURBON 45° (Kentucky)** € 6.00
Bourbon potente, composto da grano, segale e malto d'orzo. Aromi di mele, buccia d'arancia, vaniglia e miele.
- BULLEIT BOURBON AGED 10 Y 45° (Kentucky)** € 12.00
Bourbon invecchiato per 10 anni in botti di rovere bianco americano carbonizzate e selezionate da Tom Bulleit in persona.
- TALISKER 10 YO 45,8° (Scozia)** € 10.00
Imbocco speziato, di tanto pepe nero e chiodi di garofano, punta di cannella e poi, via, inebriati dalla profondità dell'Oceano con una nota salmastra gradevole e mai prevaricante. Il fumo si accentua, con bellissime note di tabacco da sigaro.
- JAMESON IRISH WHISKY 40° (Ireland)** € 4.00
Colore ambrato chiaro e luminoso. Al palato entra morbido, offrendo un sorso di medio corpo e ben bilanciato, dai richiami di nocciola e vaniglia.
- JAMESON BLACK BARREL 40° (Ireland)** € 7.00
Sapore garbatamente dolce, ricco e morbido, caratterizzato da richiami di nocciola, vaniglia e legno tostato.
- TEELING SMALL BATCH 46° (Ireland)** € 8.00
Whisky costituito da lotti selezionati a mano fatti maturare in botti ex-rum Flor de Caña; questa particolare maturazione imprime a questo tipico irish whiskey un pizzico di carattere e un sapore più dolce e morbido.
- WEST CORK ORIGINAL 40° (Ireland)** € 8.00
Sentori di malto, spezie e olii essenziali, cui si aggiungono sfumature di vaniglia e note legnose. Il gusto rispecchia l'olfatto e in persistenza emergono aromi puliti, che ricordano la vaniglia e lo zucchero bruciato.
- WILD TURKEY 101 BOURBON 40,5° (Kentucky)** € 6.00
Ricco e potente, con una chiara anima di spezie varie, pepe nero in primis e accenni di frutta secca.

TEQUILA EL JIMADOR 38° Fresca e fruttata, lascia prevalere il sentore di agave tostata.	€ 4.00
TEQUILA ARETTE CLASICA 38° Tequila in purezza corposa, gustosa e persistente.	€ 5.00
TEQUILA J. CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 38° Equilibrio tra dolcezza e piccantezza, con un finale lungo di pepe verde.	€ 6.00
TEQUILA HERRADURA CLARO 40° Sapore liscio, molto morbido, con un ritorno degli agrumi e dell'agave sul finale.	€ 6.00
TEQUILA PATRON SILVER 40° Dolce e morbida, sempre con la freschezza degli agrumi e un finale secco.	€ 12.00
TEQUILA PATRON ANEJO 40° Morbida e con una dolcezza mielata e un finale caramellato.	€ 16.00
TEQUILA PATRON XO CAFE 35° Aroma di caffè robusto e fresco con finale delicato, secco.	€ 6.00
TEQUILA VILLA LOBOS BLANCO 40° Sentori di ananas caramellato, pinoli, vaniglia e agave.	€ 9.00
TEQUILA SANGRE DE VIDA BLANCO 40° Particolari note di anice, limone, con la tipica sensazione dolce data dall'agave.	€ 10.00
TEQUILA DON JULIO 1942 ANEJO 38° Riposato in botti di rovere per due anni. Sentori di vaniglia e noci.	€ 24.00

Porzione 60 ml

M E Z C A L

MEZCAL LOS DANZANTES 43° € 8.00

Gusto sapido ma morbido, caratterizzato da richiami di lavanda e agave.

MEZCAL NUESTRA SOLEDAD COMPANIA EJUTLA 46.4° € 7.00

Liscio, raffinato ed elegante al palato, con una buona mineralità e un finale sapido.

MEZCAL MONTE ALBAN 40° € 5.00

Gusto morbido e avvolgente con note complesse e speziate e finale armonico.

MEZCAL MONTELOBOS 43.2° € 7.00

Sentori erbacei e da leggeri sbuffi affumicati. Lunga durata in persistenza.

MEZCAL CASAMIGOS 40° € 12.00

Elegante con note armoniose di tamarindo, melagrana, banana e mango.

C O G N A C & A R M A G N A C

Porzione 60 ml

COURVOISIER COGNAC VS 40° (Francia) € 5.00

Gusto equilibrato, ricco, fresco e con il vigore di un cognac giovane.

COURVOISIER COGNAC VSOP 40° (Francia) € 8.00

Gusto morbido ed accattivante, con ritorni fruttati, strutturato ed armonico verso un lungo finale di ricordi tostati dolci.

COGNAC HINE VSOP 40° (Francia) € 7.00

Gusto fruttato, con delle note di pesca e mela.

COGNAC HENNESSY VS 40° (Francia) € 5.00

Sapore floreale e rotondo, guidato da ricordi di frutti di bosco e vaniglia.

COGNAC MARTELL VS 40° (Francia) € 5.00

Sapore vigoroso ed armonico, magistralmente equilibrato, con un'ottima percezione vellutata ed un finale lungo.

DARTIGALONGUE BAS ARMAGNAC HORS D'AGE 40° (Francia) € 6.00

Gusto pieno e vinoso nel quale spiccano note fruttate e balsamiche. Finale con note di prugna e vaniglia.

FRANÇOIS PEYROT ALLE PERE WILLIAMS 30° (Francia) € 5.00

Unisce i sentori tipici del Cognac ai profumi fruttati surmaturi delle pere Williams.

RUM SELECTION

Porzione 60 ml

- MATUSALEM 15 YO** 40° (*Cuba*) € 6.00
Piacevole sentore legnoso, presenza di caramello e tracce di burro.
- DOM PAPA** 40° (*Filippine*) € 7.00
Note dolci di caramello e vaniglia, note acidule di arancia candita.
- EL DORADO 12 YO** 40° (*Guyana*) € 7.00
Sapore di frutta e spezie, ricco, puro e deciso. Finale incantevole.
- KRAKEN BLACK SPICED** 40° (*Caraibi*) € 5.00
Molto gentile e morbido, con massiccia presenza di caramello, ritorno della vaniglia e sentori di chiodi di garofano e zenzero.
- PLANTATION PINEAPPLE** 40° (*Caraibi*) € 7.00
Note di frutta tropicale e spezie dolci su cui prevale il sentore di ananas.
- PLANTATION 20Y ANNIVERSARY** 40° (*Caraibi*) € 11.00
Grande complessità, con aromi di frutta esotica, canna da zucchero, vaniglia.
- J. BALLY AGRICOLE AMBRÈ** 45° (*Francia*) € 6.00
Morbido, alcolico e ben strutturato. Finale caldo su sentori vanigliati.
- SAINT JAMES VIEUX 1765** 42° (*Francia*) € 12.00
Morbido e setoso, lascia il palato coperto da fragranze fruttate e floreali.
- ZACAPA 23 YO** 40° (*Guatemala*) € 9.00
Sorso ricco, persistente e morbido. Eleganti note di spezie donate dal legno.
- ZACAPA XO** 40° (*Guatemala*) € 15.00
Sorso strutturato, armonico, rotondo. Sensazioni di cioccolato fondente.
- DON Q VINTAGE 2005** 40° (*Porto Rico*) € 8.00
Prodotto con la distillazione di melassa in alambicco per 48 ore.
- ABUELO 12 YO** 40° (*Panama*) € 7.00
Corpo medio, sentori di arancia e zucchero di canna, continua con tabacco.
- DICTATOR 12 YO** 40° (*Colombia*) € 8.00
Morbido e rotondo, con aromi di cacao, miele e caffè.
- LA HECHICERA** 40° (*Colombia*) € 9.00
Sorso rotondo e pulito. Note tostate e speziate, finale elegante.

MILLONARIO 10 YO 40° (<i>Perù</i>) Fresco e leggero, con note di cedro, castagno e miele di acacia.	€ 7.00
MILLONARIO SOLERA 15 YO 40° (<i>Perù</i>) Vellutato e rotondo, con note di caramello e frutta secca.	€ 9.00
MILLONARIO XO 40° (<i>Perù</i>) Note di frutta secca, di fichi, di mandorla, finale che richiama la cannella.	€ 15.00
DEADHEAD 6 YO 40° (<i>Messico</i>) Sentori di caramello, quercia, anice, pepe e chiodi di garofano.	€ 10.00
MEZAN JAMAICA XO 40° (<i>Jamaica</i>) Deciso, cremoso, fresco e pulito. Si distende su note fruttate.	€ 8.00
APPLETON EST 21 YO 45° (<i>Jamaica</i>) Deciso ma con delicate note agrumate, speziate e legnose.	€ 14.00
DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA 40° (<i>Venezuela</i>) Ricco di aromi su cui spiccano il caramello e la frutta cotta. Il retrogusto ricorda il cioccolato fondente e la noce moscata.	€ 8.00
SANTA TERESA 1796 SOLERA 40° (<i>Venezuela</i>) Sentore di caramello ed essenza di legno tipica dei rum invecchiati in botte .	€ 9.00
GOSLING'S RESERVE 40° (<i>Bermuda</i>) Armonioso con note di frutta cotta, tabacco, miele, cannella e pepe.	€ 13.00
CAPTAIN MORGAN 40° (<i>Giamaica</i>) Blend di rum della Giamaica, Guyana e Barbados e viene affinato in botti di rovere, ha un colore scuro, corposo e ricco di sapore distintivo ed inconfondibile.	€ 5.00
SAILOR JERRY 40° (<i>Caraibi</i>) Sapore caldo, di noce moscata, cannella e vaniglia. Il retrogusto è di uno speziato più salato, molto lungo e persistente.	€ 6.00
BRUGAL XV RESERVA ESCLUSIVA 38° (<i>Repubblica Dominicana</i>) Rum ricco di sentori che ricordano il tabacco, il cuoio e la vaniglia, e si uniscono a note di legno tostato e melassa	€ 6.00

VINI PASSITI E LIQUOROSI

Porzione 60 ml

PASSITO DI FALANGHINA	€ 5.00
PORTO ROSSO NIEPOORT	€ 5.00
PORTO LBV NIEPOORT	€ 6.00
PORTO GRAHAM'S 10 YO	€ 9.00

VERMOUTH

Porzione 60 ml

ANTICA FORMULA CARPANO	€ 6.00
VERMOUTH ROSSO BERTO	€ 4.00
CARLO ALBERTO ROSSO	€ 5.00
CARLO ALBERTO BIANCO	€ 5.00
CARLO ALBERTO RISERVA ROSSO	€ 7.00
CARLO ALBERTO RISERVA BIANCO	€ 7.00
CARLO ALBERTO RISERVA EXTRA DRY	€ 7.00
COCCHI ROSSO	€ 4.00
COCCHI AMERICANO	€ 4.00
PUNT E MES	€ 4.00
LILLET BLANC	€ 4.00
LILLET ROUGE	€ 4.00
VERMOUTH AL MALLO DI NOCE AGNINI	€ 5.00

G R A P P E

Porzione 60 ml

BERTA VILLA PRATO BIANCA	€ 4.00
LORENZO INGA BAROLO BARRIQUE	€ 5.00
LORENZO INGA BRUNELLO BARRIQUE	€ 5.00
LORENZO INGA AMARONE BARRIQUE	€ 5.00
LORENZO INGA RISERVA 18 MESI	€ 6.00

L I Q U O R I

Porzione 60 ml

NUCILLO 'E CURTI	€ 4.00
GRANGER GENEPY LIQUORE DI ARTEMISIA	€ 5.00
ROSOLIO DI BERGAMOTTO ITALICUS	€ 8.00
FRANGELICO	€ 4.00
CHARTREUSE GREEN	€ 6.00
HIERBAS IBIZENCA	€ 5.00
DOM BENEDECTINE	€ 5.00
BIANCOSARTI	€ 4.00
GRAND MARNIER	€ 5.00
ASSENZIO QUAGLIA	€ 5.00
SAKE AKASHI-TAI	€ 5.00
SAKE YOIGOKOCHI ALLE PRUGNE	€ 6.00

A M A R I

AMARO MANDRAGOLA	€ 4.00
LIQUIRIZIA SILVIO CARTA	€ 4.00
MIRTO SILVIO CARTA	€ 4.00
AMARO FARMILY	€ 4.00
AMARO ALPESTRE	€ 4.00
AMARO FORMIDABILE	€ 5.00
AMARO JEFFERSON	€ 5.00
AMARO MONTENEGRO	€ 4.00
HIERBAS IBIZENCA	€ 5.00
JAGERMEISTER	€ 4.00
AMARO SILANO	€ 4.00
AMARO DEL CAPO	€ 4.00
UNICUM	€ 4.00
AMARO AVERNA	€ 4.00
AMARO BRAULIO	€ 4.00
AMARO LUCANO	€ 4.00
FERNET BRANCA	€ 4.00
AMARO RAMAZZOTTI	€ 4.00
CYNAR	€ 4.00