

**ka•da•vé**

## **PRIMA DI LEGGERE IL MENU**

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

# NEGRONI & CO.

---

## **NEGRONI INSOLITO 9€**

*[ filtrato in chicchi di caffè ]*

Gin Oxley, Vermouth Cocchi Rosso, Bitter Campari

## **WHITE NEGRONI 8€**

Gin Tanqueray, Americano Cocchi, Lillet Blanc

## **NEGRONI ORIENTALE 9€**

Gin Tanqueray, Campari, Vermouth Carlo Alberto Rosso  
*con infusione di The, Cannella, Arancia, Zenzero*

## **MEZCAL NEGRONI 8€**

Mezcal Monte Alban, Porto Rosso Nieveport, Campari Bitter

## **HANKY PANKY 9€**

Vermouth Carpano Antica Formula, Gin Tanqueray,  
Gocce di Fernet Branca

# LE ICONE

---

## **COCKTAIL MARTINI 10€**

Gin Tanqueray Ten, Vermouth Dry

## **OLD FASHIONED 9€**

Bourbon Whisky Bulleit, Zolletta di Zucchero, Angostura

## **JOHN COLLINS 7€**

Gin Tanqueray, Succo di Limone, Zucchero,  
Fever Tree Soda

## **ESPRESSO MARTINI 8€**

Vodka Stolichnaya, Kahlua, Sciroppo di Zucchero,  
Caffé Espresso

## **WHISKY SOUR 8€**

Bourbon Whisky Bulleit, Succo di Limone,  
Sciroppo di Zucchero, Egg White

## **VODKA SOUR 7€**

Vodka Stolichnaya, Succo di Limone,  
Sciroppo di Zucchero, Egg White

## **PISCO SOUR 8€**

Pisco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero,  
Egg White, Amargo Chunco

# LE ICONE

---

## **MANHATTAN 9€**

Rye Whisky Bulleit, Vermouth Cocchi Rosso,  
Angostura, Ciliegia al Maraschino

## **PALOMA 8€**

Tequila El Jimador, Succo di Lime,  
Fever Tree Soda al Pompelmo Rosa

## **BOULEVARDIER 8€**

Bourbon Whisky Bulleit, Bitter Campari,  
Vermouth Berto Rosso

## **AVIATION 9€**

Plymouth Gin, Succo di Limone, Maraschino,  
Liquore alla Violetta, Ciliegia al Maraschino

## **MARGARITA 8€**

Tequila El Jimador, Cointreau, Succo di Lime,  
Soluzione salina, Crusta Sale Maldon e Pepe

## LA NOSTRA SELEZIONE

---

### **LAST WORD 9€**

Gin Plymouth, Green Chartreuse, Maraschino,  
Succo di Lime, Soluzione salina

### **VIEUX CARRE' 9€**

Rye Whisky Bulleit, Cognac Martell, Vermouth Cocchi Rosso,  
Benedectine, Angostura, Peychaud's Bitter

### **BREAKFAST MARTINI 8€**

Gin Tanqueray, Cointreau, Succo di Limone,  
Confettura di Arancia

### **HEMINGWAY DAIQUIRI 8€**

Rum Bianco Brugal, Maraschino, Succo di Pompelmo e Lime

### **HONEY SUCKLE 8€**

Rum Bianco Brugal, Succo di Lime, Sciroppo di Miele homemade

### **CLOVER CLUB 8€**

Gin Tanqueray, Succo di Limone, Sciroppo di Lamponi, Egg White

## LA NOSTRA SELEZIONE

---

### **ILLEGAL 10€**

Mezcal, Rum Bianco Brugal, Falernum, Maraschino,  
Sciroppo di Zucchero, Succo di Lime, Egg White

### **MARTINEZ 9€**

Gin London N°3, Vermouth Rosso Carpano Antica Formula,  
Maraschino, Orange Bitter, Angostura

### **WHITE RUSSIAN 8€**

Vodka Stolichnaya, Liquore al Caffé, Panna fresca, Caffé

### **BLOODY MARY 9€**

Vodka Stolichnaya, Succo di Limone, Succo di Pomodoro,  
Worcester Sauce, Tabasco, Sale e Pepe

### **SOUTH SIDE 8€**

Gin Tanqueray, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Menta

### **BLACK MOJITO 9€**

Rum Bianco Brugal, Succo di Lime, Zucchero di Canna,  
Menta fresca, Liquirizia Silvio Carta

## **A N A L C O L I C I**

---

### **FAKE SPRITZ 6€**

Orange Spritz Monin, Soda, Arancia

### **WHATTAMIX 7€**

Falernum, Succo di Limone, Menta, Ginger Beer

### **VENOM APPLE 7€**

Succo di Ananas, Sciroppo di Mela Verde e Cannella,  
Chiodi di Garofano, Succo di Lime

### **SEAVIEW 7€**

Succo di Cranberry, Sciroppo di Cocco e Gelsomino,  
Succo di Lime

### **COME UN AMERICANO 6€**

Bitter analcolico, Sciroppo di Vino Rosso, Soda



# GIN TONIC

---

## *Italia*

<b>DOLCE VITA</b> 40° (Capri)	9
<b>GIN GIL RURAL</b> 43° (Calabria)	9
<b>GIN GIL PEATED</b> 43° (Calabria)	9
<b>GINIU GINEPRO SARDO</b> 40° (Sardegna)	9
<b>MALFY ORIGINAL</b> 41° (Piemonte)	8
<b>MALFY LIMONE</b> 41° (Piemonte)	8
<b>PANAREA ISLAND GIN</b> 44° (Panarea)	9
<b>PORTOFINO</b> 43° (Liguria)	9
<b>RIVO</b> 43° (Lago di Como)	8
<b>SABATINI</b> 41.3° (Toscana)	9
<b>VILLA ASCENTI</b> 41° (Piemonte)	9
<b>GIN DEL PROFESSORE CROCODILE</b> 45° (Piemonte)	9
<b>OLD TOM GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR</b> 44° (Piemonte)	9

## *Germania*

<b>ELEPHANT GIN</b> 45°	10
<b>FERDINAND'S SAAR DRY GIN</b> 44°	12
<b>FERDINAND'S SAAR QUINCE</b> 30°	13
<b>MONKEY 47</b> 47°	9

## *Spagna*

<b>ALKKEMIST</b> 40°	10
<b>AKORI</b> 42°	8
<b>AKORI CHERRY BLOSSOM</b> 40°	9
<b>GIN MARE</b> 42.7°	9
<b>GIN MARE CAPRI</b> 42.7°	10

# GIN TONIC

---

## *Francia*

<b>BOUDIER SAFFRON</b> 40°	9
<b>CITADELLE</b> 44°	9
<b>CITADELLE JARDIN D'ETE</b> 41.5°	10

## *Inghilterra*

<b>BEEFEATER 24</b> 45°	8
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> 40°	8
<b>BOMBAY SAPPHIRE EAST</b> 40°	8
<b>BULLDOG</b> 40°	8
<b>CUBICAL LONDON DRY</b> 40°	9
<b>FIFTY POUNDS</b> 43.5°	9
<b>GILPIN'S</b> 47°	8
<b>LONDON N° 3</b> 46°	9
<b>MARTIN MILLER</b> 40°	9
<b>OPIHR ORIENTAL SPICED</b> 40°	9
<b>OXLEY COLD DISTILLED</b> 47°	12
<b>PLYMOUTH</b> 41.2°	8
<b>SIPSMITH</b> 41.6°	9
<b>STAR OF BOMBAY</b> 47.5°	9
<b>TANQUERAY LONDON DRY GIN</b> 43°	7
<b>TANQUERAY FLOR DE SEVILLA</b> 41.3°	9
<b>TANQUERAY LOVAGE</b> 47.3°	15
<b>TANQUERAY N°10</b> 47.3°	10
<b>TANQUERAY RANGPUR</b> 41.3°	8
<b>WHITLEY NEILL ORIGINAL</b> 42°	9
<b>WHITLEY NEILL BLACKBERRY</b> 43°	10
<b>WHITLEY NEILL PARMA VIOLET</b> 43°	10

# GIN TONIC

---

## *Scozia*

<b>CAORUNN</b> 41.8°	8
<b>HENDRICK'S</b> 41.4°	9
<b>HENDRICK'S LUNAR</b> 43.4°	10
<b>HENDRICK'S ORBIUM</b> 43.4°	10
<b>HENDRICK'S MIDSUMMER SOLSTICE</b> 43.5°	10
<b>JINZU</b> 41.3°	8
<b>THE BOTANIST</b> 46°	9

## *Olanda*

<b>BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN</b> 42°	10
<b>BOBBY'S SCHIEDAM Jenever</b> 38°	9
<b>HERMIT DUTCH COASTAL</b> 43°	10
<b>ZUIDAM DUTCH COURAGE OLD TOM</b> 40°	9

## *Belgio*

<b>COPPER HEAD</b> 40°	12
<b>COPPER HEAD BLACK BATCH</b> 42°	12
<b>COPPER HEAD GIBSON EDITION</b> 42°	12

## *Irlanda*

<b>GUNPOWDER</b> 46°	10
----------------------	----

## *Norvegia*

<b>BAREKSTEN BOTANICAL</b> 46°	14
--------------------------------	----

## *U.S.A.*

<b>AVIATION GIN</b> 42°	9
<b>NUMBER 209</b> 46°	9

## *Giappone*

<b>ROKU GIN</b> 43°	9
---------------------	---

## Scozia

<b>CAOL ILA 12 YO</b> 43°	10
Molto ampio e profondamente ricco con note dolci, presenza di torba affumicata, frutta (principalmente pere e mele mature), miele ed una punta di vaniglia.	
<b>GLENFIDDICH 12 YO</b> 40°	9
Morbido, elegante, ricco e dolce, prodotto con invecchiamento in botti ex-bourbon ed ex-Sherry. Il profilo aromatico è costellato da frutta secca e candita, miele, malto e caramello.	
<b>GLENFIDDICH 15 YO</b> 40°	14
Single malt dello Speyside invecchiato per 15 anni con metodo solera. Corposo e vellutato, dotato di aromi profondi e persistenti di spezie dolci, erica e vaniglia.	
<b>GLENFIDDICH IPA</b> 43°	12
Particolare esperimento di Glenfiddich che ha fatto riposare il suo single malt per tre mesi in botti che hanno contenuto in precedenza birra Indian Pale Ale.	
<b>GLENGOYNE 12 YO</b> 43°	8
Morbido e setoso con note di frutta e noci con sentori di burro d'arachidi.	
<b>GLENGOYNE 15 YO</b> 40°	11
Oleoso con note di agrumi, noci e un leggero sentore di cannella.	
<b>GLENROTHES SHERRY CASK</b> 40°	10
Più che le note sherried, quella che balza subito al naso è la giovinezza di questo whisky: erbaceo, con tanto malto e uno spiccato sentore di lievito.	
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YO</b> 40°	7
Tocco agrumato di arance e mandarini, con una nota dolce di caramello.	
<b>LAGAVULIN 16 YO</b> 43°	10
Denso e ricco, note di malto, nubi di fumo e sentori di frutta secca.	
<b>LAPHROAIG 10 YO</b> 40°	7
Whisky corposo dal gusto affumicato e una dolcezza sorprendente.	
<b>LAPHROAIG QUARTER CASK</b> 48°	8
Sapore affumicato che si fonde con la dolcezza di mou e caramello.	
<b>MACALLAN 12 DOUBLE CASK</b> 40°	15
Dolce con note di mela, malto d'orzo, vaniglia e frutta secca con sentori di tannino e agrumi.	
<b>MACALLAN 12 TRIPLE CASK</b> 40°	15
Pulito e delicato con note di vaniglia, rovere, malto d'orzo con sentori di miele e caramello.	
<b>OBAN 14 YO</b> 43°	11
Denso e pieno note di spezie e miele seguite da un secco affumicato.	
<b>TALISKER 10 YO</b> 45,8°	10
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.	

# WHISKY SELECTION

Porzione 60 ml

## *Kentucky - U.S.A.*

- BULLEIT 95 RYE 45°** 7  
Leggermente dolce e morbido al palato, con sentori di sciroppo di acero, legno ed una nota dolce di miele di castagne.
- BULLEIT BOURBON 45°** 6  
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°** 12  
Bourbon invecchiato per 10 anni in botti di rovere bianco americano carbonizzate e selezionate da Tom Bulleit in persona.
- WILD TURKEY BOURBON 40,5°** 6  
Ricco e potente, con una chiara anima di spezie varie, pepe nero in primis e accenni di frutta secca.
- WOODFORD RESERVE 43.2°** 8  
Whisky rotondo e levigato con un leggero aroma di menta e tabacco.

## *Irlanda*

- JAMESON IRISH WHISKY 40°** 5  
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°** 7  
Sapore garbatamente dolce, ricco e morbido, caratterizzato da richiami di nocciola, vaniglia e legno tostato.
- TEELING SMALL BATCH 46°** 8  
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 BLACK CASK 40°** 8  
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.

## *Giappone*

- AKASHI BLENDED 40°** 11  
Dolce con note di miele, legno, spezie, cannella, vaniglia e un sentore di agrumi.
- NIKKA FROM THE BARREL 51,4°** 10  
Corposo e incisivo, note di spezie con sentori di caramello e vaniglia.
- TOGOUCHI JAPANESE BLENDED 40°** 10  
Dolce e delicato al primo impatto con note di mais, caramello, pepe bianco.
- TOKI SUNTORY BLENDED 43°** 9  
Blended giapponese morbido e piacevole, frutto dell'unione di malt whisky delle distillerie Yamazaki e Hakushu e di grain della distilleria Chita.

# TEQUILA

---

Porzione 60 ml

<b>TEQUILA EL JIMADOR 38°</b> Fresca e fruttata, lascia prevalere il sentore di agave tostata.	4
<b>TEQUILA ARETTE CLASICA 38°</b> Tequila in purezza corposa, gustosa e persistente.	5
<b>TEQUILA J. CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 38°</b> Equilibrio tra dolcezza e piccantezza, con un finale lungo di pepe verde.	6
<b>TEQUILA HERRADURA CLARO 40°</b> Sapore liscio, molto morbido, con un ritorno degli agrumi e dell'agave sul finale.	6
<b>TEQUILA PATRON SILVER 40°</b> Dolce e morbida, sempre con la freschezza degli agrumi e un finale secco.	12
<b>TEQUILA PATRON ANEJO 40°</b> Morbida e con una dolcezza mielata e un finale caramellato.	16
<b>TEQUILA PATRON XO CAFE 35°</b> Aroma di caffè robusto e fresco con finale delicato, secco.	6
<b>TEQUILA VILLA LOBOS BLANCO 40°</b> Sentori di ananas caramellato, pinoli, vaniglia e agave.	9
<b>TEQUILA SANGRE DE VIDA BLANCO 40°</b> Particolari note di anice, limone, con la tipica sensazione dolce data dall'agave.	10
<b>TEQUILA DON JULIO 1942 ANEJO 38°</b> Riposato in botti di rovere per due anni. Sentori di vaniglia e noci.	24

## MEZCAL

Porzione 60 ml

- MEZCAL LOS DANZANTES 43°** 8  
Gusto sapido ma morbido, caratterizzato da richiami di lavanda e agave.
- MEZCAL NUESTRA SOLEDAD COMPANIA EJUTLA 46.4°** 7  
Liscio, raffinato ed elegante al palato, con una buona mineralità e un finale sapido.
- MEZCAL MONTE ALBAN 40°** 5  
Gusto morbido e avvolgente con note complesse e speziate e finale armonico.
- MEZCAL MONTELOBOS 43.2°** 7  
Sentori erbacei e da leggeri sbuffi affumicati. Lunga durata in persistenza.
- MEZCAL CASAMIGOS 40°** 12  
Elegante con note armoniose di tamarindo, melagrana, banana e mango.

## COGNAC & ARMAGNAC

Porzione 60 ml

- COGNAC FRANCOIS VOYER VSOP 40° (Francia)** 9  
Pieno e avvolgente, intenso negli aromi di fiori e frutti.
- COGNAC COURVOISIER VS 40° (Francia)** 5  
Gusto equilibrato, ricco, fresco e con il vigore di un cognac giovane.
- COGNAC COURVOISIER VSOP 40° (Francia)** 8  
Gusto morbido ed accattivante, con ritorni fruttati, strutturato ed armonico verso un lungo finale di ricordi tostati dolci.
- COGNAC HINE VSOP 40° (Francia)** 7  
Gusto fruttato, con delle note di pesca e mela.
- COGNAC HENNESSY VS 40° (Francia)** 5  
Sapore floreale e rotondo, guidato da ricordi di frutti di bosco e vaniglia.
- COGNAC MARTELL VS 40° (Francia)** 5  
Sapore vigoroso ed armonico, magistralmente equilibrato, con un'ottima percezione vellutata ed un finale lungo.
- FRANÇOIS PEYROT ALLE PERE WILLIAMS 30° (Francia)** 5  
Unisce i sentori tipici del Cognac ai profumi fruttati surmaturi delle pere Williams.
- DARTIGALONGUE BAS ARMAGNAC HORS D'AGE 40° (Francia)** 6  
Gusto pieno e vinoso nel quale spiccano note fruttate e balsamiche. Finale con note di prugna e vaniglia.

# RUM SELECTION

Porzione 60 ml

## *Cuba*

**MATUSALEM 15 YO 40°** 6  
Piacevole sentore legnoso, presenza di caramello e tracce di burro.

## *Guyana*

**EL DORADO 12 YO 40°** 7  
Sapore di frutta e spezie, ricco, puro e deciso. Finale incantevole.

**EL DORADO 15 YO 40°** 12  
Sapore di frutta e spezie, ricco, puro e deciso. Finale incantevole.

## *Trinidad e Tobago - Barbados*

**KRAKEN BLACK SPICED 40°** 5  
Molto gentile e morbido, con massiccia presenza di caramello, ritorno della vaniglia e sentori di chiodi di garofano e zenzero.

**PLANTATION PINEAPPLE 40°** 7  
Note di frutta tropicale e spezie dolci su cui prevale il sentore di ananas.

**PLANTATION 20Y ANNIVERSARY 40°** 11  
Grande complessità, con aromi di frutta esotica, canna da zucchero, vaniglia.

## *Guatemala*

**ZACAPA 23 YO 40°** 9  
Sorso ricco, persistente e morbido. Eleganti note di spezie donate dal legno.

**ZACAPA XO 40°** 15  
Sorso strutturato, armonico, rotondo. Sensazioni di cioccolato fondente.

## *Colombia*

**DICTATOR 12 YO 40°** 8  
Morbido e rotondo, con aromi di cacao, miele e caffè.

**LA HECHICERA 40°** 9  
Sorso rotondo e pulito. Note tostate e speziate, finale elegante.

## *Messico*

**DEADHEAD 6 YO 40°** 10  
Sentori di caramello, quercia, anice, pepe e chiodi di garofano.

## *Isole Vergini*

**SAILOR JERRY 40°** 6  
Sapore caldo, di noce moscata, cannella e vaniglia. Il retrogusto è di uno speziato più salato, molto lungo e persistente.



# RUM SELECTION

Porzione 60 ml

## *Giamaica*

**APPLETON EST 21 YO 45°** 14  
Deciso ma con delicate note agrumate, speziate e legnose.

**CAPTAIN MORGAN 40°** 5  
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.

**SAMAROLI JAMAICA RAPSODY 45°** 30  
Complesso il bouquet olfattivo, con ricordi di plastilina, colla, lievito e pane appena sfornato. Di carattere il sorso, scattante e ben tracciato, di lunga persistenza e gradevolmente fresco nel finale.

## *Perù*

**MILLONARIO 10 YO 40°** 7  
Fresco e leggero, con note di cedro, castagno e miele di acacia.

**MILLONARIO SOLERA 15 YO 40°** 9  
Vellutato e rotondo, con note di caramello e frutta secca.

**MILLONARIO XO 40°** 15  
Note di frutta secca, di fichi, di mandorla, finale che richiama la cannella.

## *Panama*

**ABUELO 12 YO 40°** 7  
Corpo medio, sentori di arancia e zucchero di canna, continua con tabacco.

**MEZAN PANAMA XO 40°** 10  
Deciso, cremoso, fresco e pulito. Si distende su note fruttate.

## *Bermuda*

**GOSLING'S RESERVE 40°** 13  
Armonioso con note di frutta cotta, tabacco, miele, cannella e pepe.

## *Repubblica Dominicana*

**BRUGAL EXTRA VIEJO 38°** 6  
Elegante e speziato, con note di vaniglia, cacao e miele, cui segue un retrogusto persistente con un lieve tocco pepato.

**BRUGAL XV RESERVA EXCLUSIVA 38°** 7  
Rum ricco di sentori che ricordano il tabacco, il cuoio e la vaniglia, e si uniscono a note di legno tostato e melassa.

**BRUGAL GRAN RESERVA 1888 38°** 8  
Intenso con sentori di cioccolato, caffè e cuoio, con una nota agrumata.

# RUM SELECTION

Porzione 60 ml

## *Venezuela*

**DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 40°** 8  
Ricco di aromi su cui spiccano il caramello e la frutta cotta.  
Il retrogusto ricorda il cioccolato fondente e la noce moscata.

**DIPLOMATICO MANTUANO 40°** 7  
Aromi di vaniglia e zucchero caramellato insieme a sentori di scorza d'arancia e frutta secca tostata.

**SANTA TERESA 1796 SOLERA 40°** 9  
Sentore di caramello ed essenza di legno tipica dei rum invecchiati in botte.

## *Nicaragua*

**HELENA FUENTE 12 YO 43°** 13  
Aromi intensi ma morbidi e dolci. Palato avvolto da sapori di cannella e cioccolato, uvetta e tabacco. Finale affumicato.

## *Porto Rico*

**DON Q VINTAGE 2005 40°** 8  
Prodotto con la distillazione di melassa in alambicco per 48 ore.

## *Filippine*

**DON PAPA 40°** 7  
Note dolci di caramello e vaniglia, note acidule di arancia candita.

## *Francia*

**BALLY AGRICOLE AMBRÈ 45°** 7  
Morbido, alcolico e ben strutturato. Finale caldo su sentori vanigliati.

**TREFOIS AGRICOLE XO GUADELOUPE 43°** 16  
Leggero e fruttato al naso; il bouquet rivela intense note di vaniglia, miele e frutta candita. Morbido e delicato al palato, straordinariamente rotondo.

**SAINT JAMES VIEUX 1765 42°** 12  
Morbido e setoso, lascia il palato coperto da fragranze fruttate e floreali.

## VINI PASSITI E LIQUOROSI Porzione 60 ml

---

<b>PASSITO DI PANTELLERIA</b>	5
<b>PORTO ROSSO NIEPOORT</b>	5
<b>PORTO BIANCO NIEPOORT</b>	5
<b>PORTO LBV NIEPOORT</b>	6
<b>PORTO GRAHAM'S 10 YO</b>	9

## VERMOUTH Porzione 60 ml

---

### *Rossi*

<b>ANTICA FORMULA CARPANO</b>	7
<b>VERMOUTH AL MALLO DI NOCI AGNINI</b>	5
<b>BERTO ROSSO</b>	4
<b>CARLO ALBERTO ROSSO</b>	5
<b>COCCHI ROSSO</b>	4
<b>PUNT E MES</b>	4
<b>LILLET ROUGE</b>	4

### *Bianco*

<b>LILLET BLANC</b>	4
<b>COCCHI AMERICANO</b>	4

### *Dry*

<b>NOLLY PRAT DRY</b>	6
<b>CARLO ALBERTO DRY</b>	5

## GRAPPE

Porzione 60 ml

---

<b>BERTA VILLA PRATO BIANCA</b>	4
<b>LORENZO INGA BAROLO BARRIQUE</b>	5
<b>LORENZO INGA BRUNELLO BARRIQUE</b>	5
<b>GRAPPA DI AMARONE DELLA VALLE</b>	5

## LIQUORI

Porzione 60 ml

### **NUCILLO 'E CURTI** 5

La tradizione vuole che le noci verdi per questo liquore si raccolgano soltanto durante **la notte del 24 giugno**, giorno in cui un tempo si festeggiava il solstizio d'estate e che oggi ricorda religiosamente la figura di San Giovanni Battista.

### **ACQUA BIANCA** 6

Sviluppato con ingredienti della terra e del mare, tra cui tre tipi di agrumi: limoni di casa Calabrese a Maiori, sulla **Costiera Amalfitana**, bergamotto della **Calabria** e cedro, una delle più antiche varietà di agrumi. Invecchiato 7 anni e ispirato a una ricetta tratta da un libro della fine del 1800. A dare un gusto più intenso al liquore è l'essenza di ambra grigia, tradizionalmente usata per fare i profumi.

### **GRANGER GENEPY** 5

Liquore prodotto partendo da piantine di **Artemisia**, la regina fra le erbe officinali di montagna: cresce alle quote più elevate spingendosi fino al limite dei ghiacciai.

### **HIERBAS MARÌ MAYANS** 5

Liquore ottenuto basicamente dall'estrazione degli aromi di diverse piante aromatiche coltivate sull'isola di **Ibiza (Spagna)**: rosmarino, timo, menta, ginepro, salvia, finocchio, lavanda, camomilla, foglie e bucce di limone e arancio.

### **FRANGELICO** 5

Liquore piemontese alla **nocciola**, le cui origini risalgono al XVII secolo e leggenda vuole che debba il suo nome ad un frate eremita (Frate Angelico) che viveva sulle colline piemontesi; per questo storico liquore le nocciole selvatiche vengono accuratamente tostate e distillate, per poi essere miscelate a caffè, vaniglia, cacao ed altre erbe aromatiche segrete.

### **MIRTO SILVIO CARTA** 5

Un viaggio nella storia di **Sardegna**. Ogni piccolo sorso è un passo tra i cespugli di macchia mediterranea, verso scogliere a picco sul mare, con sensazioni in bocca che mozzano il fiato.

## **L I Q U O R I**

---

Porzione 60 ml

<b>LIMONCELLO VILLA MASSA</b>	4
<b>ROSOLIO DI BERGAMOTTO ITALICUS</b>	8
<b>CHARTREUSE GREEN</b>	6
<b>CHARTREUSE YELLOW</b>	6
<b>DOM BENEDECTINE</b>	5
<b>BIANCOSARTI</b>	4
<b>GRAND MARNIER</b>	5
<b>ASSENZIO QUAGLIA</b>	5

## **S A K E**

---

Porzione 60 ml

<b>SAKE AKASHI-TAI</b>	5
<b>SAKE YOIGOKOCHI ALLE PRUGNE</b>	6

**VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE****JEFFERSON**

5

Un Amaro Importante, come riporta l'etichetta, prodotto in modo autentico e rurale prestando molta attenzione alla provenienza della materia prima selezionata in Calabria. Le botaniche sono il bergamotto, le arance, il rosmarino, l'eucalipto e l'origano che, unite ad altre erbe amaricanti, rendono naturale ed unico Jefferson.

**DOPOLAVORO**

6

Racchiude nella sua complessità, un esercizio già pronto da bere. La vera tradizione dello Stile Italiano in chiave moderna. Composto da infusi di estratti di erbe ed infusi di scorze di agrumi calabresi.

**FRACK AMARO SERALE**

8

Creato da una ricetta unica e segreta, formata dall'unione di tre blend precedentemente preparati, di infusi separati e lavorati tutti da fresco. Il primo blend da la carica amaricante; il secondo blend ne conferisce rotondità unica ed infine il terzo blend composto da una base vinosa calabrese fortificata da spezie uniche. Una bottiglia di Frack si chiude in media, da ciclo produttivo, in 12 mesi.

**INTERVALLO**

9

Per la produzione di questo liquore si uniscono la genziana, la galanga, l'assenzio, l'alloro e la maggiorana sapientemente lavorate in infusioni singole e separate, alla menta e alla salvia lavorate in distillazioni in corrente di vapore. Per chiudere una bottiglia bisogna saper aspettare, con molta pazienza, il ciclo naturale delle botaniche.

**ROGER**

6

Amaro Extra Strong. E' il risultato di una attenta selezione di agrumi e botaniche amaricanti, coltivate e selezionate in Calabria. Un prodotto unico e controcorrente, a volte spigoloso, tanto da riportare in etichetta la dicitura "Tenere Sotto Banco".

**MADAME MILÙ**

8

Liquore, altamente digestivo, innovativo ed unico nel suo genere che ripercorre e racchiude le alchimie dello stile italiano di produzione dei liquori dall'800 ad oggi. La sua autentica ricetta racchiude botaniche selezionate: la camomilla, la menta, la maggiorana ancora oggi raccolte a mano e lavorate in infusioni separate e da fresco. La melissa, i semi di finocchio e l'assenzio lavorati in distillazione insieme ad una composizione segreta di erbe officinali, su tutte la *spaccapietra*.

**AMARO BATÒ** 4

Era il 1895 quando *Oscar Despagne*, liquorista francese, giunse in Sicilia in nave, o in “batò” come egli amava raccontare, per collaborare con la Pellegrino per la produzione dell’amaro. Il “Batò, prodotto in suo omaggio, nasce dalla lenta e lunga macerazione in alcool di oltre venti tra erbe officinali ed essenze.

**AMARO AMARA** 4

Amara è prodotto in piccole quantità, in maniera del tutto artigianale, attraverso sette infusioni delle scorze della migliore *arancia rossa* di Sicilia Igp. I frutti provengono da aranceti che posano le proprie radici sul terreno lavico delle pendici dell’Etna a pochi chilometri da Catania.

**AMARO MANDRAGOLA** 4

La formula dell’amaro Mandragola deriva dalla tradizione dei *vecchi guaritori* che giravano per le campagne e i paesi. Uno di questi guaritori, che operava come farmacista in Valchiusella, ha lasciato in eredità la ricetta di questo prezioso liquore di erbe. La formula contiene 15 erbe di cui è possibile comunicarne pubblicamente solo otto, per mantenere appieno i principi vitali insiti nel prodotto.

**LIQUIRIZIA SILVIO CARTA** 5

Ottenuto dall’infusione nell’alcool delle radici della liquirizia, coltivata con passione nell’orto botanico di *Silvio Carta*, è intrinseco di quei profumi che solo quest’isola può donare e che rende questo liquore unico, inimitabile e seducente.

**AMARO FARMILY** 4

Caratterizzato da un gusto morbido ed avvolgente grazie alle note di fave di cacao e caffè tostato, un liquore alle erbe con una base di *rabarbaro e genziana*.

**AMARO SILANO** 4

Tutto ebbe inizio in Calabria a pochi anni dall’unità d’Italia, nel 1864, con Raffaello Bosco che faceva macerare nello scantinato di casa le erbe officinali raccolte ai piedi della Sila provando e sperimentando nuove formule e ricette. Grazie ai suoi viaggi all’estero, si imbatté in una pianta selvatica: l’*Aloe Ferox*. Tornato in Calabria, ebbe l’intuizione di aggiungerla al suo composto, scrivendo così il primo capitolo di una storia che dura da più di 150 anni.

*I GRANDI CLASSICI***AMARO MONTENEGRO** 4**AMARO UNICUM** 4**AMARO AVERNA** 4**AMARO LUCANO** 4**AMARO RAMAZZOTTI** 4**FERNET BRANCA** 4**CYNAR 70 PROOF** 4