

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.

A P E R I T I V O

CAMPARINO SHAKERATO 8€

Bitter Campari, Orange Bitter

IL CONTE 8€

Bitter Campari, Grand Marnier, Succo d'Arancia

ITALIA MONTENEGRO 8€

Amaro Montenegro, Succo d'Arancia, Fever Tree Mediterranean

TEMPVS JVDEX 9€

Vermouth Carpano Antica Formula, Sciroppo di Zuccherò,
Fever Tree Aromatic, Olio essenziale di Limone

N E G R O N I & C O .

NEGRONI INSOLITO 10€

[filtrato in chicchi di caffè]

Gin Tanqueray, Bitter Campari, Americano Cocchi,
China Pisanti, Orange Bitter

WHITE NEGRONI 9€

Gin Tanqueray, Americano Cocchi, Lillet Blanc, Orange Bitter

NEGRONI ORIENTALE 10€

Gin Tanqueray, Bitter Campari, Vermouth Cocchi Rosso
con infusione di Cannella e Arancia

MEZCAL NEGRONI 9€

Mezcal Monte Alban, Porto Rosso Nieeport, Bitter Campari

BOULEVARDIER 9€

Rye Whisky Bulleit, Bitter Campari, Vermouth Cocchi Rosso

LE ICONE

COCKTAIL MARTINI 10€

Gin Tanqueray Ten, Vermouth Dry Noilly Prat, Oliva

OLD FASHIONED 10€

Bourbon Whisky Bulleit, Zolletta di Zucchero, Angostura,
Ciliegia al Maraschino

MARTINEZ 9€

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

MANHATTAN 9€

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

HANKY PANKY 10€

Plymouth Gin, Vermouth Rosso Cocchi, Fernet Branca

OLD PAL 9€

Rye Whisky Bulleit, Vermouth Dry Noilly Prat, Bitter Campari

SIDECAR 9€

Cognac Martell VS, Cointreau, Succo di Limone

TOM COLLINS 9€

Old Tom Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Soda Water

MAI TAI 9€

Rum Sailor Jerry, Rum Gosling's Reserve, Cointreau,
Sciroppo d'Orzata Monin, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero

PALOMA 9€

Tequila Rooster Rojo, Succo di Lime, Soda Fever Tree al Pompelmo Rosa

PISCO SOUR 10€

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

LA NOSTRA SELEZIONE

DAIQUIRI 9€

Rum Brugal 1888, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero

JUNGLE BIRD 9€

Rum Brugal XV, Bitter Campari, Succo d'Ananas, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero

VESPER MARTINI 12€

Gin Tanqueray Ten, Vodka Grey Goose, Lillet Blanc

BREAKFAST MARTINI 10€

Gin The Botanist, Cointreau, Succo di Limone, Marmellata di Arance amare

LAST WORD 9€

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

AVIATION 10€

Gin Fifty Pounds, Succo di Limone, Maraschino, Liquore alla Violetta, Ciliegia al Maraschino

GIMLET 9€

Plymouth Gin, Lime Cordial

SOUTH SIDE 9€

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

CLOVER CLUB 9€

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

A LA LOUISIANE 10€

Rye Whisky Bulleit, Vermouth Cocchi Rosso, Dom Benedictine, Peychaud's Bitter

BOBBY BURNS 10€

Scotch Whisky Laphroaig Quarter Cask, Vermouth Carpano Antica Formula, Dom Benedictine

LA NOSTRA SELEZIONE

VIEUX CARRÈ 9€

Rye Whisky Bulleit, Cognac Martell VS, Vermouth Cocchi Rosso,
Dom Benedictine, Angostura, Peychaud's Bitter

GOLD RUSH 9€

Bourbon Whisky Bulleit, Honey Mix, Succo di Limone

NAKED AND FAMOUS 10€

Mezcas Nuestra Soledad Compania Ejutla, Yellow Chartreuse,
Aperol, Succo di Lime

TOMMY'S MARGARITA 9€

Tequila Rooster Rojo, Sciroppo d'Agave, Succo di Lime

ILLEGAL 10€

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

ESPRESSO MARTINI 10€

Vodka Ciroc, Caffé Espresso, Sciroppo di Zucchero, Liquore al Caffé

A N A L C O L I C I

FAKE SPRITZ 7€

Orange Spritz Monin, Soda, Arancia

GIN TONIC ZERO 9€

Gin Analcolico Sabatini 0°, Fever Tree Mediterranean

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 7€

Bitter analcolico, Sciroppo di Vino Rosso, Soda

GIN TONIC

Italia

GIN GIL RURAL 43° (Calabria)	10
GIN GIL PEATED 43° (Calabria)	10
GIN PONZA 42° (Isola di Ponza)	10
PANAREA ISLAND GIN 44° (Isola di Panarea)	10
PANAREA SUNSET GIN 44° (Isola di Panarea)	10
PORTOFINO 43° (Liguria)	10
SABATINI 41.3° (Toscana)	10
VILLA ASCENTI 41° (Piemonte)	10
GIN DEL PROFESSORE CROCODILE 45° (Piemonte)	10
OLD TOM GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR 44° (Piemonte)	12

Austria

MUNAKRA VIENNA DRY 42°	12
-------------------------------	----

Germania

ELEPHANT GIN 45°	10
FERDINAND'S SAAR DRY GIN 44°	13
FERDINAND'S SAAR QUINCE 30°	15
MONKEY 47 47°	12
GIN8 EIFEL HOP 43°	10
KNUT HANSEN DRY GIN 42°	10

Giappone

NIKKA COFFEY GIN 47°	10
ROKU 43°	10

Francia

CITADELLE 44°	10
CITADELLE JARDIN D'ETE 41.5°	10

GIN TONIC

Inghilterra

BOMBAY SAPPHIRE 40°	8
BULLDOG 40°	8
CUBICAL LONDON DRY 40°	10
FIFTY POUNDS 43.5°	10
LONDON N° 3 46°	10
MARTIN MILLER 40°	10
OPIHR ORIENTAL SPICED 40°	10
PLYMOUTH 41.2°	10
STAR OF BOMBAY 47.5°	10
TANQUERAY LONDON DRY GIN 43°	8
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41.3°	10
TANQUERAY LOVAGE 47.3°	15
TANQUERAY N°10 47.3°	10
TANQUERAY RANGPUR 41.3°	10
WHITLEY NEILL ORIGINAL 42°	10
WHITLEY NEILL BLACKBERRY 43°	10
WHITLEY NEILL PARMA VIOLET 43°	10
LIND & LIME 44°	10

Spagna

ALKKEMIST 40°	10
AKORI 42°	10
AKORI CHERRY BLOSSOM 40°	10
GIN MARE 42.7°	10
GIN MARE CAPRI 42.7°	12
SIKKIM 40°	10
WINT & LILA 40°	10

GIN TONIC

Scozia

CAORUNN 41.8°	10
HENDRICK'S 41.4°	10
HENDRICK'S LUNAR 43.4°	10
HENDRICK'S ORBIUM 43.4°	11
HENDRICK'S NEPTUNIA 43.5°	10
JINZU 41.3°	10
THE BOTANIST 46°	10

Olanda

HERMIT DUTCH COASTAL 43°	12
ZUIDAM DUTCH COURAGE OLD TOM 40°	10

Belgio

COPPER HEAD 40°	10
COPPER HEAD BLACK BATCH 42°	12

Brasile

AMAZZONI 42°	10
---------------------	----

India

GREATER THAN 42.8°	10
---------------------------	----

Norvegia

BAREKSTEN BOTANICAL 46°	12
--------------------------------	----

U.S.A.

AVIATION GIN 42°	10
NUMBER 209 46°	10

Scozia

CAOL ILA 12 YO 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.	
GLENFIDDICH 12 YO 40°	8
Morbido, elegante, ricco e dolce, prodotto con invecchiamento in botti ex-bourbon ed ex-Sherry.	
GLENFIDDICH 15 YO 40°	10
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.	
GLENFIDDICH IPA 43°	10
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.	
GLENGOYNE 12 YO 43°	9
Morbido e setoso con note di frutta e noci con sentori di burro d'arachidi.	
GLENGOYNE 15 YO 40°	12
Oleoso con note di agrumi, noci e un leggero sentore di cannella.	
GLENROTHES SHERRY CASK 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.	
LAGAVULIN 16 YO 43°	12
Denso e ricco, note di malto, nubi di fumo e sentori di frutta secca.	
LAPHROAIG 10 YO 40°	9
Whisky corposo dal gusto affumicato e una dolcezza sorprendente.	
LAPHROAIG QUARTER CASK 48°	9
Sapore affumicato che si fonde con la dolcezza di mou e caramello.	
MACALLAN 12 DOUBLE CASK 40°	15
Dolce con note di mela, malto d'orzo, vaniglia e frutta secca con sentori di agrumi.	
OBAN 14 YO 43°	11
Denso e pieno note di spezie e miele seguite da un secco affumicato.	
TALISKER 10 YO 45,8°	10
Imbocco speziato, di tanto pepe nero e chiodi di garofano, con punte di cannella. Il fumo si accentua, con bellissime note di tabacco da sigaro.	
AERSTONE SEA CASK 10 YO 40°	6
Single malt Scotch whisky non torbato invecchiato per almeno 10 anni in un mix di botti ex-sherry ed ex-bourbon, tutte le botti di questo whisky sono state fatte riposare in magazzini vicini al mare sulla costa dell'Ayrshire in Scozia.	
MONKEY SHOULDER SMOKEY 40°	6
Un blended whisky cremoso e morbido con note maltate e lisce e una leggera ma elegante nota torbata.	
GRANT'S RUM CASK 40°	4
Rum invecchiato in botti di rum caraibico.	

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.
- MICHTER'S BOURBON US1 45,7°** 12
Prodotto con il solo uso di mais di alta qualità, questo bourbon è maturato per 8 anni in botti di rovere bianco americano e in piccoli lotti composti da non più di due dozzine di barili attentamente selezionati. Grazie all'attenta maturazione e ai seducenti aromi di albicocche secche, pepe e un pizzico di spezie questo whiskey riflette in modo perfetto lo spirito del Bluegrass State, il Kentucky.
- 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.
- 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.
- NIKKA COFFEY GRAIN 45°** 10
Whisky prodotto con una miscela di grano e distillato tramite un alambicco di tipo Coffey (importato nel 1963 dalla Scozia).
- TOGOUCHI JAPANESE BLENDED 40°** 9
Dolce e delicato al primo impatto con note di mais, caramello, pepe bianco.
- TOKI SUNTORY BLENDED 43°**
Blended giapponese morbido e piacevole, frutto dell'unione di malt whisky delle distillerie Yamazaki e Hakushu e di grain della distilleria Chita.

TEQUILA ROOSTER ROJO 38° Dolce, ma rapidamente seguita da una spezia sottile, distinta e pepata.	4
TEQUILA ROOSTER ROJO REPOSADO 40° Invecchiata per almeno due mesi in botti di rovere francese per conferirgli una leggera nota di quercia e un gusto più morbido.	5
TEQUILA EL JIMADOR REPOSADO 38° Invecchiata per due mesi in botti ex-bourbon del Kentucky.	5
TEQUILA ESPOLON BLANCO 40° Morbida con il sapore di agave arricchito da sfumature di pepe, ananas e vaniglia.	4
TEQUILA J. CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 38° Equilibrio tra dolcezza e piccantezza, con un finale lungo di pepe verde.	6
TEQUILA HERRADURA CLARO 40° Sapore liscio, molto morbido, con un ritorno degli agrumi e dell'agave sul finale.	6
TEQUILA PATRON SILVER 40° Dolce e morbida, sempre con la freschezza degli agrumi e un finale secco.	12
TEQUILA PATRON ANEJO 40° Morbida e con una dolcezza mielata e un finale caramellato.	16
TEQUILA PATRON XO CAFE 35° Aroma di caffè robusto e fresco con finale delicato, secco.	7
TEQUILA VILLA LOBOS BLANCO 40° Sentori di ananas caramellato, pinoli, vaniglia e agave.	9
TEQUILA SANGRE DE VIDA BLANCO 40° Particolari note di anice, limone, con la tipica sensazione dolce data dall'agave.	10
TEQUILA DON JULIO 1942 ANEJO 38° Riposato in botti di rovere per due anni. Sentori di vaniglia e noci.	20

MEZCAL

Porzione 50 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 50 ml

- COGNAC FRANCOIS VOYER VSOP 40° (Francia)** 7
Pieno e avvolgente, intenso negli aromi di fiori e frutti.
- COGNAC COURVOISIER VS 40° (Francia)** 6
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)** 9
Gusto fruttato, con delle note di pesca e mela.
- COGNAC HINE RARE VSOP 40° (Francia)** 12
Secco, corposo e fruttato
- COGNAC HENNESSY VS 40° (Francia)** 8
Sapore floreale e rotondo, guidato da ricordi di frutti di bosco e vaniglia.
- COGNAC MARTELL VS 40° (Francia)** 7
Sapore vigoroso ed armonico, magistralmente equilibrato, con un'ottima percezione vellutata ed un finale lungo.
- FRANÇOIS PEYROT ALLE PERE WILLIAMS 30° (Francia)** 6
Unisce i sentori tipici del Cognac ai profumi fruttati surmaturi delle pere Williams.
- DARTIGALONGUE BAS ARMAGNAC HORS D'AGE 40° (Francia)** 9
Gusto pieno e vinoso nel quale spiccano note fruttate e balsamiche. Finale con note di prugna e vaniglia.
- DARTIGALONGUE DRY CELLAR ARMAGNAC 40° (Francia)** 9
Le botti sono situate in alto, sotto il tetto della distilleria e sono soggette a forti escursioni termiche tra l'estate. Profumo di note delicate di vaniglia, prugna e pesca.

Cuba

MATUSALEM 15 YO 40° 5
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° 14
Grande complessità, con aromi di frutta esotica, canna da zucchero, vaniglia.

Guatemala

ZACAPA 23 YO 40° 10
Sorso ricco, persistente e morbido. Eleganti note di spezie donate dal legno.

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.

Bolivia

GRAN CHACO COCA & TOBACCO 35° 8
Sentori erbacei e nota di tabacco.

Isole Vergini

SAILOR JERRY 40° 5
Sapore caldo, di noce moscata, cannella e vaniglia. Il retrogusto è di uno speziato più salato, molto lungo e persistente.

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° 10
Vellutato e rotondo, con note di caramello e frutta secca.

MILLONARIO XO 40° 18
Note di frutta secca, di fichi, di mandorla, finale che richiama la cannella.

Panama

ABUELO 12 YO 40° 8
Corpo medio, sentori di arancia e zucchero di canna, continua con tabacco.

MEZAN PANAMA XO 40° 13
Deciso, cremoso, fresco e pulito. Si distende su note fruttate.

RON PIET XO 40° 9
Morbido, leggermente fruttato.

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° 6
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.

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.

Paraguay

GRAN CHACO PARAGUAY BIO 43° 12
Morbido con sentori di cannella, noce, pepe in grani e un tocco di arancia.

Nicaragua

HELENA FUENTE 12 YO 43° 10
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° 5
Morbido, alcolico e ben strutturato. Finale caldo su sentori vanigliati.

TREFOIS AGRICOLE XO GUADELOUPE 43° 12
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° 10
Morbido e setoso, lascia il palato coperto da fragranze fruttate e floreali.

J.M. AGRICOLE FUMÉE VOLCANIQUE 49° 7
Aromi intensi e fumosi, caramello, popcorn.

VINI PASSITI E LIQUOROSI Porzione 50 ml

PASSITO DI PANTELLERIA	5
PORTO ROSSO SANDEMAN	5
PORTO BIANCO NIEPOORT	5
PORTO LBV NIEPOORT	6

VERMOUTH Porzione 50 ml

Rossi

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

Bianco

LILLET BLANC	4
COCCHI AMERICANO	4

Dry

NOILLY PRAT DRY	6
CARLO ALBERTO DRY	5
	4

GRAPPE

Porzione 50 ml

BERTA VILLA PRATO BIANCA	4
GRAPPA DI AMARONE CA' FLORIAN - TOMMASI	6

LIQUORI

Porzione 50 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.

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.

CHAMBORD	7
-----------------	---

Chambord Liqueur è un famoso liquore francese dal colore quasi nero, che nasce alla fine del 600 a Chambord, in **Francia**, per rendere omaggio a Re Luigi XIV, che si era recato in visita all'omonimo castello. Prodotto solo con ingredienti naturali e senza aggiunta di additivi o coloranti, questo liquore chiamato anche "Liqueur Royale de France" è frutto di una lunga macerazione in Cognac di more e lamponi, miele, scorze d'agrumi, estratto di vaniglia del Madagascar e una miscela di erbe aromatiche.

L I Q U O R I

Porzione 50 ml

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

S A K E

Porzione 50 ml

SAKE YOIGOKOCHI ALLE PRUGNE	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 JANNAMICO 4

La ricetta di questo prestigioso amaro nasce tra le splendide colline abruzzesi nel **1888** e più precisamente a Villa Santa Maria, per opera del Cav. Francesco Iannamico, da un sogno di una vita, e ancora oggi si tramanda di generazione in generazione

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