



MENÙ





MENÙ →

PIZZE →

CARTA DEI VINI →

DRINK LIST →

APERITIVI →

ANTIPASTI

Tartare di tonno ^{5-9-13*} **18 €**
Tartare di tonno, capperi in fiore, pomodori secchi on made, olio sale Maldon e lime

Baccalà mantecato ^{3-5-9*} **15 €**
Baccalà mantecato, salsa al nero di seppia, chips di polenta fritta e profumo di limone

Broccolo romano ^{3*} **14 €**
Broccolo romano, mousse di pecorino, limone candito, alici sott' olio e salsa verde

Uovo poché fritto dorato ^{3-9-14*} **15 €**
Uovo poché fritto dorato, colatura di parmigiano e tartufo nero

Tartare di manzo Piemonte ^{2-3-14*} **17 €**
Tartare di manzo Piemonte, nocciole, tuorlo marinato e senape, con cialda al parmigiano

Selezione GREEN RESERVA per due: ^{3-9-13-14*} **30 €**

- Tagliere misto di salumi e formaggi
- Olive condite
- Pomodorini secchi on made
- Bruschette al patè di fegato e cipolla caramellata



PRIMI

Spaghettone ^{8-9*}

Spaghettone aglio, olio e gambero rosso crudo

19€

Tonnarello con burro ^{3-5-9*}

Tonnarello con burro fatto in casa alici, lime e crumble al prezzemolo

16€

Gnocchi di patate fatti in casa ^{3-9*}

Gnocchi di patate fatti in casa, al sugo di coda alla vaccinara con la sua coda e pecorino romano

16€

Mezzo paccheri con ragù bianco ^{9*}

Mezzo paccheri con ragù bianco, carciofi e menta romana

16€

Primi della tradizione romana:

13€

- Mezzo paccheri alla Amatriciana ^{3-9*}
- Tonnarello Cacio e pepe ^{3-9*}
- Mezzo paccheri Carbonara ^{3-9-14*}



SECONDI

Polpo CBT rosticciato^{4*}

Polpo CBT rosticciato, purea di patate e rape rosse saltate al timo

18€

Maialino al forno

Maialino al forno, patate croccanti salsa mele e zafferano

20€

Sovracosce di pollo^{11*}

Sovracosce di pollo con broccoletto e salsa alla senape

16€

Ribs di suino^{11-12*}

Ribs di suino iberico con patate al cartoccio e salsa BBQ

18€

Melanzana alla parmigiana

Melanzana alla parmigiana con provola

12€

LA NOSTRA GRIGLIA

Entrecote di manzo senza osso

8 / l'etto€

Lombata di manzo con osso

9 / l'etto€

CONTORNI

Cima di rapa

5€

Cicoria ripassata

5€

Patate al forno o fritte

5€



MENÙ PIZZA

FRITTI E SFIZI

Fiore di zucca 3 €

Mozzarella in carrozza^{3-5*} 5 €

Olive all’ascolana^{1-9-12-14*} 6 €

Supplì^{1-3-9-14*} 3 €

Supplì alla nduja^{1-3-9-14*} 3 €

Supplì al ragù^{1-3-9-14*} 3 €

Baccalà pastellato al nero di seppia^{1-4-5-9-14*} 4 €

Insalata di carciofi, rucola e grana^{3*} 12 €

Insalata di puntarelle alla romana^{3*} 10 €

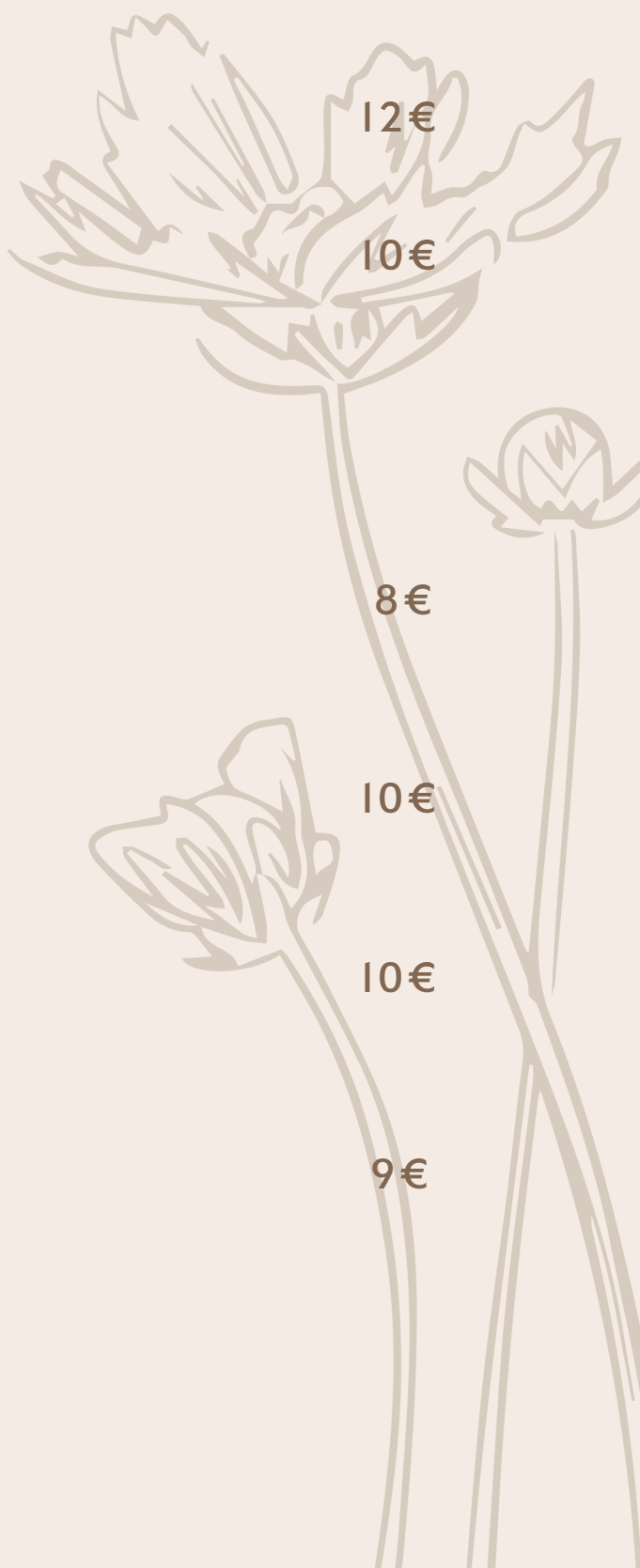
PIZZE LE CLASSICHE

Margherita^{3-9*} 8 €
Pomodoro San Marzano, fior di latte d’Agerola, olio evo e basilico fresco

Napoli^{3-5-9*} 10 €
Pomodoro San Marzano, alici di Cetara e fior d’Agerola

Marinara^{5-9*} 10 €
Pomodoro, salsa di alici, aglio e prezzemolo

Crostino^{3-9*} 9 €
Fior d’Agerola e prosciutto cotto Fiorucci



Bufala e Reggiano ^{3-9-14*}	11€
Pomodoro San Marzano, bufala fresca, scaglie di grana e olio al basilico	
Fiori di zucca e alici ^{3-5-9*}	11€
Fiori di zucca, alicidi Cetara e fior d’Agerola	
Capricciosa Green Reserva ^{3-9-14*}	11€
Polvere di olivenere, uovo Bismarck, prosciutto cotto e petali di carciofo	
Diavola ^{3-9*}	11€
Pomodoro San Marzano, salame piccante ferro di cavallo, nduja e fior d’Agerola	
Green Dilight ^{3-7-9*}	10€
Bromuoisedi zucchine, peperoni, cavolfiore, broccoli, soia, fior d'Agerola, olio al prezzemolo, misticanza The Circle e cavolo nero croccante	
4 Formaggi ^{3-9*}	11€
Fiord'Agerola,provola, gorgonzola e Parmigiano Reggiano 30 mesi	
Boscaiola ^{3-9-13*}	10€
Fiord'Agerola, funghi e salsiccia	
Cime di rapa e salsiccia ^{3-9*}	11€
Fiord'Agerola, cime di rapa ripassate e salsiccia	
Patate e salsiccia ^{3-9*}	11€
Patate, fior d’ Agerola e salsiccia	
Americana ^{3-7-9-11*}	10€
Pomodoro San Marzano, wurstel, fior d’ Agerola e patatine fritte	



PIZZE SPECIALI

Amatriciana^{3-9*}
Pomodoro San Marzano, guanciale croccante e pecorino

12 €

Puntarella^{3-9*}
Pomodoro San Marzano, puntarelle alla romana, alici ci Cetara e stracciatella

14 €

Romana^{3-9*}
Patate, fior d’ Agerola, carciofi romaneschi e formaggio Toma

14 €

Carbonara^{3-9-14*}
Fior d’Agerola, carbocrema, nduja e guanciale croccante

12 €

FOCACCE

Olio e sale^{9*}

4 €

Stracciatella, mortadella e granella di pistacchio^{3-9*}

12 €

Jamon Iberico^{9*}

12 €

Jamon Iberico e bufala^{9*}

18 €

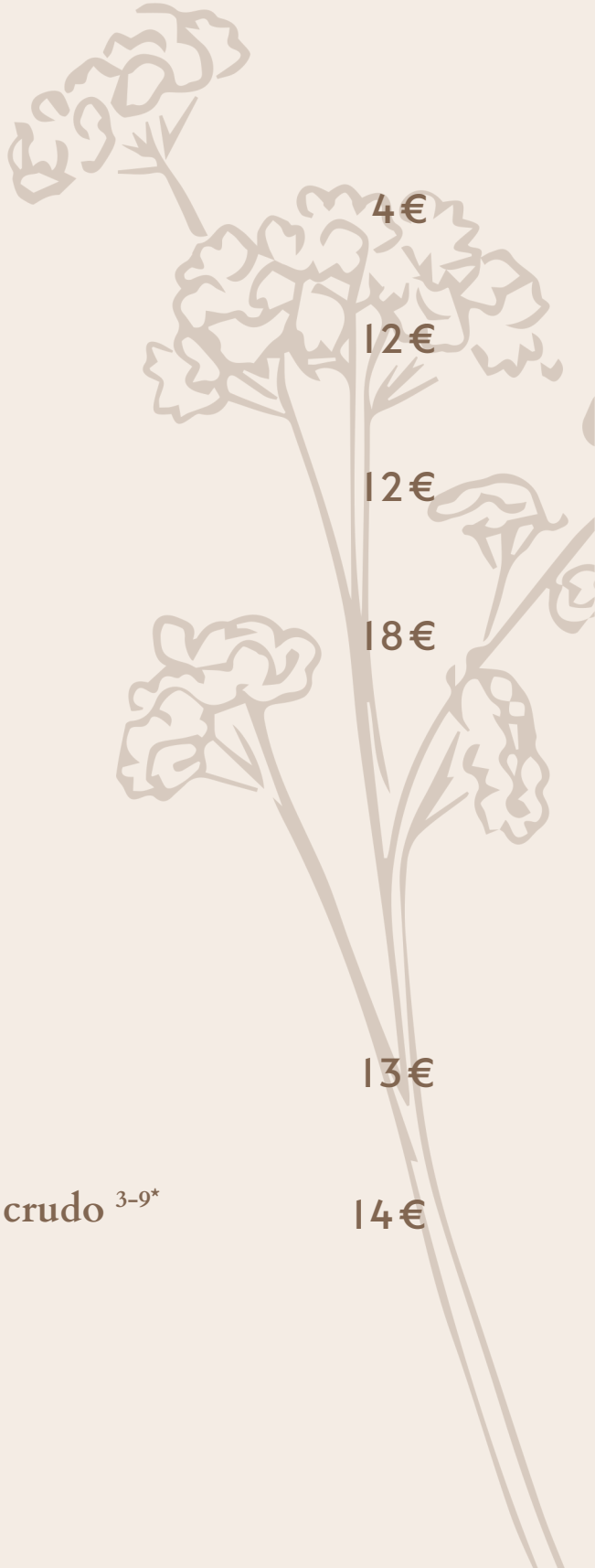
FOCACCE RIPIENE

Patate, fior d’ Agerola, ciauscolo e stracchino^{3-9*}

13 €

Pomodorino semisecco, spinacino novello, bufala e prosciutto crudo^{3-9*}

14 €



DOLCI

Zabaione ghiacciato ^{2-3-13-14*}

Zabaione ghiacciato, mandorle pralinate riduzione di passito

8€

Cheesecake ^{2-3-9-13-14*}

Cheese cake New York con Nutella/frutti di bosco/salsa Mou

7€

Panna cotta ^{2-3-13*}

Panna cotta agli agrumi con salsa Mou/ Nutella/ Frutti di bosco

7€

Tiramisù in tazza ^{3-9-14*}

6€

Cantucci, biscotti secchi serviti con Passito ^{2-3-9-14*}

7€



MENÙ APERITIVI

PROPOSTE APERITIVO CON DRINK INCLUSO

Il nostro fritto^{9*}

15€

- Suppli al ragù
- Crocchetta di patate
- Olive all’ascolana
- Verdure pastellate

Tagliere Green Reserva

15€

- Tagliere Green di salumi e formaggi^{9*}
- Olive
- Pomodori secchi on made^{13*}
- Bruschette al patè di fegato e cipolla caramellata^{13*}

Selezione di bruschette

15€

- Bruschetta al Baccalà mantecato e cipolla^{5*}
- Pomodoro olive e basilico
- Cicoria aglio, olio e bottarga grattugiata

Delizioso

50€

- Paleta Iberica
- Caviale Beluga^{5*}
- Alici del Cantabrico^{5*}



CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Gaudensius blanc de noir Firriato	27€
Gaudensius blanc de blancs Firriato	30€
Gaudensius Pas dosè Firriato	40€
Gaudensius Rosè Firriato	38€
Gaudensius Vintage 2013 Firriato	150€
Franciacorta D.O.C.G. cuvée n. 7 brut Lo Sparviere	34€
Franciacorta D.O.C.G. Satèn Lo Sparviere	54€
Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut Lo Sparviere	32€
Franciacorta D.O.C.G. Rosè Monique Lo Sparviere	34€
Franciacorta D.O.C.G. Dosaggio Zero Riserva 2015 Lo Sparviere	54€
Franciacorta Brut Grande Cuvée "Alma" Bellavista	50€
Franciacorta Extra Brut "Cuvée Prestige" Ca' del Bosco	75€
Maximum Blanc de Blancs Ferrari	40€
Autreau Champagne premier cru A.O.C Extra Brut	60€
Autreau Champagne premier cru A.O.C. Brut Rosè	65€
Champagne A.O.C. Brut Réserve Leclerc Briant	82€
Champagne Brut Blanc de Blancs Abelé 1757	110€
Champagne Brut Rose Abelé 1757	100€
Champagne Brut Special Cuvée Bollinger	110€
Champagne Brut Ruinart	130€
Champagne Brut Dom Perignon	280€



VINI BIANCHI

Alto Adige

Gewürztraminer Elena Walch	28€
Sauvignon Elena Walch	22€
EWA cuveè Elena Walch	24€
Pinot bianco Kristallberg Elena Walch	23€
Pinot grigio Elena Walch	22€
Riesling Castel Ringberg Elena Walch	40€
Sauvignon Sanct Valentin San Michele Appiano	50€

Friuli Venezia Giulia

Friulano Colli Orientali D.O.C. Vignaioli specogna	24€
Ribolla gialla Colli Orientali D.O.C. Vignaioli specogna	27€
Malvasia Colli Orientali D.O.C. Vignaioli specogna	25€
Sauvignon blanc Puiatti	21€



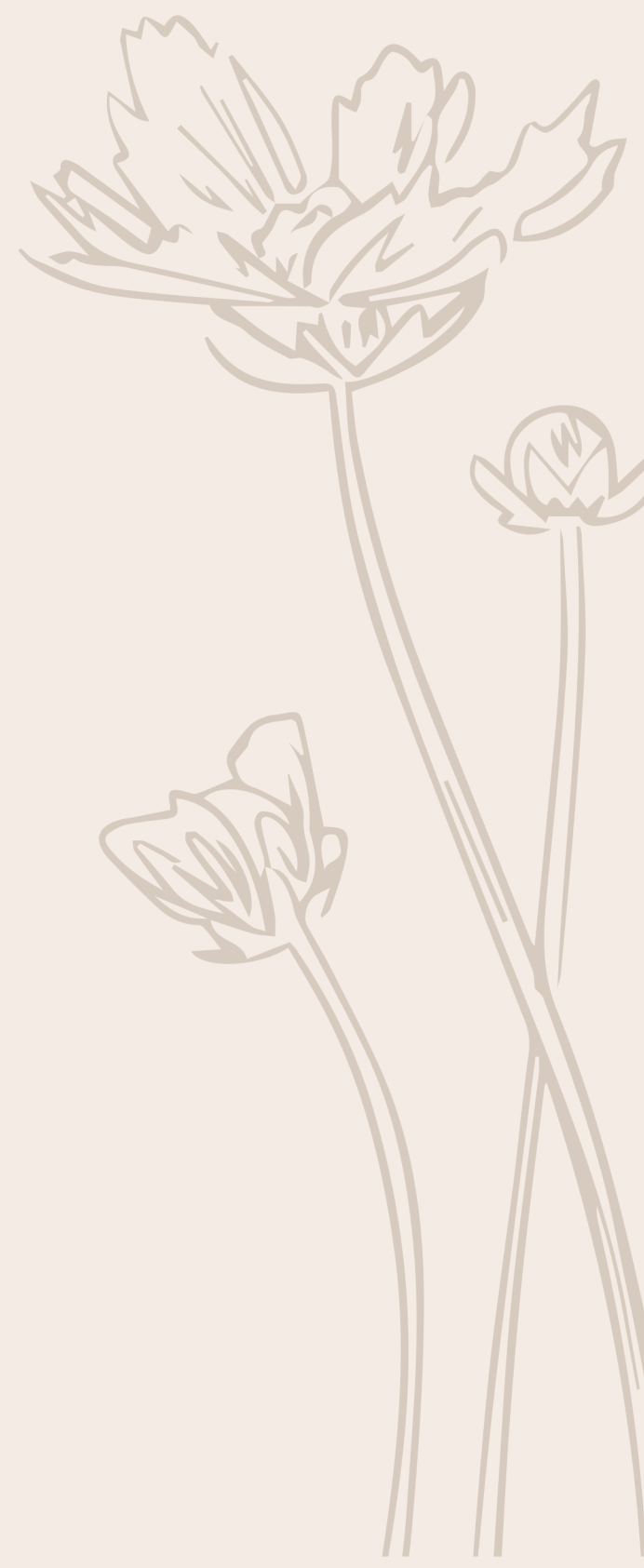
Friulano Puiatti	28€
Pinot grigio Puiatti	20€

Veneto

Serole soave classico D.O.C. Bertani	22€
--------------------------------------	-----

Piemonte

Langhe D.O.C. Chardonnay “Serbato” Batasiolo	22€
Roero Arneis D.O.C.G. “Soulmarino” Batasiolo	21€
Langhe D.O.C. “Sunsì” Batasiolo	24€
Gavi D.O.C.G. “Granèe” Batasiolo	24€



Toscana

L'iracondo Bolgheri vermentino D.O.C. Podere sette	23€
Plinio vermentino maremma toscana D.O.C. Bruni	23€

Umbria

Conte della vipera Antinori	48€
Cervaro della sala Antinori	90€
Chardonnay Pietragrande Tenute Lunelli	20€

Abruzzo

Colle della corte Trebbiano d'Abruzzo superiore D.O.C Orlandi Conti	16€
Sauvignon Ghiaiolo Orlandi Contucci Ponno	18€
Pecorino Abruzzo superiore D.O.C.G. Orlandi Contucci Ponno	20€
Chardonnay Labyrinth Orlandi Contucci Ponno	26€

Campania

Greco del Sannio “Aurora” Terre stregate	21€
Fiano del Sannio “Genius loci” Terre stregate	22€



Sicilia

Quater vitis Firriato	28€
Sabbie dell’Etna Firriato	24€
Chiaramonte inzolia Firriato	20€
Chiaramonte chardonnay Firriato	23€
Jasmin “Zibibbo vinificato in secco” Firriato	23€
L’Ecrù-Passito	45€
Passulè-Passito	40€
Santagostino	27€

Sardegna

“Rìas” Vermentino di Gallura D.O.C.G. Gregu	21€
Montidimola Surrau	40€

Francia

Petit chablis A.O.C. Domaine des hates	40€
Chablis A.O.C. Domaine des hates	50€
Rully premier cru A.O.C. LES CLOUX Domaine belleville	70€
Bourgogne A.O.C. RENAISSANCE Dormy	35€



VINI ROSSI

Piemonte

Dolcetto d'alba D.O.C. Fortemasso	21€
Langhe nebbiolo D.O.C Fortemasso	27€
Barbaresco 2021	45€
Barolo 2020	48€
Dolcetto d'alba	22€
Barbera d'Alba	28€
Langhe nebbiolo 2022	24€

Veneto

Ripasso ValpolicellaValpatena Bersani	23€
Ripasso Valpolicella	15€
Amarone della Vapocienlla	28€
Vapocienlla Superiore	12€

Toscana

Brunello di Montalcino Val di Suga	46€
Chianti classico Castello di Radda	24€
L'invidio Bolgheri Podere Sette	27€
Chianti classico DOCG	15€

Umbria

Morellino di scanzano	16€
-----------------------	-----

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Riseis Agriverde Biologico	16€
--	-----

Campania

Aglianico "Idilio" Terre Stregate	18€
-----------------------------------	-----

Puglia

Primitivo di Manduria	15€
-----------------------	-----



Lazio		
Tellus		16 €
Sicilia		
Quater vitis rosso Firriato		29 €
Sabbie dell’Etna Firriato		24 €

VINI ROSATI

Soffio Bruni		21 €
Susumaniello alture Valle d’Itria Paololeo		23 €
Grecià Paololeo		20 €
Pinot nero rosé Alto Adige D.O.C. Steinhaus		28 €
Sabbie dell’Etna Rosato Firriato		20 €
Cerasuolo d' Abruzzo "Solarea" Agriverde		18 €

CALICI

BOLLICINE

Prosecco D.O.C.G brut Toblar		6 €
Ribolla gialla extra brut Puiatti		8 €
Maximum Blanc de Blancs Ferrari		10 €

VINI BIANCHI

Gewürztraminer Elena Walch		8 €
Ribolla Colli Orientali Vignaioli Specogna		8 €
Pinot grigio Puiatti		7 €
Chardonnay Pietragrande Tenuta Lunelli		6 €



Pecorino Riseis Agriverde	6 €
Passerina Riseis Agriverde	6 €
Jasmin "Zibibbo vinificato in secco" Firriato	8 €

VINI ROSATI

Cerasuolo d’Abruzzo Agriverde	7 €
Grecià Paololeo	7 €
Susumaniello rosato Paololeo	7 €

VINI ROSSI

Montepulciano d’Abruzzo Riseis Agriverde	8 €
Susumaniello Paololeo	7 €



DRINK LIST

Paloma 10 €
Tequila,succo di pompelmo, succo lime, soda

Pesca Lemon 10 €
Maraschino,granatina, purea di pesca, succo lime

Negroni 10 €
Gin,campari, vermouth rosso

Negroni Sbagliato 10 €
Campari,vermouthrosso, prosecco

Mojito 10 €
Rumbianco, succo limone, zucchero di canna, lime, menta

Mojito Passion Fruit 10 €
Rumbianco,liquorepassion fruit, succo lime, granatina, zucchero di canna, lime, menta

Martini Passion Fruit 10 €
Passoa,vodkavaniglia,succo di limone

Sex on the beach 10 €
Vodka,liquore,pesca,succo di arancia, succo lampone

Margarita 10 €
Tequila,triple sec, succo di limone

Tropical Pineapple 10 €
Vodka,tonica“LondonEssence ananas”, lime, sciroppo cocco

Moscow Mule 10 €
Vodka, tonica “London Essence ginger beer”

Gin Ginger 10 €
Gin, agave, “London Essence ginger ale”



Blu Sweet 10 €
Gin,bluecuracao, sciroppo lampone, prosecco

Aperol Spritz 10 €
Aperol, prosecco, soda

Campari Spritz 10 €
Campari, prosecco, soda

Hugo Spritz 10 €
Liquoresambuco, prosecco, soda

Limoncello Spritz 10 €
Limoncello, prosecco, soda

Green Reserva 12 €
GinMartinMiller,tonica “London Essence lampone e rosmarino”, sciroppo lampone, granatina

Furuutei 12 €
Gin,agave,tonica “London Essence pompelmo”, succo di limone

Nigai 12 €
Gin,vermouth rosso, Campari, sciroppo cocco, succo di limone

Bosou Shita 12 €
Gin,succodilimone, prosecco



SELEZIONE GIN

Tanqueray 10€

Sant Ana 12€

Etsu classico 12€

The G’Vine 10€

Martin Miller’s Rosemary
and artic thyme 12€

N°3 london dry gin 10€

Drumshanbo Gunpowder
with Sardinian citrus 12€

Gin Mare Capri 12€

Ginraw 12€

Grifu pilloni 10€

Hendrick’s “Flora Adora” 12€

Akori 12€

Whitley Neill “original” 10€

Sabatini 10€

Etsu Double Yuzu 12€

Etsu pacific
ocean water 12€

Martin Miller’s 12€

Macaja 12€

Drumshanbo
Gunpowder 12€

Gin Mare 12€

Silen Pool 12€

Marconi 42 10€

Hendrick’s
“Neptunia” 12€

Akori Yuzu 12€

Gin Del Professore 10€

Whitley Neill
“raspberry gin” 10€



Whitley Neill
“London dry gin”

10 €

1836 “Belgian
organic gin”

12 €

Roku gin

12 €

Amazzoni

10 €

Elephant gin

12 €

Whitley Neill “rhubarb
& ginger gin”

10 €

F de Formentera

12 €

Portofino

12 €

N° Ten

10 €

SPECIAL GIN

Cubical

15 €

Saigon Baigur

15 €

Adamvs dry gin

15 €

Gin bacur

15 €



DESCRIZIONI GIN

Santa Ana

Prodotto nelle Filippine, Santa Ana Gin è un viaggio organolettico nel cuore dell'Asia.

Le classiche bacche di ginepro, il coriandolo, la radice di angelica e l'iris si mescolano all'ylang-ylang, all'alpinia e agli agrumi del calamansi per una fragranza incantevole degna di un Cabaret Tropicale.

Etsu Double Yuzu

Il Gin "Double Yuzu" della distilleria giapponese Etsu è un prodotto dell'Hokkaido fresco e agrumato che con un solo sorso è capace di trasportare la nostra mente in Oriente. Viene realizzato con le acque purissime delle sorgenti delle montagne Teisetsu e con l'utilizzo di botaniche locali come scorze di arance amare, tè, liquirizia, angelica, ginepro e in percentuale maggiore Yuzu. Il colore è cristallino brillante mentre gli aromi sprigionati sono ricchi ed intensi, al sorso risulta dritto, agrumato, speziato e fresco.

Etsu The Original

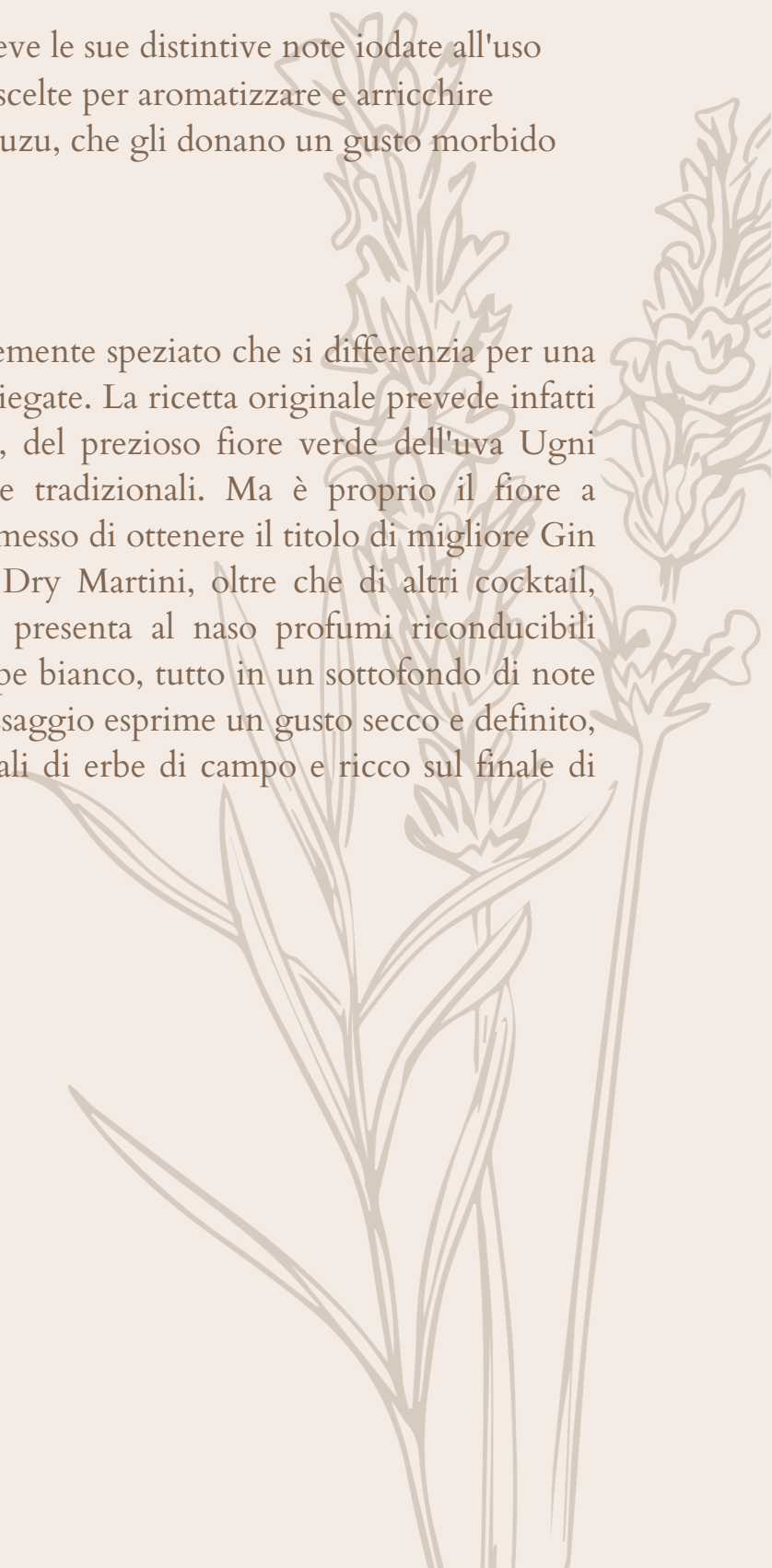
Viene prodotto con un'infusione di scorze di arance amare, tè, liquirizia, angelica, ginepro, fiori, l'agrume giapponese Yuzu e acqua purissima proveniente dalle sorgenti delle montagne Teisetsu. Nel bicchiere si presenta trasparente e limpido, con aromi di agrumi, sfumature di fiori bianchi, delicati cenni speziati e note di erbe officinali, su un sottofondo balsamico.

Etsu Pacific Ocean Water

Il Gin 'Pacific Ocean' Etsu è un gin giapponese fresco e salino, che deve le sue distintive note iodate all'uso di acqua dell'Oceano Pacifico durante la distillazione. Le botaniche scelte per aromatizzare e arricchire questo gin sono ginepro, angelica, coriandolo, liquirizia, arancia e yuzu, che gli donano un gusto morbido e bilanciato.

G'Vine

G'vine Floraison è un Gin francese particolarmente vellutato e fortemente speziato che si differenzia per una grande complessità aromatica, dovuta alle particolari botaniche impiegate. La ricetta originale prevede infatti la distillazione, in piccoli alambicchi di rame a ciclo discontinuo, del prezioso fiore verde dell'uva Ugni Blanc, quella utilizzata per il Cognac, più altre nove botaniche tradizionali. Ma è proprio il fiore a caratterizzarlo, dandogli un gusto morbido e delicato che gli ha permesso di ottenere il titolo di migliore Gin del mondo da Drinks International. Ideale nella preparazione di Dry Martini, oltre che di altri cocktail, riserva gradevoli sorprese anche liscio. Trasparente e cristallino, presenta al naso profumi riconducibili all'uva, sentori fruttati di lime e mela verde, qualche accenno di pepe bianco, tutto in un sottofondo di note tostate di mandorla e nocciola, con qualche accenno vanigliato. L'assaggio esprime un gusto secco e definito, con un corpo morbido e vellutato, saporito nelle sensazioni vegetali di erbe di campo e ricco sul finale di ritorni fruttati, con una percezione quasi vinosa.



N.3 London Dry

Questo Gin in stile London Dry deve il suo nome al civico in cui, da ben 2 secoli, risiede l'azienda produttrice, Berry Bros. & Rud, situata al numero 3 di Saint James Street. Un mix perfetto di ginepro italiano, arance spagnole e pompelmi, distillati secondo tradizione, danno vita ad una base piena di vivacità che costituisce la spina dorsale sulla quale poggiano tutti gli elementi della tavolozza aromatica e gustativa! Coerente e raffinato, saprà conquistare al primo sorso. Curiosità: la chiave che si trova sul fronte della verde bottiglia è copia della chiave antica che apriva il caveau nel quale erano custodite le bottiglie più preziose. Trasparente e cristallino, ha naso potente di ginepro e note mentolate, insieme a sprazzi esotici di lime e mango, in sottofondo speziato che ricorda la noce moscata e il coriandolo. L'assaggio è dolce, avvolgente, quasi untuoso, ha ricordi di latte di mandorla, insieme a sensazioni fruttate dolci, verso un finale lungo e persistente di agrumi.

1836 Gin

1836Organic Gin è il primo gin belga certificato Biologico, autenticamente realizzato in ogni fase del suo processo. Per questa ricetta unica, infondiamo 11 dei classici aromi di gin, bacche di ginepro, fiori di sambuco, bergamotto, scorza di arancia e limone, coriandolo, radice di angelica, scorza d'arancia, cardamomo, lavanda e cannella, in un distillato a base di cereali biologici certificati.

Al naso presenta un bouquet complesso di fiori, spezie ed erbe alpine con un leggero aroma di scorza di agrumi. Al gusto è deciso, alcolico, persistente e complesso, ritornano le note agrumate e quelle balsamiche delle erbe per aprirsi in una nota speziata inaspettata.

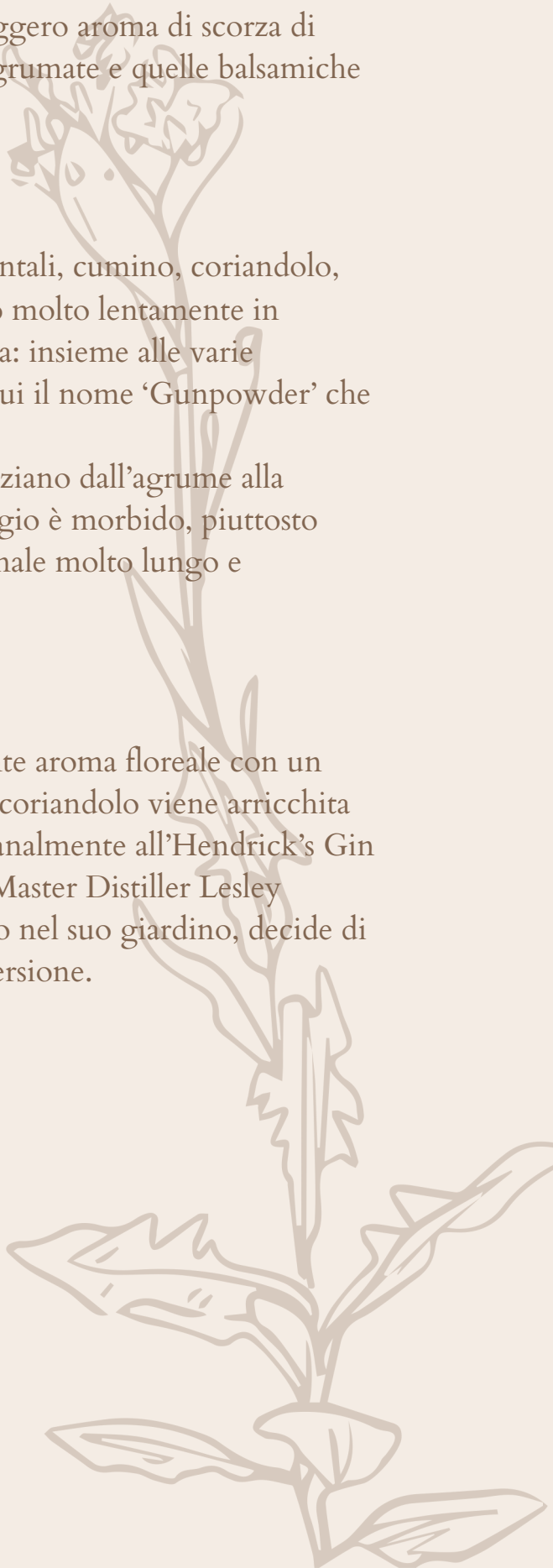
Drumshanbo

Ginirlandese distillato a partire da tigli cinesi, radice di angelica, pompelmi orientali, cumino, coriandolo, cardamomo e ovviamente l'immane ginepro, il Gunpowder viene distillato molto lentamente in antichi alambicchi di rame a vaso e si distingue per una curiosità particolarissima: insieme alle varie botaniche vede anche la presenza di tè cinese lavorato in polvere da sparo. Da qui il nome 'Gunpowder' che già apre il preludio ad un gusto... esplosivo!

Trasparente e cristallino, al naso presenta un insieme variegato di aromi che spaziano dall'agrumo alla speziatura passando per le erbe aromatiche, con un tocco di balsamicità. L'assaggio è morbido, piuttosto fresco nella nota mentolata e ricchissimo di ricordi di spezie orientali, con un finale molto lungo e persistente. Ideale per chi ama i Gin Tonic speziati ed agrumati.

Hendrick's Flora Adora

Perfetto per tutte le occasioni, Hendrick's Flora Adora è animato da un intrigante aroma floreale con un carattere fresco di botaniche tipiche dello stile Hendrick's. La base di ginepro e coriandolo viene arricchita da elementi floreali rigogliosi e meravigliosamente dolci. Viene prodotto artigianalmente all'Hendrick's Gin Palace lungo la frastagliata costa dell'Ayrshire nel sudovest della Scozia. Qui la Master Distiller Lesley Gracie, trovando estremamente affascinante il processo di impollinazione in atto nel suo giardino, decide di utilizzare i suoi adorati fiori come fonte di ispirazione per creare quest'ultima versione.



Portofino

Prodotto in un'antica distilleria italiana, il Dry Gin Portofino è composto da 21 tra bacche e botaniche diverse, selezionate con cura: limone, ginepro, lavanda, rosmarino, maggiorana, salvia, iris e rosa, uniti ad altri ingredienti dell'area di Portofino. Ogni lotto viene realizzato utilizzando una combinazione di metodi tradizionali e contemporanei. Da un antico alambicco italiano in rame - utilizzato per distillare le singole botaniche - a un Rotavapor© di ultima generazione, che tramite la distillazione sottovuoto preserva gli aromi più delicati delle botaniche.

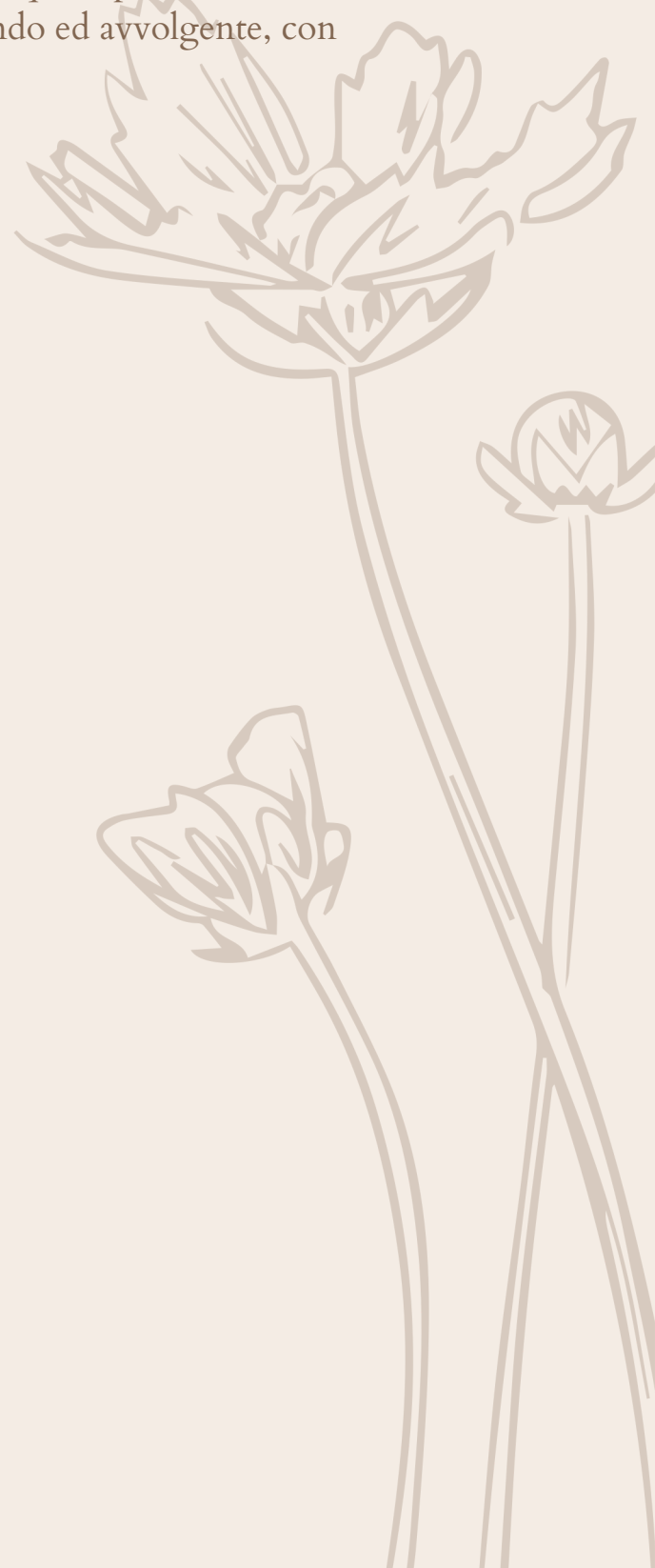
Bottega Gin Bacur

Il Distilled Dry Gin Bacûr deve il suo carattere unico ai botanicals con cui viene prodotto, raccolti ai piedi delle Alpi, in Veneto: bacche di ginepro, foglie di salvia e scorze di limone vengono lasciate macerare a lungo, fino ad ottenere un distillato elegante, dal bouquet fine e pulito, con un'evidenza al naso di note profumate di agrumi, erbe aromatiche e spezie.

Cubical

Gin Cubical si caratterizza per la sua freschezza mediterranea che gli conferisce un carattere unico; merito della fusione fra il migliore grano inglese e le botaniche utilizzate, tra le quali spicca la 'mano di Buddha', una particolare varietà di cedro apprezzata per il suo sapore dolce ma intenso.

Ginepro, mandarino, lime e cannella vanno a completare il quadro, insieme ad una tripla distillazione che contribuisce a presentare un distillato di altissima qualità, ideale per creare cocktail moderni e grandi classici. Limpido e cristallino, all'olfatto presenta aromi freschi ed agrumati nei quali spicca il cedro con accenni speziati e mandorla tostata in sottofondo. L'assaggio è morbido, rotondo ed avvolgente, con prevalenza della nota agrumata e ottima persistenza.



GRAPPE

Sibona Barrique 2009 10 €

Sibona Whisky, Rum,
Porto, Madeira 6 €

Grappa Ceschina
Barrique 6 €

Sibona Bianca
Moscato 5 €

Sibona XO 8 €

Tre Soli Tre 10 €

Sibona Bianca
Chardonnay 5 €

WHISKY

Jim Beam 6 €

Lagavulin 8 €

Nikka 10 €

Port Charlotte 8 €

Laphroaig 8 €

Bulleit Rye 8 €

Caol Ila 8 €

The Classic Laddie 8 €



SELEZIONE RUM

Mount Gay 8 €

Zacapa 8 €

El Dorado 8 €

Diplomatico
Mantuano 8 €

Plantation XO 10 €

Zapaca Edicion Negra 12 €

Don Papa Baroko 8 €

Rhum Vieux
de la Reunion 12 €

Santissima Trinidad 8 €

Zacapa XO 12 €

Diplomatico 8 €

Plantation 8 €

Don Papa 8 €

Bumbu XO 10 €

Don Papa Masskara 8 €



ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

- | | |
|----|------------------------------|
| 1 | Arachidi e derivati |
| 2 | Frutta a guscio |
| 3 | Latte e derivati |
| 4 | Molluschi |
| 5 | Pesce |
| 6 | Sesamo |
| 7 | Soia |
| 8 | Crostacei |
| 9 | Glutine |
| 10 | Lupini |
| 11 | Senape |
| 12 | Sedano |
| 13 | Anidride solforosa e solfiti |
| 14 | Uova e derivati |

* Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

