



carta dei DESSERT & DISTILLATI

› DESSERT › COCKTAIL › GIN › VERMOUTH › TEQUILA ›
VODKA › GRAPPE › VINI PASSITI › VENDEMMIA TARDIVA ›
VINI LIQUOROSI › AMARI › RUM › SINGLE MALT SCOTCH
WHISKY › COGNAC › ARMAGNAC › CALVADOS › SAKÈ › BIRRE

DESSERT

CHEESECAKE € 6

- CIOCCOLATO CHOCOLATE
- PISTACCHIO PISTACHIO
- FRUTTI DI BOSCO BERRIES
- CARMELLO SALATO SALTED CARAMEL

PAIRFAIT DI MANDORLE € 6

CON CIOCCOLATO FONDENTE

ALMOND PAIRFAIT WITH DARK CHOCOLATE

PANNA COTTA € 6

- CIOCCOLATO FONDENTE DARK CHOCOLATE
- PISTACCHIO PISTACHIO
- FRUTTI DI BOSCO BERRIES
- CARMELLO SALATO SALTED CARAMEL

TIRAMISÙ CLASSICO € 6

TIRAMISÙ AL BAILEYS € 7

CANNOLO SCOMPOSTO € 5

SICILIAN CRUSHED CANNOLO

WITH RICOTTA CHEESE, COVERED WITH ICING SUGAR

TORTINO AL CUORE CALDO € 6

CON GELATO ALLA VANIGLIA

CHOCOLATE CUPCAKE

WITH VANILLA ICE CREAM

PASSITO E BISCOTTI SICILIANI € 8

PASSITO WINE AND SICILIAN BISCUITS

COCKTAIL

INTERNAZIONALI

SELECT SPRITZ	SELECT, PROSECCO, SODA	7
SPRITZ	CAMPARI / APEROL, PROSECCO, SODA	7
SPRITZ HUGO	LIQUORE FIORI DI SAMBUCO, PROSECCO, SODA	7
SPRITZ HUGO ST-GERMAIN		11
NEGRONI	CAMPARI, VERMOUTH, GIN	8
NEGRONI SBAGLIATO	CAMPARI, VERMOUTH, PROSECCO	8
AMERICANO	CAMPARI, VERMOUTH, SODA	8
GIN TONIC / LEMON	SCEGLI IL TUO PREFERITO, VAI NELLA SEZIONE GIN	★
MOSCOW MULE	VODKA, LIME, GINGER BEER	7
MOJITO	RUM, LIME, MENTA, ZUCCHERO, SODA	7
DAIQUIRI	RUM, LIME, SCIROPPO DI ZUCCHERO	7
MARGARITA	TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME	7
GIN FIZZ	GIN, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO, SODA	7
BOULEVARDIER	CAMPARI, VERMOUTH, BOURBON	7
MANHATTAN	RYE WHISKEY, VERMOUTH, ANGOSTURA	7
OLD FASHIONED	BOURBON, ZUCCHERO, ANGOSTURA	8
ESPRESSO MARTINI	VODKA, LIQUORE AL CAFFÉ, ESPRESSO, SCIROPPO DI ZUCCHERO	7
BLOODY MARY	VODKA, SUCCO DI POMODORO, TABASCO, WORCESTERSHINE, SALE, PEPE, LIMONE	7
CAIPIROSKA	VODKA, LIME, ZUCCHERO, SCIROPPO FRAGOLA / MANGO / PASSION FRUIT	7
CAIPIRINHA	CACHAÇA, LIME, ZUCCHERO	7
COSMOPOLITAN	VODKA, TRIPLE SEC, LIME, CRANBERRY	7
GIN BASIL SMASH	GIN, FOGLIE DI BASILICO, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO	7
FRENCH 75	GIN, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, PROSECCO	7
COCKTAIL SOUR	VODKA / GIN / WHISKY / PISCO / AMARETTO DI SARONNO SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO	7

COCKTAIL

PREMIUM

DRY MARTINI	TANQUERAY 10, VERMOUTH DRY	10
VODKA MARTINI	BELVEDERE / GREY GOOSE / BELUGA, VERMOUTH DRY	10
DIRTY MARTINI	BELVEDERE / GREY GOOSE / BELUGA, VERMOUTH DRY, SALAMOIA DI OLIVE	10
VESPER	TANQUERAY 10, BELVEDERE / BELUGA / GREY GROOSE, LILLET BLANC	10
WATERMELON SUGAR	PISCO, TRIPLE SEC, LIME, SCIROPPO ANGURIA	10
MARGARITA CAFFÈ	TEQUILA AL CAFFÈ, TRIPLE SEC, LIME	10
TOMMY'S MARGARITA	TEQUILA PREMIUM* SCEGLI LA TUA PREFERITA LIME, SCIROPPO AGAVE, CROSTA DI SALE NERO NELLA SEZIONE TEQUILA	12
PALOMA	TEQUILA PREMIUM*, LIME, SODA POMPELMO, CROSTA DI SALE ROSA	12
RUM OLD FASHIONED	ZACAPA 23, BITTER CIOCCOLATO, SCIROPPO DI ZUCCHERO SERVITO CON CIOCCOLATA E FRUTTA ESSICCATA	13

COCKTAIL

ANALCOLICI

SPRITZ ANALCOLICO	SAN BITTER ROSSO, SUCCO D'ARANCIA	6
GIN ANALCOLICO		10
ANALCOLICO FRUTTA	ARANCIA / ANANAS, SCIROPPO DI FRAGOLA, MANGO, COCCO	6

DISTILLATI

GIN

Il Gin, un distillato dal gusto inconfondibile e dalle mille sfumature, vanta una storia ricca e complessa che attraversa secoli e continenti. Le sue origini sono incerte, con diverse nazioni che ne rivendicano la paternità.

Ingrediente fondamentale per Cocktail classici come Martini, Negroni e Gin & Tonic.

Varietà: Dry Gin, Old Tom Gin, Navy Strength Gin, Gin aromatizzati.

Il nome "Gin" deriva dal termine olandese "jenever", che a sua volta deriva dal latino "juniperus", il ginepro. La bacca di ginepro è l'ingrediente principale del Gin e conferisce il suo caratteristico aroma.

Altri botanicals comunemente usati includono coriandolo, angelica, limone, arancia e cannella.

Il Gin rappresenta un distillato versatile e in continua evoluzione, capace di adattarsi ai gusti e alle tendenze del momento. La sua storia e le sue diverse sfumature lo rendono un'affascinante bevanda da scoprire e assaporare.

GIN



EDGAR London Dry Gin 40%Vol.	10
TANQUERAY London Dry Gin 43,1%Vol.	7
TANQUERAY TEN London Dry Gin 43%Vol.	10
BOMBAY London Dry Gin 40%Vol.	7
HENDRICK'S Gin Scozia 44%Vol.	9
ROKU Gin Giappone 43%Vol.	9
NORDES Gin Spagna 40%Vol.	9
GIN MARE Gin Spagna 42,7%Vol.	11
GIN MARE CAPRI Gin Spagna 42,7%Vol.	11
MONKEY 47 Dry Gin Germania 47%Vol.	13
FAVIGNANA Gin Sicilia 41%Vol.	9
ELEPHANT GIN Dry Gin Germania 45%Vol.	13
MALFY ARANCIA Gin Italia 41%Vol.	9
MALFY POMPELMO Gin Italia 41%Vol.	9
NIKKA COFFEY GIN Giappone 47%Vol.	13
THE BOTANIST Islay Dry Gin Scozia 47%Vol.	13
LONDON No.3 London Dry Gin 46%Vol.	13
CUBICAL London Dry Gin 40%Vol.	10
LE DISTILLERIE DEL MONACO made in France 40%Vol.	11

GIN



PINK 4 London Dry Gin 47%Vol.	8
SANEHA Natural Gin Thailandese 40%Vol.	10
AMUERTE Coca Gin Belgio 43%Vol.	12
MAYFAIR London Gin 40%Vol.	12
MELIFERA Gin Francese 43%Vol.	10
VILLA ASCENTI Gin Italiano 41%Vol.	12
AMBROSI Gin Italiano 40%Vol.	10
BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU London Dry Gin, 47%Vol.	12
CAPRI GIN SPECIAL Gin Italiano 43%Vol.	12
SABATINI London Dry Gin, made in Italy 41%Vol.	9
CAMBRIDGE "TRUFFLE" London Gin, made in England 42%Vol.	13
CAMBRIDGE "JAPANESE" London Gin, made in England 42%Vol.	13
135 EAST Hyogo Dry Gin, Gin Giappone 42%Vol.	9
GARDNER London Dry Gin, made in France 42%Vol.	12
LONEWOLF CACTUS & LIME Mexican Lime Gin, made in Scozia 38%Vol.	10

GIN ANALCOLICI

SEEDLIP SPICE 94 AROMATIC	10
SEEDLIP GARDEN 108 HERBAL	10
SEEDLIP GROVE 42 CITRUS	10
TANQUERAY 00	10

DISTILLATI

VERMOUTH

Il Vermouth, vino liquoroso dal gusto complesso e speziato, vanta una storia che attraversa continenti e periodi storici.

Ancora oggi il Vermouth è un ingrediente imprescindibile per la preparazione di diversi cocktail classici.

Negli ultimi anni c'è stato un rinnovato interesse per il Vermouth, con la produzione di nuove varietà e riscoperta di ricette storiche.

La ricetta del Vermouth è spesso segreta e tramandata di generazione in generazione dai produttori. Le erbe e le spezie utilizzate possono variare molto a seconda del tipo di Vermouth, creando sfumature gustative uniche.

Il Vermouth è un vino liquoroso aromatizzato, con una gradazione alcolica generalmente compresa tra i 15% e i 22%.

Rappresenta un connubio tra tradizione e innovazione. La sua storia millenaria e la continua evoluzione lo rendono un vino liquoroso affascinante, capace di esaltare il gusto di numerosi drink.

ANTICA FORMULA - ITALIA Torino - 16,5%Vol.	10
---	-----------

MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO	10
- ITALIA Torino - 18%Vol.	

BELSAZAR - GERMANIA Berlino - 18%Vol.	8
--	----------

DISTILLATI

TEQUILA

La Tequila, distillato iconico del Messico, vanta una storia affascinante che affonda le sue radici nella cultura precolombiana. Prodotta solo in specifiche zone del Messico, principalmente Jalisco.

Varietà: Tequila blanco, reposado, añejo e extra añejo, con differenti invecchiamenti.

La Tequila si ricava dalla pianta di agave blu, coltivata in terreni vulcanici. Il processo di produzione include la cottura della piña (cuore dell'agave), la fermentazione e la distillazione.

La bottiglia di Tequila spesso presenta un verme, in realtà una larva di lepidottero, che in passato era considerata un segno di qualità. Oltre ad essere un distillato pregiato, la Tequila rappresenta un simbolo della cultura messicana. La sua storia e le sue diverse sfumature la rendono una bevanda ricca di fascino e tradizione.



	SHOT
CASAMIGOS Tequila blanco 100% Agave 40%Vol.	7
VOLCAN DE MI TIERRA Tequila blanco 100% Agave 40%Vol.	6
SILVER PATRON Tequila blanco 100% Agave 40%Vol.	6
DONJULIO Tequila blanco 100% Agave 38%Vol.	6
DONJULIO Tequila reposado 100% Agave 38%Vol.	6
CAZCABEL Tequila blanco 100% Agave 38%Vol.	6
CAZCABEL COFFEE LIQUEUR Tequila blanco with coffee liqueur 34%Vol.	6
DOS HOMBRES Mezcal 100% Agave 42%Vol.	 6

DISTILLATI

VODKA

La Vodka, spesso associata alla Russia, è un distillato trasparente con una storia altrettanto limpida, ma ricca di fascino.

Dagli anni '50 la Vodka varca i confini dell'ex Unione Sovietica, espandendosi in Occidente e America grazie alla sua versatilità per i cocktail.

Base perfetta per numerosi cocktail classici come Cosmopolitan, Moscow Mule e Bloody Mary.

Varietà in continua crescita dalla tipica vodka distillata da cereali a quelle aromatizzate con frutta, spezie ed erbe.

La vodka è oggi prodotta in diversi Paesi del mondo, pur mantenendo un forte legame con la sua storia e tradizione.

La Vodka, pur dalle origini incerte, si è evoluta in un distillato internazionale e simbolo culturale. La sua trasparenza e versatilità la rendono protagonista di innumerevoli drink, continuando a stupire palati in tutto il mondo.

BELUGA Noble Russian Vodka 40%Vol.	13
---	-----------

GREY GOOSE - FRANCIA - 40%Vol.	13
---------------------------------------	-----------

BELVEDERE - POLONIA - 40%Vol.	13
--------------------------------------	-----------

KETEL ONE - OLANDA - 40%Vol.	13
-------------------------------------	-----------

DISTILLATI

GRAPPE

La grappa è un distillato ottenuto dalla vinacce (ovvero ciò che resta della buccia dell'acino al netto della polpa) prodotto esclusivamente in Italia e nella Svizzera italiana. La distillazione delle vinacce può avvenire sia in alambicchi continui che discontinui e la grappa ottenuta, a differenza di altri distillati, non deve necessariamente invecchiare.

Le grappe possono essere distinte in base alla loro zona di provenienza ma anche in base all'eventuale invecchiamento: giovani se non subiscono alcun invecchiamento, invecchiate se sostano almeno un anno in contenitori di legno, riserva e stravecchia se sostano almeno 18 mesi.

Badate bene a non confondere poi le grappe aromatiche con quelle aromatizzate: le prime sono ottenute dalle vinacce di uve aromatiche (come malvasia e moscato), le seconde sono state addizionate con spezie, erbe ed essenze che ne caratterizzano l'aroma.

GRAPPE

SICILIANE

G.MILAZZO (AG)

ISABEL Uve "Inzolia" 45%Vol. 6

DONNAFUGATA (TP)

MILLE E UNA NOTTE Uve "Nero D'avola" 42%Vol. 7

BEN RYE Uve "Zibibbo" 42%Vol. 7

FIRRIATO (TP)

HARMONIUM Uve "Nero D'Avola" 43%Vol. 7

FAVINIA Uve "Moscato" 42%Vol. 7

QUATER Uve "Nero D'Avola, Perricone,
Frappato e Nerello Cappuccio" 41%Vol. 5

ARIANNA OCCHIPINTI (RG)

GRAPPA DI FRAPPATO Uve "Frappato" 44%Vol. 7

CUSUMANO (PA)

GRAPPA DI NOÀ INVECCHIATA 44%Vol. 10
Uve "Merlot, Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon"

GRAPPE

VENETE

POLI
BASSANO DEL GRAPPA (VI)

SARPA ORO Uve "Merlot e Cabernet" 40%Vol. **6**

TOSCANE

FRESCOBALDI (FI)

**CASTELGIOCONDO GRAPPA
DI BRUNELLO DI MONTALCINO** **10**
Uve "Sangiovese" 45%Vol.

**NIPOZZANO GRAPPA
DI CHIANTI RUFINA** **10**
Uve "Sangiovese" 40%Vol.

EMILIA ROMAGNA

LIBARNA DI MOSCATO BARRICATA 41%Vol. **7**

LIBARNA GRAPPA BIANCA 40%Vol. **5**

DISTILLATI

VINI PASSITI

I vini passiti sono una particolare e amatissima tipologia di vino, che viene ottenuta a seguito dell'appassimento delle uve.

Il metodo di appassimento può essere diverso e può avvenire in pianta o sui così detti graticci (tipiche stuoie di canne o ramoscelli intrecciati) esposti al sole o conservati in apposite celle ben arieggiate.

L'appassimento dell'uva fa sì che l'acqua contenuta nel frutto evapori consentendo la concentrazione degli zuccheri.

Contrariamente all'opinione comune però non tutti i vini passiti sono dolci. La dolcezza del vino passito dipenderà dalla scelta di chi vinifica le uve e dal momento in cui viene interrotta la fermentazione alcolica, nel corso della quale lo zucchero si trasforma in alcool.

Meno zucchero viene trasformato in alcool più dolce sarà il vino; viceversa più zucchero è trasformato in alcool darà vini meno dolci ma più alcolici.

Un esempio di vino passito e secco è il celebre Amarone della Valpolicella, ottenuto dall'appassimento delle uve corvina, corvinone e rondinella.

La Sicilia è la patria elettiva di eccellenti vini passiti dolci, tra cui la Malvasia delle Lipari passito (ottenuto dall'omonima uva malvasia) e il Passito di Pantelleria (prodotto dal vitigno moscato d'Alessandria, che sull'isola prende il nome di zibibbo).

Menzione a parte va fatta per i vini muffati: in questo caso le uve, vengono attaccate da una muffa nobile (*botrytis cinerea*) che concentra le sostanze estrattive, producendo glicerina e sostanze aromatiche. I vini così ottenuti sono dolci, intensi e raffinati.

VINI PASSITI

FIRRIATO (TP)

L'ECRÚ Uve "Zibibbo" 13,38%Vol. 6

DONNAFUGATA (TP)

BEN RYE Uve "Zibibbo" 14,50%Vol. 9

MARCO DE BARTOLI (TP)

BUKKURAM PADRE DELLA VIGNA 12
Uve "Zibibbo" 14.50%Vol.

BUKKURAM SOLE D'AGOSTO 10
Uve "Zibibbo" 14%Vol.

CUSUMANO (TP)

MOSCATO DELLO ZUCCO 6
Uve "Moscato bianco" 13%Vol.

DISTILLATI

VENDEMMIA

TARDIVA

Le vendemmie tardive, vengono ottenute dalle uve il cui stato di maturazione è particolarmente avanzato ma non ancora arrivato all'appassimento.

ALESSANDRO DI CAMPOREALE (PA)

KAID VENDEMMIA TARDIVA

8

Uve "Syrah" 13%Vol.

MUFFATI

ANTINORI (UMBRIA)

MUFFATO DELLA SALA

8

Uve "Sauvignon Blanc, Grechetto,
Traminer, Sémillon e Riesling" 12%Vol.

DISTILLATI VINI LIQUOROSI

Il Marsala non è un vino passito ma rientra nei così detti “vini liquorosi o fortificati”: in generale infatti può essere addizionato con acquavite o mistella (mosto cotto e alcol) in relazione alle tipologie.

Viene prodotto con un metodo chiamato SOLERAS che prevede la collocazione delle botti in file da 3 o 5 l'una sull'altra fino a comporre una piramide.

Dalle botti che si trovano sul pavimento (soleras in spagnolo) viene spillato il vino da consumare, ricolmato poi con il vino della botte sovrastante che contiene la vendemmia successiva.

Il metodo soleras è impiegato anche in Spagna, nella zona di Jerez de la Frontera, per ottenere un altro vino liquoroso chiamato Sherry, prodotto da uve palomino, moscadell e Pedro Ximénez.

VINI LIQUOROSI

MARSALA

MARCO DE BARTOLI (TP)

VECCHIO SAMPERI Uve "Grillo" 16,5%Vol.	8
MARSALA SUPERIORE ORO DOC RISERVA 1987 Uve "Grillo" 19%Vol.	12
MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA 2004 SEMI-SECCO Uve "Grillo" 18%Vol.	10

FLORIO (TP)

MARSALA Uve "Grillo" 18%Vol.	9
-------------------------------------	----------

DISTILLATI

AMARI

Gli amari sono dei liquori aromatizzati con erbe, spezie o agrumi, tipicamente consumati a fine pasto per favorire la digestione ma impiegati anche nella mixology, per la preparazione di corroboranti cocktails.

Vengono ottenuti mediante distillazione, macerazione o infusione degli aromi in alcol etilico e possono contenere anche una variabile quantità di zucchero.

AMARO AMARA	6	JEFFERSON	6
AMACARDO BLACK	6	AMARO DEL CAPO	5
AMACARDO RED	6	MONTENEGRO	4
MONTE POLIZO	4	JÄGERMEISTER	4
FLORIO	4	FERNET	5
AVERNA	4	UNICUM	5
AMARO DI CAPRI	6	PETRUS	5

DISTILLATI

RUMI

Il Rum è il distillato tipico della fascia equatoriale dove da sempre viene coltivata la canna da zucchero, da cui è ottenuto.

La distinzione principale tra le diverse tipologie di rum è quella tra rum agricolo e rum industriale.

Quando i fusti della canna da zucchero vengono pressati e privati delle fibre, regalano un succo che viene filtrato e fermentato per azione dei lieviti. Dalla distillazione di questo succo si ottengono i rum agricoli, prodotti complessi e ricchi particolarmente adatti ad essere invecchiati.

Quando il succo della canna viene invece lavorato, per ottenere lo zucchero, rilascia la così detta melassa, un liquido scuro e ricco di zucchero.

Il rum agricolo è il frutto della distillazione della melassa, fermentata con l'aggiunta di acqua e lieviti selezionati.

Un'ulteriore distinzione tra i rum è quella relativa all'eventuale invecchiamento.

Quelli "bianchi" sono rum non invecchiati, utilizzati soprattutto nella mixology.

I rum "oro" o "carta de oro" hanno subito un breve affinamento in legno mentre i rum "anejo" sono rum che sostano lungamente in legno per un periodo minimo di riposo che è sempre riportato in etichetta.

Un buon rum invecchiato è un ottimo modo per terminare un pasto e va servito rigorosamente con acqua naturale fresca a parte, per ripulire il palato prima di sorseggiarlo.

RUM

ZACAPA 23 ET ROSSA - GUATEMALA - 40%Vol.	8
ZACAPA 23 ET NEGRA - GUATEMALA - 43%Vol.	10
ZACAPA XO - GUATEMALA - 40%Vol.	12
ZACAPA ROYAL - GUATEMALA - 45%Vol.	30
RYOMA - GIAPPONE - 40%Vol.	9
WORTHY PARK - JAMAICA - 45%Vol.	9
EMINENTE - CUBA - 41.3%Vol.	9
RUMP@BLIC - SICILIA - 43%Vol.	8

DISTILLATI

SINGLE MALT

SCOTCH WHISKY

Il whiskey è un antico e nobile distillato di cereali, dalle origini antiche.

È prodotto in diverse aree del mondo con mais, segale, orzo, avena e frumento ma il single malt scotch whisky è il classico whisky prodotto in Scozia esclusivamente da orzo maltato e da un'unica distilleria.

L'orzo insieme a acqua purissima e povera di minerali, vien fatto macerare per qualche giorno per passare, una volta asciutto, nelle case di maltazione, dove i chicchi germogliano e l'amido si trasforma in malto. Il processo di germogliamento viene poi interrando soffiando sui chicchi aria calda, ottenuta dalla combustione della torba (insieme di arbusti, foglie e rami).

I chicchi essiccati vengono poi macinati e ridotti ad una farina posta in appositi tini insieme ad acqua e lieviti, per avviare la fermentazione. Il prodotto della fermentazione viene poi distillato due volte, nei tipici alambicchi chiamati pot still e nell'ultima fase della fermentazione, grazie all'abilità dei mastri distillatori, il cuore viene tagliato e poi conservato.

In questa fase il cuore ha un elevatissimo grado alcolico che viene ridotto con l'aggiunta di pochissima acqua distillata per passare poi all'invecchiamento in botti di quercia.

Quando il whiskey di puro malto proviene invece da diverse distillerie e poi assemblato, si ottiene il così detto "vatted" o "pure malt".

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

OBAN 14 - SCOZIA - 43%Vol. 7

TALISKER SKYE - SCOZIA - 45,8%Vol. 7

LAGAVULIN 16 - SCOZIA - 43%Vol. 8

JACK DANIEL'S OLD NO.7 5
- TENNESSEE USA - 40%Vol.

JACK DANIEL'S APPLE / HONEY / FIRE 6
- TENNESSEE USA - 40%Vol.

NIKKA THE BARREL - GIAPPONE - 51,4%Vol. 9

DISTILLATI

COGNAC

Il cognac è celebre distillato AOC di vino francese, prodotto in un'area limitata. Il comune di Cognac, si trova a nord di Bordeaux, in una fascia suddivisa in 6 diverse zone. Le più importanti sono Grande Champagne e Petite Champagne dove si producono distillati raffinati e aromatici, destinati a lunghi invecchiamenti.

I vitigni utilizzati per produrre il cognac sono ugni blanc, e piccole percentuali di folle blanche e colombarde.

Anche il cognac viene distillato due volte e riposa a lungo in vecchie botti di quercia per un periodo che può arrivare fino a 60 anni.

La maggior parte dei cognac prodotti è un assemblaggio di distillati di provenienza e età diverse, e la più giovane tra queste è quella che determina la denominazione del prodotto.

Il cognac si classifica in base all'età:

VS è il cognac invecchiato almeno due anni e il più diffuso.

VSOP è invecchiato almeno 4 anni

XO è invecchiato almeno 6 anni fino a circa 30 anni.

HENNESY - FRANCIA - 40%Vol.	8
TESSERON X.O. OVATION LOT N°90 - FRANCIA - 40%Vol.	9

DISTILLATI

ARMAGNAC

Anche l'armagnac è un distillato AOC di vino francese e si distingue dal cognac per la zona di produzione e alcuni passaggi nel metodo di produzione.

Questo distillato nasce in Guascogna e viene prodotto in tre zone di produzione: Bas-Armagnac, il Ténararèze e l'Haut-Armagnac.

Di norma viene ottenuto con una sola distillazione continua e composto da distillati provenienti da zone, età e invecchiamenti diversi.

ARMAGNAC NAPOLEON - FRANCIA - 40%Vol.	8
---------------------------------------	---

JANNEAU VSOP - FRANCIA - 40%Vol.	8
----------------------------------	---

CALVADOS

Il calvados è un distillato di sidro di mele o pere ottenuto quasi sempre da una sola distillazione e che riposa in botti di legno per almeno due anni.

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN - FRANCIA - 53%Vol.	8
--	---

DISTILLATI

SAKÈ

Il Sakè, bevanda alcolica fermentata a base di riso, rappresenta l'essenza della cultura gastronomica giapponese. La sua storia affonda le radici in un passato remoto, intrecciandosi con le tradizioni e la filosofia del Sol Levante.

Ingrediente fondamentale: Il riso, elemento centrale della cultura giapponese, è il cuore del sakè. Diverse varietà vengono utilizzate, ognuna con caratteristiche che influenzano il gusto finale.

Il processo di fermentazione, chiamato "nihonshu", coinvolge diverse tipologie di muffe e lieviti. La sapiente maestria dei produttori, i "toji", è fondamentale per ottenere un sakè di alta qualità.

Il sakè si declina in molteplici varietà, classificate in base a diversi criteri come la tecnica di produzione, la presenza di alcol aggiunto e la filtrazione.

MIZU LEMONGRASS SHOCHU

note agrumate di lemongrass e cereali 35%Vol.

8

BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI 0,33 cl

BIRRA BOTTEGA · C/MARE DEL GOLFO 6
• BIONDA STILE LAGER

BRUNO RIBADI · CINISI 6
• PILSNER
• BIANCA
• SICILIAN PALE ALE
• BIANCA GLUTEN FREE

KRIMISOS · C/MARE DEL GOLFO 6
• CHIARA MIELE
• BRUNA PEPERONCINO
• MARINA

BIRRE ALLA SPINA 0,20 cl | 0,40 cl

BIRRA MESSINA 3 5
• CRISTALLI DI SALE

BIRRA MORETTI 3,5 6
• LA ROSSA

BIRRA ANALCOLICA 0,33 cl

NASTRO AZZURRO NO ALCOL 3,5