



Carta dei

Dessert

&

Distillati

DESSERT

CASSATA SICILIANA	€ 5,00
CHEESECAKE	€ 5,00
TIRAMISÙ	€ 5,00
CANNOLO SCOMPOSTO	€ 5,00

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. € 6,00

DONNAFUGATA (TP)

MILLE E UNA NOTTE Uve "Nero D'avola" 42% Vol. € 7,00

BEN RYE Uve "Zibibbo" 42% Vol. € 7,00

FIRRIATO (TP)

HARMONIUM Uve "Nero D'Avola" 43% Vol. € 7,00

FAVINIA Uve "Moscato" 42% Vol. € 7,00

QUATER Uve "Nero D'Avola, Perricone, Frappato e Nerello Cappuccio" 41% Vol. € 5,00

ARIANNA OCCHIPINTI (RG)

GRAPPA DI FRAPPATO Uve "Frappato" 44%Vol. € 7,00

AMACARDO (CT)

GRAPPA AL CARCIOFINO SELVATICO DELL'ETNA 40Vol. € 6,00

GRAPPE VENETE

BOTTEGA (TV)

RISERVA PRIVATA Uve "Amarone" 43%Vol.	€ 7,00
TARDIVA Uve "Amarone" 38%Vol.	€ 7,00
MAESTRI INVECCHIATA PROSECCO Uve "Amarone" 38%Vol.	€ 7,00
ALDO BOTTEGA BARRICATA Uve "Pinot, Cabernet, Merlot" 43%Vol.	€ 6,00
GRAPPA GIOVANE Uve "Pinot, Cabernet, Merlot" 43%Vol.	€ 7,00
RISERVA PRIVATA BARRICATA Uve "Amarone" 43%Vol.	€ 7,00

POLI

BASSANO DEL GRAPPA (VI)

CLEOPATRA AMARONE ORO Uve "Cavina, Rondinella e Molinara" 40%Vol.	€ 7,00
TORCHIO D'ORO Poli&Friends Uve passite "Vespaiole" 40%Vol.	€ 10,00
POLI MORBIDA Uve "Moscato" 40%Vol.	€ 6,00
SARPA ORO Uve "Merlot e Cabernet" 40%Vol.	€ 6,00
SARPA Uve "Merlot e Cabernet" 40%Vol.	€ 6,00

GRAPPE TOSCANE

GRAPPA LUCE DELLA VITE MONTALCINO FRESCOBALDI € 10,00
Uve "Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot" 40%Vol.

CASTELGIOCONDO GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO € 10,00
Uve "Sangiovese" 45%Vol.

Nipozzano Grappa Di Chianti Rufina € 10,00
Uve "Sangiovese" 40%Vol.

GRAPPA SASSICAIA Uve "Cabernet" 40%Vol. € 12,00

Acquavite d'Uva

Se la grappa è il distillato delle sole vinacce, l'acquavite d'uva è invece ottenuta dalle uve intere fermentate e può essere prodotta anche al di fuori dell'Italia.

Una delle caratteristiche principali dell'acquavite, è la fragranza e le spiccate note fruttate e floreali: le uve destinate alla distillazione, vengono infatti raccolte al grado di maturazione ideale per consentire al frutto di esprimere al meglio la concentrazione aromatica.

ACQUAVITE D'UVA

BONAVENTURA MASCHIO (TV)

PRIME UVE ORO 39%Vol.

€ 5,00

PRIME UVE NERE 38,5%Vol.

€ 5,00

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.

PASSITI

FERRANDES (TP)

PASSITO DI PANTELLERIA Uve "Zibibbo" 14,5%Vol. € 12,00

FIRRIATO (TP)

L'ECRÚ Uve "Zibibbo" 13,38%Vol. € 6,00

DONNAFUGATA (TP)

BEN RYE Uve "Zibibbo" 14,50%Vol. € 9,00

MARCO DE BARTOLI (TP)

BUKKURAM PADRE DELLA VIGNA Uve "Zibibbo" 14,50%Vol. € 12,00

BUKKURAM SOLE D'AGOSTO Uve "Zibibbo" 14%Vol. € 10,00

CUSUMANO (TP)

MOSCATO DELLO ZUCCO Uve "moscato bianco" 13%Vol. € 6,00

SPERI (VR)

LA ROGGIA - RECIOTO DELLA VAL POLICELLA € 8,00

Uve "Corvina e rondinella" 13,5%Vol.

VENDEMMIA TARDIVA

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

CARUSO & MININI (TP)

TAGÒS Uve "Grillo" 13%Vol.

€ 6,00

ALESSANDRO DI CAMPOREALE (PA)

KAID VENDEMMIA TARDIVA Uve "Syrah" 13%Vol.

€ 8,00

MUFFATI

ANTINORI (UMBRIA)

MUFFATO DELLA SALA

€ 8,00

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

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.

MARSALA

MARCO DE BARTOLI (TP)

VECCHIO SAMPERI Uve "Grillo"16,5%Vol.	€ 8,00
MARSALA SUPERIORE ORO DOC RISERVA 1987 Uve "Grillo"19%Vol.	€ 12,00
MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA 2004 SEMI-SECCO Uve "Grillo"18%Vol.	€ 10,00
CURATOLO ARINI SUPERIORE RISERVA Uve "Grillo 1995"18%Vol.	€ 8,00

SHERRY

WILLIAMS & HUMERT

PEDRO XIMENEZ SOLERA 20 anos Uve "Pedro ximénez" 18%Vol.	€ 8,00
---	--------

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.

AMARI

ROSSA (CT)

AMARO AMARA 30%Vol.

€ 5,00

AMACARDO (CT)

AMARO DI CARCIOFINO SELVATICO DELL'ETNA 30% Vol.

€ 5,00

AMARO DI ARANCIA E CARCIOFINO SELVATICO DELL'ETNA 30% Vol. € 5,00

Rum

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

CLAIRIN COMMUNAL - HAITI - 43%Vol. € 6,00

J.BALLY AGRICOLE MARTINIQUE 12 ANS DI AGE 45%Vol. € 8,00

J.BALLY AGRICOLE MARTINIQUE MILLESIME 2006 45%Vol. € 10,00

FORSYTHS WHITE - JAMAICA - 57%Vol. € 8,00

FORSYTHS 151 PROOF WHITE - JAMAICA - 75,5%Vol. € 8,00

ISSAN - THAILANDIA - 40%Vol. € 8,00

PARANUBES OAXACA - MESSICO - 54%Vol. € 7,00

BRUGAL 1888 GRAN RESERVA - REPUBBLICA DOMENICANA - 40%Vol. € 8,00

HUSK DISTILLERS - AUSTRALIA - 40%Vol. € 8,00

RUM BIELLE MARIE GALANTE - GUADALOUPE - 59%Vol. € 8,00

ZACAPA 23 ET ROSSA - Guatemala - 40%Vol. € 8,00

ZACAPA 23 ET NEGRA - Guatemala - 43%Vol. € 10,00

ZACAPA XO - Guatemala - 40%Vol. € 12,00

ZACAPA ROYAL - Guatemala - 45%Vol. € 30,00

RYOMA - Giappone - 40%Vol. € 9,00

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. € 7,00

TALISKER SKYE - SCOZIA - 45,8%Vol. € 7,00

THE FAMOUS GROUSE - SCOZIA - 40%Vol. € 6,00

THE FAMOUS GROUSE SMOKY BLACK - SCOZIA - 40%Vol. € 8,00

THE GLENROTHES 12 YEARS OLD - SCOZIA - 40%Vol. € 8,00

CAOL ILA 13 YO - SCOZIA - 43%Vol. € 9,00

BENROMACH SASSICAIA WOOD FINISH - SCOZIA - 45%Vol. € 10,00

GENTLEMAN JACK - TENNESSEE USA - 40%Vol. € 6,00

JACK DANIEL'S OLD No.7 - TENNESSEE USA - 40%Vol. € 5,00

HUDSON BOURBON - NEW YORK'S HUDSON VALLEY - 46%Vol. € 9,00

NIKKA PURE MALT - GIAPPONE - 43%Vol. € 10,00

AKASHI BLENDED - GIAPPONE - 40%Vol. € 12,00

NIKKA THE BARREL - GIAPPONE - 51,4%Vol. € 9,00

KAVALAN CLASSIC - TAIWAN - 40%Vol. € 7,00

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 colombarid.

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.

COGNAC

HENNESY - FRANCIA - 40%Vol.

€ 8,00

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

€ 9,00

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

ARMAGNAC NAPOLEON - FRANCIA - 40%Vol.

€ 8,00

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.

€ 8,00

BOTTEGA

siciliana

 *Salvinus*