

Cocktails.

Drink list Autunno/Inverno 2018



Classiconi.

I migliori, come le prime volte.

Moscow Mule Vol. 13,3% - € 8,00

Vodka, spremuta di lime, Ginger Beer

Old Fashioned Vol. 22% - € 6,00

Zucchero panela, Whiskey Bourbon, Angostura, soda

Tequila Sunrise Vol. 13,3% - € 7,00

Tequila bianco 100% Agave, spremuta d'arancia, sciroppo di granatina

Mezcal Negroni Vol. 24,4% - € 8,00

Bitter Campari, Vermouth rosso, Mezcal, soda

Americano Vol. 15% - € 5,00
Carpano classico, bitter campari, soda

Americano invecchiato Vol. 15% (in continua evoluzione) - € 8,00
Mix di 3 bitter, mix di 3 Vermouth, soda agli agrumi

Mojito Vol. 16% - € 8,00
Rum bianco, spremuta di lime, zucchero di canna bianco, menta, soda

Caipirinha Vol. 20% - € 8,00
Spremuta di lime, zucchero di canna bianco, Cachaca Avua

Daiquiri Vol. 22,2% (in alternativa con passion fruit) - € 7,00
Rum bianco, spremuta di lime, zucchero di canna bianco

Margarita Vol. 24% - € 7,00
Tequila bianco 100% Agave, spremuta di lime, Triple sec, crustas sale

Spritz Vol. 10%
Aperol / Bitter Campari - € 5,00
Luxardo / Bitter Luxardo - € 3,50

I



Bloody Maria

Vol. 10% - tumbler basso

*

Gusto forte e incisivo,
quando lo bevi te lo ricordi.
Un drink di cuore.

Passata di pomodoro, Tabasco,
Worcester , Sale di sedano, Pepe,
Spremuta di lime, Tequila 100% agave.

€ 8,00

II



L'architetto

Vol. 10% - tumbler alto

*

Un cocktail preciso e fruttato.
Il Nostro omaggio a Città Giardino.

Tanqueray No TEN Gin, estratto di
mela verde, ananas,
Ginger Beer Cortese.

€ 10,00

III



Non aver paura.

Vol. 10% - coppetta
*

Celebra l'unione tra il bitter e gli agrumi, con un fuori gioco da paura.
Osa.

Aperol, lime spremuto, mix di Whisky,
marmellata d'arancia.

€ 10,00

IV



Italian Casta Tai

Vol. 16% - coppetta
*

Avvolgente, ricco e gustoso.
Sapore italiano, senza tempo.

Casta Grappa, Mandarino Varnelli,
lime spremuto, sciroppo di mandorla,
sciroppo al burro.

€ 10,00

V



Cocco-moka

Vol. 10% - tumbler alto

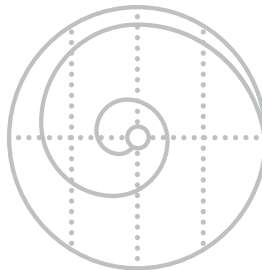
*

Il drink dei golosi, ma piace a tutti.
Carino e coccoloso.

Moka Varnelli liquore al caffè,
Rum bianco, cocco mix.

€ 8,00

VI



Mediterranean fizz

Vol. 8% - tumbler basso

*

Un fizz reinventato
alla nostra maniera.
Sinfonicamente perfetto.

Gin infuso al rosmarino,
sciroppo al melograno,
spremuta di limone, zucchero,
albume, soda.

€ 10,00

VII



Negroni modificato

Vol. 8% - tumbler basso

*

Ineguagliabile
interpretazione del Negroni.
Shake and taste.

Gin, Campari, aperitivo Luxardo,
pompelmo spremuto, liquore al
fior di sambuco.

€ 11,00

VIII



Arare il campo

Vol. 8% - tumbler basso

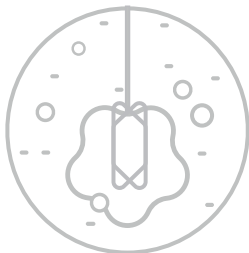
*

Ingredienti naturali.
Come dice il dottore, è anche salutare.

Gin, spinaci, cetriolo, mela verde,
zenzero, sedano, sambuco e limone.

€ 10,00

IX



Insolito infuso

Vol. 13% - tumbler alto

*

Drink molto raffinato.
Un bouquet di radici, foglie,
cuori e ricordi.

Gin infuso al tè Lapsang Souchong,
liquore al mirtillo, limone spremuto,
albume e sciroppo di zucchero.

€ 11,00

X



Roots in the head

Vol. 13% - tumbler alto

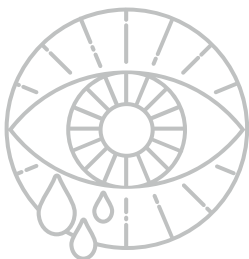
*

Un cocktail classico ma moderno,
per iniziare la serata.
Gagliardo.

Gin Copper head, menta, aperitivo
Luxardo, Pedro Ximenez, lime, soda,
bitter, shrub pompelmo.

€ 11,00

XI



La mez-cla

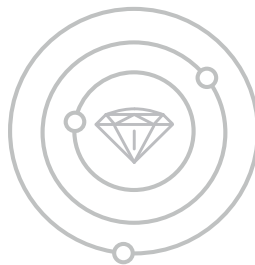
Vol. 23% - coppetta
*

Un mix di gusti, sapori e colori.
Una rinascita dei sensi.

Mezcal, pompelmo spremuto, lime
spremuta, sciroppo di agave,
lemongrass fresca, albume, polvere di
yuzu e paprika dolce.

€ 11,00

XII



Q.B. Cooler

Vol. 8% - tazza
*

Drink esotico, speziato, con tre tipi di
Rum. Così prezioso che è sempre
una buona idea.

Spremuta d'arancia, soda,
Rum jamaicano, Rum portoricano,
Spremuta di lime, Rum demerara,
honey mix, falernum, Angostura,
sciroppo di zenzero

€ 9,00

IX



Old Fashioned

Vol. 10% - tumbler alto
*

Un old school elettrico.
Che te lo dico a fare, ti ha già
conquistato.

Mix di Whisky, Marendry Fabbri,
essenza di agrumi e cardamomo,
leggera affumicatura.

€ 9,00

X



Cordialotto

Vol. 10% - tumbler alto
*

Cocktail leggero, fresco, con un gusto
che esplode in bocca.
Cordiale ma non troppo.

Cordiale al chinotto, lime fresco,
nettare agave, Casta grappa,
albume, profumo di spiga di grano.

€ 8,00

XI



Matcha Mule

Vol. 23% - coppetta

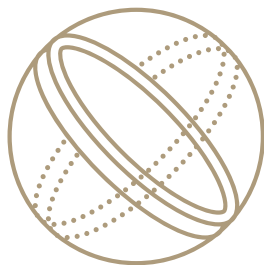
*

Cambiando gli ingredienti,
il risultato è ancor meglio.

Favoloso, noi vi abbiamo avvertito.

Tè Matcha, Ginger Beer cortese, Vodka
alle bacche di Goji, spuma di curry e
bergamotto

€ 11,00



*

**I cocktails sono
creati e mixati
dal nostro Barman
Enrico Chillon.**

Il suo segreto è la
passione per le nostre
radici e la combinazione
creativa dei prodotti che
la natura ci offre.



Va-da-sè

Perfetti per l'aperitivo e per il dopo cena.
Uno tira l'altro, sapevatelo.

€ 4,00

Freschissimo

Agrumato, dissetante, un pizzico di zenzero.

Il Boss

Rabarbaro e soda agli agrumi.

Hugo

Menta, Prosecco, sciroppo di sambuco, soda.

Quasi Pimm's

Frutta, Ginger Ale, liquore alle erbe.

Holly e Benji

Energetico, fruttato, essicato, da provare.

Gallo Cedrone

Cedrata bio con l'aperitivo Luxardo.

Spritz Rabaltà

Vino rosso e spuma bionda.

Ginetto Scortese

Gin infuso alla frutta e tonica Scortese.

Tè Diverso

Camomilla, miele, mandarino, Lemon.

Lady Oscar

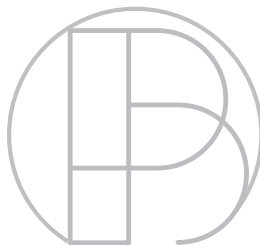
Vodka, fiori blu, limone, soda.

Misto R2

Vino, Cynar, bitter, soda.

Ape Misto

Vino, aperitivo Luxardo, bitter, soda.



Birrette

Una selezione di birre artigianali.
Esclusive.

Weismaner Premium

Pilsner - Vol. 3,3% - 33cl - € 5,00

Weismainer - Germania

Lager Hell

Lager - Vol. 3,3% - 33cl - € 5,00

Ayinger - Germania

Urweisse

Weißbier - Dunkelweizen - Vol. 3,3% - 33cl - € 5,00

Ayinger - Germania

1698

Strong Ale - Vol. 3,3% - 50cl - € 7,00

Shepherd Neame - Inghilterra

Atlantic Apa

American Pale Ale - Vol. 3,3% - 33cl - € 6,00

Brixton - Inghilterra

Green Devil

India Pale Ale - Vol. 3,3% - 50cl - € 6,00

Oakham Ales - Belgio

Vittoen

Abbey Tripel - Vol. 3,3% - 33cl - € 6,00

Strubbe - Belgio

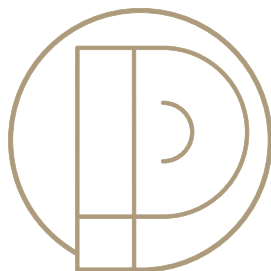
Guerrilla

India Pale Ale - Vol. 5,8% - 33cl - € 6,00

CR/AK - Italia



Drink List - Autunno/Inverno 2018



Il Pranzo R2

Menù bistrot autunnale

Insalate

Cavolfiori, fagiolini, pinoli, basilico, pecorino, crostini di pane, gentile e rucola - € 9,00

Finocchi, erborinato, aneto, melagrana, mandorle, sfilacci di cavallo - € 9,00

Avocado, cavolo cappuccio, noci, zucchine, erba cipollina, gamberi, limone, gentile - € 10,00

Piatti Principali

Tartare di tonno, sedano, mandorle, avocado, pesto al pistacchio e basilico - € 15,00

Cous cous vegetariano (fagiolini, piselli, zucchine, basilico, ceci) olive nere, gamberi, succo di pomodoro - € 13,00

Zuppetta di ceci, baccalà, limone, prezzemolo, bacon - € 12,00

Spaghetto al pomodoro siccagno, burrata, basilico, pollo fritto alla paprika, mango, maionese, aneto e patate - € 14,00

Dolci

Cheesecake alle fragole, limone, cetriolo - € 6,00

Panna cotta allo yoghurt, lampone - € 6,00

Banana, mango, caramello - € 6,00



Carta dei Tè

Tazze di saggezza, liquida.

Tè Verde

*Semplice, giovane, giusto.
Un gusto che ti fa bene.*

Gun Powder Cina - 2-3 minuti a 80°

Tè verde con foglia arrotolata, dal gusto speziato.

Jasmin Grade Bio Cina - 2-3 minuti a 75°

Tè verde con sapore aromatico al gelsomino, infusione giallo-oro

Darjeelling Verde Giappone - 1-3 minuti a 75°

Una delle migliori qualità gusto delicato e fruttato.

Houjichia Bio Giappone - 2 minuti a 80°

Tè dalle note affumicato, aspre e speziate.

Tè Nero

Classico, corposo, profumato.

Ti sostiene con energia per tutta la tua giornata.

Darjeelling First Flush Darjeeling - 2-4 minuti a 95°

Infusione dorata, tè ricco di sapore.

Ceylon Ceylon - 3-5 minuti a 95°

Sapore mite e leggermente piccante

Assam Second Flush Rembeng Bio Assam - 4 minuti a 90°

Gusto pieno ed equilibrato, particolarissime le foglie di tè.

Assam Second Flush Rembeng Bio Cina - 3-5 minuti a 95°

Forte tè nero con retrogusto di malto, e colore rosso scuro

Tè Bianco

Raffinato, elegante, naturale.

Una carica antiossidante per il tuo corpo.

Vietam Mao Feng Bio Cina - 2 minuti a 70-80°

Luminosa infusione giaco verde con sapore fiorito, degustazione davvero piacevole.

Tè Pu Erh

Insolito, fermentato, importante.

Per regalarti un gusto diverso.

Pu Erh Mattone Bio Cina - 3 minuti a 95°

Té pressato a forma di mattone, unico nel suo genere, con l'età che avanza migliora sempre di più.

Oolong

Ossidato, tostato, leggermente aromatico.

Un mix sinergico per migliorarti.

Fine Oolong Fu Liang Farm Bio Cina - 1-3 minuti a 80°

Oolong dalla speciale forma arrotolata, sapore fiorito e colore mite.

Infusi di frutta

Gustosi, colorati, sensazionali.

Una coccola per soddisfarti.

Ananas Pesca - 12 minuti a 95°

Mela, ananas, sambuco, pesca, calendula gialla, fiordaliso, vaniglia

Tè di Natale - 10 minuti a 95°

Mela, ibisco, mandorla, cannella, rosa, garofano, arancia

Sambuco Vaniglia Bio - 10-12 minuti a 95°

Mela, ibisco, cinorrodo, bacche di sambuco, vaniglia, fiordaliso

Cool Winter Bio - 10-15 minuti a 95°

Mela, ibisco, anice, menta, scorza d'arancia, bacche di goji, verbena, fiordaliso.

Mela Cotta Bio - 10 minuti a 95°

Mela, uva, dattero, barbabietola rossa, cannella, vaniglia, cinorrodo

Oriental T Rose Guarana - 12 minuti a 95°

Dattero, verbena, arancia, rosa, nocciola, guarana

Pumpink Chai Bio - 7 minuti a 95°

Zucca, mela, zenzero, finocchio, cannella, sambuco, anice, ibisco, cardamomo, garofano, liquirizia, curcuma

Tempo di Ghiaccio - 7 minuti a 95°

Rooibos, citronella, arancia, limone, calendula.

Tisane di erbe e spezie

Erbe, piante, radici.

Profumi e gusti per sensazioni uniche.

Pippi Calzelunghe Bio - 7-10 minuti a 90°

Citronella, mela, menta piperita, papaya, zenzero, ananas.

Golden Herbs Bio - 10 minuti a 90°

Citronella, tiglio, camomilla, melissa, limone, zenzero, anice, cannella, valeriana, salvia, chiodi di garofano, curcuma.

Soul Bio - 7-10 minuti a 90°

Melissa, ortica, rosmarino, timo, iperico, lavanda, luppolo, passiflora, valeriana, petali di rosa.

Tiglio Menta Bio - 7-10 minuti a 90°

Fiori di tiglio, menta, verbena, menta piperita



Carta dei Tè - Autunno/Inverno 2018