

DAILY
NEWS

BERE FA PASSARE LA SETE



• SORSEGGIA UN GIN •

Lasciati trasportare dalle fragranze caratteristiche di ogni territorio. La nostra collezione comprende gin che offrono un vasto bouquet di spezie orientali come la mano di Buddha, fino al the verde giapponese, passando per l'inconfondibile profumo dei limoni della Costiera Amalfitana, le erbe officinali della Liguria e la delicatezza degli aromi della Nuova Zelanda.

I PREMIUM GIN

BOMBAY SAPPHIRE €10 <i>Distillazione: London Dry</i> <i>Botaniche: Mandorla, Limone, Liquirizia, Pepe</i> <i>Provenienza: Regno Unito</i>	GIN MARE €10 <i>Distillazione: Distilled</i> <i>Botaniche: Arancia, Basilico, Limone, Timo, Rosmarino, Olive</i> <i>Provenienza: Spagna</i>	SABATINI €10 <i>Distillazione: London Dry</i> <i>Botaniche: Finocchio, Timo, Lavanda, Foglie di Ulivo</i> <i>Provenienza: Italia</i>
BULLDOG €10 <i>Distillazione: London Dry</i> <i>Botaniche: Lavanda, Limone, Liquirizia</i> <i>Provenienza: Regno Unito</i>	HENDRICK'S €10 <i>Distillazione: Distilled</i> <i>Botaniche: Scorze di Agrumi, Camomilla, Cumino, Pepe, Cetriolo, Rosa</i> <i>Provenienza: Regno Unito</i>	TANQUERAY N.10 €10 <i>Distillazione: Distilled</i> <i>Botaniche: Arancia fresca, Camomilla, Pompelmo Lime Fresco</i> <i>Provenienza: Regno Unito</i>
CITTADELLE €10 <i>Distillazione: Distilled</i> <i>Botaniche: Finocchio, Pepe di Giava, Limone, Mandorla, Noce Moscata, Anice Stellato</i> <i>Provenienza: Francia</i>	MONKEY 47 €10 <i>Distillazione: Dry Gin</i> <i>Botaniche: 7 tipi di pepe, Ibsico, Lavanda, Agrumi Mirtillo, Noce moscata</i> <i>Provenienza: Germania</i>	BAIGUR €10 <i>Distillazione: Premium Dry</i> <i>Botaniche: Mano di Buddha, Fiori di Loto, Cardamomo, Scorza di Limone</i> <i>Provenienza: Vietnam</i>
CITTADELLE JARDIN D'ÉTÉ €10 <i>Distillazione: Distilled</i> <i>Botaniche: Pepe, Agrumi, Cardamomo, Coriandolo, Melone, Cannella</i> <i>Provenienza: Francia</i>	NIKKA COFFEY €10 <i>Distillazione: Distilled</i> <i>Botaniche: Mela, Pepe, Yuzu, Kabosum Mandarino</i> <i>Provenienza: Giappone</i>	SCAPEGRACE €10 <i>Distillazione: Distilled</i> <i>Botaniche: Ananas, Patate dolci, Butterfly Pea Flower, Aronia</i> <i>Provenienza: Nuova Zelanda</i>
ELEPHANT €10 <i>Distillazione: London Dry</i> <i>Botaniche: Mele, Aghi di Pino, Buccia d'arancia</i> <i>Provenienza: Germania</i>	NORDES €10 <i>Distillazione: Infused</i> <i>Botaniche: Scorze di Arancio, The, Menta, Ibsico</i> <i>Provenienza: Spagna</i>	5060 GIN RURALE €10 <i>Distillazione: London Dry</i> <i>Botaniche: Santoreggia, Mandorla di Toritto</i> <i>Provenienza: Italia</i>
ENGINE €10 <i>Distillazione: Compound</i> <i>Botaniche: Salvia, Limone Rosa, Damascena, Liquirizia</i> <i>Provenienza: Italia</i>	PORTOFINO €10 <i>Distillazione: Distilled</i> <i>Botaniche: Ginepro, Iris, Lavanda, Rosmarino Salvia</i> <i>Provenienza: Regno Unito</i>	OCCITAN €10 <i>Distillazione: London Dry</i> <i>Botaniche: Erbe officinali, Erbe di Montagna</i> <i>Provenienza: Italia</i>
GIN MARE CAPRI €10 <i>Distillazione: Dry Gin</i> <i>Botaniche: Basilico, Rosmarino, Olive, Limone, Bergamotto</i> <i>Provenienza: Spagna</i>	ROKU €10 <i>Distillazione: Dry Gin</i> <i>Botaniche: Zenzero, Yuzu, Fiori di Ciliegio, The Verde</i> <i>Provenienza: Giappone</i>	



DULCIS IN FUNDO

DESSERT

CONCEDITI UN DOLCE FINALE

GELATO DI RICOTTA DI PECORA	€8
Gelato di ricotta di pecora miele millefiori e granella di pistacchio	
PRIMO BACIO AL LUNA PARK	€10
Gelato al popcorn e caramello salato, pop corn caramellati e liquirizia	
AMORE TROPICALE	€10
Crumble di biscotto al burro, mirepoix di mango, gelato al mango e spuma di cocco al lime	
CREMOSO ALLA NOCCIOLA	€10
Quenelle di cioccolato fondente e nocciola, sfoglie croccanti di cioccolato e nocciole, coulis al cioccolato bianco e passion fruit	
CIOCCOLATO FONDENTE AL TAGLIO	€6



DISTILLATI AL BICCHIERE

Grappa barricata Antica Cuvee riserva 5 anni Nonino	€8
Grappa barricata di Barbaresco Romano Levi	€12
Grappa bianca di Merlot o Sauvignon Blanc Nonino	€6
Distillato di uva moscato giallo Capovilla	€20
Chartreuse verde	€10
Chartreuse gialla	€8
Cognac Elegance Grande Champagne Paul Giraud	€8
Cognac XO Pale & Dry Delamain	€12
Bas Armagnac Dartigalongue	€10
Calvados 5 anni Lacompte	€9
Liquore alle Pere Williams e Cognac	€9
Tequila Azul	€30



AMARI, ROSOLI & LIQUORI

Amaro Amara	€6
Amaro Jefferson	€6
Amaro Bomba Carta	€6
Amaro Pugliarello	€6
Amaro Roger	€6
Amacappero	€5
Amaro Gariga	€5
Amaro Rurale	€6
Limoncello Mammamia	€7
Amaro Abracadabra	€6
Rosolio all'alloro della Murgia	€6

SOFT DRINK E ANALCOLICI

Coca Cola	€4	Succo di Pomodoro condito	€5	Acqua Panna 0,75	€3
Coca Cola Zero	€4	Drink Analcolico	€7	Acqua San Pellegrino 0,75	€3
Cedrata Tassoni	€4	<i>Chiedere allo staff la disponibilità</i>			
		Acqua Tonica Fever Tree	€4		
		Indian Water O al Pompelmo			



DISTILLATI?

NON SOLO RUM PREGIATI

Profumo dei Caraibi, il sapore dell'avventura

DEGUSTAZIONE CON CIOCCOLATO - €28

El Dorado 12 - note di spezie, frutta tropicale, miele e zucchero di canna. In bocca è secco e avvolgente.

El Dorado 15 - note tostate, speziate, di frutti tropicali tra cui banana e caramello. In bocca è ricco e setoso.

El Dorado 21 - note tostate, di frutta secca come noci, miele di castagno e frutta tropicale. In bocca corposo, strutturato, complesso e suadente.

LA STORIA DI EL DORADO

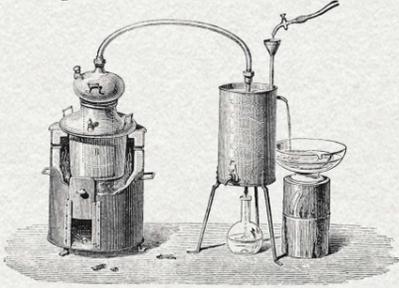
La storia della canna da zucchero, della sua coltivazione e della sua distillazione in Guyana, è antica e affascinante. Il territorio, prima dell'arrivo degli occidentali, era per la maggior parte invaso dalle acque dell'Atlantico; furono gli olandesi, nel XVII secolo, grazie alla tecnologia dei polder, già utilizzati in madrepatria, a bonificarlo e a renderlo coltivabile, e furono sempre gli olandesi, alla fine dello stesso secolo, a portare per primi la canna da zucchero in Guyana e a piantarla sulle sponde del fiume Demerara (da cui prenderà il nome il cultivar). Furono però

poi gli Inglesi, con la loro incredibile fame di rum, a iniziarvi la distillazione. E la storia della canna da zucchero in Guyana va di pari passo con la storia della Demerara Distillers, il produttore del Rum El Dorado. La Demerara Distillers, con oltre trecento anni di attività, è l'unica distilleria rimasta in Guyana, e ha avuto l'accortezza e la lungimiranza di salvare tutta una serie di alambicchi, a volte unici al mondo, dalle altre distillerie che mano a mano, per i problemi più svariati, chiudevano. Tutti questi alambicchi così antichi e rariformano un museo operativo dove vengono creati i preziosissimi rum.



RUM AL BICCHIERE

<i>El Dorado - 12 Years Old Finest Demerara</i>	€ 9
<i>El Dorado - 15 Years Old Finest Demerara</i>	€ 12
<i>El Dorado - 21 years old Finest Demerara</i>	€ 16
<i>Plantation Original Dark Double Ageing</i>	€ 8
<i>Plantation Overproof Old</i>	€ 8
<i>Diplomatic Reserva Exclusiva</i>	€ 8
<i>Hampden Pure Single Jamaican Rum aged 8 years</i>	€ 12
<i>Zacapa 23 Solera Gran Reserva</i>	€ 10



WHISKY O WHISKEY?

Il whisky (britannico) o whiskey (americano e irlandese) è un distillato ottenuto dalla fermentazione e successiva distillazione di vari cereali, maturato in botti di legno generalmente di rovere. Alcuni cereali, spesso l'orzo, vengono fatti germinare e trasformati in malto.

Le origini della distillazione sono lontane e avvolte dal fascino e dal mistero, e per questo motivo è praticamente impossibile stabilire la data di distillazione del primo whisky. Quello che possiamo dire è che la storia del whisky è legata a quella dei principali paesi produttori: Scozia, Irlanda, Stati Uniti e oggi anche Giappone.

Nel 1707 il whisky assunse il ruolo e il simbolo della libertà americana nei confronti degli inglesi, in seguito all'inizio del suo contrabbando che durò 150 anni durante i quali il whisky veniva prodotto nelle foreste. Oggi il whisky è il distillato più prodotto e consumato al mondo e il suo mercato è in continua evoluzione.



Whisky al Bicchiere:

<i>Macallan 12 Years Old Highland Single Malt Scotch Whisky</i>	€ 25	<i>Tokinoka Blended Japan Whisky</i>	€ 10
<i>Laphroaig 10 Years old Islay Single Malt Scotch Whisky</i>	€ 9	<i>Kensei Blended Japan Whisky</i>	€ 10
<i>Talisker 10 Years Old Single Malt Scotch Whisky</i>	€ 9	<i>Bulleit Rye American Whiskey</i>	€ 8
<i>Nikka From The Barrel Blended Whisky</i>	€ 10	<i>Bulleit Bourbon Frontier Kentucky Whiskey</i>	€ 8

DRINK SIGNATURE

PALOMA

€10

Ingredienti: Tequila, succo di lime, soda al pompelmo rosa, sciroppo d'agave.

Un drink fresco e dissetante da gustare in abbinamento con qualsiasi piatto o come aperitivo. Il drink nasce in Messico negli anni '50 in alternativa al Margarita. Nel 1955 gli Stati Uniti iniziano a commercializzare una linea di sodati: Squirrt. Il loro uso in miscelazione diede vita a diversi tequila highball, inizialmente noti come "changuirongo"; tra cui il Batanga e il Paloma.

TWIST ON AVIATION

€10

Ingredienti: London dry gin, sloe gin, succo di limone e maraschino.

Drink dall'origine incerta, si dice che sia nato durante la Prima guerra mondiale come drink commemorativo in onore delle grandi imprese dell'aviazione britannica. Secondo un'altra ipotesi, invece, fu inventato da Hugo Ensslin a New York, il quale fu il primo a trascriverne la ricetta. Drink dal gusto deciso e citrico, grazie al gin infuso alle prugne si sposa bene con carni rosse marinate.

OLD CUBAN

€10

Ingredienti: Rum scuro cubano, menta, angostura, succo di lime fresco, zucchero e top di Franciacorta.

Il drink, inventato dalla mixologist Audrey Saunders nel 2001 presso il famoso Pegu Club di New York, è entrato nella categoria dei New Era drinks dell'International bartender association. Drink fresco e aromatico, versatile da abbinare sul pasto ma abbastanza fresco da gustare come aperitivo.

COS'È IL MEZCAL?

È un distillato messicano ottenuto dalla pianta dell'agave e prodotto principalmente nello stato di Oaxaca.

Il mescal è prevalentemente prodotto nei distretti di Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán, Ocotlán, Ejutla e Zimatlán, che costituiscono le regioni per la denominazione di origine protetta del prodotto. Esistono differenti specie di agave, tra cui l'Agave angustifolia e l'Agave salmiana, e a ognuna di esse è associata una particolare varietà di mescal e a differenza della più conosciuta tequila, si produce solo con la parte centrale dell'agave conosciuta come espadin. Quando la pianta raggiunge i 6-8 anni di vita, si raccoglie e si tagliano tutte le foglie, lasciando solo il cuore, che viene chiamato pina per il suo aspetto e che viene cotto in speciali forni interrati. Dopo la cottura viene tritato e lasciato macerare da 14 a 30 giorni. Segue la distillazione in piccoli alambicchi discontinui, che può durare a lungo ed essere svolta due volte.

Il distillato viene quindi lasciato riposare in grandi botti di legno per un periodo che va dai 2 mesi ai 7 anni. Durante questo tempo acquisisce un colore dorato e via via più scuro.

L'invecchiamento ha tre distinte denominazioni:

Anejo - per almeno un anno, in botti di non più di 200 litri;

Reposado - per un periodo da due mesi a un anno;

Bianco - chiaro, conservato meno di due mesi.

Per aromatizzare un certo tipo di mescal viene depositata all'interno delle bottiglie una larva d'insetto. Viene comunemente definito venne, ma è in realtà la larva di un coleottero, oppure si utilizza la larva della gusano rojo, più pregiata della prima, e vera piaga per l'agave e la manioca in America."

DRINK SUGGERITO? MEZCAL MULE €10

Mezcal Mule. Cocktail metropolitano di Raffaele Caruso dedicato a New York con Mezcal, succo di limone e ginger beer



BIRRE DEL MESE € 7

Brooklin Ipa 0,33 - 8.3% Senti freschi e floreali. Al palato le note di malto e caramello sono ben equilibrate con le note amare e pungenti dei luppoli

Re Hop 0,33 - American Pale Ale -5% Ibrido tra una classica golden ale e una american pale ale, creata con una base di malto Pils per darerisalto al più rappresentativo luppolo americano. Al naso i sentori sono agrumati d'arancia. Al palato è elegante e amara con piacevoli note erbacee

Hacker-Pschorr Munchner Hell 0,50 - 5,4% L'aroma è delicato, con note di luppolo ed un fine profumo d'erbe officinali. Al palato è amara all'impatto con i ritorni olfattivi che danno una sensazione di prator fiorito insieme a nuances di lievito e legno. Birra che si lascia bere facilmente

PLACA LA TUA SETE!

Lasciati trasportare dalla nostra selezione di cocktail

APEROL SPRITZ

€7

Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ

€7

Campari bitter, prosecco e soda

NEGRONI

€8

Gin, Campari bitter, vermouh rosso

AMERICANO

€8

Campari bitter, vermouh rosso e soda

BOULEVARDIER

€9

Whisky, Campari bitter vermouh rosso

MILANO TORINO

€8

Campari bitter e vermouh rosso

OLD FASHIONED

€10

Whisky, zucchero e angostura

BLOODYMARY

€10

Vodka Beluga, succo di pomodoro, sale, pepe, worchestershire sauce e tabasco

NEW YORK SOUR

€12

Whisky, succo di limone, zucchero e vino malbec

WHISKYSOUR

€12

Whisky, succo di limone, zucchero e angostura

LONG ISLAND

€12

Tequila, rum bianco, vodka, gin, triple sec, succo di limone e coca cola

PORN STAR MARTINI

€15

Vodka infusa alla vaniglia, passoa, passionfruit, succo di limone

MOSCOWMULE

€10

Vodka Beluga, succo di lime, ginger beer, cetriolo

TOMMY'S MARGARITA

€9

Tequila, sciroppo d'agave succo di lime

MARGARITA

€9

Tequila, Cointreau esucco di lime

DAIQUIRI

€8

Rum bianco, succo di lime e zucchero

MAITAI

€9

Rum scuro, rum giamaicano ambrato, orange curacao, sciroppo di orzata e succo di lime,