

BOLLE E BOLLICINE



- COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO DOCG - Tenuta Santa Croce €16,00
- LAMBRUSCO DELL'EMILIA DOC "OTTOCENTO NERO"- Albinea Canali €16,00
- LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC "VIGNETO CIALDINI" - Chiarli €16,00
- METODO CHARMAT BRUT ROSÈ "MOROSÈ" - Poderi Morini €18,00
- PASSERINA BRUT - Velenosi €22,00
- PROSECCO SUP. DOCG BRUT - Col Vetoraz €22,00
- CREMANT DE BOURGOGNE ROSÈ "GRAND CUVÉE" - Veuve Ambal €30,00
- TRENTO DOC MILLESIMATO 2019 - Altemasi €30,00
- METODO CLASSICO "IVAN" 2013 BRUT (P.NERO IN BIANCO 78 MESI LIEVITI) - Dante Rivetti €30,00
- FRANCIACORTA BRUT DOCG - Enrico Gatti €32,00
- CARRICANTE METODO CLASSICO BRUT - Planeta €32,00
- METODO CLASSICO "VULCANO 800" BRUT 2020 - Terra dei Re €32,00
- RIESLING SEKT (METODO CLASSICO) - Schloss-Remhartshausen- RHEUNGAU - Germania €35,00
- ETNA SPUMANTE DOC "APUM 48" BLANC DE NOIR - Cantine di Nessuno €35,00
- FRANCIACORTA ROSÈ DOCG 2019 - Le Marchesine €35,00
- FRANCIACORTA SATEN DOCG 2020 - Enrico Gatti €37,00
- FRANCIACORTA PAS DOSÈ DOCG - Enrico Gatti €35,00
- FRANCIACORTA BRUT NATURE DOCG 2009 "GIOVANNI BIATTA" - Le Marchesine €53,00
- CHAMPAGNE BRUT DOSAGE ZERO AOC - A. Viot & Fils RM - COTE DE BAR €55,00
(50% P. NERO, 40% CHARDONNAY, 10% P. MEUNIER)
- CHAMPAGNE BRUT SELECTION - Guy Charbaut - (34% CHARDONNAY, 33% P. MEUNIER, 33% P. NERO) €55,00
- CHAMPAGNE BRUT TRADITION - Alain Bailly RM - MARNE (90% P. MEUNIER, 10% CHARD.) €55,00

MEZZE BOTTIGLIE

- COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO - Tenuta Santa Croce €10,00
- SOAVE CLASSICO DOC "SAN MICHELE" 2023 **BIO** - Ca' Rugate €10,00
- MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2021 - Terenzi €12,00

BIANCHI - EMILIA ROMAGNA

- FAMOSO "RE FAMOSO" 2022 - Trerè €18,00
- COLLI DI IMOLA DOC CHARDONNAY "MALETO" **BIO** 2022 - Palazzona di Maggio €18,00
- ROMAGNA ALBANA DOCG "ARLUS" 2022 - Trerè €18,00
- "CLEMENTE I" (RIESLING - SAUV. - PAGADEBIT) 2022 - Enio Ottaviani €20,00
- ROMAGNA ALBANA DOCG "CINQUANTACINQUE" 2021 - Mingazzini €20,00
- ROMAGNA ALBANA DOCG "BIANCO DI CEPARANO" 2023 - Fattoria Zerbina €20,00
- ROMAGNA ALBANA DOCG "UVA FLAVA" 2021 - I Sabbioni €20,00
- ALBANA DI ROMAGNA DOCG "PROGETTO UNO" **BIO** 2022 - Leone Conti €22,00
- ALBANA "TERGENO" 2020 - Fattoria Zerbina €23,00
- "THEA BIANCO" 2022 **BIO** - Az. Agr. TreMonti €34,00
- ALBANA IN ANFORA "VITALBA" **BIO** 2022 - Az. Agr. TreMonti €34,00

ROSSI - EMILIA ROMAGNA

- ROMAGNA SANG. SUP. DOC "ODDONE" 2022 **BIO**- Tenuta La Viola €16,00
- ROMAGNA SANG. SUP. DOC "SOLANO" 2021 - Podere La Berta €16,00
- ROMAGNA SANG. SUP. DOC "CENTURIONE" 2022 - Ferrucci €16,50
- SANGIOVESE "GJOVE" I.G.T. 2020 **BIO** - **NO SOLFITI** - Mingazzini €16,50
- CABERNET SAUVIGNON I.G.T. 2020 - Mingazzini €17,00
- ROMAGNA SANG. MARZENO "POGGIO VICCHIO" 2022 - Fattoria Zerbina €19,00
- ROMAGNA SANG. SUP. DOC "I VOLI DEI GRUCCIONI" 2018 - I Sabbioni €19,00
- ROMAGNA SANG. SUP. "CIGNO ROSSO" 2018 **BIO** - Terra e Sale €22,00
- ROMAGNA SANG. SUP. "DON PASQUALE" 2021 - Podere Palazzo €23,00
- MERLOT - SYRAH "PIS & LOV" 2022 **BIO** - Leone Conti €25,00
- MERLOT - CAB. FRANC. "DRACONE" 2019 - Palazzona di Maggio €25,00
- ROMAGNA SANG. DOC RISERVA "AMARCORD D'UN ROSS" 2020 - Trerè €25,00
- ROMAGNA SANG. DOC RISERVA "OLMATELLO" 2019 - Podere La Berta €28,00
- SANGIOVESE - MERLOT "ANTITESI" 2022 - Fattoria Zerbina €28,00
- ROMAGNA SANG. RIS. MODIGLIANA DOC "REDINOCE" 2019 - Balìa di Zola €28,00
- SANGIOVESE- CAB.- MALBO "FIENI" 2012/14 - Az. Agr. Filippo Manetti Vigne di San Lorenzo €29,00
- MERLOT 2020 - Enio Ottaviani €30,00
- ROMAGNA SANG. RIS. "AUGUSTUS" 2019 - Podere Palazzo €33,00
- ROMAGNA SANG. SUP. RIS. DOC "CORALLO NERO" 2018 - Az. Agr. Gallegati €33,00
- "MARZIENO" 2017/18 - Fattoria Zerbina €35,00
- ROMAGNA SANG. SUP. RIS. DOC "DOMUS CAIA" 2018 - Ferrucci €35,00
- SANGIOVESE "OUDEIS" 2011 - Az. Agr. Filippo Manetti Vigne di San Lorenzo €35,00
- ROMAGNA SANG. SUP. RIS. MARZENO DOC "PIETRAMORA" 2017/18 - Fattoria Zerbina €35,00

BIANCHI

• LUGANA DOC "CÀ DEL LAGO" 2022 - Villabella	€18,00
• BENEVENTANO FALANGHINA IGP 2022 - Tenuta Scuotto	€18,00
• SOAVE DOC MONTE CALVARINA "FARINALDO" 2022 BIO - Tenuta Grimani	€18,00
• PASSERINA 2022 BIO - Velenosi	€18,00
• CHARDONNAY "FATHER'S EYES" 2021/22 - Di Lenardo	€18,00
• PIEMONTE DOC SAUVIGNON "TRA DONNE SOLE" 2021 - Vite Colte	€18,00
• MOSCATO GIALLO SECCO "PFEFFERER" 2022 - Colterenzio	€20,00
• VERMENTINO LIGURIA DI LEVANTE IGT "LA BIANCA" 2022 - Cantina Lunae	€20,00
• ROERO ARNEIS DOCG 2022 BIO - Matteo Correggia	€20,00
• VERMENTINO DI SARDEGNA "GIANCU" DOC 2022 - Tanca Gioia	€20,00
• PECORINO 2022 - Tenuta Ulisse	€20,00
• COCCOCCIOLA 2022 - Tenuta Ulisse	€20,00
• SAUVIGNON "ANIMALE CELESTE" 2022 - Santa Barbara Antonucci	€22,00
• VALLE D'AOSTA DOC PETITE ARVINE 2022/23 - Le Clocher	€22,00
• CHARD. - SAUV. "HERMON WHITE" 2022 - Golan Heights - Israel	€23,00
• A.A. PINOT BIANCO "PLOTZNER" 2022 - St. Pauls	€23,00
• SAUVIGNON "505" 2022 - Von Blumen	€24,00
• A.A. GEWURZTRAMINER SELEZIONE "LEITEN" 2022 - Nals & Margred	€24,00
• RIBOLLA GIALLA IGP 2022 - Ronco dei Tassi	€24,00
• VALLE ISARCO DOC SYLVANER 2021 - Strasserhof	€24,00
• A.A. KERNER SELEZIONE "FELS" 2022 - Nals & Margred	€25,00
• CHARDONNAY "EDDA" 2021 IGP SALENTO - San Marzano	€25,00
• LANGHE NASCETTA 2021 - Castello di Perno	€25,00
• SOAVE CLASSICO DOC "MONTE CARBONARE" 2021 - Suavia	€25,00
• CARRICANTE ETNA BIANCO DOC CONTRADA TACCIONE 2021 - Planeta	€25,00
• COLLI TORTONESI TIMORASSO DOC "FRANCESCA" 2022 - Vigne Marina Coppi	€26,00
• FRIULI ISONZO DOC FRIULANO 2018/19/20 - Tercic	€28,00/27,00/ 26,00
• VALLE ISARCO DOC RIESLING 2022 - Strasserhof	€28,00
• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC PINOT GRIGIO 2022 - La Roncaia	€28,00
• CHARDONNAY MENFI DOC 2020 - Planeta	€35,00
• BOURGOGNE CHARDONNAY 2020 - Louis Jadot-Borgogna - F	€35,00

ROSATI

• METODO CHARMAT BRUT ROSÈ "MOROSÈ" - Poderi Morini	€17,50
• SYRAH - SANG. "ROSA DI CEPARANO" 2023 - Fattoria Zerbina	€18,00
• SYRAH ROSATO 2021 BIO - Terra e Sale	€18,00
• CASTEL DEL MONTE DOCG "VERITAS" BOMBINO NERO 2021 - Torrevento	€18,00
• "ALBANA ROSA" IGT 2021 - Mingazzini	€24,00
• CREMANT DE BOURGOGNE ROSÈ "GRAND CUVÉE" - Veuve Ambal	€30,00
• FRANCIACORTA ROSÈ DOCG 2019 - Le Marchesine	€35,00

ROSSI

• ROSSO PICENO DOC "STÈ" 2020 - Santa Barbara Antonucci	€16,00
• CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO "BOLONERO" DOCG 2019 - Torrevento	€16,00
• MORELLINO DI SCANSANO DOC 2021 - Terenzi	€18,00
• CHIANTI COLLI SENESI DOCG 2021 - Felsina	€18,00
• "APPASSIMENTO" 2022 - Domini Veneti	€20,00
• MALVASIA NERA 2021 - San Marzano	€20,00
• CARMENERE - MERLOT "CARMENERE PIÙ" 2021 - Inama	€20,00
• PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2022 - San Marzano	€20,00
• TEROLDEGO DA VALLAGARINA IGT "I DOSSI" 2021- Az. Roeno	€20,00
• ROSSO DI MONTEFALCO DOC 2020 - Arnaldo Caprai	€22,00
• MOLISE AGLIANICO RISERVA DOC "CONTADO" 2017 - Di Majo Norante	€23,00
• CARIGNANO DEL SULCIS DOC "U TABARKA ROUSSU" 2022 - Tanca Gioia Carloforte	€24,00
• CASTEL DEL MONTE DOCG RISERVA NERO DI TROIA 2016 - Torrevento	€24,00
• BARBERA D'ASTI SUP DOCG "LA LUNA E I FALO" 2020 - Vite Colte	€24,00
• MAREMMA TOSCANA ROSSO DOC "BRAMALUCE" 2022 - Terenzi	€24,00
• VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC 2019 - Villabella	€24,00
• A.A. DOC MERLOT - CABERNET SAUV. "VANGAR" 2022 - Nals & Margreid	€24,00
• MOLISE TINTILIA RISERVA DOC 2020 - Di Majo Norante	€25,00
• MALBEC "VIVE" 2021 - Botega Altavista - Argentina	€25,00
• BOLGHERI DOC "BORGERI" 2021/22 - Giorgio Meletti Cavallari	€28,00
• ETNA ROSSO DOC 2020 - Planeta	€28,00

ROSSI

- LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE DOC "QUERCiantica" 2020 - Velenosi €25,00
- LANGHE NEBBIOLO DOC 2021 - Francesco Clerico €25,00
- SUD TIROL ALTO ADIGE DOC LAGREIN 2022 - Kossler €25,00
- ALTO ADIGE PINOT NERO "LUZIA" 2022 - St. Pauls €26,00
- COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC "FUSCO" 2017 - La Roncaia €32,00
- AGLIANICO DEL VULTURE DOC "NOCTE" 2017 - Terre dei Re €32,00
- BOURGOGNE PINOT NERO 2021 - Louis Jadot - Borgogna - F €36,00
- CAB./SAUV. - CARMANERE "BRADISISMO" 2020 - Inama €36,00
- ROSSO PICENO SUP. DOC "ROGGIO DEL FILARE" 2019 - Velenosi €36,00
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2019 - Domini Veneti €45,00
- SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG "COLLEPIANO" 2013 - Arnaldo Caprai €48,00
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018 **BIO** - Az. Agr. La Rasina €50,00
- CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZ. "S. LORENZO" DOCG 2011 - Castello di Ama €50,00
- BARBARESCO DOCG RISERVA 2015 - Vite Colte €50,00
- BAROLO DOCG "VILLERO" 2017 - Giacomo Fenocchio €54,00
- AMARONE DELLA VALP. "PUNTA 470" DOCG 2017 - Cà Rugate €55,00
- BAROLO DOCG 2011 - Vite Colte €60,00
- BAROLO DOCG "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO" 2017 - Ca' Viola €65,00
- SANGIOVESE "PERCARLO" 2013 - S.Giusto a Rentennano €75,00

DOLCI, PASSITI E LIQUOROSI

- MOSCATO D'ASTI DOCG "LA GATTA" 2023 - Vite Colte €15,00
- SANGUE DI GIUDA OLTRE PO' PAVESE DOC 2021 - Bertè Cordini €15,00
- AUSLESE CUVÈE 2017 - L 0,375 - Kracher - Austria €19,00
- PORTO TAWNY - L 0,75 - Burmester €21,50
- MOSCATO DEL MOLISE DOC "APIANAE" 2015 - L 0,5 - Di Majo Norante €25,00
- CENTESIMINO PASSITO "RUBACUORI" - L 0,5 - Poderi Morini €26,00
- ROMAGNA ALBANA PASSITO RIS. DOCG "REGINA DI CUORI" - L 0,5 - Az. Agr. Gallegati €29,00
- SANGIOVESE PASSITO "TATÙ" 2020 - L 0,5 - I Sabbioni €29,00
- MOSCATO PASSITO "DINDARELLO" 2018 - L 0,75 - Maculan €30,00
- "GIARDINI ARIMEI" (PASSITO SECCO) - L 0,5 - F.lli Muratori €30,00
- PANTELLERIA MOSCATO LIQUOROSO DOC - L 0,75 - Lago di Venere €30,00
- MONTILIA - MORILLES PEDRO XIMENEZ "DON PX" 2017 - L 0,375 - T. Albalà €34,00
- ROMAGNA ALBANA PASSITO DOCG "D'OR LUCE" 2009 - L 0,5 - Branchini €35,00
- PORTO LBV 2016 - L 0,75 - Burmester €36,00
- PANTELLERIA PASSITO DOC "BEN RYE" 2019 - L 0,375 - DonnaFugata €44,00
- ROMAGNA ALBANA PASSITO DOCG "SCACCOMATTO" 2020 - L 0,375 - Fattoria Zerbina €44,00

BIRRA ARTIGIANALI

- **BIRRIFICIO AGRICOLO ZAGO - IPA - FORMATO 0,5 L** €8,00
Indian Pale Ale, birra ad alta fermentazione con rifermentazione naturale in bottiglia. Prodotta da malto. Avvolgente, con speziatura delicata e retrogusto luppolato. Località: Friuli Venezia Giulia.
- **BIRRIFICIO AGRICOLO ZAGO - BIANCA - FORMATO 0,5 L** €8,00
Birra ad alta fermentazione, rifermentata naturalmente in bottiglia. Stile Blanche/Weiss. Multicereale, cremosa, delicata e rinfrescante. Località: Friuli-Venezia Giulia
- **BIRRIFICIO SAN GABRIEL - "AMBRA ROSSA" - FORMATO 0,5 L** €8,00
Colore rosso ambrato, prodotta grazie all'incontro di malto e Radicchio di Treviso. Retrogusto caramellato, erbaceo e morbido. Località: Veneto
- **BIRRIFICIO AGRICOLO LA MATA - "DORA" - FORMATO 0,5 L** €8,00
Birra stile Belga ad alta fermentazione. Colore biondo intenso, fruttata e dissetante. Località: Romagna
- **BIRRIFICIO AGRICOLO LA MATA - "MYALE" - FORMATO 0,5 L** €8,00
Indian Pale Ale, ad alta fermentazione. Colore ambrato, aroma floreale e agrumato. Piena, rotonda e luppolata. Località: Romagna.
- **BIRRIFICIO AGRICOLO LA MATA - "LOVA" - FORMATO 0,5 L** €8,50
Birra stile Belgian Strong Ale, alta fermentazione. Colore ambrato chiaro, speziata, fruttata e golosa. Località: Romagna.
- **BIRRIFICIO AGRICOLO LA MATA "BISA" - FORMATO LATTINA 0,33 L** €5,00
Birra stile Stout, agricola ad alta fermentazione. Nera come il carbone, aroma tostato, sentori cioccolato e liquerizia. Località: Romagna
- **PRIMATOR "MOTHER IN LAW" - FORMATO 0,5 L** €8,00
Birra stile Indian Pale Lager, chiara non filtrata. Tonalità oro-rame, schiuma ricca e compatta. Località: Dobrosovka (Repubblica Ceca)

BIRRA ALLA SPINA

- **EBEER (ARTIGIANALE PALE ALE) - L 0,3** €4,50
Bionda, leggera, dissetante.
Aroma ben luppolato, con aggiunta di erbe aromatiche in infusione.
- **ERDINGER (WEISS) - L 0,3** €3,50
- **ERDINGER (WEISS) - L 0,5** €5,50
- **SCHMUCKER (LAGER) - L 0,2** €3,50
- **SCHMUCKER (LAGER) - L 0,4** €5,50
- **MC FARLAND (ROSSA) - L 0,2** €3,50
- **MC FARLAND (ROSSA) - L 0,4** €5,50

SPIRITI E DISTILLATI

- **GRAPPA BIANCA MOSCATO - Marolo** €4,00
- **GRAPPA "SARPA" BIANCA - Poli** €4,00
- **MILLA (INFUSIONE DI CAMOMILLA IN GRAPPA DI NEBBIOLO) - Marolo** €4,00
- **GRAPPA AFFINATA IN LEGNO DI NEBBIOLO - Marolo** €4,50
- **GRAPPA "SARPA" AFFINATA IN LEGNO - Poli** €4,50
- **PERE WILLIAMS & COGNAC - Francois Peyrot** €5,00
- **"GLENFIDDICH" 12 SCOTCH WHISKY - SINGLE MALT - Glenfiddich Distillery** €6,00
- **BAS ARMAGNAC - Goudolin** €6,00
- **CALVDOS PAYS D'AUGE 10 ANS - Serge Desfriéches et Fils** €6,00
- **LAPHROAIG SCOTCH WHISKY 10 ANNI "ISLAY" - SINGLE MALT - D. Johnson & Co. Laphroaig Distillery** €7,00
- **COGNAC VOSP - Grand Champagne 1er Cru J. Dupont** €7,00
- **RON ESPERO X.O. - Espero - Albert Michler Distillery** €8,00
- **DOUBLE BARREL RUM - Merser & Co. - Haymans** €8,00
- **RHUM AGRICOLE - AFFINATO IN LEGNO - Domaine de Labourdonnais - Mauritius** €8,00

ALCOOL ZERO

• CAFFÈ	€1,50
• CAPPUCCINO	€2,50
• CAFFÈ CORRETTO	€2,00
• ACQUA - 0,5 L	€1,50
• ACQUA - 0,75 L	€2,50
• TISANE	€3,00
• THE CALDO	€3,00
• CAMOMILLA	€3,00
• SUCCO DI FRUTTA - ACE - YOGA 200ML	€3,00
• SUCCO DI FRUTTA - ANANAS - YOGA 200ML	€3,00
• SUCCO DI FRUTTA - PESCA - YOGA 200ML	€3,00
• ICE TEA ALLA PESCA LIPTON - 0,25 L	€3,00
• ICE TEA AL LIMONE LIPTON - 0,25 L	€3,00
• SANBITTER ROSSO	€3,00
• CRODINO	€3,00
• TONICA TASSONI - 0,18 L	€3,00
• CEDRATA TASSONI - 0,18 L	€3,00
• ARANCIATA LURISIA - 0,275 L	€3,50
• CHINOTTO LURISIA - 0,275 L	€3,50
• COCA COLA - 0,33 L	€3,50
• COCA COLA ZERO - 0,33 L	€3,50
• GINGERBEER FEVER TREE - 0,20 L	€3,50

COCKTAIL

CLASSICI

- **SPRITZ** - aperol/campari bitter, prosecco, soda €5,00
- **APEROL TASSONI** - aperol, tassoni, soda' €5,00
- **UGO** - vermouth ai fiori di sambuco, prosecco, soda, lime, menta €6,50
- **MILANO-TORINO** - campari, vermouth €5,00
- **AMERICANO** - bitter, vermouth rosso, soda €6,00
- **NEGRONI SBAGLIATO** - bitter, vermouth rosso, prosecco €6,50
- **NEGRONI** - bitter, vermoth, gin €7,00
- **LONDON MULE** - lime, zucchero, gin, ginger beer €8,00
- **MOSCOW MULE** - lime, zucchero, vodka, ginger beer €7,50
- **LONG ISLAND ICED TEA** - limone, zucchero, gin, vodka, ruhm, triple sec, coca-cola €8,00
- **GIN FIZZ** - limone, zucchero, gin, soda €8,00
- **PEACH & ROSE** - soft gin alla rosa e pesca, tonica, limone, zuccchero €7,00

PESTATI

- **CAIPIROSKA** - lime, zucchero, vodka €8,00
- **CAIPIRINHA** - lime, zucchero, cachaca €8,00
- **MAINETTI** - caipiroska con zenzero e peperoncino €9,00
- **MOJITO** - rhum, soda, lime, zucchero di canna, menta €8,00
- **PUNCH CUBANO** - rhum, coca cola, lime, zucchero di canna €8,00
- **CAIPIRISSIMA** - lime, zucchero, rum bianco €8,00

I NOSTRI GIN TONIC E GIN LEMON CON

- GIN HAYMANS - UK -** €9,00
London Dry Gin, sapore secco e netto. Intenso sapore di ginepro con note di coriandolo, buccia d'arancia, limone, noce moscata, radice di orris, cannella e corteccia di cassia
- GIN MARCONI 42 - IT -** €10,00
Gin italiano distillato artigianalmente, ottenuto da un'infusione di botaniche mediterranee: bacche di ginepro, rosmarino, menta, basilico, timo, cardamomo, coriandolo
- GIN MARCONI 44 - IT -** €10,00
Gin italiano distillato a bagnomaria sotto vuoto.
Il suo aroma esuberante ricorda un canestro di agrumi su un fondo di spezie esotiche.
- GINTO BOX (L'UNICO GIN TONIC FAI DA TE) - IT -** €10,00
Al tavolo avrai tutti gli ingredienti necessari per crearlo.
Il gin è di nostra produzione aromatizzato con zenzero e bergamotto
- GIN FRED JERBIS 43 - IT -** €12,00
Un gin originale: 43% di alcol e 43 erbe botaniche, per un prodotto unico.
Un gin caratteristico, dal colore giallo paglierino, ricco di profumi e sentori, prima erbacei e poi speziati. L'aroma profuma prevalentemente di ginepro, mentre i toni alcolici sono quasi assenti. Il gusto è equilibrato e delicato con sentori di erbe aromatiche, agrumate e speziate.
- GIN HENDRICK'S - UK -** €9,00
La ricetta si avvale dell'uso di 11 specie botaniche: dall'achillea al coriandolo, dal ginepro alle bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia e limone, radice di angelica e di iris, con un'infusione finale di petali di rosa damascena e cetriolo.
- BLACK GIN - NZ -** €12,00
London Dry Gin prodotto in Nuova Zelanda. Si presenta di colore nero con riflessi violacei al profumo di frutti rossi e spezie tropicali
- LIND & LIME - SCO -** €12,00
London Dry Gin prodotto ed Edimburgo da uno spirito di base al 96% di ABV e ridistillato con una ricetta accuratamente curata di 7 botaniche. Il ginepro fornisce la spina dorsale, completata da lime croccante e agrumato e sostenuta da aromi terrosi di grani di pepe rosa. Il risultato è deliziosamente complesso, asciutto e completamente rinfrescante.