

THE IRISH TIMES





BIRRE ALLA SPINA

BIRRE ALLA SPINA

	<i>Fer.</i>	<i>%</i>	<i>Piccola</i>	<i>Media</i>
Bass Lager Extra Smooth Birra chiara dal gusto molto morbido già dal primo abbocco con un buon bilanciamento tra l'amaro e l'aroma leggermente maltato. Schiuma fine e persistente.	^	5	3	5
Bass Best Scotch Ale Birra ambrata doppio malto, dal gusto intenso. Nel corso della sorsata va facendosi spazio un intrigante amaro, composto sia da tostature che da luppoli. Finale secco ed etilico.	^	9	4	6
Murphy's Stout Una birra scura dalla grande storia, dal corpo leggero dato dal basso grado alcolico, ma dal gusto e dagli aromi decisamente intriganti che ricordano caffè, cioccolato e liquirizia.	^	4	3,5	5,5
Murphy's Red La Murphy's Red e' una classica rossa ale, ha un gusto pieno e ricchissimo, un deciso sapore di malto e un aroma tutta speciale, con sentori di caramello e ribes.	^	5,2	3,5	5,5
Reale - Birra del Borgo Ispirata alle tradizionali India Pale Ale inglesi ha un profumo intenso dato dai luppoli aromatici americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. Finale intenso e luppolato.	^	6,4	//	6
My Antonia - Birra del Borgo Imperial pilsner con luppoli europei e luppoli americani in Dry-Hopping. Più alcolica e corposa rispetto alle classiche pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.	v	7,5	//	6
Buttiga - Aca Toro Pale ale delicata con una luppolatura intensa tendente all'erbaceo con leggere note fruttate sul tropicale. Prodotta in collaborazione con il birrificio Brewberry per il gruppo ska-punk italiano "Punkreas". Son ben giusti!!! Bevi come un toro.	^	4,9	//	5,5
Birra a rotazione Chiedete al personale la disponibilità	//	//	//	//



SIDRI IRLANDESI

	<i>ml</i>	<i>%</i>	<i>\$</i>
Tempted - North Ireland - sweet cider	500	5	7
Stonewell - Cork - dry cider	500	5,5	7
Longueville House Cider - Cork - medium dry cider	500	5,5	8
Longueville Mor Brandy Cask - Cork - strong cider	500	8	10

BIRRE ARTIGIANALI

	<i>Fer.</i>	<i>ml</i>	<i>%</i>	<i>\$</i>
Retorto Birrificio nato nel 2011 a Podenzano (PC) per mano della Famiglia Ceresa. Numerosi sono i riconoscimenti ottenuti da Retorto e dalle sue produzioni alchemiche nel corso degli anni, nell'ambito di fiere e concorsi a livello nazionale.				
Retorto - Morning Glory - American Pale Ale	Λ	330	5,6	6
Retorto - Daughter Of Autumn - Strong Scotch Ale	Λ	330	7,5	6
Retorto - Black Lullaby - Belgian Strong Ale	Λ	330	8,3	6
Retorto - Bloody Mario - Blanche 'n Cherries	Λ	330	6,1	6
Retorto - Latex Più - Blanche	Λ	330	4,8	6
Buttiga Nasce a Piacenza nel 2011, all'interno di una corte del XV secolo, dalla volontà di quattro soci, che decidono di rilevare l'attività iniziata nel 2008. Crescono con gli anni migliorando sempre di più la produzione con l'obiettivo di rendere la vita delle persone più bella e leggera, a colpi di birra!				
La Buttiga - Sognodoro - American Pale Ale	Λ	330	5	6
La Buttiga - Psycho - Double IPA in lattina	Λ	330	7,1	6
La Buttiga - Mia Zia - Session IPA in lattina	Λ	330	3,8	6

Fer. *ml* % \$

Brewfist BrewFist nasce nel 2010 a Codogno (LO) dalla grande passione per la birra di due amici, Andrea e Pietro. BrewFist è sempre alla ricerca di nuovi ingredienti, nuove tecniche e nuove idee...con un grande obiettivo: More Beer, More People!				
Brewfist - Spaceman - West Coast Pale Ale	Λ	330	7	6
Brewfist - Spaghetti Western - Imperial Chocolate Coffee Stout	Λ	330	8,7	6
Brewfist - One Way TripHell - Triple	Λ	330	9.5	6
Brewfist - Beautiful&Strange - Gose	Λ	330	3,7	6
Brewfist - Caterpillar - Rye Pale Ale	Λ	330	5,8	6
Vallescura Vallescura è un birrificio agricolo dove producono birre contadine. La loro storia brassicola nasce nel 2007. Non solo birrificio bensì una filiera produttiva totalmente e veramente a kilometro zero.				
Vallescura - Melania - Ambrata aromatizzata al ginepro	Λ	330	4,5	6
Vallescura - Melodia - Ale al miele	Λ	330	6,0	6
Green Dog Brewery Green Dog Brewery nasce a Lugagnano Val d'Arda come agribirrificio (birrificio agricolo). Il birrificio possiede infatti 15 ettari di terreno da cui viene coltivato l'orzo per la produzione delle loro birre.				
Green Dog Brewery - Alcatraz - Double IPA	Λ	330	7,5	6
Green Dog Brewery - Raus - Affumicata	v	330	5,3	6



COLLI PIACENTINI			BOLLE
Romagnoli - Pigro (Chardonnay Metodo Classico)	5	24	
Luretta - Principessa Pas Dosè (Chardonnay e Pinot Nero)	6	30	
Torre Fornello - Olumbra (Marsanne e Malvasia di Candia Metodo classico)	5,5	27	
Torre Fornello - Pinot Rosè (Pinot nero metodo classico)	5,5	27	
Lusenti - Malvasia Secca “Emiliana” (Malvasia di Candia)	4	20	ROSSI
Marengoni - Gutturnio Superiore (Barbera e Bonarda)	4	20	
Luretta - Gutturnio superiore (Barbera e Bonarda)	4	22	
Luretta - Carabas (Barbera)	5	30	
La Stoppa - Trebbiolo (Barbera e Bonarda) // Triple “A”	4	20	BIANCHI
Luretta - I Nani e le Ballerine (Sauvignon)	4	20	
Bianco del Poggio - Soc.Agr. Il Poggio (Sauvignon)	4	20	
Denavolo - Dinavolo (Malvasia Aromatica di Candia, Ortrugo, Marsanne)	5	25	
La Stoppa - Ageno (Malvasia Aromatica di Candia, Ortrugo/Trebbiano)	5	30	
Lusenti - Bianca Regina (Malvasia di Candia secca)	5	25	DOLCI
Il Negrese - Malvasia Passita	6	30	
Lusenti - Pistamota (Bonarda Passita)	6	30	DOLCI

OLTRE I COLLI			BOLLE
Faccoli Extra Brut - (Chardonnay - Pinot bianco - Pinot nero)	6	35	
Ettore Germano - (Pinot Nero e Chardonnay)	6	35	
Ferrari Perlè - (Chardonnay Millesimato 5 anni sui lieviti)	7	40	

Occhipinti - SP68 (Frappato di Vittora e Nero d'avola) // Triple "A"	4,5	23	ROSSI
L'Archetipo - Primitivo Aglianico // Triple "A"	4,5	23	
Dettori - Renosu Rosso // Triple "A"	4	20	
Foradori - Teroldego // Triple "A"	5	25	
Musella - Valpolicella Superiore // Triple A	5	25	
Buondonno - Chianti classico (Sangiovese) // Triple "A"	4,5	23	
Migliavacca - Barbera superiore del Monferrato // Triple "A"	5	25	
Chateau Le Puy - Duc de Nauves (Bordeaux) // Triple "A"	5	25	

Calabretta - Carricante // Triple "A"	5	25	BIANCHI
L'Archetipo - Greco // Triple "A"	4	20	
Dettori - Renosu Bianco (Vermentino e Moscato di Sennori) // Triple "A"	4	20	
Movia - Gredic (Tocai friulano) // Triple "A"	5	25	
Weingut I.B. - Riesling Kabinett // Triple "A"	5	25	
Agricola Calafata - Levato di gronda Vermentino // Triple "A"	5	25	

MISCELLATI

STORIELLA DEL BUON BERE

Provare a raccontare una Storia della Miscelazione significa decidere di partire per un viaggio nel tempo e nello spazio della cultura umana, accettando di correre il rischio di perdersi fra la folla delle bettole nei porti di Londra e Lima, nelle trattative economiche coi mercanti di spezie delle Isole Molucche, nelle scoperte mediche di dottori in zone e tempi di guerra, nei salotti aristocratici del '700 a conversare di politica e "buone maniere" per poi ritrovarsi al bancone di un saloon polveroso con un barman in panciotto e un ingombrante paio di baffi che sembra uscito da un film ambientato nel Far West.

Ma se le mete risultano sempre un po' nebulose, i luoghi di partenza sono sempre un porto sicuro a cui fare ritorno quando si perde la rotta; e il nostro porto sicuro ha una data e una zona geografica specifica: anno 1632, India.

In una lettera del 1632 fra due empori commerciali della English East India Company, quello di Armagon e quello di Petrapoli, viene citata per la prima volta nella storia una bevanda che metterà le basi della miscelazione per come noi la consideriamo oggi: all'interno della missiva infatti viene fatto il nome del Punch. Non vengono fornite indicazioni sulla natura della bevanda, ne tantomeno una ricetta, a testimonianza del fatto che comunque il Punch fosse già conosciuto sia dal mittente che dal destinatario della missiva, che quindi davano per scontato che il rimando ad una bevanda alcolica ed inebriante adatta ai festeggiamenti fosse colto senza difficoltà. Solo grazie al lavoro di David Wondrich, poi materializzatosi in Punch – The delights (and dangers) of the flowing bowl,

siamo riusciti a comprendere il riferimento dietro alla parola Punch: l'unione di distillato, zucchero, succo di agrume, acqua e spezie (a volte queste ultime due categorie erano riunite in un unico ingrediente, il té).

Marinai e porti sono da sempre un binomio esplosivo se ci riferiamo alla capacità di diffondere idee e innovazioni, perciò della velocità di propagazione del Punch non dovremmo stupirci (esistono documenti che dimostrano come già nel 1650 la bevanda avesse raggiunto la colonia inglese di Barbados). Ciò che davvero sorprende è l'altrettanta rapidità nell'istituzionalizzarsi della miscela di ingredienti: ne è un esempio la nascita del Grog. Il 21 agosto 1740 l'Ammiraglio della Marina Reale Edward "Old Grog" Vernon promulgò l'Ordine ai Capitani n.349 secondo cui la razione giornaliera di rum (pratica in voga a partire dal 1687) doveva essere "(...) mescolata ogni giorno, nella proporzione di un quarto di gallone di acqua per ogni mezza pinta di rum; (...) E lasciate che quegli uomini che sono padri di famiglia ricevano succo di lime e zucchero extra, così da rendere la bevanda più gradevole al palato".

Il Punch rimarrà il metodo di consumo più comune di bevande alcoliche miscelate per quasi tutto il 1700, quando uno stravolgimento storico e sociale senza precedenti (l'indipendenza americana) farà iniziare la sua parabola discendente fino al quasi totale oblio dei giorni nostri. Dalla "costole del Punch" però fioriranno una serie di categorie di drink che oggi vi proponiamo nella loro versione più autentica.

I PUNCH DEL MESE

Chiedete al personale la disponibilità

9



I SOURS

\$

Whiskey Sour Bourbon, Succo di Limone, Zucchero, Albume / Acquafoaba	8
Delicious Sour Calvados, Creme de Peche, Zucchero, Succo di Lime, Albume / Acquafoaba, Soda <i>William Schmidt, Stati Uniti</i>	9
Pisco Sour Pisco, Succo di Lime, Zucchero, Albume, Amargo Chunchu Bitter	9
Eastern Sour Spremuta di Arancia, Succo di Limone, Sciroppo di Orzata, Rye Whiskey <i>Victor Jules Bergeron alias Trader Vic</i>	9

I FIZZES

\$

Gin Fizz Succo di Limone, Zucchero, London Dry Gin, Soda	7
Morning Glory Fizz Succo di Limone e Lime, Zucchero, Assenzio, Scotch Whisky, Albume / Acquafoaba, Soda <i>Harry Johnson, San Francisco 1860-1880</i>	9
Ramos Gin Fizz Succo di Limone e Lime, Zucchero, Panna, Old Tom Gin, Albume / Acquafoaba, Soda <i>Henry Charles Ramos, New Orleans 1890-1900</i>	10

I COCKTAIL

\$

Manhattan Bourbon, Vermouth Rosso, Zucchero, Maraschino, Assenzio, Angostura Bitter	8
Vieux Carré Rye Whiskey, Cognac, Vermouth Rosso, Benedictine, Angostura Bitter, Peychaud's Bitter	10
Martinez Jenever, Vermouth Rosso, Orange Bitter, Maraschino	9

DAIQUIRI

\$

Daiquiri Succo di Lime, Zucchero, Rum Havana 3 Anos	7
Hemingway Special Succo di Lime, Succo di Pompelmo, Maraschino, Rum Havana 3 Anos <i>Costantino Ribalaigua</i>	8
Don's Special Daiquiri Succo di Lime, Sciroppo di Frutto della Passione, Honey Mix, Havana Club 3 Anos, Myers's Original Dark Jamaican Rum <i>Donn The Beachcomber</i>	9

TRADIZIONE TROPICALE

\$

Planter's Punch Succo di Lime, Zucchero, Rum Meyers' Original Dark Jamaican Rum, Angostura	9
Piña Colada Succo di Lime, Estratto di Ananas, Crema di Cocco Naty's, Rum Havana 3	8
Batidas Drink della tradizione brasiliana a base cachaca, frutta e latte condensato. Tipicamente possono essere miscelate direttamente nel bicchiere, shakerate o frullate. Noi vi proponiamo le versioni alla crema di cocco o al passion fruit eseguite nel milk shake, per creare un prodotto più "soffice" al palato.	8

MISCELAZIONE TIKI

\$

Zombie Succo di Lime, Don's Mix #1, Falernum, Puerto Rican Rum, Aged Jamaican Rum, Overproof Rum, Angostura, Pernod, Granatina <i>Donn The Beachcomber</i>	12
Mai Tai Succo di Lime, Sciroppo di Orzata, Orange Curacao, Dark Jamaican Rum, Rum della Martinica <i>Victor Jules Bergeron alias Trader Vic</i>	10

HOT DRINKS

\$

Irish Coffee Irish Whiskey, zucchero scuro, caffè a filtro, panna	8
Temple Bar Whiskey Irish Whiskey, zucchero scuro, fetta di limone, chiodi di garofano,	7
Bagai Poitin Hot Chocolate Irish Poitin infuso con fave di cioccolato, cioccolata Bagai, panna	9

TWIST ON CLASSIC

\$

Cuzco Punch Marmellata al bergamotto, melassa al polline, succo d'uva, Aquafaba, lime, pisco italia, peruvian chocolate yerba mate bitters, olio di vinacciolo, profumo elderflower.	8
Legno Zucchero panela, infuso di black tea, j.t.h.d. wood bitters, mastiha, gin del Professore monsieur, poitin, wood vapor.	9
M&M Sciroppo d'agave, campari bitter, liqueur chile ancho, vermouth del Professore classico, mezcal espadin, profumo di cedro	9
Sogno Americano Campari, americano Cocchi, tintura di luppolo, Sognodoro Buttiga, tonka, olii essenziali di pompelmo giallo.	7

VIRGIN ON CLASSIC

\$

Virgin Sour Black tea, limone, arancia, lampone, ananas	6
Albertone Infuso di rooibos, analcolic bitter, sambitter rosso	6
Refreshing Collins Black tea, limone, sciroppo di palma, tonic water	6
Betty Blue Succo mirtillo, marmellata di arancia amara, analcolic bitter	6
Indian Mule Green tea, lime, ginger soda	6
Tiffany Green tea, succo mirtillo, sciroppo di amarene	6

AMARI e GRAPPE

\$

Ryto - Bargnùlei Caratteristico liquore di prugnone ottenuto dall'infusione in alcool della bacca selvatica del pruno spino tipica dei Colli Piacentini. Il Bargnolein Ryto è nato come un progetto sperimentale e naturale, la cui alta qualità del prodotto passa attraverso un complesso percorso costruito sulla conoscenza della terra, la seria meticolosità delle persone, il tempo delle lavorazioni. La corposità densa e smussata, che tutto deve all'alta concentrazione di bacche raccolte a mano, trova la massima espressione nella seduzione del liquido rosso scuro che inebria vista e olfatto.	5
Amaro Monte Penice L'amaro Monte Penice è un infuso genuino di erbe aromatiche della provincia di Piacenza. Un eccellente digestivo dal gusto vellutato. Viene preparato con sistemi antichissimi mediante infusione di erbe aromatiche accuratamente selezionate. Solo dopo un lungo processo di invecchiamento in botti di rovere viene messo in bottiglia.	4
Amaròt Amaròt è un amaro artigianale a base di erbe e chinotto. Nasce a Torino, nello storico quartiere di San Salvario e viene prodotto sapientemente dai distillatori di Castelnuovo Don Bosco. All'assaggio regala morbidezza e giusta potenza, facendo emergere in perfetto equilibrio le note amaricanti dell'assenzio e della genziana elegantemente rifinite dall'arancio amaro e dal bergamotto.	4
Mandragola di Carlo Alberto L'amaro mandragola deriva da un'antica ricetta di un farmacista piemontese, che veniva utilizzata per ottenere un forte digestivo. Ripresa la formula, oggi l'amaro Mandragola viene aromatizzato con otto erbe e spezie accuratamente selezionate, mantenendo la sua antica essenza.	4
Salvia e Limone di Carlo Alberto Antica ricetta digestiva piemontese, racchiude in sé i segreti di un'antica arte erboristica. Il colore è tenue, il profumo delicato. Sul palato ha un prezioso susseguirsi persistente di toni della salvia e del limone. La bocca rimane fresca ed appagata a lungo.	4
San Simone L'Amaro San Simone trae la sua denominazione da una confraternita di monaci esistita a Torino nel XVI secolo in contrada Dora Grossa. Esso è ottenuto da 34 piante ed erbe selezionate, provenienti perlopiù dal territorio circostante e riconosciute per le loro proprietà toniche. L'amaro San Simone unisce all'efficacia dei suoi principi attivi un sapore delizioso, tra il dolce e l'amaro, ed un aroma delicato e inconfondibile.	4
Amaretto Adriatico Conosciuta per il suo eccellente gusto, la mandorla "Filippo Cea" è utilizzata ora attraverso un processo rivoluzionario. Raccolte a mano nella campagna pugliese, le mandorle vengono tostate a lungo prima di essere macerate e distillate, quindi combinate con note di vaniglia, cannella, cacao e caffè. Infine, un pizzico di sale proveniente dalla salina Margherita di Savoia apporta un tocco delicato, che evoca il mare Adriatico.	4
Dente di Leone Il Dente di Leone, o Tarassaco, è l'ingrediente principale di questo amaro prodotto dalla distilleria montana La Valdôtaine in Valle D'Aosta. Si dice che il dente di leone sia nato con il passaggio del carro del Dio Sole, rilasciando poteri magici alla pianta. L'amaro ha un gusto molto intrigante dovuto alla presenza di numerose erbe alpine che si uniscono con l'amaricante oscovaldo.	4
Amaro Lago Maggiore Tradizionale liquore alle erbe alpine, preparato ancora oggi secondo una ricetta che risale alla fine dell'800. Viene ottenuto grazie all'infusione in soluzione idroalcolica di erbe, radici e scorze di mandarino. È un amaro godibile, tranquillo, con un gusto moderatamente dolce.	4

China Clementi Nel 1884 il Dott. Giuseppe Clementi, esperto botanico, crea nella sua farmacia tra i monti e i boschi toscani in Fivizzano, la ricetta della “China Clementi”. E’ un Elixir unico, composto dall’armonioso incontro di due pregiate varietà di China tropicale e diverse erbe aromatiche ed officinali.	5
Amaro Sibilla Amaro molto pregiato, legato alla storia ed agli antichi usi del territorio montano da cui prende il nome, l’Amaro Sibilla fu inventato nel 1868 da Girolamo Varnelli che mise a frutto la sua grande esperienza erboristica per avere un prodotto che fosse anche “rimedio” per i pastori della transumanza. Ancora oggi, questo amaro, è ottenuto da un decotto su fuoco a legna di genziana ed altre piante officinali. Viene dolcificato esclusivamente con il miele dei Monti Sibillini e poi lungamente decantato e rifinito a tela prima di essere imbottigliato.	4
Amaro Nonino Quintessentia Di grande personalità, è un amaro elegante con straordinario sentore di erbe di montagna, nobilitato da Acquavite d’Uva invecchiata in barriques. Antonio Nonino, distillatore per tradizione, dà corpo alla sua passione per le migliori tradizioni friulane, elaborando attraverso l’arte alchemica infusi a base di grappa ed erbe di Carnia.	4
Ferrochina Baliva Liquore amaro di fama mondiale preparato secondo un’antica ricetta del Comm. Dott. Ernesto Baliva, già medico negli ospedali di Roma. Ferrochina Baliva si ottiene da un infuso di cortecce e radici quali china, genziana, arancio amaro e altre piante; in aggiunta a queste, il citrato di ferro ammonio consente un maggiore assorbimento del ferro dall’organismo esaltando le note virtù della corteccia di china.	4
Amaro Formidabile Amaro formidabile è un liquore amaro naturale elaborato artigianalmente con un processo di macerazione di piante aromatiche ed officinali in purissimo alcool di grano. Nasce dall’incontro di erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti: China Rossa, Rabarbaro cinese, Assenzio, Genziana, Arancia Amara, Anice Stellato e Rosa Moscata sono solo alcuni di essi.	4
Amaro Virgilio Amaro Virgilio, l’amaro dedicato a Virgilio Pallini, La Ricetta dell’amaro è una miscela di tradizione e innovazione, un mix di botanicals amaricanti come genziana e rabarbaro, tratti dall’antica ricetta segreta di casa Pallini, alla quale si aggiungono una serie di spezie che dominano il sapore di Virgilio.	4
Kahneman L’amaro Kahneman nasce da un’antica ricetta risalente al 1812 ed è un vero e proprio elisir naturale che favorisce realmente la digestione a fine pasto. Questo accade grazie alla perfetta combinazione dei diversi ingredienti: il limone, il rosmarino e infine le spezie ed erbe che coadiuvano l’azione degli ingredienti principali: liquirizia, anice stellato, chinotto, cannella e genziana.	4
Jefferson Amaro Importante Dall’autentica ricetta del 1871 creata da Mr. Jefferson nasce Amaro Importante. Oggi il tutto viene riprodotto in modo autentico prestando molta attenzione ai dettagli. Sono il bergamotto, le arance amare e dolci, il rosmarino e l’origano le botaniche principali coltivate in Calabria, che unite ad altre erbe e spezie rendono naturale e unico Jefferson.	5
Frack Un Amaro indisciplinato creato da una ricetta unica e segreta, formata dall’unione di tre blend precedentemente preparati da infusi separati, lavorati tutti da fresco. Prodotto completamente naturale, rigorosamente no alla Moda... Alcune delle sue Botaniche: Arance amare e dolci, Bergamotto, Rosmarino, Origano, Genziana, Rabarbaro e Limone IGP.	5
Amara Amara Rossa è il liquore siciliano d’arancia rossa prodotto con i famosi frutti che crescono tra Catania e l’Etna. Dall’unione delle scorze d’arancia rossa e degli infusi di erbe aromatiche nasce un liquore digestivo naturale, eccellente interpretazione dei sapori e dei colori mediterranei.	4

\$

Mirto Biologico Pure Sardinia

Il mirto è un arbusto spontaneo di tutta la macchia mediterranea, ma in Sardegna soprattutto, trova la sua massima diffusione. Da sempre sono state riconosciute le sue proprietà medicamentose e ancora oggi viene utilizzato nella medicina tradizionale. Mirto Pure Sardinia è un liquore artigianale prodotto da infusi idroalcolici di bacche di mirto biologico, acqua e zucchero.

5**GRAPPE**

\$

Segnana Moscato

Grappa ottenuta da vinacce di uva Moscato. La delicata distillazione a bagnomaria di vapore riesce a trasferire in maniera esemplare l'intensità aromatica tipica del vitigno di partenza. Un affinamento in acciaio di almeno un anno conferisce al prodotto una particolare morbidezza.

4**Segnana Chardonnay**

Grappa ottenuta prevalentemente da vinacce di uve Chardonnay trentine da cui nascono le bollicine Ferrari. Grazie ad una pressatura particolarmente soffice, alle vinacce ricche di mosto e a un veloce avvio della distillazione, si ottengono fragranza e finezza aromatica tipica dello Chardonnay.

4**Segnana Metodo Solera**

Grappa che nasce da vinacce bianche da uve Chardonnay, molte delle quali arrivano dalla produzione delle pregiate bollicine Ferrari, che donano alla grappa eleganza finezza, e da vinacce rosse che conferiscono robustezza e carattere. Di un affascinante colore ambrato, la grappa Solera di Solera si distingue per la straordinaria complessità, che fonde armonicamente note vanigliate e agrumate con eterei sentori speziati. Seduce per la morbidezza e la suadente avvolgenza.

4**Poli Sarpa Oro**

Grappa da vinacce di uve Merlot e Cabernet e che viene distillata in maniera artigianale, a piccoli lotti, con alambicco in rame con caldaiette a vapore a ciclo discontinuo. Successivamente viene pazientemente custodita nelle cantine sotterranee della distilleria in piccole botti di rovere francese da 225 litri.

5**Occhipinti Grappa di Frappato**

Grappa da uva frappato di vittoria distillata in alambicchi discontinui senza aggiunta di zucchero. Si presenta cristallina, morbida e rotonda. al naso ricorda note floreali e speziate. e' una grappa aristocratica e senza uguali, con netta conferma dei profumi.

5**Capovilla Punto G**

Nata dalla collaborazione tra Capovilla e Velier, la grappa Triple A incarna tutta la filosofia di questa "associazione". Unica al mondo prodotta da vinacce succose, dove le uve non hanno subito nessun trattamento in vigna. La maestria di Capovilla poi, fa sì che tutta la "naturalità" venga esaltata negli aromi contenuti in questa grappa. Sapori e profumi unici e ineguagliabili.

5**Capovilla Grappa di Pere Williams**

Nella sua costante ricerca di materie prime di grande qualità, Capovilla ha selezionato una grande varietà di frutti autoctoni e dalle caratteristiche uniche, che utilizza per i suoi distillati. La distillazione avviene a bagnomaria con temperature intorno a 103°C, questo gli permette di avere tempi di distillazioni molto lunghi, che conservano meglio gli aromi dei frutti.

10**Capovilla Riserva del Capo**

Elegante, fruttata, matura e dolce. Anche dopo aver vuotato il calice, la Grappa "Riserva del Capo" lascia parlare di sé esprimendosi con una intensa scia di profumi, e con sentori concentrati e speciali. Risulta anche difficile da descrivere, per quanto uniche siano le caratteristiche organolettiche che la contraddistinguono. È assolutamente da provare.

15

AMARI, BITTER E VERMOUTH

\$

Amari classici italiani: Montenegro, Fernet Branca, Brancamenta, Sambuca, Braulio	4/5
Bitter: Del Professore, Mulassano, Martini, Gamondi, BitterQ, Roger, Rouge, Campari, Argalà	4/5
Aperitivi: Liquore delle alpi, Pimm's, Rabarbaro Zucca, Biancosarti, Pastis Argalà, Aperol, Select.	4/5
Vermut: Del Professore, Martini Riserva, Mulassano, Cocchi, Martelletti, Peliti's	4/5



LIQUORI E DISTILLATI

LIQUORI INTERNAZIONALI E VINI FORTIFICATI

	\$
Five Farms Irish Cream Liqueur	5
Irish Mist Liquore irlandese al miele	4
Hierbas Ibicencas	4,5
Chambord Liquore francese ai lamponi	6
Ancho Reyes Liquore al chili	5
Ouzo Distillato greco all'anice	5
Lafée Absinth Parisienne	7
Chartreuse Jaune 40%	5
Chartreuse Verte 55%	5
Génépi	4,5
Chartreuse Liqueur Centenere	6
Chartreuse V.E.P. 54%	7
Porto Fonseca Twany	4,5
Porto Fonseca 10y Tawny	9
Cardenal Mendoza	6

DISTILLATI DI FRANCIA

	\$
Calvados C.Drouin Selec.	4,5
Calvados Drouin Reserva	6
Blanche de Normandie	4,5
Cognac Remy Martin - Vsop	6
Cognac Voyer Vs	6
Cognac Paul Giraud Napoleon	9
Cognac Voyer xo 1er Cru Grand Champagne	10

CACHACA

Distillato brasiliano di succo di canna da zucchero.

	\$
Engenho de Verdente	4
Germana Heritage	8

GIN

Gin in continuo cambiamento. Chiedere al personale i gin del mese.

Questi sono alcuni immancabili by Fine Spirits e Velier:

HENDRICK'S - COLOMBO - XORIGUER - NB GIN - BATH'UB - COTSWOLD - BLUECOAT - KINOBI - DOD'S - LE GIN - SOLO WILD - AMAZZONI - GUNROOM - SIEGFRIED - NIKKA - GARDEN TIGER

VODKA

La vodka è un distillato di cereali non invecchiato. La distillazione avviene tramite alambicchi a colonna con metodo continuo. È in voga anche l'utilizzo di materie prime ispirate a distillazioni del passato, come patate e prodotti di derivazione enologica e frutticola.

	\$
Grand Khaan (Mongolia)	4,5
Snow Leopard (Polonia)	4,5
Adras (Sardegna)	4,5
Stoli (Russia)	4,5
Reika (Islanda)	4,5
Vertical (Francia)	4,5
Potocki (Polonia)	6
Stolichnaya Elit (Russia)	6
Polugar Classic Rye (Polonia)	9

TEQUILA & MEZCAL

Ovvero tutto ciò che viene distillato dal fermentato di agave.

	\$
Tequila El Jimador Reposado	4,5
Tequila Herradura Reposado	6
Tequila Muestra N.Ocho	6
Tequila Curado N.Ocho	8
Mezcal Encantado Artesanal	5
Mezcal Burrito Fiesterio	6,5
Mezcal Vago Espadin	7

PISCO

Distillato di mosto di vino di origine sudamericana.

	\$
Santiago Queirolo (Perù)	4
Tabernero (Perù)	5
Fontana (Perù)	5

WHISKEY

IRISH WHISKEY

\$

BLEND	Flaming Pig	4
	Tullamore Dew	4,5
	Bushmills Original	4,5
	Jameson	4,5
	Paddy	4,5
	Hinch Bourboun Cask	5
	West Cork Bourbon Cask	5
	Bushmills “Black Bush”	5,5
	Hinch 5y Double Wood	6,5
	Tullamore Dew Caribbean Cask	7,5
	Hinch 10y Sherry Cask Finish	8
SINGLE MALT	West Cork	5
	Glendalough 7Y	5,5
	The Quiet Man 8y	6
	West Cork 12y Sherry Cask	6,5
	Clonakilty Single Batch	7
	Tipperary Watershed single malt	7
	Clonakilty Single Batch	7
	West Cork single malt 10y	7
	Knappogue Castle	7
	Lambay cognac cask	8
	Egans 10Y	8,5
	Egan’s Vintage2017 Single Grain	8,5
	Tipperary Knockmeldowns 10y	9
	The Quiet Man 12y Bourbon Cask	10
	Dunville’s Vr 12 yo	10
	Dunville’s Sherry Cask 12y	12

PEATED	West Cork Glengarriff	5
	Connemara	6,5
	Dunville’s Three Crowns	8

SCOTCH WHISKY

\$

BLEND	Glenfiddich 12y	5
	Mounkey Shoulder	5
	J.W. Black Label	6
SINGLE MALT	Highland Park 12y	7
	Balvenie Double Wood 12y	7,5
	Balvenie Caribbean Cask 14y	9
	Macallan 12Y	8
	Glenfiddich 18y	10
	Edradour 10y	8
PEATED	Edradour Straight Sherry Cask	14
	Bowmore 12y	7
	Laphroaig 10y	7
	Element Of Isly- Peat Pure Isly	8
	Port Askaig 8y	7
	Port Askaig 10y	9
	Signatory Sel.Caol Ila 8y	9
	Edradour Ballechin 10y	10

ALTRI WHISKEY

	Naz.	\$
Benchmark Bourbon	USA	4
Buffalo Trace Bourbon	USA	4,5
Millstone Dutch Rye	USA	10
Makers Mark Bourbon	USA	6
Knob Creek Bourboun	USA	5
Knob Creek Rye	USA	6
Michter's Bourbon / American / Rye	USA	9
Nikka Taketsuro No Aged	JPN	8
Nikka Yoichi	JPN	9
Nikka from the Barrel	JPN	7
Hellyers Road	AUS	9
Puni Alba Acquavite	ITA	7,5
Kavalan Single Malt	RTW	9

PICCOLO FOCUS SUL WHISKEY

Il whiskey o whisky è una bevanda alcoolica derivante dalla distillazione di un mosto fermentato composto da orzo e altri cereali in percentuale variabile.

Il whiskey irlandese è solitamente un prodotto dal gusto rotondo e morbido. Sono caratterizzati da una tripla distillazione conseguente all'utilizzo anche di cereali non maltati all'interno del mosto.

Quello scozzese è il più conosciuto e si divide principalmente in due famiglie: il whisky di puro malto (single malt) ottenuto dalla distillazione di solo orzo, operata con alambicco discontinuo, e il whisky ottenuto dalla miscelazione di più prodotti distillati con alambicco continuo a colonna e pot still (blended whisky) di diversa provenienza e di più malti assieme.

Infine i whiskey americani sono caratterizzati dalla presenza nel mosto fermentato di mais e segale a dispetto dell'orzo. Possono essere distillati sia in maniera continua che discontinua.

RHUM

		\$
STILE CARAIBICO	Flor de Cana 7y -Nicaragua	4,5
	Diplomatico -Venezuela	7
	Flor de Cana 18y -Nicaragua	9
	El Dorado 12y - Guyana	6
	Conde de Cuba 3y- Cuba	4,5
STILE BRITANNICO	Ableforth's Rum Bullion! Spiced - England	5,5
	Gunroom Navy Rum Blended	8
	Myers's Rum Original Dark - Jamaica	5
	Plantation Original Dark - Caraibi	4,5
	Vieux Labbé 10y - Haiti	6

STILE FRANCESE	Karukera Res. Spec. - Guadalupe	8
	J Bally Pyramid 7y - Martinique	9
	Clarín -Haiti	6
	Chalong Bay -Thailandia	5
ALTRI	Paranubes Oaxacan Rum - Messico	6
	T'Arranges	4,5
	Habitation Velier	9

PICCOLO FOCUS SUL RHUM

distillato ricavato dalla fermentazione di succo di canna da zucchero (rhum) o dalla melassa (Rum Ron) *Ron* sono rum di stile caraibico, distillati in colonna, dal quale si ricava un prodotto raffinato con un corpo leggero. *Rum* stile britannico giamaicano o Trinidad possono essere distillati sia in continuo che in discontinuo, ottenendo un rum forte. *Rhum* stile francese ottenuti dal succo di canna da zucchero. Il distillato che si ottiene è molto aromatico, carico di sapori, fruttato con sentori floreali.

BIBITE E CATTETERIA

	\$
Bibite formato 20cl: Coca Cola - Tonica Schweppes - Acqua brillante Recoaro - Lemonsoda - Aranciata dolce/amara San Pellegrino, Chinotto San Pellegrino, Gassosa San Benedetto, Tè verde Nativa	3
Bibite formato 33cl: Coca Cola - Coca Cola Zero - Tè freddo limone/pesca Lipton	4
<u>Selezione Fever Tree</u> / ginger beer / ginger ale / mediterranean tonic / elder flower tonic / sicilian lemonade	4,5
Succhi di frutta gusto Ace, Ananas, Arancia, Pompelmo, Mirtillo, Albicocca, Pesca, Pera, Pomodoro	3
Caffè espresso, macchiato, decaffeinato, ginseng, d'orzo, corretto (+ 0,50)	1,5
Cappuccino, cappuccino latte soia, latte macchiato, caffè marocchino	2,5
Camomilla, the caldo	3
Tisane, infusi	4
Cioccolata tradizionale, con panna (+ 0,50)	4
Cioccolata artigianale Bagai (made in Piacenza) vietata la panna	5,5

Le nostre tisane sono assemblate e proposte dall'Erboristeria Trevisan di Piacenza.

PIACENZA
ERBORISTERIA TREVISAN
- 1983 -

Bagai è un cioccolato dal sapore vintage, prodotto con tecnica artigianale bean to bar. Solo fave di cacao e zucchero.

Bagai
CIOCCOLATO BUONISSIMO

I distillati e tutti i prodotti proposti vengono forniti dalle seguenti aziende:

Velier
Fine Spirit
Mercurio
Partesa
Compagnia dei Caraibi
Lysios
Meazza

Dubliners Irish Pub
Via San Siro 24, Piacenza
0523 336791

Drink list disegnata da Eddie Balordi
santaclaragraphic.com