

# Menù





# Caffetteria

Espresso.....	1,00
Espresso decaffeinato.....	1,30
Caffè d'orzo.....	1,30
Ginseng.....	1,20
Latte.....	1,20
Cappuccino.....	1,50
Cappuccino decaffeinato.....	1,70
Caffè corretto.....	1,50
Marocchino.....	1,50
Caffè shekerato.....	2,50
Caffè freddo.....	1,50
Latte Macchiato.....	1,50
Infusi.....	2,50
Cioccolata calda.....	3,00
Cioccolata calda con panna.....	3,50
Crema al caffè.....	1,50

Il caffè (in arabo: قهوة, qahwa, in italiano "bevanda stimolante") è una bevanda ottenuta dalla macinazione dei semi di alcune specie di piccoli alberi tropicali appartenenti al genere *Coffea*, parte della famiglia botanica delle Rubiacee, un gruppo di angiosperme che comprende oltre 600 generi e 13 500 specie.

Sebbene all'interno del genere *Coffea* siano identificate e descritte oltre 100 specie, commercialmente le diverse specie di origine sono presentate come diverse varietà di caffè: le più diffuse tra esse sono l'arabica e la robusta.

Esistono molte leggende sull'origine del caffè. La più conosciuta parla di un pastore chiamato Kaldi che portava a pascolare le capre in Etiopia. Un giorno queste incontrando una pianta di caffè cominciarono a mangiarne le bacche e a masticarne le foglie. Arrivata la notte, le capre, anziché dormire, si misero a vagabondare con energia e vivacità mai espressa fino ad allora. Vedendo questo, il pastore ne individuò la ragione e abbrustolì i semi della pianta come quelli mangiati dal suo gregge, poi li macinò e ne fece un'infusione, ottenendo il caffè.

# Soft Drink

Acqua 0,5L.....	1,00
Acqua 1L.....	2,00
Centrifugati.....	3,50
Spremute.....	3,50
Frullati.....	3,90

# Bibite in lattina e bottiglia

Coca cola.....	2,50
Coca zero.....	2,50
Fanta.....	2,50
Sprite.....	2,50
Chinotto.....	2,50
Oran soda.....	2,50
Lemon soda.....	2,50
Esthè lattina.....	2,50
Esthè brick.....	1,50
Redbull.....	3,50
Schweppes.....	2,50
Cedrata.....	2,50
Gatorade.....	3,50
Succhi di frutta .....	2,50
Bibite in bottiglia 0,45L.....	3,00

# Aperitivi

Aperol Soda.....	2,50
Crodino.....	2,50
Campari Soda.....	2,50
Sanbitter bianco/rosso.....	2,50
Correzioni con vino e prosecco.....	+0,50
Correzioni con distillati.....	+1,00

# Vini, Proseccchi e Spumanti

BOTTIGLIA	CAL.	BOTT.
<b>Proseccchi:</b>		
Soligo.....	3,00.....	12,00
Follador.....	4,00.....	18,00
<b>Bianchi:</b>		
Gewurztraminer.....	4,00.....	24,00
Pinot Bianco.....	4,00.....	20,00
Vermentino.....	3,00.....	16,00
Pecorino.....	3,00.....	15,00
<b>Rossi:</b>		
Montefalco.....	3,00.....	16,00
Negramaro.....	4,00.....	21,00
<b>Rosato:</b>		
Primitivo.....	4,00.....	20,00
<b>Spumanti:</b>		
Franciacorta.....	5,00.....	30,00
Asti (dolce).....	3,00.....	12,00
Moscato.....	3,00.....	12,00
Blanchus (secco).....	3,00.....	12,00

1. L'Italia è la nazione con il maggior numero di varietà di vitis vinifera al mondo con più di 350 vitigni! I più coltivati: Sangiovese, Montepulciano e Cataratto Bianco. Siamo anche il paese più forte per prodotti distintivi, il settore del vino conta ben 332 Doc, 73 Docg e 118 Igt!

2. Il vino si produce perfino in Val d'Aosta, a 1300 m slm! Il paesaggio è stato trasformato dall'uomo in maniera caratteristica ed inconfondibile mediante la coltivazione dei vigneti su terrazze sostenute da muretti a secco. Il vigneto più alto d'Europa si trova però in Veneto, a Cortina d'Ampezzo (BL), a 1350 m.s.l.m.

3. Il Cabernet Sauvignon è la varietà di uva da vino più coltivata al mondo.

4. In Islanda non esiste una tradizione vinicola. Il clima ostile gioca un ruolo fondamentale: freddo, ghiaccio ed eruzioni vulcaniche non sono l'ideale per la coltivazione della vite. Il turismo in aumento ha però portato ad una richiesta sempre più diffusa di vino. Al giorno d'oggi nei ristoranti dell'isola il vino che troviamo è di origine esclusivamente straniera!

5. La bottiglia di vino più antica del mondo ha più di 1600 anni e viene fatta risalire al tempo dei romani, intorno al 350 d.C. Ritrovata nel 1867, è esposta al museo "Historisches Museum der Pfalz" di Speyer, in Germania.

6. Secondo uno studio dell'Oregon State University condotto nel 2015, sembrerebbe che bere vino rosso con moderazione possa aiutare le persone a gestire meglio l'obesità e i relativi disturbi metabolici: l'acido ellagico, presente nelle uve rosse, rallenta la crescita delle cellule adipose esistenti e, contemporaneamente, potenzia il metabolismo degli acidi grassi nelle cellule epatiche.

7. Infilare un cucchiaino nella bottiglia di spumante per mantenerne le bollicine una volta aperta... Non serve assolutamente a niente!

# Birre alla spina

Moretti lager 0,2L.....	3,00
Moretti lager 0,4L.....	5,00
Moretti ipa 0,2L.....	4,00
Moretti ipa 0,4L.....	6,00

# Birre in bottiglia

Ichnusa non filtrata 0,33L.....	4,00
Ichnusa 0,33L.....	3,50
Heineken 0,33L.....	3,00
Budweiser 0,33L.....	3,00
Beck's 0,33L.....	3,00
Messina 0,33L.....	3,00
Ceres 0,33L.....	4,00
Corona 0,33L.....	4,00
Tennent's 0,33L.....	4,00
Erdinger 0,50 L.....	5,00
Moretti Rossa 0,33L.....	4,50
Menabrea 0,66L.....	5,00

La birra è una bevanda alcolica ottenuta tipicamente dalla fermentazione di mosto a base di malto d'orzo, aromatizzata e amaricata con luppolo. Tra le più diffuse e più antiche bevande alcoliche del mondo, viene prodotta attraverso la fermentazione alcolica di zuccheri derivanti da fonti amidacee, la più usata delle quali è il malto d'orzo, ovvero l'orzo germinato ed essiccato, chiamato spesso semplicemente malto.

Sono numerose le possibilità di classificazione delle birre. Quella che trova maggior impiego fa riferimento al tipo di lievito utilizzato e, conseguentemente, al tipo di fermentazione. In questo senso le birre si dividono in tre grandi famiglie:

**Ale:** sono prodotte con i lieviti della specie *Saccharomyces cerevisiae* e seguono un processo ad "alta fermentazione" che predilige temperature elevate. È il procedimento più antico che rimane tuttavia ancora profondamente radicato specie nella cultura birraria britannica e fiamminga.

**Lager:** sono prodotte con i lieviti della specie *Saccharomyces carlsbergensis* e seguono un processo a "fermentazione bassa" che predilige temperature basse. Il procedimento industriale è più recente e garantisce una maggior stabilità e ripetibilità, permettendo a queste birre di essere di gran lunga le più diffuse sul mercato.

**Lambic:** sono prodotte esclusivamente in una regione del Belgio meridionale, dove il mosto è esposto a lieviti indigeni selvatici, come il *Brettanomyces bruxellensis*; il processo si sviluppa seguendo una "fermentazione spontanea", che conferisce a queste birre caratteristiche uniche al mondo.

# Amari, liquori e distillati

Averna.....	2,50
Brancamenta.....	2,50
Fernet Branca.....	2,50
Cynar.....	2,50
Amaretto di Saronno.....	3,00
Jagermeister.....	3,00
Limoncello.....	2,50
Borghetti.....	2,50
Anima nera.....	2,50
Lucano.....	2,50
Sambuca.....	2,50
Montenegro.....	3,00
Baileys.....	3,00
Vecchio amaro del Capo.....	3,00
Jefferson.....	4,00
Porto.....	3,00
Vino di Visciole.....	3,00
Grappa Bianca.....	3,00
Grappa Barrique.....	3,50
Vecchia Romagna.....	3,50
Cointreau.....	3,50

## Cosa sono i distillati?

La prima premessa da fare è che i distillati non sono né amari né liquori. Sono delle bevande alcoliche ricavate dalla fermentazione di materie prime di origine vegetale, come cereali, vino, radici o frutta, in cui vengono successivamente separati acqua e alcol tramite degli alambicchi, nella cosiddetta fase di distillazione.

I distillati hanno solitamente una gradazione superiore ai 40° e sono caratterizzati da una bassa presenza di zuccheri (massimo il 2%). Nella maggior parte dei casi viene utilizzato il caramello, ma quasi esclusivamente per donare alla bevanda un colore più caldo.

Il liquore è una bevanda zuccherina, che viene prodotta principalmente in Italia, in Francia e in Olanda. Caratterizzato da una buona base alcolica, a cui vengono aggiunti zuccheri, aromi ed erbe, per la produzione del liquore si possono utilizzare vodka, rum, whisky o cognac insieme a diverse tipologie di fiori, bacche o radici per renderne il gusto intenso e aromatico. Le più diffuse sono sicuramente la cannella, i chiodi di garofano, l'anice stellato, il ginepro e la vaniglia, ma le possibilità sono innumerevoli.

I liquori si ottengono dall'infusione a caldo e/o dalla macerazione di frutta ed erbe aromatiche e a seconda della quantità di zucchero al loro interno possono essere definiti secchi o dolci. È infatti lo zucchero a equilibrare il sapore deciso degli aromi e a migliorare la consistenza della bevanda.

Gli amari, detti anche bitter sono molto simili ai liquori: vengono infatti anch'essi prodotti tramite macerazione e/o infusione di erbe. Ciò che differenzia le due bevande, tuttavia, è la quantità di zucchero al loro interno. L'amaro, infatti, come suggerisce il nome, non ha proprietà dolci, al contrario: la sua amarezza è dovuta all'utilizzo di una minore percentuale di zucchero.

# BOLLE

KIR.....	5,00
prosecco (cuvè) – creme de cassis	
MIMOSA.....	4,50
prosecco – succo arancia	
BELLINI.....	4,50
prosecco – peach three – purea di pesca	
HUGO.....	5,00
prosecco – soda – sciroppo fiori di sambuco – menta – lime	
SPRITZ.....	4,50
aperol bitters – prosecco – soda	

Il Prosecco è un vino bianco a Denominazione di Origine Controllata prodotto in Friuli Venezia Giulia e in Veneto. Divenuto noto negli anni novanta come Prosecco IGT (indicazione geografica tipica), ha conseguito nel 2009 la denominazione di origine controllata (DOC).

Alcune storiche denominazioni di questo vino hanno assunto il marchio DOCG (Montello e Colli Asolani prosecco, Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene). Il prosecco è il vino italiano più esportato all'estero. Nel 2014 ha superato per la prima volta lo Champagne per numero di bottiglie vendute nel mondo. Dal 2019 le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono inserite nell'elenco dei Patrimoni dell'umanità dell'UNESCO.

Nel disciplinare esistono tre tipologie di Prosecco:  
il Prosecco propriamente detto, chiamato anche tranquillo, con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol.  
il Prosecco spumante, con un minimo di 11,00% vol.  
il Prosecco frizzante, con un minimo di 9% vol.

In tutti i casi si tratta di un vino dal colore giallo paglierino, dall'odore fine e dal sapore fresco. La variante spumante può essere brut, extra-dry o dry, mentre le altre sono solo secche.

Le tipologie prodotte mediante fermentazione tradizionale in bottiglia (caratteristica che va specificata in etichetta) possono presentare una velatura. Tali vini hanno un sapore secco, frizzante e fruttato, con eventuali sentori di crosta di pane e lievito.

Occorre sottolineare che il prosecco della tradizione locale (all'incirca sino agli anni '50), di massa, è stato unicamente quello fermo (tranquillo), solo successivamente si sono diffusi il frizzante e lo spumante con metodo Martinotti, più qualche rarissimo esempio di spumante metodo classico. È controverso, invece, se la versione frizzante naturale (detta "Colfondo") sia da attribuire alla tradizione e in che misura.

# GIN

DRY MARTINI.....	6,00
london dry (london hill) – vermouth dry	
GIN BASIL SMASH.....	5,00
london dry – succo limone – sugar syrup – basilico	
SOUTHSIDE.....	5,00
london dry – succo lime – sugar syrup – menta	
BRAMBLE.....	6,00
london dry – succo limone – sugar syrup – creme de mure	
WHITE LADY.....	6,00
london dry – cointreau – succo limone – sugar syrup	
GIN TONIC.....	5,00
gin – acqua tonica (schweppes)	
GIN FIZZ.....	5,00
london dry – succo limone – sugar syrup – soda	
TANQUERAY.....	+1,00
PLYMOUTH.....	+1,50
MALFY.....	+2,00
GIN MARE.....	+2,50
BOTANIST.....	+2,50

## Toniche

GOLDBERG.....	+1,50
---------------	-------

Il gin è una bevanda alcolica, solitamente incolore, ottenuta per distillazione di un fermentato ricavato solitamente da cereali o patate in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante, bacche e radici: i botanicals (in italiano "botaniche").

Tra queste devono essere sempre presenti i galbuli di ginepro che caratterizzano il profumo e il gusto. Il nome del distillato deriva proprio da questa pianta.

I principali "botanicals"

Ginepro: è l'unico che per legge deve essere presente nel Gin, il quale per definizione tautologica, deve sapere di bacche di Ginepro.

Semi di Coriandolo: aggiungono note speziate; i semi provenienti dal Marocco apportano note di pepe, mentre quelli provenienti dall'est Europa aggiungono timbri floreali e agrumati[1].

Radici di Angelica: è impiegata per bilanciare gli aromi degli altri botanicals, anche se conferisce note di terra, legno e muschio.

Iris Germanica / Iris Pallida: aggiunge sensazioni di viola e di foglie, trattiene inoltre le parti aromatiche più volatili.

Scorza di agrumi: Non è presente in tutti i Gin, ma in molti prodotti di prestigio, tra cui Plymouth e Beefeater; la scorza usata è quella di limone e/o arancia.

Questi sono i principali, ma ve ne sono molti altri tra cui cannella, mandorle, liquirizia, noce moscata e cardamomo.

# VODKA

SEX ON THE BEACH.....	6,00
vodka (eristoff) – peach three – succo cranberry – succo arancia	
ESPRESSO MARTINI.....	6,00
vodka – khalua – caffè' espresso – sugar syrup	
COSMOPOLITAN.....	6,00
citron vodka – cointreau – succo lime – succo cranberry	
MOSCOW MULE.....	5,00
vodka – succo lime – ginger beer	
CAIPIROSKA.....	5,00
vodka – lime – zucchero – frutta fresca	
PORNSTAR MARTINI.....	6,00
vodka – liquore passion fruit – succo lime – sciroppo vaniglia – brut	
SCREAMING ORGASM.....	6,00
vodka – khalua – amaretto – baileys - latte	

WYBOROWA.....	+1,50
ABSOLUT.....	+2,50

## Degustazione

ZUBROWKA.....	4,00
BELUGA.....	7,00
GREY GOOSE.....	7,00

La vodka si ottiene attraverso la lavorazione di materie prime ricche di amido e zuccheri. Nel primo step gli elementi primari, preferibilmente cereali (orzo, grano o segale) e patate, di cui si sfrutta la polpa e la fecola, vengono macinati con acqua. Da qui il composto viene lasciato a fermentare con lieviti specifici per far sì che questo raggiunga i gradi alcolici necessari.

Dopo qualche giorno di riposo, il composto subisce una prima distillazione, dalla quale si raccoglie il vapore prodotto, ed una seconda distillazione, fondamentale per eliminare le sostanze più pesanti e leggere come anidride solforosa e aldeni. Da qui il numero di volte che il composto viene distillato è puramente a carico del mastro distillatore, più volte viene ripetuto il processo e più il distillato sarà limpido ed inodore, fino ad ottenere un gusto neutrale.

Al termine di tutti i processi di distillazione, è possibile allungare il distillato con dell'acqua per raggiungere la gradazione alcolica richiesta dal mercato. La gradazione alcolica può essere un primo elemento di categorizzazione della vodka, ma lo è ancora di più la selezione di due categorie: la vodka liscia e pura, e la vodka aromatizzata.

# TEQUILA

MARGARITA .....	6,00
tequila (cuervo plata silver) - cointreau- succo di lime - sciroppo di zucchero	
EL DIABLO.....	6,00
tequila - creme de cassis - succo di lime - ginger ale	
BATANGA .....	5,00
tequila - succo di lime - coca cola	
PALOMA .....	5,00
tequila - succo di lime - soda pompelmo	
MATADOR.....	6,00
tequila - cointreau - succo lime - succo ananas	
TEQUILA SUNRISE .....	5,00
tequila - succo arancia - granatina	
CUERVO REPOSADO.....	+1,50
CAZADORES REPOSADO.....	+3,00

## Degustazione

DON JULIO BLANCO.....	6,00
DON JULIO ANEJO.....	8,00

La tequila è un distillato originario del Messico, ottenuto dalla fermentazione e successiva distillazione dell'agave blu (Agave tequilana), prodotto originariamente nella località messicana di Tequila e nelle sue vicinanze, nello Stato di Jalisco.

La prima tequila venne prodotta in Messico nel XVI secolo nei pressi della località dove dopo il 1666 sorgerà la città di Tequila. Le popolazioni azteche producevano una variante di pulque detta ixtac octli ("il liquore bianco"), molto prima dell'arrivo degli spagnoli nel 1521, ottenuta dalla fermentazione del succo dell'agave. Quando i conquistadores terminarono le scorte di brandy iniziarono a distillare il fermentato di agave così da produrre uno dei primi distillati autoctoni del Nord America.

# RUM

CUBA LIBRE.....	5,00
light rum (pampero) – succo lime – coca cola	
DAIQUIRI.....	5,00
light rum – succo lime – sugar syrup	
MOJITO.....	5,00
light rum – lime – menta – zucchero – soda	
PINA COLADA.....	5,00
light rum – succo ananas – crema di cocco – succo lime	
DARK & STORMY.....	5,00
dark rum – succo lime – ginger beer	
HAVANA 3.....	+1,50
BACARDI CARTA ORO.....	+1,50

## Degustazione

HAVANA 7.....	5,00
ZACAPA 23.....	8,00
DON PAPA.....	8,00

Il rum (nome proprio indicato anche come rhum nei paesi di lingua francese e ron in quelli di lingua spagnola; in italiano adattato raramente in rumme) è l'acquavite ottenuta dalla distillazione della melassa della canna da zucchero o del suo succo.

Vengono identificate, all'interno del vasto panorama della produzione, tipologie di rum che sono riconducibili alle lavorazioni tradizionali utilizzate nelle varie aree dei Caraibi.

Stile cubano e portoricano: viene usata come materia prima la melassa, distillata in alambicco continuo. Si ha un distillato leggero e raffinato.

Stile giamaicano: viene usata come materia prima la melassa, distillata in alambicco discontinuo. Si ha un distillato scuro e forte.

Stile francese: viene usato come materia prima il succo di canna da zucchero, distillato in colonna continua. Si ha un distillato con sentori fruttati e floreali.

Stile Trinidad: viene usata come materia prima la melassa, distillata in alambicco continuo. Si ha un distillato con sentori di legno forte.

I precursori del rum risalgono all'antichità. Si ritiene che lo sviluppo di bevande fermentate prodotte dal succo di canna da zucchero sia iniziato nell'antica India o in Cina e da lì si sia diffuso. Un esempio di questi antenati è il "brum". Prodotto dai malesi, il brum risale a migliaia di anni fa. In un documento del XIV secolo Marco Polo parla di un "ottimo vino di zucchero" che gli venne offerto nell'attuale Iran.

La prima distillazione di rum avvenne a Londra con le canne da zucchero indiane intorno al XV secolo, poi dopo il XV secolo venne prodotto a Londra con le canne da zucchero provenienti dalle Americhe. Invece la prima distillazione di rum nelle Americhe ebbe luogo nelle piantagioni di canna da zucchero dei Caraibi nel XVII secolo. Gli schiavi delle piantagioni scoprirono per primi che le melasse, un sotto-prodotto del processo di raffinazione dello zucchero, fermentavano in alcool.

Più tardi la distillazione di questi sottoprodotti alcolici concentrò l'alcool e rimosse le impurità, producendo i primi veri rum. La tradizione narra che il rum ebbe origine dapprima sull'isola di Barbados. Al di là della sua origine, i primi rum caraibici non erano di grande qualità. Un documento del 1651 da Barbados affermava che "Il maggiore intossicante prodotto sull'isola è il Rumbullion, detto anche Kill-Devil (ammazza-diavolo), ottenuto da canne da zucchero distillate infernale e terribile distillato".

# COGNAC

SAZERAC.....	6,00
cognac (courvoisier) – sugar syrup – assenzio – peychaud's bitters	
SIDE CAR.....	6,00
cognac – cointreau – succo limone – sugar syrup	

## Degustazione

MERLET.....	8,00
-------------	------

Il cognac è un distillato francese tutelato da una Appellation d'origine contrôlée (AOC), ricavato dalla distillazione di vino bianco. Si produce solo nei dipartimenti della Charente e della Charente Marittima nell'ovest della Francia, ed una piccola porzione della Dordogna e del dipartimento delle Deux-Sèvres e prende il nome dalla città che tradizionalmente è stata la sede principale del suo commercio, Cognac.

Il cognac in commercio si classifica secondo il grado di invecchiamento con alcune sigle di uso tradizionale; si compone quasi sempre di una miscela di acquaviti di annate diverse.

La quasi totalità del cognac in commercio è una miscela (assemblage) di distillati di origini ed annate diverse. È compito del maître de chai o maestro cantiniere comporre le miscele per ottenere un prodotto costante nel tempo o con particolari caratteristiche di gusto. Spesso le miscele sono composte da decine se non centinaia di distillati. Anche i cognac millesimati sono miscele di acquaviti dello stesso anno. Fanno eccezione a questa consuetudine solo alcuni rarissimi distillati imbottigliati direttamente dalla botte per le loro caratteristiche di gran pregio, che prendono il nome di brut de fût, all'inglese cask strength.

Il Cognac è servito liscio, in dosi da 4 cl, a una temperatura di 20-22 °C. Servito nel bicchiere Ballon o nel Tulipe per facilitarne la decantazione e per fare in modo che si liberino gli aromi, grazie al calore emanato dalle mani. Questo processo si definisce umanizzazione.

# WHISKEY/WHISKY

LYNCHBURG LEMONADE.....	6,00
Jack Daniel's - cointreau - succo limone - sprite/lemonade	
MANHATTAN.....	6,00
bourbon whiskey (Jim Bean) - sweet vermouth - angostura bitters	
GOD FATHER.....	6,00
scotch whisky (J&B) - amaretto	
OLD FASHIONED.....	6,00
bourbon whiskey (Jim Bean) - angostura bitters - soda - sugar cube	
MINT JULEP.....	6,00
bourbon whiskey (Jim Bean) - angostura bitters - soda - sugar cube - menta	

## Degustazione

CAOLILA 12YO.....	6,00
OBAN 14YO.....	8,00

Il whisky 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 materie principali sono l'acqua (sorgiva), i cereali (i più utilizzati sono segale, grano, mais e orzo che può essere sia maltato oppure no); la torba impiegata per essiccare il malto, e il lievito. Il termine Cask strength viene usato nella denominazione del whisky per indicare che la gradazione alcolica del distillato è quella presente nel barile di invecchiamento, prima della diluizione precedente all'imbottigliamento; può anche riferirsi al whisky imbottigliato senza ultima diluizione, ovvero con gradazione alcolica sempre superiore ai 40 gradi in volume.

Le botti sono in legno di rovere, solitamente da 80 a 100 anni di età. Ne esistono di due tipi: in rovere europeo o in rovere americano. Il risultato finale dipende anche e soprattutto dal tipo di legno utilizzato e da ciò che era stato contenuto nella botte. Quasi tutte le botti utilizzate per la produzione di whisky sono state precedentemente impiegate anche per la produzione di bourbon o sherry e trasportano quindi gli aromi di questi liquori; in genere quasi tutti i single malts vengono posti a maturazione in botti di rovere americano.

# VERMOUTH

BOULEVARDIER.....	6,00
sweet vermouth (martini rosso) – bourbon (rye) – campari bitters	
NEGRONI.....	6,00
sweet vermouth – gin – campari bitters	
NEGRONI SBAGLIATO.....	5,00
sweet vermouth – campari bitters – prosecco	
AMERICANO.....	5,00
sweet vermouth – campari bitters – soda	

CARPANO VERMOUTH CLASSICO.....+1,50

Il vermut, o vermutte, oppure vermouth in grafia francese e vèrnot in quella piemontese, è un vino aromatizzato creato nel 1786 a Torino. È riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale italiano ed è un ingrediente primario di numerosi cocktail. Dal 2017 il Vermut di Torino (o Vermouth di Torino) è un'indicazione geografica registrata.

La sua gradazione e composizione è regolamentata dalla legge italiana che definisce vermut un prodotto di gradazione alcolica non inferiore al 16% e non superiore al 22% in volume e deve contenere artemisie, che costituiscono l'elemento caratterizzante. Deve essere composto da almeno il 75% di vino bianco dolcificato ed aromatizzato. Anche la percentuale di zucchero è regolamentata, ma varia, come la gradazione alcolica, a seconda del tipo di vermut.

Il vermut, bianco e rosso, deve esprimere una gradazione alcolica non inferiore ai 15,5% vol e un tenore zuccherino minimo del 14%; il vermut secco (dry), invece, deve avere una gradazione alcolica minima di 18% vol e il 7% massimo di zuccheri. Il vermut viene ottenuto da vini bianchi zuccherini dal sapore neutro e delicato (bianco secco), da alcol a 95–96°, da zucchero (saccarosio) e da piante aromatiche, delle quali la più importante è l'assenzio maggiore (*Artemisia absinthium* L.) una pianta della famiglia delle Asteraceae.

Per la legge italiana il termine "vermut" è riservato ad un prodotto ottenuto da vino di produzione nazionale addizionato di sostanze aromatiche e amaricanti permesse.[9]

La gradazione alcolica non deve essere inferiore al 15,5% in volume e il contenuto in zuccheri complessivi, espressi come zucchero invertito, non inferiore a 14 grammi per 100 ml. Nei vermut indicati come secchi o dry il contenuto alcolico minimo è del 18% e gli zuccheri non possono eccedere i 12 grammi per 100 ml.

Gli aromi derivano da:

- foglie o piante intere di artemisia o assenzio (aroma principale prescritto dalla legge n. 108 del 16 marzo 1958, ad esclusione di alcuni tipi destinati all'esportazione), di camedrio, di cardo santo, della centaurea minore, della coca, dell'issopo, della maggiorana, della melissa, del dittamo, del timo, della salvia;
- i fiori di camomilla, di luppolo, di sambuco, di zafferano, chiodi di garofano;
- i frutti di anice stellato, di finocchio, di coriandolo, di cardamomo, di arancio (cortecce), macis, noce moscata, fava tonka, vaniglia;
- le radici di angelica, di calamo aromatico, di enula campana, di galanga, di genziana, d'imperatoria, di ireos, di zenzero, di zedoaria;
- le scorze di cannella, di china, di melograno;
- il legno di quassia;
- il succo di aloe.

# SOUR STYLE

WHISKEY SOUR.....	5,00
bourbon (Jim Bean) – succo limone – sugar syrup – angostura bitters - albume	
AMARETTO SOUR .....	5,00
amaretto – succo limone – sugar syrup – angostura bitters - albume	
APEROL SOUR.....	5,00
aperol bitters – succo limone – sugar syrup – angostura bitters - albume	
VODKA SOUR.....	5,00
vodka – succo limone – sugar syrup – angostura bitters - albume	

Tradotto alla lettera dall'inglese, sour significa acido e per questo si discostano per gusto dai cocktail dolci. Questo elemento racchiude la caratteristica peculiare di questo tipo di cocktails. Alla base dei sour drink c'è infatti una componente acida, rappresentata il più delle volte dal succo di limone. Non si tratta insomma di drink fruttati che si distinguono per la loro dolcezza.

All'origine della loro preparazione c'è piuttosto l'esigenza di aggiustare il sapore di un distillato che poteva avere alcune impurità. Con la componente acida, appunto, e l'aggiunta di una punta dolce che renda tutto più gradevole.

Anche l'Italia ha i suoi sour. È il caso dell'Amaretto sour, creato miscelando il liquore nostrano con il succo di limone e lo sciroppo di zucchero. L'Amaretto sour è uno dei drinks che vuole l'albume d'uovo, sbattuto fino a diventare spumoso, per completare il bicchiere con una schiuma soffice che aggiunge consistenza alla bevanda senza alterarne il gusto. L'alternativa vegana all'albume è il liquido di cottura dei legumi, l'acquafaba.

# OTHER

LONG ISLAND ICED TEA.....	6,00
vodka - gin - tequila - light rum - cointreau - succo limone - sugar syrup - coca cola	
GRASSHOPPER.....	6,00
creme de menthe - liquore cacao bianco - latte	
CAIPIRINHA.....	5,00
cachaca - lime - zucchero	
BRANDY ALEXANDER.....	6,00
brandy (Branca Stravecchio) - liquore cacao scuro - latte	

Leggenda vuole che il Long Island sia stato ideato negli anni del Proibizionismo. Impossibile, perché ai tempi la vodka non era stata ancora introdotta negli Stati Uniti e la Cola Cola non era un ingrediente in auge nel bere miscelato. In realtà, è stato inventato solo a inizio anni '70, negli Stati Uniti. Ad attribuirsi la paternità è stato il bartender Robert Rosebud, detto Butt, dell'Oak Beach Inn (OBI) dell'isola di Long Island davanti a New York. A sentire lui, lo avrebbe inventato proprio nel 1970. Ma altre fonti propendono a credere che l'ideatore sia stato un barman del TGI Friday's (catena americana di ristorazione informale), di cui però si sono perse le tracce. Inutile cercare conferme o smentite chiamando la catena TGI Friday's: ci ha provato il giornalista Gary Regan, ma nessuno è stato in grado di fornirgli informazioni in merito.

Il suo nome deriva non dalla presenza effettiva di tè freddo, ma dall'aspetto finale della preparazione e al sapore che assomiglia a quello del tè.

Il cocktail ebbe il suo boom negli anni '70, dove era protagonista indiscusso di feste e party universitari dove, grazie al suo look da tè freddo, le matricole nascondevano una vera bomba alcolica.

Tutt'oggi il Long Island Iced Tea è uno tra i cocktail più gettonati all'interno di locali e discoteche di tutto il mondo.

# Food

## Piadine

01 - Crudo, squacquerone, rucola.....	6,00
02 - Crudo, mozzarella, pomodoro.....	6,00
03 - Tonno, mozzarella, pomodoro.....	6,50
04 - Cotto, mozzarella.....	5,00

## Toast Maxi

05 - Cotto, mozzarella.....	5,00
06 - Crudo, squacquerone, rucola.....	5,50
07 - Crudo, mozzarella, insalata, pomodoro.....	6,00
08 - Tonno, mozzarella, pomodoro, insalata.....	6,50

## Panini

09 - Mozzarella, pomodoro, insalata.....	5,00
10 - Crudo, mozzarella, pomodoro.....	6,00
11 - Tonno, pomodoro, insalata.....	6,50
12 - Cotto, mozzarella.....	5,00

## Hamburger, Hot Dog & Patatine

13 - Hamburger, insalata, cheddar, pomodoro.....	6,00
14 - Doppio Hamburger, insalata, pomodoro, cheddar.....	8,00
15 - Hamburger di pollo, pomodoro, insalata.....	6,50
16 - Hot dog.....	3,00
17 - Patatine.....	4,00

## Insalatone

18 - Rucola, pomodorini, mozzarella.....	6,00
19 - Insalata, rucola, mais, pomodorini, tonno.....	7,00
20 - Rucola, pomodorini, parmigiano.....	6,00
21 - Insalata, rucola, mais, pomodorini, carota, mozzarella.....	7,00

## Freddi e sfiziosi

22 - Caprese.....	5,00
23 - Prosciutto e melone.....	6,00

## Frutta (in base alla stagione)

24 - Macedonia.....	4,50
25 - Ananas.....	4,00
26 - Melone (3 Fette).....	4,00
27 - Cocomero.....	3,00

## Torta al testo:

Salsiccia e verdura.....	6,00
Prosciutto e pecorino.....	6,00
Capocollo.....	4,50
Salame e stracchino.....	5,00

Tagliere aperitivo con selezione di affettati e formaggi prodotti da aziende umbre euro 9,00 consigliato per 2 persone

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

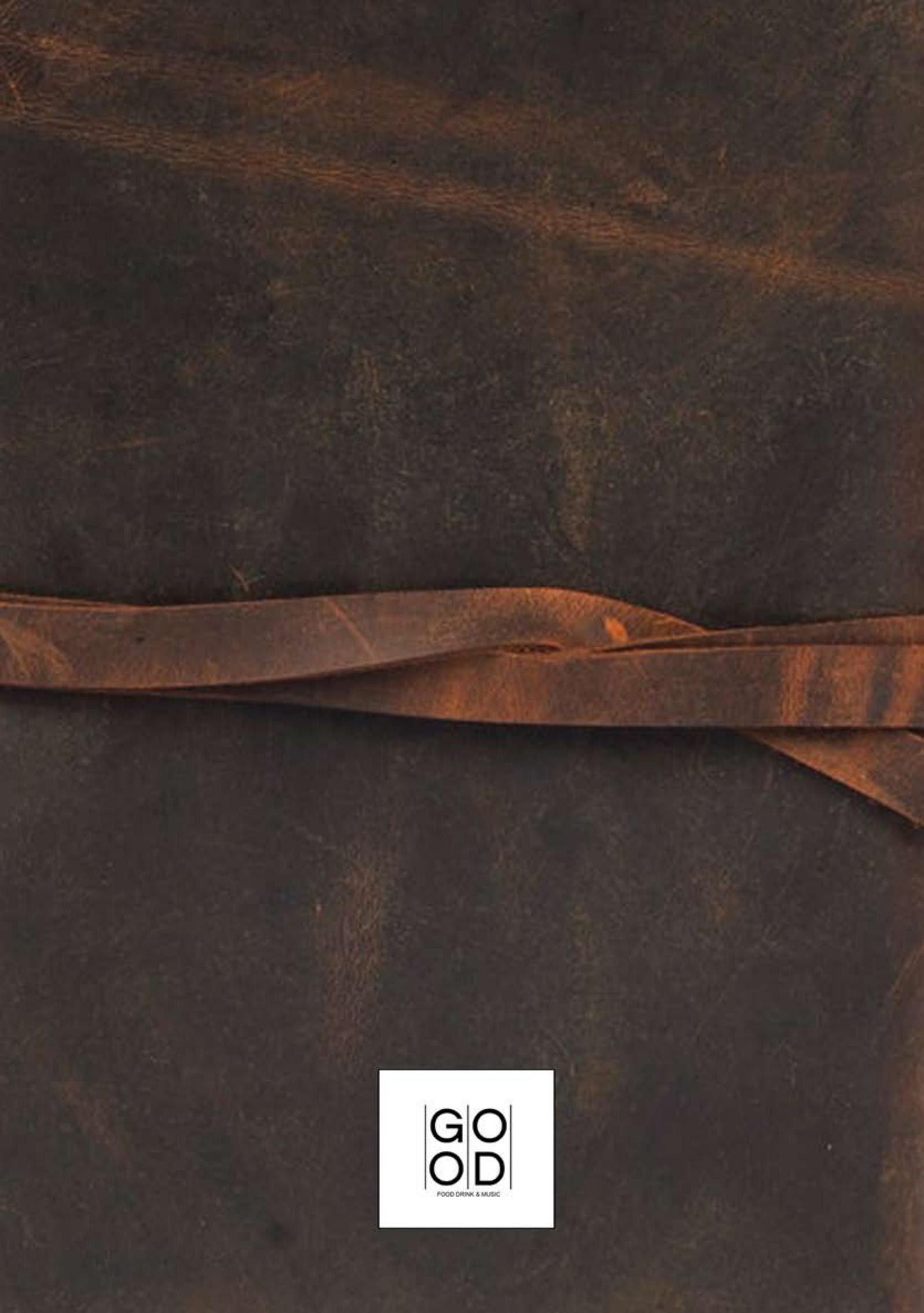
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





GO  
OD  
FOOD DRINK & MUSIC