

SIGNATURE COCKTAILS

AMERICANO KOMBUCHA 10

Campari, vermouth rosso berto, thè nero kombucha, maggiorana, olii essenziali di arancia.

PUNCH D'ORIENTE 10

Gin jinzu, sake, succo di limone, oleo saccharum di limone, thè verde sencha, alga nori, timo.

SHIBUYA 12

Whisky nikka coffee grain, vermouth rosso berto, sherry cream, bitter al cioccolato e gocce di caffè.

HONK KONG MULE 10

Vodka stolichnaya, Roots liquore alla cannella, succo di lime, shrub di mele, ginger beer.

T- IKIGAI 12

Ron havana 3, Rum Mayers jamaican,estratto d'ananas, sciroppo al mango, succo di lime.

SPICY PALOMA 10

Tequila calle 23, succo di lime, succo di pompelmo rosa, nettare d'agave, tabasco e chili.

FLOWER POWER 12

Gin Aviation, liquore alla violetta Quaglia, Stt.germain fiori di sambuco, succo di lime, albume e profumo alla lavanda.

BLOODY JAPAN 10

Sake, Mezcal Alipus,succo di pomodoro,succo di lime,salsa yuzu e soia,rosmarino.

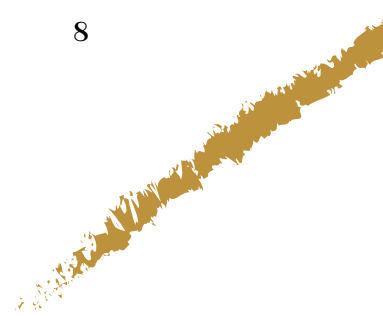
ANALCOLICI

PINK GINGER 7

Succo di pompelmo rosa, succo di lime, nettare d'agave, ginger beer,rosmarino.

MANGO SMASH 8

Estratto d'ananas, sciroppo al mango, succo di lime, soda, salvia.



GIN & TONIC

KI NO BI DRY GIN 13

Ki No Bi ("La bellezza delle stagioni") Kyoto Dry Gin è stato creato con botanici giapponesi come lo yuzu giallo del nord della prefettura di Kyoto, trucioli di legno hinoki (cipresso giapponese), bambù, tè gyokuro della regione di Uji e bacche verdi di sanshō (pepe giapponese). **Servito con Fever Tree Indian Tonic e scorza di limone.**

KI NO BI GINZA MORI 13

Edizione limitata che rende omaggio a Takao Mori, leggenda del bartending giapponese, questo gin è il frutto dell'assemblaggio di 6 distillati ottenuti da 11 varietà di piante differenti. Ampio e oleoso, rivela note di ginepro, menta, liquirizia, bacche rosa e fava di cacao ed evolve sugli agrumi. Retrogusto pepato e floreale. **Servito con Fever Tree Mediterranean Tonic e scorza di limone.**

KI NO TEA GIN 13

Ki No Bi con Gyokuro e Tencha, i tè sono stati appositamente selezionati per formare il cuore di KI NO TEA. Dal bicchiere emergono note dolci come il cioccolato bianco e gli agrumi, poi il ginepro. KI NO TEA termina con una fragranza di tè verde molto persistente e calda. **Servito con Fever Tree Indian Tonic e fetta di limone.**

KI NO BI SEI 13

Prendendo ispirazione dalla ricetta originale del gin Ki No Bi, questo Navy Strength è elaborato a partire da 11 botaniche distillate in sei categorie. Questo imbottigliamento beneficia della gradazione Navy Strength originale di 54.5%. **Servito con Tonic 1724 e scorza di pompelmo.**

NIKKA COFFEY GIN 12

Viene prodotto a partire da 11 differenti botaniche con l'ausilio dell'alambicco a colonna Coffey, di origine scozzese. Un gin perfetto per cocktails, ottimo da bere liscio o con ghiaccio. Trasparente e dal profumo intenso, con note di lime, fiori d'arancia, latte di cocco, spezie e albicocca. Gusto agrumato e molto aromatico. **Servito con Fever Tree Indian Tonic e pepe rosa.**

ROKU GIN 12

Fiori di Sakura, foglia di Sakura, buccia di Yuzu, tè Sencha (tè verde), tè Gyokuro (tè verde raffinato) e pepe Sanshō: 6 botaniche giapponesi, coltivate in quattro stagioni, accuratamente selezionate, raccolte e distillate all'apice della propria fioritura, per estrarne i migliori sapori ed aromi, prima di essere miscelate insieme. **Servito con Fever Tree Indian Tonic, zenzero, lime e scorza di arancia.**

HENDRICKS 11

Gin rinfrescante dal carattere forte e dall'aroma floreale e delizioso dovuto, fra le altre cose, all'essenza di cetriolo e all'olio di petali di rose. Unico nel suo genere in quanto combina due gin distillati separatamente con due metodi completamente diversi e dal sapore totalmente differente che, insieme, producono uno spettro completo di sapori. **Servito con Fever Tree Indian Tonic, pepe nero, cetriolo e petali di rosa.**

WHITLEY NEIL 11

Premium London Dry gin dal sapore leggero che contiene due botaniche provenienti dall'Africa, il frutto del baobab e l'uva spina, le quali donano un gusto esotico che lo rende unico. Inizialmente colpiscono il sapore del ginepro e le note agrumate, seguite da un gusto leggermente speziato e un finale complesso. **Servito con Fever Tree Indian Tonic e scorza di arancia.**

GIN & TONIC

HEPPLE

13

In una prima fase le botaniche più pesanti vengono distillate insieme al grano in un alambicco discontinuo. Le successive due fasi, distillano le altre botaniche presenti che vengono poi unite al gin fuoriuscito dal primo alambicco. Profumi di mele, pompelmo e ginepro, gusto con un tocco di melone, note di legno di sandalo, cedro, liquirizia e ribes nero. **Servito con Fever Tree Elderflower Tonic e cetriolo.**

BATHTUB PROFESSOR CORNELIUS OLD TOM

13

L'Old Tom Gin è uno stile di gin tradizionale leggermente dolce, molto popolare in Inghilterra durante l'epoca georgiana e vittoriana, è perfetto per i cocktail che richiedono un gin più morbido. Al naso note di ginepro e agrumi, mentre in bocca è dolce, si sviluppa con note di liquirizia. Nel finale, una persistente dolcezza in bocca. **Servito con Fever Tree Indian Tonic e scorza di lime.**

SOLO WILD GIN

13

Il Solo Wild Gin è un distillato ottenuto da infuso di alcool di cereali del Campidano e solo bacche di ginepro sardo selvatico raccolte a mano. Simbolo del mediterraneo, sprigiona una lunga serie di aromi legati al territorio, mirto, ginepro, pino marittimo, rosmarino, con leggerissima di resina e altrettanto leggeri sentori floreali. **Servito con Fever Tree Mediterranean Tonic, pepe nero, scorza di arancia e scorza di limone.**

GIN HOP & BARLEY DISTILERIE DE PARIS

18

Dalla ricetta del Genmaicha Yama, una bevanda tradizionale giapponese di tè verde e cereali, è nata l'idea di questo Gin originale che unisce la nota vegetale del luppolo e l'intensità dell'orzo maltato. La Distillerie de Paris completa il tutto con ginepro, agrumi rari e spezie per realizzare un gin elegante e radicalmente differente. **Servito con Fever Tree Indian Tonic, scorza di limone e bacche di ginepro.**

GIN BEL AIR DISTILERIE DE PARIS

18

Bel Air è un gin realizzato con botaniche fresche dell'isola di Reunion. L'attacco è fresco e profumato, con note di mango verde, frutto della passione e ananas. Evolve poi verso un finale speziato, boisée che ricorda il pepe verde e spezie preziose. **Servito con Fever Tree Indian Tonic e scorza di pompelmo.**

AKORI

12

Gin spagnolo, fresco e dolciastro al naso. Al palato è intenso, beverino e ben bilanciato, con note fresche e fruttate date dall'insieme dei sapori della frutta esotica, delle bucce d'arancia e del ginepro. Distillato a base di riso e botaniche in parte europee e in parte di origine giapponese, come il frutto del dragone e il kumquat. **Servito con Fever Tree Indian Tonic, zenzero e bacche di ginepro.**

MAYFAIR

10

Questo gin viene aromatizzato con semi di coriandolo, santoreggia, radici di angelica e polvere di giaggiolo è incolore e trasparente al calice. Intensi sentori olfattivi richiamano le bacche di ginepro, accompagnati da gradevoli sfumature speziate. Pieno, rotondo e morbido al palato, persistente ed equilibrato sino alla chiusura. **Servito con Fever Tree Indian Tonic, mela verde, scorza di lime e bacche di ginepro.**

GIN & TONIC

DEATH'S DOOR

12

American dry gin millesimato biologico prodotto solamente con tre botaniche: bacche di ginepro selvatiche, coriandolo, semi di finocchietto. Colore trasparente, al naso presenta un bouquet di agrumi, malto, finocchietto e coriandolo, con ricordi balsamici. In bocca è equilibrato, morbido, fresco e piacevole. Finale di lavanda e liquirizia. **Servito con Fever Tree Indian Tonic, mela verde, semi coriandolo e scorza di lime.**

AVIATION

11

Molti pensano sia stata la prima collaborazione tra distillatori e baristi della storia americana. Liquore dal colore bianco cristallino, con splendide note di lavanda, cardamomo, sarsaparilla indiana, semi di anice e bacche di ginepro. In bocca è deciso, con una leggera presenza di limone e ginepro e un retrogusto di liquore cremoso ai cereali. **Servito con Fever Tree Indian Tonic, feta di limone e scorza di lime.**

GIN RAW

11

“Questo Gin ha lo spirito di Barcellona!”: al naso è intenso e aromatico, con note agrumate e floreali molto fresche bilanciate con il ginepro. Al palato si presenta corposo ed è caratterizzato da note floreali e speziate con una sottile sfumatura di fumo. Freschezza e calore coesistono con uno sfondo balsamico, caratteristico del ginepro. Il finale è lungo e piacevole. **Servito con Fever Tree Indian Tonic, zenzero e mela verde.**

ALKKEMIST

15

Fresco e ben bilanciato, sia all'olfatto sia al gusto emergono note fresche che ricordano il Mediterraneo. L'uva moscato è subito riconoscibile, mentre le altre 21 botaniche si bilanciano fra di loro donando un sapore particolare e forte, smussato dalla gradazione alcolica non troppo alta. Viene distillato solamente 12 volte all'anno, rigorosamente nelle notti di luna piena. **Servito con Tonica 1724, scorza di lime e scorza di arancia.**

DEL PROFESSORE A LA MADAME

12

Produzione caratterizzata dall'uso esclusivo di ginepro selvatico italiano proveniente da Toscana e Umbria, che viene fatto macerare insieme a diverse erbe, spezie e bucce di agrumi, oltre a un ingrediente segreto. Profumi di cannella, vaniglia, noce moscata, pepe, miele e pesche mature, bilanciati dal profumo di agrumi e da una nota balsamica leggera finale. Gusto caldo, sapido e balsamico, con un finale disteso e resinoso, completato da note floreali. **Servito con Fever Tree Mediterranean Tonic, scorza di lime e bacche di ginepro.**

DEL PROFESSORE MONSIEUR

12

Prodotto inusuale e dalle intense note floreali che introduce intensi profumi di ginepro arricchiti da intensi sentori di frutta. Sul palato esprime forza e, al tempo stesso, grande morbidezza; è avvolgente e calibrato nell'alcol, capace di stimolare possenti ritorni retrofattivi. Il gusto è setoso e rotondo. **Servito con Fever Tree Mediterranean Tonic, scorza di lime e bacche di ginepro**

DEL PROFESSORE CROCODILE

12

Crocodile Gin rappresenta il dolce stile del vecchio gin Tom, molto popolare nel XIX secolo. Elenca, tra i suoi principali prodotti botanici, coriandolo, fiori di sambuco, pepe giamaicano e agrumi, infusi in succo d'uva non fermentato. **Servito con Fever Tree Mediterranean Tonic e scorza di limone**



SAKE

DASSAI 23

Japanese Sake (Junmai-Daiginjo), 16% - 330 ml

Con la sua fresatura del 23%, la più alta di tutti i prodotti commerciali, è stato accolto bene in tutto il mondo. Aroma splendido di melone e pesche, elegante finale lungo. Semi-secco, estremamente morbido e perfetto equilibrio.



35



DASSAI 39

Japanese Sake (Junmai-Daiginjo), 16% - 720 ml

Il bouquet olfattivo ha sentori di frutta tropicale e mele fresche. Inizialmente corposo e opulento, ha un gusto morbido con finale rinfrescante. Semi-secco, liscio.

50

6

YAMATOSHIZUKU

Yamato Shizuku Junmai Ginjo, 15,5% - 720 ml

Preparato usando riso locale e acqua dalla prefettura di Akita. Ha la dolcezza e la morbida fragranza fruttata di pere e uva. Un bel sapore minerale in bocca con un tocco di dolcezza.

40

5

BON

Katoukichibee Born Gold Junmai Ginjo, 15%- 720 ml

“Gold” ha un naso elegante composto da mela verde, riso dolce, prugna e aromi di pesca. Un sake stellare con strati di toni di frutta uniformi e omogenei, dall’uva e pera alla salsa di mele e un pizzico di agrumi.

45

OZEKI

Ozeki Karatanba Honjozo, 15,4% - 720 ml

Ozeki Karatamba è il capolavoro del Tamba Toji (mastro birraio). Metodo e tecnica di produzione unici producono questo sake superbo, secco e croccante. Ha un gusto corposo e ricco che al palato risulta morbido.

35

UMESHU

CHOYA EXTRA YEARS 17% - 700 ml

Dolcezza ricca con note di mandorla e marzapane, bilanciate da un’acidità naturale vibrante.



40



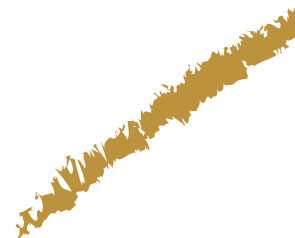
7

CHOYA ROYAL HONEY 17% - 700 ml

Dolcezza dolce e piacevole aroma di miele seguito da note di mandorla e marzapane.

50

8



WHISKY & WHISKEY

MARS COSMO * Giappone, 43%	9
MARS KOMAGATAKE SHINANOTANPOPO * Giappone 52%	18
NIKKA BLENDED * Giappone, 40%	7
NIKKA FROM THE BARREL * Giappone, 51.4%	9
NIKKA COFFEY GRAIN SINGLE MALT * Giappone, 45%	12
NIKKA COFFEY MALT SINGLE MALT * Giappone, 45%	12
NIKKA TAKETSURU * Giappone 43%	10
NIKKA MIYAGIKYO SINGLE MALT * Giappone, 43%	15
NIKKA 12 Y.O. * Giappone, 43%	18
MONKEY SHOULDER BLENDED MALT * Scozia, 40%	6
OBAN 14 Y.O. * Scozia, 43%	8
GLENFFIDDICH 12 Y.O. * Scozia, 40%	7
BUFFALO TRACE KENTUCKY BOURBON * Stati Uniti, 40%	6
HUDSON BABY BOURBON * Stati Uniti, 46%	15
HUDSON MANHATTAN RYE * Stati Uniti 46%	15

RUM

BRUGAL 1888 GRAN RISERVA FAMILIAR * Rep. Dominicana, 40%	8
DIPLOMATICO MANTUANO * Venezuela, 40%	6
DIPLOMATICO RISERVA ESCLUSIVA * Venezuela, 40%	7
ZACAPA 23 SISTEMA SOLERA * Guatemala, 40%	9
NINE LEAVES CLEAR * Giappone, 50%	10
NINE LEAVES ALMOST SPRING * Giappone, 48%	12
NINE LEAVES ANGELS HALF * Giappone, 50%	12

TEQUILA & MEZCAL

OCHO BLANCO TEQUILA * Messico, 40%	7
OCHO REPOSADO TEQUILLA * Messico, 40%	8
ALIPUS SAN LUIS MEZCAL * Messico, 47.1%	8