

## SIGNATURE DRINK

### SPICED PEAR FLIP / 12 €

*Dialogue gin, sciroppo al rosmarino e chiodi di garofano, purea di pere williams, liquore di litchi, succo fresco di limone*

### SPECULOOS / 12 €

*Brugal 1888 rum cotto a bassa temperatura con burro di biscotti, panna di latte di cocco, crema di cacao, servito in un "bicchiere" edibile*

### FIGS + CHERRIES / 12 €

*Flor de Cana 12 anni, marinato con aceto balsamico di Modena 50 anni infuso con fichi secchi e ciliegie, bitter al cioccolato e vaniglia, sciroppo d'acero, servito con mousse al cioccolato e tagliatelle di cioccolato amaro*

### EST! EST! EST! / 12 €

*Dialogue gin infuso con té verde e gelsomino, miele speziata, meringa al limone, champagne*

### WILD COLLINS / 12 €

*Roku gin, gelsomino, chinotto nero, supasawa, miele di agave, soda*

### STAIRWAY TO HEAVEN / 12 €

*Dialogue gin infuso con shiso verde, vermouth bianco al zenzero fermentato, umeshu extra old, supasawa, gocce di olio di oliva al shiso*

### QUECHUA / 12 €

*La nostra interpretazione di una ricetta secreta scoperta nei viaggi in Peru e Venezuela  
Pisco, miele di agave, acqua bianca, supasawa, salamoia di capperi, soluzione salina, acqua tonica di uva acerba*

## **NO + LOW ALCOL**

Cocktails senza alcool e a basso grado alcolico

### **NO - GRONI / 8 €**

*Bitter analcolico, gin analcolico, vermouth rosso di Torino, servito su un cubo di ghiaccio con profumo d'arancia*

### **SPICE ME UP! / 8 €**

*Gin analcolico, soda aromatizzata al pompelmo rosa*

### **FLEIN / 8 €**

*Vino analcolico Sauvignon Blanc, cotto a bassa temperatura con spezie calde e zenzero, servito con una mousse di nocciola e fava di cacao e crumble di biscotto*

## **CLASSIC COCKTAILS**

### **MARTINI COCKTAIL / 10 €**

*Bareksten botanical gin, vermouth dry di Torino, servito a proprio gradimento con oliva o scorza di limone*

### **OLD FASHIONED / 10 €**

*Bourbon whisky, sciroppo di acero, bitter al cioccolato, bitter alla vaniglia e spezie*

### **PENICILIN / 10 €**

*Dal famoso New York City bar Milk & Honey whisky scozzese, limone, miele, zenzero e un profumo di whisky torbato*

### **NEGRONI / 10 €**

*Bitter Fusetti, London dry gin, vermouth rosso di Torino, servito su un cubo di ghiaccio con profumo d'arancia*

### **PALOMA / 10 €**

*Tequila blanco, succo fresco di lime, miele di agave, soda aromatizzata al pompelmo rosa*

### **DAIQUIRI CLASSIC / 10 €**

*Rum bianco, succo fresco di lime, sciroppo di zucchero di canna*

**MAI TAI / 12 €**

*Rum bianco e rum scuro, velvet falernum, succo di lime fresco, orzata, liquore gran marnier, bitter angostura*

**PISCO SOUR / 10 €**

*Pisco, succo fresco di limone, zucchero di canna, albume*

**BLOODY MARY / 10 €**

*Vodka di segale, passata di pomodoro, peperoncino, spezie, salsa Worcestershire, succo di limone, sale al sedano, pepe Sichuan*

**MANHATTAN / 10 €**

*Whiskey, vermouth rosso di Torino, angostura bitter*

**CLOVER CLUB / 10 €**

*Dialogue gin, succo fresco di limone, purea di lampone, spumiglia al lampone*