

COCKTAILS "OLD'S COOL"

L'INVENZIONE DEL COCKTAIL SARÀ SEMPRE AVVOLTA NEL MISTERO, TUTTAVIA, LA LEGGENDA PIÙ ATTENDIBILE SEMBRA ESSERE QUELLA LEGATA AL COCKTAIL SAZERAC, SERVITO NEI CARATTERISTICI BICCHIERI CON LA FORMA ARROTONDATA DI UN UOVO CHIAMATI COQUETELLE, DA CUI IL NOME COCKTAIL. ABBIAMO PENSATO A QUESTA LISTA CON L'OBIETTIVO DI CONDURVI IN UN VIAGGIO ATTRAVERSO LA RISCOPERTA DEL BERE MISCELATO, SCEGLIENDO LE RICETTE CHE APPARTENGONO DI PIÙ ALLA STORIA E DA CUI SONO STATE GENERATE LE MIGLIORI IDEE DEGLI

FLORIDITA DAIQUIRI 10€
Nato nei primi anni del 1900 a Cuba dall'ingegnere minerario americano Jennings Cox, il quale rifiutandosi di bere ron cubano liscio (noi usiamo **Havana Club 3 Años**) lo fece allungare con del **succo di lime fresco e zucchero di canna bianco** dedicando il nome alla spiaggia di un piccolo villaggio a Santiago de Cuba Daiquiri! Drink celebre per essere il preferito dello scrittore Ernest Hemingway che lo definisce "come la spuma del mare". Disponibile in diverse varianti frozen alla frutta.

COSMOPOLITAN 10€
Cocktail nato nel distretto della comunità gay di Provincetown nel Massachusetts, rielaborato nel corso degli anni raggiunge la sua popolarità a livello planetario grazie alla pop star Madonna e successivamente con "Sex and the City". Vi proponiamo la ricetta più apprezzata che viene preparata con **Absolut citron, lime fresco, Cranberry juice, Triple sec e gli oli essenziali bruciati della buccia di arancio** che aumentano i sentori agrumati di questo drink "eterno".

JAMAICA JULEP 10€
Questa variante sul Julep è stata pensata con in mente l'**appleton estate jamaica rum, assemblato con lime fresco spremuto, germoglio di menta e miscelato con ginger ale e frutta di stagione**. Il risultato è un drink che lascia diverse sfumature intriganti. Dedicato agli amanti del rum. Servito in coppa julep in acciaio con ghiaccio a scaglie.

MANHATTAN 10€
Drink pilastro del bere miscelato, creato durante un cocktail party nell'omonimo distretto di New York per Jenny Churchill, futura madre di Sir Winston. Fu consacrato alla storia in tempi molto brevi. **Rye whiskey, carpanto antica formula e angostura bitter**, equilibrato, essenziale e aggressivo.

MARGARITA 10€
La "bebida nacional" del Messico è il Margarita! Drink universalmente conosciuto e apprezzato grazie alla straordinaria versatilità della combinazione dei tre ingredienti **tequila olmea, lime fresco spremuto e triple sec**, reso celebre dalla famiglia Hilton che inserì nella carta cocktail degli hotel americani la ricetta messicana per eccellenza. La sua origine, da molti rivendicata, rimane avvolta nel mistero.

OLD FASHIONED 10€
Questo grande classico nasce nel 1900 nel Kentucky al Pendennis Club, salotto lussuoso di Louisville, dove per smorzare il Whiskey dell'epoca, di dubbia qualità, fu inventato uno speciale "allungamento". Noi ve lo proponiamo mescolandolo a lungo con **Buffalo trace bourbon, mix di bitter, zucchero liquido e gli oli della buccia di arancio**.

SAZERAC 10€
Grande drink del passato, nato a New Orleans nel 1830 da Antoine Amedee Peychaud farmacista erborista creolo creatore dell'omonimo bitter, proposto inizialmente come rimedio curativo e ricostituente in farmacia, viene poi servito alla miscela leggermente modificato al Sazerac Coffe House con **Bulleit rye whiskey, Peychaud bitter, gocce di Angostura bitter, zolletta di zucchero, twist di limone, profumo d'assenzio**. Mescolato e servito in tumbler basso ghiacciato.

FRENCH GIMLET 10€
Plymouth gin, lime fresco e Saint germain (liquore di sambuco) sono i tre ingredienti shakerati e serviti in coppetta ghiacciata.

SOUR 10€
Ricetta richiesta ed apprezzata da più di 200 anni, apparsa alla fine del 1700 in Inghilterra ed ora in tutto il mondo, drink a base di **zucchero, limone fresco spremuto e una base alcolica liquore o distillato**.

ULTIMI ANNI IN QUESTO SETTORE. LA NOSTRA FILOSOFIA È QUELLA DI CONDIVIDERE STORIA E RADICI, PROFUMI E SAPORI, MA SOPRATTUTTO EMOZIONI CON ENTUSIASMO, FANTASIA E ISPIRAZIONE. ABBIAMO SCELTO DI BANDIRE IL PRODOTTO PROCESSATO, CHIMICO O LIOFILIZZATO PREFERENDO L'UTILIZZO DEL FRESCO E NATURALE COMBINATO A DISTILLATI DI QUALITÀ, AL FINE DI ESALTARE LA STRAORDINARIA SEMPLICITÀ DI OGNI RICETTA.

TOM COLLIN'S 10€
Cocktail codificato nel 1876 da Jerry Thomas nel suo "The Bartender's Guide", periodo in cui la miscelazione serviva più che altro a stemperare il carattere alcolico irruento e la poca finezza dei distillati dell'epoca. Lo proponiamo con dell'ottimo **Plymouth Gin, zucchero, limone fresco e colmato con soda**.

MOJITO BOTEQUITA 10€
Il drink nazionale cubano è senza dubbio il mojito. La ricetta, nata negli anni 30, raggiunge la popolarità in tutto il mondo negli anni 50 grazie allo scrittore Ernest Hemingway, che negli anni 50 era solito bere abitualmente Mojitos alla "Bodeguita del Medio", durante il suo soggiorno a Cuba in cerca di ispirazione per la stesura del suo romanzo "Il vecchio e il mare", che gli valse il premio Pulitzer. La ricetta che vi proponiamo rispetta gli ingredienti originali **menta, lime fresco spremuto, rum chiaro Havana Club 3 Años, soda e zucchero bianco di canna**. È il drink ideale per calmare il caldo estivo abbraccio del sole.

MINT JULEP 10€
Il Kentucky può essere considerata la patria odierna del Mint Julep. Durante il "Kentucky Derby", la corsa di cavalli più importante degli Stati Uniti, ne vengono serviti a migliaia. La miscela viene preparata con **four roses bourbon, germogli di menta fresca, zucchero bianco superfino e acqua**. Delicato e irresistibile! Servito in coppa julep in acciaio con ghiaccio a scaglie.

MOSCOW MULE 10€
Drink nato come progetto commerciale nel 1941 tra Jhon G. Martin, allora neoproprietario dei diritti sulla distribuzione della **Absolut Vodka in America**, e Jack Morgan intenzionato a incrementare le vendite della sua **ginger beer**. Durante un incontro in un bar, decidono di aggiungere succo di lime agli ingredienti di loro proprietà, et voilà, il drink nel giro di breve tempo raggiunge altissima popolarità e incorona la vodka come nuovo distillato preferito negli States. Disponibile inoltre la variante con i lamponi freschi.

CAIPIRIÑA 10€
La Caipirinha è un cocktail tipicamente brasiliano, servita nella maggior parte dei ristoranti ed è considerata la bevanda caratteristica del paese. Il suo nome deriva dal diminutivo della parola brasiliana "caipira" che viene usato per designare gli abitanti delle zone più rurali e remote dell'intero stato. **Cachaça, spicchi di lime, zucchero di canna grezzo**. Mescolato e servito in tumbler basso con ghiaccio tritato. Anche con polpa di fragola o maracuja. Servito in coppa in acciaio con ghiaccio a scaglie.

CAIPIRISSIMA 10€
Variante al sapore di rum della più famosa Caipirinha. **Havana Club rum chiaro, spicchi di lime, zucchero di canna grezzo**. Mescolato e servito in tumbler basso con ghiaccio tritato. Anche con polpa di fragola o maracuja. Servito in coppa in acciaio con ghiaccio a scaglie.

CAIPIROSKA 10€
Variante al sapore di vodka della più famosa Caipirinha. **Absolut vodka, spicchi di lime, zucchero di canna grezzo**. Mescolato e servito in tumbler basso con ghiaccio tritato. Anche con polpa di fragola o maracuja. Servito in coppa in acciaio con ghiaccio a scaglie.

PIÑA COLADA 10€
Il drink caraibico per eccellenza è nato nel 1957 in Portorico, dalle mani di Ramon Morrero Perez barman del Caribe Hilton Hotel. La ricetta viene preparata nel blender con Bacardi Superior rum, succo di ananas, crema di cocco, ananas fresco. Dedicato ai palati più dolci. Frullato e in ballon con ghiaccio tritato.

SPECIAL TONIC

I MIGLIORI GIN E LE MIGLIORI VODKA DI SELEZIONE INTERNAZIONALE MISCELATI CON TONICHE DI ECCELLENTE PROFUMAZIONE E SECCHIEZZA ED INFINE MESCOSCOLATE ALLE SPEZIE DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA E AI FRUTTI E AGRUMI DI SICILIA. QUESTO STRAORDINARIO MIX FA NASCERE SEI DEI NOSTRI DRINK PIÙ CONSIGLIATI E AMATI, GLI SPECIAL TONIC. LE CARATTERISTICHE DI QUESTI DRINK SONO NATURALITÀ, CLASSICITÀ E SEMPLICITÀ.

PLYMOUTH NAVY STRENGTH 15€
Plymouth Navy Strength, "fever tree" tonic, foglia d'alloro, fetta di lime. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

HENDRICK'S GIN 15€
Hendrick's gin, "fever tree" tonic, fetta di cetriolo fresco, fetta di lime. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

GIN MARE 15€
Gin Mare, "1724" tonic, rametto di rosmarino, scorza di limone. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

ABSOLUT RUBY RED VODKA 15€
Absolut ruby red vodka, "fever tree" tonic, lamponi rossi, fetta di lime. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

ABSOLUT ELYX VODKA 15€
Absolut Elyx vodka, "1724" tonic, pepe in grani, scorza di limone. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

BELVEDERE VODKA 15€
Belvedere vodka, "1724" tonic, lamponi neri, scorza di limone. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

HAVANA CLUB

RUM LEGGENDARIO CHE RENDE ONORE ALLA REPUTAZIONE DI CUBA, CULLA DEI RUM PIÙ PREGIATI. MEGLIO RACCHIUDE TUTTI I TRATTI AROMATICI, LA RICCHEZZA E IL METODO PER I QUALI HAVANA CLUB È RICONOSCIUTO E APPREZZATO. METODO TRADIZIONALE CUBANO, È INFATTI IL LUNGO E NATURALE INVECCHIAMENTO IN BOTTI DI QUERCIA BIANCA A CONFERIRE AL RUM IL SUO AROMA POTENTE E COMPLESSO. DUE MEDAGLIE D'ORO DEL BEVERAGE TESTING.

HOTEL NACIONAL 10€
Centrifugato di ananas, Apricot brandy, Havana Club Añejo 3 Años, Gocce di lime, di zucchero di canna.

MARY PICKFORD 10€
Havana Club Añejo 7 Años, centrifuga di ananas fresca, sciroppo di melograno, Liquore di maraschino.

T.W.I.S.T. NEGLI ULTIMI ANNI SI È DIFFUSA LA TENDENZA A RIVISITARE I COCKTAIL CLASSICI CON LE TECNICHE DI PREPARAZIONE MODERNE E I NUOVI INGREDIENTI, TUTTO CIÒ SUCCEDA A LONDRA.

CAMILLO NEGRONI 10€
Twist del celebre drink fiorentino: Negroni. **Beefeater 24 gin, Cynar, vermouth Carpano Antica Formula e gocce di orange bitter arricchito dagli oli essenziali delle buccie di arancio e limone**. Mescolato e servito in tumbler basso con ghiaccio in cubi.

HEMINGWAY DAIQUIRI 10€
Varianti sul Daiquiri ne esistono un'infinità ma questa "arricchisce una ricetta e la fa risplendere": **Havana 3 rum, succo di lime fresco, maraschino, succo di pompelmo e zucchero liquido**. Shakerato e servito in ballon piccolo con ghiaccio tritato.

DIRTY MANHATTAN 10€
Bulleit rye whiskey infuso con cannella, pepe rosa, noce moscata e chiodi di garofano miscelato con il vermouth Carpano Antica Formula, maraschino, orange bitter e Angostura bitter, twist di limone e arancia. Ricetta straordinariamente complessa e ricca di aromi. Mescolato e servito in coppetta ghiacciata.

GIN GIN MULE 10€
Gin, menta e succo di lime fresco, ginger beer a colmare; variante sul Moskow Mule e aggiungendo la menta a donare freschezza. Mescolato e servito in tulipano grande con ghiaccio in cubi.

TIKI

IL TIKI È UNA DIVINITÀ POLINESIANA ORIGINARIA DELLE ISOLE MARCHESI, RAPPRESENTATA SOTTOFORMA DI STATUA ROCCIOSA. NEL PERIODO POST PROIBIZIONISMO GLI STATI UNITI VENNERO ATTRAVERSATI DA QUELLO CHE PUÒ ESSERE CONSIDERATO UNO DEGLI ULTIMI ESOTISMI DEL MONDO MODERNO: LA MANIA PER TUTTO CIÒ CHE RIGUARDAVA LA POLINESIA. IN UNA SOLA PAROLA: "TIKI". IL MAGGIORE PROTAGONISTA DI QUELL'ERA FU ERNEST RAYMOND BEAUMONT GNATT, ALIAS DON BEACH, CHE APRÌ IL PRIMO LOCALE CON AMBIENTAZIONE ESOTICA A HOLLYWOOD NEGLI ANNI 30, IL "DON'S BEACHCOMBER CAFE", PROPONENDO CUCINA POLINESIANA E DELIZIOSE RICETTE A BASE DI RUM CHE EVOCAVANO LUOGHI ESOTICI E LONTANI CHE FACEVANO SOGNARE E DIVERTIRE. NEGLI ANNI SUCCESSIVI NE APRIRONO A DOZZINE DI QUESTI LOCALI.

MAI TAI TEN 10€
Il fiore all'occhiello della famiglia dei tiki drink è senza dubbio il Mai Tai! Il nome è esemplificativo di bontà. Infatti nella lingua tahitiana "mai tai roa ae" significa "il migliore". Si prepara con **Havana Club 3 Años rum, Havana Club 7 Años rum, orange curaçao, succo di lime fresco, sciroppo di orzata e zucchero di canna liquido**. Drink che sfida le stagioni nonostante la sua natura tropicale. Decisamente funky e rinfrescante! Shakerato e servito in coppa in acciaio con ghiaccio a scaglie.

JAGUAR GOD 10€
Questa ricetta, di nostra ispirazione, è una variante sul tema classico tiki: **Jamaican rum, Martinican rum, Grand Marnier, sciroppo di orzata, sciroppo di granatina, homema de falernum (miscela di rum e spezie di nostra produzione), succhi di limone e lime freschi, gocce di assenzio**, versati su ghiaccio a scaglie con rum a piena gradazione in superficie. Drink dal sapore potente e speziato! Shakerato e servito in borgogna con ghiaccio in scaglie.

MISSIONARY'S DOWNFALL 10€
Drink ideato da Don Beach nel 1940, questo tiki veramente unico viene preparato nel blender con **ananas e foglie di menta combinati al rum chiaro, liquore alla pesca, miele e succo di lime fresco**. La dolcezza della miscela viene stemperata dalla base di erbe alla menta: il drink risulta leggero e rinfrescante. Impossibile da condividere. Frullato e servito in ballon con ghiaccio tritato.

ABSOLUT ELYX, PLYMOUTH ABSOLUT.

BEEFEATER 24: ICONA LONDINESE DI ALTA GAMMA E QUALITÀ. GIN SUPERIORE, COMPLESSA LAVORAZIONE E INFUSIONE DEI SUOI RICERCATI BOTANICALI, L'UNICO OGGI A CONCEDERSI 24 ORE D'INFUSIONE; NATO DALL'ESPERIENZA QUARANTENNALE DEL MASTER DISTILLER DESMON PAYNE.
ABSOLUT ELYX: VINCITRICE DI 3 MEDAGLIE D'ORO AL SAN FRANCISCO SPIRITS AWARDS ELYX CONQUISTA AL PRIMO SORSO DELICATA, PERSISTENTE, PROFUMATA, MORBIDA VODKA. OTTENUTA DA UN UNICO CAMPO DI GRANO (WINTER WHEA) PER IL VINO VIENE DEFINITO MONOVITIGNO O CRU PER GLI AMANTI DELLO CHAMPAGNE!
PLYMOUTH GIN: VIENE DEFINITO IL GIN I.G.P E DEVE ESSERE CREATO SOLO NEL PLYMOUTH. FÙ IL PRIMO PRODOTTO MEDICINALE AD ESSERE IMBARCATO SULLA NAVE MAY FLOWER MARINA MILITARE INGLESE, PER SCOPRIRE I NUOVI MONDI. GIN SERIO DECISO E CAZZUTO CON IL NAVY STRENGTH 57° ARRIVA DIRETTO AL CUORE.

BEEFEATER 24 13€
Beefeater 24 gin, foglie di menta, cucchiaio di zucchero bianco, foglie di menta.

24 EDELFLOWER 13€
Beefeater 24 gin, limone, edelflower de kuyper, zucchero, fiori di sambuco o olii essenziali d'arancia.

ELYXIR 13€
Absolut elyx vodka, centrifuga di zenzero, sciroppo di zucchero, olii essenziali di limone.

PASSIONATE ELYXIR 13€
Absolut elyx vodka, passion fruit fresco, sciroppo di passion fruit, champagne.

LADY GIN 13€
Plymouth gin, chambord, lamponi freschi, succo d'ananas.

HARVEY LUXOR 13€
Absolut elyx vodka, centrifuga d'arancia, galliano liquer.

ORANGE BLOSSOM 13€
Plymouth gin, centrifuga d'arancia.

GIMLET 13€
Plymouth gin, succo di lime.

MARTINI

LA RICETTA ORIGINALE DEL MARTINI PREVEDE SOLO DUE INGREDIENTI SCRUPOLOSAMENTE MESCOLATI PER DARE VITA AD UN DRINK CHE RAPPRESENTA LA SEMPLICITÀ AL SUO MEGLIO. NOI UTILIZZIAMO IL VERMOUTH FRANCESE NOILLY PRATT E IL LONDON DRY GIN TANQUERAY TEN.

CHILI MARTINI 10€
Prepariamo questo martini miscelando **Absolut vodka con chili habanero messicano** infuso in vodka al 50% per quarantotto ore al buio senza luce e in un luogo fresco ma secco, donando un sapore speziato e leggermente piccante. Per gli amanti degli aromi pungenti. Mescolato e servito in coppetta ghiacciata.

VESPER 10€
James Bond ordinava il suo drink celebrando la bellissima Vesper Lynd, bond-girl di Casinò Royale. **Absolut vodka, Plymouth gin, Lillet bianco Cocchi, twist di limone.** Yes sir! Shakerato e servito in coppetta ghiacciata.

DIRTY MARTINI 10€
Cocktail apprezzatissimo a New York, il nome viene associato al colore bruno, verdastro e torbido conferito dall'aggiunta della salamoia di olive alla ricetta tradizionale. Quindi **Salamoia di olive miscelata al Plymouth gin e vermouth Noilly Pratt.** Stuzzicante! Mescolato e servito in coppetta ghiacciata.

MONARCH MARTINI 10€
Drink nato a Londra per celebrare egregiamente la regina d'Inghilterra: **B24 Plymouth gin, Saint Germain (liquore di sambuco)**, foglie di menta e succo di lime fresco. Secco e profumato. Mescolato e servito in coppetta ghiacciata.

KANGAROO O VODKA MARTINI 10€
Cocktail meglio conosciuto con il nome di Vodka Martini, il cui slogan nelle pellicole di Ian Fleming recita "shaken no stirred". Noi riteniamo l'agitazione dello shaker troppo diluente per lo spirito di base, e in controtendenza lo misceliamo mescolandolo nel mixing glass con **absolut vodka, vermouth Noilly Pratt e l'immane oliva** come guarnizione! Essenziale. Mescolato e servito in coppetta ghiacciata.

MARTINEZ 10€
Lo storico. Il primo Martini cocktail della storia del bere miscelato. Secondo la vera leggenda, le origini di questo drink risalgono al lontano 1862 quando un barman, tale Martinez, preparava un drink servito in coppetta gelata miscelando **Beefeater 24 gin, gocce di Bocker's bitter, vermouth ambrato e maraschino.** Cheeres! Mescolato e servito in coppetta ghiacciata.

APERITIVO ITALIANO CLASSICO

AMERICANO 8€
Nasce in Italia negli anni 30', fu imposto dal regime fascista in quanto tutti i suoi ingredienti erano di produzione italiana. **Vermouth Rosso, Campari, soda.** Mescolato e servito in tumbler alto con ghiaccio in cubi.

BELLINI E ROSSINI 8€
SECONDO LA DISPONIBILITÀ DI STAGIONE Cocktail che ha avuto origine a Venezia, in occasione di una mostra di pittura, dedicato all'artista Giovanni Battista Bellini. **Si tratta di una miscela di vino spumante e purea di pesca o fragola.** Mescolato e servito in flute ghiacciato.

PIMM'S CUP 8€
Drink inventato intorno al 1840 da James Pimm per il suo Oyster bar, dove era solito offrire a fine pasto ai suoi clienti un "tonic to aid digestion" composto da **Pimm's n.1, ginger ale, cetriolo, menta, frutta di stagione.** Mescolato e servito in tulipano grande con ghiaccio a cubi.

NEGRONI 8€
Ideato a Firenze nel 1919 dal conte Camillo Negroni che stanco del solito aperitivo "Americano" chiese al bar man "Fosco Scarselli" una spruzzata di gin in onore degli ultimi viaggi a Londra. **Vermouth rosso, Campari e gin.** Mescolato e servito in tumbler basso con ghiaccio in cubi.

BLOODY MARY 10€
Ricetta datata 1920, il nome prende spunto dal colore rosso sangue associato alla figura della regina Maria Tudor soprannominata dai protestanti "bloody mary". **Succo di pomodoro, celery bitter, vodka 50%, limone fresco spremuto e spezie in un calice con crosta di sale e pepe.**

KIR ROYAL 8€
Aperitivo francese che unisce il loro vino fermo al liquore di ribes nero, famoso nella variante che sostituisce il vino fermo al più nobile champagne chiamato Kir Royal. **Vino e creme de cassis.** Mescolato e servito in flute ghiacciato.

NEGRONI SBAGLIATO 8€
Nato negli anni 60' a Milano, la differenza rispetto al suo antecedente è l'utilizzo dello spumante brut al posto del gin per renderlo più leggero. **Vermouth rosso, gin, spumante brut.** Mescolato e servito in tumbler alto con ghiaccio in cubi.

SPRITZ 8€
Le origini sono ignote, tuttavia fra la popolazione veneziana si narra che la diffusione dello spritz sia dovuta ai soldati dell'Impero austriaco di stanza in quella che fu la Repubblica Serenissima. **Spumante brut, Aperol e soda.** Mescolato e servito in tumbler alto con ghiaccio in cubi.

ICE TEA

IL LONG ISLAND ICED TEA FU SERVITO LA PRIMA VOLTA COME DRINK ESTIVO NEL 1970 DA ROBERT (ROSEBUD) BUTTS, UN BARMAN DEL OAK BEACH INN NELLA CITTÀ DI BABYLON, LONG ISLAND, NEW YORK. LA STORIA PER CUI SAREBBE NATO IN PIENO PROIBIZIONISMO PER SFUGGIRE AI CONTROLLI ANTI-ALCOL È DEL TUTTO INVENTATA E DEL RESTO, VISTA LA GRANDE VARIETÀ DI DISTILLATI NECESSARI, SAREBBE ANCHE DIFFICILMENTE CREDIBILE IN UN PERIODO IN CUI GIÀ IL REPERIMENTO DI UN SOLO ALCOLICO ERA COMPLICATO E FUORILEGGE.

CHINESE ICE TEA 10€
Variante al sapore di lychee del Long Island Ice Tea. **Absolut vodka, Beefeater 24 gin, Havana rum, liquore al lychee, succo di limone fresco, zucchero di canna liquido, Coca Cola.** Shakerato e servito in tumbler alto con ghiaccio in cubi.

ITALIAN ICE TEA 10€
Variante al sapore di amaretto del Long Island Ice Tea. **Absolut vodka, Beefeater 24 gin, Havana rum, DiSaronno, succo di limone fresco, zucchero di canna liquido, Coca Cola.** Shakerato e servito in tumbler alto con ghiaccio in cubi.

LONG BEACH 10€
Variante al sapore di mirtillo del Long Island Ice Tea. **Absolut vodka, Beefeater 24 gin, Havana rum, triple sec, succo di limone fresco, zucchero di canna liquido, succo di cranberry.** Shakerato e servito in tumbler alto con ghiaccio in cubi.

MIAMI ICE TEA 10€
Variante blu come il cielo di Miami del Long Island Ice Tea. **Absolut vodka, Beefeater 24 gin, Havana rum, Blue curçao, succo di limone fresco, zucchero di canna liquido, Sprite.** Shakerato e servito in tumbler alto con ghiaccio in cubi.

TEXAS ICE TEA 10€
Variante al sapore di tequila del Long Island Ice Tea. **Absolut vodka, Beefeater 24 gin, Havana rum, triple sec, El Jimador tequila, succo di limone fresco, zucchero di canna liquido, Coca Cola.** Shakerato e servito in tumbler alto con ghiaccio in cubi.

PEACH ICE TEA 10€
Variante al sapore di pesca del Long Island Ice Tea. **Absolut vodka, Beefeater 24 gin, Havana rum, peach tree, succo di limone fresco, zucchero di canna liquido, Coca Cola.** Shakerato e servito in tumbler alto con ghiaccio in cubi.

FRUIT BAR

CENTRIFUGATI: 100% DI FRUTTA E VERDURA FRESCHE, SENZA AGGIUNTA DI ACQUA E DI ZUCCHERO. LA CENTRIFUGA, "LAVORA" SEPARANDO IL SUCCO, DALLA POLPA E DALLA BUCCIA MANTENENDO TUTTE LE VITAMINE E SOSTANZE NUTRITIVE. DISPONIBILITÀ DELLA FRUTTA IN BASE ALLE STAGIONI.

ORANGE 10€
Arancia bionda, pompelmo, fragole, carota, mela. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

YELLOW 10€
Ananas, banana, zenzero, limone, pera. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

RED 10€
Fragole, arancia rossa, pompelmo, carota, mela. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

INDIGO 10€
Barbabietola, finocchio, ananas, zenzero, pera. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

GREEN 10€
Kiwi, menta, lime, sedano, mela. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

WHITE 10€
Cocco, finocchio, sedano, zenzero, pera. Servito in borgogna, ghiaccio in cubi.

ALOE VERA ESSENCE JUICE 8€

MADE DAILY CAKES

TUTTA LA GENUINITÀ DELLE NOSTRE TORTE **HOMEMADE**, RIGOROSAMENTE PREPARATE CON LA QUALITÀ DELLA FARINA INTEGRALE, CON LA FRESCHEZZA DEL LATTE E DELLE MATERIE PRIME PER RIVIVERE LA BONTÀ DELLE RICETTE **TRADIZIONALI.** NON ABBIAMO SPRAY PER UNGERE LE TEGLIE, MA BURRO, UOVA FRESCHE ROTTE UNA AD UNA E PENNELLO. NON USIAMO NESSUN TIPO DI PREPARATO INDUSTRIALE, SOLO **INGREDIENTI VERI,** COME SI FACEVA UNA VOLTA, E SOLO DA FORNITORI DI FIDUCIA. ECCO PERCHÉ SONO COSÌ BUONE!

CHEESECAKE 6€
Torta soffice e cremosa cotta al forno. Ricoperta da fragole fresche e confettura di lamponi.

FRUIT END CREAM PIE 6€
Crema pasticcera e fragole fresche su crosta di pastafrolla.

APPLE PIE 6€
Crostata integrale ripiena di freschissime mele e noci. Servita con una pallina di gelato artigianale alla crema.

PEAR-CHOCO PIE 6€
Pasta brisée con crema frangipane al cioccolato belga fondente e pere cotte sul fuoco.

GRANNY'S PIE 6€
Crostata rustica con crema al limone e pinoli tostati. Servita con una pallina di sorbetto artigianale al limone.

CHOCO PIE 6€
Crostata di pasta brisée con crema di nocciole Bio, banane fresche e granella di nocciole.

CARROT CAKE 6€
Torta soffice cotta al forno, a base di carote e yogurt greco. Servita con una pallina di yogurt greco.

APRICOT PIE 6€
Crostata rustica a base di albicocche e noci. Servita con una pallina di gelato artigianale alla crema.

SNACK AND SANDWICHES

I PIATTI SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ. LE CARNI PROVENGONO DA BOVINI CRESCIUTI SENZA L'USO DI ANTIBIOTICI, IL PANE VIENE PREPARATO CON PASTA MADRE, LE VERDURE E LA FRUTTA SONO **FRESCHE E DI STAGIONE.**

BIO BURGER 15€
Pane integrale homemade, controfiletto piemontese macinato al momento 180g, pomodoro fresco, lattuga. Servito con spicchi di patate saltati, salse.

VEGGIE BURGER 12€
Pane integrale homemade, proteine vegetali naturali, pomodoro fresco, lattuga. Servito con spicchi di patate saltati, salse.

INSALATA DI POLLO BIO 10€
Petto di pollo BIO, lattuga, pomodorini ciliegia, crostini bianchi, scaglie di grana, vinaigrette ai semi di senape.

CLUB SANDWICH AL SALMONE 12€
Triplo strato del nostro pane integrale, salmone fresco, misticanza, salsa yogurt homemade. Servito con spicchi di patate saltati, foglie di insalata.

CLUB SANDWICH CLASSICO 11€
Triplo strato del nostro pane bianco, petto di pollo BIO, lattuga, pomodoro fresco, salsa yogurt homemade. Servito con spicchi di patate saltati, foglie di insalata.

TOAST MILANESE 6€
Doppio strato del nostro pane bianco, finissimo prosciutto cotto, fontina.

TOAST INTEGRALE 6€
Doppio strato del nostro pane integrale, fesa di tacchino, fontina.

TOAST VEGETARIANO 6€
Doppio strato del nostro pane integrale, verdure grigliate, fontina.

FRUIT SALAD, GREEK YOGURT 6€