

DRINK

YERBA BUENA



REGOLE PER L'ACCESSO AL SERVIZIO APERITIVO (ORE 17-22)

Durante l'orario stabilito per l'Aperitivo (dalle 17 alle 22) o comunque fino a quando se ne richiede la prestazione, il locale autorizza l'accesso al servizio Aperitivo o al Piatto Aperitivo servito al tavolo con una *consumazione minima individuale di € 10,00*.

REGOLE GENERALI

Dalle ore 17 alle ore 22 è **OBBLIGATORIA UNA CONSUMAZIONE MINIMA** di € 7,00. Dalle 22 in poi è **OBBLIGATORIA UNA CONSUMAZIONE MINIMA** di € 3,00. Tali prezzi verranno quindi applicati automaticamente ad ogni consumazione di valore inferiore. La visione di programmi sportivi o altri programmati (concerti, serate a tema ecc.) impone una consumazione obbligatoria individuale di € 10,00 (per qualsiasi chiarimento chiedere allo staff del locale). Per facilitare e velocizzare il servizio non si effettuano conti separati. In questo locale non si vendono alcolici ai **MINORI DI 18 ANNI**. La vendita di alcolici è subordinata alla presentazione di un documento di identità. Durante l'emergenza COVID-19 (Coronavirus) è obbligatorio rispettare le vigenti disposizioni legislative e amministrative in materia, mantenere le distanze prescritte e adottare tutte le misure di sicurezza imposte dalla legge e dal nostro ristorante nel periodo di permanenza all'interno dei nostri locali. Per ogni chiarimento rivolgersi al personale addetto.



Noi dello Yerba siamo fortunati: abbiamo un ingrediente magico, la Yerbabuena, che è allo stesso tempo origine del nostro nome ed elemento essenziale per preparare il nostro cocktail più richiesto, il Mojito!

La Yerbabuena è, infatti, una leggendaria pianta aromatica, molto simile alla menta europea, ma dal gusto forte e inconfondibile, che un tempo cresceva solamente sull'isola di Cuba.

Da qui nasce la nostra idea di proporre il vero Mojito Cubano e, soprattutto, una linea di cocktail unica ed inimitabile. La continua sperimentazione, l'utilizzo di ingredienti di altissima qualità e spesso introvabili, le preparazioni home made, la ricerca del dettaglio e della decorazione più adatta rendono ogni cocktail una piccola opera d'arte!

In questo momento la nostra scelta è quella di dare spazio ai grandissimi cocktail del passato che hanno fatto la "storia", veri e propri evergreen presentati nella loro formulazione originale o con qualche importante "restyling", accanto a drink completamente nuovi dotati dell'energia e della purezza di distillati e ingredienti super premium, per veri intenditori!

Tutti i liquori sono scelti con cura e professionalità dal nostro staff e costantemente aggiornati. Ci scusiamo in anticipo se in alcuni periodi dell'anno uno o più di questi prodotti saranno irreperibili o altri aggiunti e non riportati in questa lista. Per maggiori informazioni sulla lista aggiornata dei liquori rivolgersi al personale addetto.

Si precisa che il dosaggio dei distillati impiegati individualmente o in prodotti miscelati (cocktail e miscelati in genere) corrisponde agli standard internazionali ed è normalmente quello di 6cl.a dose, salvo modifiche dovute al tipo di drink ordinato. il prezzo indicato in listino corrisponde a tale dosaggio e per ogni modifica richiesta in aumento verrà applicato un sovrapprezzo.

Tutti i cocktail internazionali non inclusi in questa lista sono eseguiti su richiesta.

Sappiamo per esperienza che definire i gusti di ogni singolo cliente è abbastanza complicato, ma noi ci proviamo sempre ed è per questo che ti chiediamo di interagire col personale di sala o con i nostri barman per trovare il cocktail più adatto a te o, addirittura, per aiutarci a crearne di nuovi!"





STORIA DEL GIN

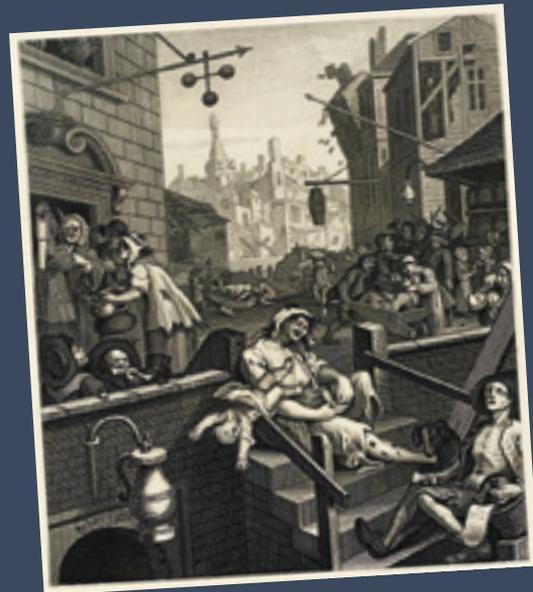
Il gin è una bevanda alcolica, solitamente incolore, ottenuta per distillazione di un fermentato ricavato solitamente da cereali o patate in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante, bacche e radici: i botanicals. Tra queste devono essere sempre presenti i galbuli di ginepro che caratterizzano il profumo e il gusto. Il nome del distillato deriva proprio da questa pianta

I primi proto-gin sono stati prodotti in Italia, a Salerno, presso la Scuola Medica Salernitana. Questi monaci, che per primi realizzarono un orto botanico per approvvigionarsi delle materie prime da distillare, hanno condotto i primi esperimenti dove dell'alcol base veniva distillato insieme a bacche di ginepro. Il fine non era ottenere una bevanda ludica, ma trasmettere le proprietà mediche del ginepro, per fare una medicina che fosse facilmente trasportabile e usabile durante tutto l'anno.

La formulazione del gin è stata modificata poi nei Paesi Bassi verso la metà del Seicento ad opera di un medico dell'Università di Leida, Francisco Della Boe, meglio noto come Franciscus Sylvius, il cui intento era quello di trovare un rimedio per curare i soldati olandesi che si ammalavano di febbre nelle Indie orientali.

Dall'Olanda il gin si diffuse sempre più in Inghilterra la quale raggiunse l'apice della produzione allorché Guglielmo III di Orange nel 1690 vietò l'importazione di distillati stranieri, primo fra tutti il cognac degli acerrimi nemici francesi, favorendo così l'utilizzo delle eccedenze di cereali per la produzione di alcool da destinare alle distillerie di gin.

Le bacche di ginepro danno al distillato un tipico profumo e sapore facilmente riconoscibile. Il disciplinare UE nr. 110 del 2008 prescrive che il sapore del Ginepro debba essere predominante. Anche se questo non è attualmente verificabile nei gin presenti sul mercato. Anzi esistono prodotti nei quale questo sapore è decisamente troppo blando e che quindi non dovrebbero neppure essere chiamati gin.



CLASSIFICAZIONE

L'Europa ha classificato il Gin in diverse categorie che sono:

Gin: Quando gli aromi sono aggiunti direttamente allo spirito rettificato con almeno il 96% di alcol, senza distillarlo nuovamente, si ottiene il Gin; deve essere poi imbottigliato con un rapporto alcol/volume di almeno 37,5%.

Distilled Gin: si ottiene distillando nuovamente uno spirito rettificato al 96%, assieme a bacche di Ginepro e altri botanicals; si possono aggiungere aromi naturali, o identici a quelli naturali. Il prodotto finale deve avere almeno il 37,5% di alcol, e prima di essere imbottigliato può essere diluito o con acqua o addizionato con altro spirito rettificato.

È classificato come Gin Distillato anche il Plymouth Gin, il quale può essere prodotto solo nell'omonima cittadina, da una sola distilleria.

London Gin: è identico ad un Gin distillato, con l'eccezione che qui non si possono aggiungere aromi; nonostante riporti il nome "London", può essere prodotto ovunque nel mondo. I botanicals devono essere messi a macerare per un periodo non superiore alle 24 ore nell'alcol di base per essere poi ridistillati in una singola seduta (one-shot). L'alambicco utilizzato per questo scopo deve essere di tipo tradizionale. Può essere aggiunta la dicitura "dry", a significare l'aggiunta di massimo 0,1 g/l di dolcificante.

L' Old Tom Gin è una versione più dolce del London Dry Gin, dove è impiegato sciroppo a base di glucosio; era il gin originale usato per il popolare cocktail Tom Collins.

Spiriti aromatizzati al Ginepro: sono prodotti aggiungendo aromi naturali, o identici a quelli naturali; devono essere imbottigliati con un rapporto alcol/volume del 30%. Rientra in questa categoria il Genever, che negli ultimi anni sta vivendo un ritorno di popolarità dovuto al suo uso in miscelazione.

Lo sloe gin, infuso con prugne selvatiche, non può essere considerato un gin aromatizzato ma un liquore, in quanto dolce e con una gradazione alcolica inferiore, solitamente intorno ai 28%.





gin

GIN

€ 8,00

1. 1897 Luis Gin 8
2. Acqueverdi
3. Akori
4. Amazzoni
5. Aviation
6. Bacûr
7. Bankes
8. Bathtub
9. Beefeater
10. Beefeater 24
11. Blackwoods 2012 Vintage
12. Bloom
13. Bobby's
14. Bols Genever
15. Bombay Sapphire
16. Boodles
17. Botanic Premium
18. Botanic Ultra Premium
19. Boxtie
20. Brockman's
21. Broker's (o Bond St.)
22. Brooklyn
23. Bulldog
24. Caorunn
25. Citadelle
26. Collesi
27. Cotswolds
28. Cremorne Colonel fox
29. Cremorne Gentleman's Badger Sloe Gin
30. Cross Keys
31. Damrak
32. Del Professore À La Madame
33. Del Professore Le Monsieur
34. Dolce Vita
35. Elephant
36. Etsu
37. Filliers Sloe Gin
38. Fifty Pounds
39. Fishers
40. Fords
41. G.Vine Floraison
42. G.Vine Nouaison
43. Generous
44. Generous Organic Bio
45. Geranium
46. Gin Gil
47. Gin Mare
48. Gin Puro
49. Ginnic
50. Goa
51. Gordon's
52. Gordon's cucumber
53. Gordon's Pink
54. Gunpowder
55. Haswell
56. Helsinki
57. Hendrick's
58. Hermit
59. Hernö
60. Imea Gineprina
61. Jinzu
62. Jodphur
63. Journeyman
64. Journayman Barrel Aged
65. Langtons n.1
66. London n.1
67. Lord of Barbès
68. Macaronesian

69. Magellan
70. Malfy Gin con Arancia
71. Malfy Gin con Limone
72. Malfy Gin Rosa
73. Malfy Originale
74. Marconi 46
75. Martin Miller's
76. Mary le Bone
77. Mascarò 9
78. Mayfair
79. Memento
80. Mom Gin
81. Mombasa Club
82. Monkey
83. N°3 London
84. N° 209 Gin
85. Napue
86. Nordés
87. Ondina Gin
88. Opilhr c
89. Origine
90. Oxley
91. Pilloni Grifu

€ 8,00

92. Pilloni Limu
93. Pilloni Old Grifu
94. Pilloni Pigskin Pink
95. Pilloni Pigskin Silver
96. Piùcinque
97. Plymouth
98. Plymouth Navy strenght
99. Portobello
100. Principe de los Apostoles
101. Riviera
102. Roby Marton's
103. Roku
104. Sabatini
105. Saffron
106. Seven Hill
107. Siegfried
108. Silent Pool
109. Sipsmith
110. St. George Rye
111. Star of Bombay
112. Solo Gin
113. Tabar
114. Tanqueray

115. Tanqueray N°Ten
116. Tanqueray Rangpur
117. Tanqueray Sevilla
118. Tarquin's
119. The Barmaster
120. The Botanical's
121. The Botanist
122. Tovell's
123. Ungava
124. Vallombrosa
125. Volcanic
126. Vor
127. Whitley Neill
128. Windspiel
129. Windspiel Sloe Gin
130. Wint & Lila
131. Yerbabuena
132. Z 44
133. Zuidam Dutch Courage
 Old Tom's
134. Zuidam Dutch Courage
 Dry Gin



gin



gin

Gin Cocktail "Classic": Cocktail a base di gin nella loro formulazione originale!

Singapore Sling (Gin, sangue Morlacco/cherry brandy, benedictine, Triple sec, granatina, succo di lime, angostura)		€ 7,00
Gimlet (Gin, succo di lime, zucchero)		€ 7,00
South Side Fizz (Gin, Succo di limone, zucchero, Yerbabuena, soda water)		€ 7,00
Hemingway Martini (Gin, Vermouth Dry)		€ 7,00
Gin & Tonic (Gin, Tonic Water)		€ 7,00
Gin & Tonic Premium		€ 12,00

Gin Cocktail "Twist": Cocktail storici a base di gin nella loro formulazione rivisitata dai nostri barman!

Clover Fizz (Malfy Gin Originale, Succo Di Limone, Sciroppo di Lampone, Tonic Water)		€ 8,00
Italian 75 (Gin, Succo di limone, zucchero, maracuja, franciacorta)		€ 8,00
Alabama Sip (sloe gin, Southern comfort, sangue Morlacco, succo d'arancia, granatina)		€ 8,00
Blackberry Aviation (Gin, liquore alla mora, succo di limone, zucchero, maraschino)		€ 8,00

Gin Cocktail "Signature": Cocktail a base di gin nella formulazione unica e inimitabile ideata dai nostri barman!

Que frio (7 Hills gin, bitter Truth bitter celery Bitters, meyer's bitter, sweet & Sour, foglie di YERBABUENA)		€ 12,00
Masquerada (Fillers sloe Gin, italicus, Granatina, agave, shrub al pompelmo)		€ 12,00
Geneviero (bols geneviev, succo di lime, shrub alla fragola e lavanda, fiori di sambuco)		€ 12,00

STORIA DELL'ACQUA TONICA

Nel XVIII secolo, come misura per la profilassi della malaria, nelle aree colonizzate dell'India e dell'Africa si misceavano acqua e chinino in dosi elevate. Per contrastarne lo spiccato gusto amaro e rendere la bevanda gradita alle truppe, invalse l'uso di aggiungervi altre bevande aromatiche, preferibilmente gin.

Negli anni recenti si sono prodotte anche altre bevande analcoliche a base di acqua tonica, ad esempio con l'aggiunta di limone.

Una caratteristica dell'acqua tonica, è che se esposta a raggi ultravioletti, questa risulta fluorescente. Ciò è dovuto alla presenza di chinino.

TONIC WATER

€ 5,00

1. 1724 Tonic Water
2. Abbondio Dirty Soul
3. Abbondio Mediterranean Herbal Cargo
4. Abbondio Sambuco Trick Drink
5. Aqua Monaco Golden Tonic
6. Cortese Pure Tonic
7. "S" Cortese Pura Tonica
8. East Imperial Tonic Water
9. East Imperial Grapefruit
10. Fentimans Tonic Water
11. Fever Tree Aromatic
12. Fever Tree Elderflower
13. Fever Tree Indian Tonic
14. Fever Tree Sicilian Lemon Tonic
15. Fever Tree Mediterranean
16. Fever Tree Naturally Light
17. Franklin Indian Tonic
18. Franklin Lemon Tonic
19. Franklin Natural Light
20. Galvanina Tonica
21. Goldberg Hibiscus
22. Goldberg Tonic Water
23. Goldberg Yuzu Tonic
24. Hedonist Mediterranean Tonic Water
25. J. Gasco 13,5 Tonic Water
26. J. Gasco Dry Bitter Tonic
27. J. Gasco Indian Tonic
28. J. Gasco Violet Sparkling
29. Le Autentiche Tonica di Bergamotto
30. Lurisia Acqua Tonica
31. Original Berry Tonic
32. Original Yuzu Tonic
33. Recoaro Acqua Brillante
34. Royal Bliss Creative Tonic
35. Royal Bliss Yuzu Tonic
36. Royal Bliss Zero Sugar
37. Schweppes Heritage Ginger & Cardamomo
38. Schweppes Heritage Lavanda & Arancio
39. Schweppes Heritage Pepe Rosa
40. Schweppes Heritage Tonica Premium
41. Tassoni Fior di Sambuco
42. Tassoni Tonica Superfine
43. Thomas Henry Pink Grapefruit
44. Thomas Henry Slim Tonic
45. Thomas Henry Tonic
46. Windspiel Tonic

SODA WATER

Espresso Tonic Cocktail
(caffè e acqua tonica)

€ 7,00

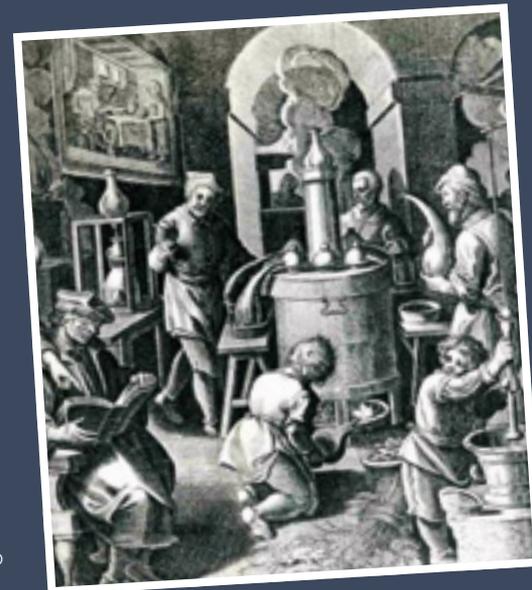




STORIA DEL RUM

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) l'acquavite ottenuta dalla distillazione della melassa della canna da zucchero o del suo succo. Dall'inglese rumble, "gorgogliare" e boil, bollire; in francese bouillir, "bollire"; secondo altri, più semplicemente, rum potrebbe essere una voce abbreviata, usata dai monaci e derivante da saccharum (Saccharum officinarum, nome scientifico della canna da zucchero).

Sino alla seconda metà del XIX secolo tutti i rum erano liquori forti o scuri considerati adeguati per i lavoratori poveri, a differenza dei raffinati spiriti a doppia distillazione europei. In modo da espandere il mercato per il rum, la Commissione Reale di Sviluppo spagnola offrì un premio a chi avesse migliorato il processo produttivo del rum. Ciò introdusse diversi aggiustamenti che migliorarono notevolmente la qualità del liquore. Una delle figure più importanti in questo processo di sviluppo fu il catalano Facund Bacardí i Massó (in spagnolo Don Facundo Bacardi y Massó), che si trasferì dalla Spagna a Santiago di Cuba nel 1843. Gli esperimenti di Don Facundo con le tecniche di distillazione, il filtraggio del carbone vegetale, la coltivazione di differenti ceppi di lievito e l'invecchiamento con botti di quercia americana aiutarono a produrre una bevanda più dolce e gradevole tipica dei rum leggeri moderni. È con questo nuovo rum che Don Facundo fondò la Bacardí y Compañía nel 1862. La produzione del rum è attualmente diffusa in molte zone continentali dell'America centrale e meridionale. Durante il colonialismo americano il liquore era utilizzato dai coloni europei come semplice bevanda, ma anche come medicinale, si credeva infatti che questa bevanda potesse curare polmoniti ed altre patologie, all'epoca, incurabili. Dal decreto pubblicato nel novembre 1996, il rhum agricolo ha ottenuto la denominazione «AOC Martinique», la certificazione di origine controllata del rhum di Martinica. La Martinica è ancora oggi l'unica isola ad avere un marchio di origine. E AOC "Martinique", Solo il rhum estratto della distillazione di succo fresco di canna da zucchero, e con la menzione "Rhum agricole" (Rhum agricolo). Rappresenta un territorio di produzione, una piantagione di canna da



zucchero, un tipo di canna da zucchero, un processo di estrazione del succo, di fermentazione, di distillazione e di stoccaggio.

I Rhum che si rivendicano AOC Martinica non possono essere commercializzati senza il certificato del INAO (Institut national de l'origine et de la qualité, ente preposto al controllo dei marchi DOC francesi).

CLASSIFICAZIONE

Bianco: Il rum bianco è trasparente o chiaro, di gradazione alcolica leggera non è molto profumato, ad eccezione di un lieve sentore di dolcezza.

Oro: Il rum oro è conosciuto anche come "ambrato" di colore rame chiaro. Viene distillato dal succo di canna o dalle melasse e la maturazione avviene in barili di legno di quercia che hanno già ospitato il bourbon per un periodo che varia da uno a due anni.

Scuro: Chiamato anche black, dark, heavy, il rum scuro è caratterizzato dal corpo pieno e ricco, con sentori di caramello dominanti. Invecchiato (detto anche Aged, añejo, dated, matured, vieux): i rum invecchiati sono rum preparati tramite la miscelazione di raccolti di anni diversi e di differenti distillazioni in alambicco. Queste miscele vengono effettuate nei barili dai maestri di cantina, che stanno attenti a mantenere il flavour dell'etichetta costante di anno in anno. Il colore può variare, anche in modo molto significativo, a seconda che si tratti di un añejo scuro, lavorato con metodo solera, o chiaro.

Overproof: Si tratta di rum dalla gradazione alcolica molto alta, che raggiunge persino il 75% vol. Sono destinati alla miscelazione oppure previsti come ingredienti nella composizione degli Zombie, dato che è molto difficile assaggiarli in purezza.

Speziato: I rum speziati (o spiced) vengono preparati con un distillato base, arricchito con infusioni di spezie e frutti. Come aroma prevalente si ha la vaniglia, ma spesso vengono usati anche cannella e limone.

Premium, Superpremium, Ultrapremium: È difficile poter definire l'età di un premium poiché è creato dalla mescolanza di più rum provenienti da distillerie diverse che sorgono in luoghi diversi, con la scelta personale di lieviti per la fermentazione dei mosti, che utilizzano alambicchi continui, discontinui (o entrambi) e che usano botti diverse a seconda se usate solo una volta o molto impregnate.





RUM

RUM

(BARBADOS)

- 1. Mount gay black barrel € 8,00
- 2. Cane island 8 y € 10,00

(COSTA RICA)

- 3. Centenario Ron 7 y € 8,00

(CUBA)

- 4. Bacardi reserva € 6,00
- 5. Bacardi superior bianco € 6,00
- 6. Havana 3 y € 6,00
- 7. Havana 7 y € 8,00
- 8. Havana 15 y € 20,00
- 9. Havana especial € 7,00
- 10. Legendario elixir 7 y € 8,00

(FILIPPINE)

- 11. Don papa € 10,00

(GUATEMALA)

- 12. Botran reserva 15 y € 8,00
- 13. Malteco Ron 21 y
reserva del fundador € 15,00
- 14. Zacapa 23 y solera € 10,00
- 15. Zacapa 23 y
etiqueta negra € 12,00

- 16. Zacapa xo
"centenario" solera € 16,00

(GUIANA)

- 17. El Dorado 12 y € 10,00
- 18. El Dorado 15 y € 15,00

(HAITI)

- 19. Barbancourt 15 y € 10,00
- 20. Clairin communal € 10,00

(ÎLE DE LA RÉUNION E MAURITIUS)

- 21. gold of Mauritius
dark rum € 10,00
- 22. Gold of Mauritius
solera 5 y € 10,00

- 23. Mauritius rom club
Classic spiced € 8,00

- 24. rhum vieux 3 y € 8,00

- 25. Rhum vieux 5 y € 10,00

(JAMAICA)

- 26. Appleton estate 12 y € 10,00
rare blend
- 27. Appleton estate 21 y
rare limited edition € 20,00

(MARTINICA)

- 28. Depaz agricole € 10,00

- 29. J.bally rhum ambrè € 8,00

- 30. J.bally pyramide 12 y € 20,00

- 31. La mauny v.o.
Signature agricole € 10,00

(MESSICO)

- 32. El Prohibido Ron € 8,00

(NICARAGUA)

- 33. Cerro negro 1989 € 15,00

- 34. Flor de Cana 7 y € 8,00

- 35. Flor de Cana 21y
reserva del fundador € 15,00

- 36. Zapatera 1989 € 15,00

- 37. Zapatera 1990 € 14,00

- 38. Zapatera 1994 € 13,00

(PERÙ)

- 39. Cartavio 1929 solera € 10,00

(REPUBBLICA DOMINICANA)

- 40. Brugal anejo superior € 7,00

- 41. Brugal reserva
esclusiva € 8,00

- 42. Brugal siglo de oro € 20,00

- 43. Barcelò Imperial € 10,00

- 44. Cane island 5 y € 10,00

- 45. Matuzalem Solera 15 y € 10,00

- 46. Matuzalem solera 23 y € 15,00

(TRINIDAD & TOBAGO)

- 47. Angostura 7 y € 10,00

- 48. Caroni 21 y.o.
Extra strong € 30,00

- 49. Cane island 8 y € 10,00

- 50. Kraken black
spiced rum € 8,00

- 51. Plantation original
dark rum € 8,00

(VENEZUELA)

- 52. Diplomatico
ambassador € 25,00

- 53. Diplomatico planas € 10,00

- 54. Diplomatico
reserva esclusiva € 10,00

- 55. Ocumare anejo espical € 10,00

- 56. Pampero aniversario € 8,00

- 57. Pampero blanco € 6,00

- 58. Pampero especial € 6,00

- 59. Pampero seleccion 1938 € 10,00

- 60. Santa Teresa anejo € 7,00

- 61. Santa Teresa 1796
solera € 10,00



rum

Rum Cocktail "Classic": Cocktail a base di rum nella loro formulazione originale!

Mojito cubano (havana 3, foglie di Yerbabuena, zucchero di canna bianco, soda water, succo di lime spremuto)		€ 7,00
El presidente (havana 3, vermouth bianco, orange curaçao, granatina)		€ 7,00
Dark 'n storm (rum scuro, ginger beer)		€ 7,00
Hemingway special daiquiri (havana 3, succo di pompelmo, succo di lime, maraschino)		€ 7,00

Tiki Cocktail: Cocktail storici a base di Rum e frutta nella loro formulazione rivisitata dai nostri barman!



Hurricane (Rum legendario Elixir, Arancia, Sweet & Sour, Maracuja, falernum, bitter Truth Orange Bitter)		€ 8,00
Mai tai (havana 3, Orange curaçao, arancia, Sweet & Sour, Falernum, Granatina)		€ 8,00
Zombie (Diplomatico Planas, Cointreau, Ananas, Falernum, melograno)		€ 8,00
Navy grog (clairin communal, st.GErmain, falernum, pompelmo rosa, sweet & Sour, angostura Bitter)		€ 8,00

Rum Cocktail "Signature": Cocktail a base di rum nella formulazione unica e inimitabile ideata dai nostri barman!

Palomito (rum Legendario elixir 7 y, Pisco tacama demonio de los andes, falernum, shrub al pompelmo, lichi)		€ 12,00
El mulito (Rum diplomatico planas, Liquore Galliano, Lampone, lime, Ginger Beer)		€ 12,00
Encanto (don papa rum, montelobos mezcal joven, zucchero, jefferson bitter extra strong, soda water)		€ 12,00
Banana choco Colada (clairin communal, crema di Cacao, ananas, banana, sciroppo di cocco, latte)		€ 12,00



STORIA DELLA VODKA

Trae le sue origini nell'Est Europa, dove si contendono la paternità del nome e della produzione, la Polonia e la Russia. La parola vodka è, in varie lingue slave, diminutivo dei termini corrispondenti all'italiano acqua, ad esempio in russo **ВОДА** (voda), o in polacco woda, in analogia con l'italiano acquavite che, similmente, designa una bevanda che ha l'aspetto limpido e trasparente dell'acqua.

La vodka fu diffusa in Europa da Napoleone. Egli ebbe modo di conoscere il distillato durante la campagna di Russia nel 1812, cui fece seguito la disastrosa ritirata. Per scaldare le sue truppe, rimaste senza alcolici e cibo a causa dell'eccessivo allungamento della catena degli approvvigionamenti, raziò ingenti quantità di vodka quale rimedio all'attacco del nemico più temibile: il freddo del grande inverno.

La vera diffusione della vodka in Europa arrivò dopo la Rivoluzione Russa nel 1917, con la presa del potere da parte dei bolscevichi guidati da Lenin.

Parecchi esuli russi, appartenenti alla nobiltà proprietaria dei segreti della distillazione, emigrarono in Francia per salvarsi dalle epurazioni di massa volute dal regime comunista. Il più noto fra gli esuli è sicuramente Piotr Smirnoff che si vide confiscato lo stabilimento, fondato nel 1860. Emigrò in Turchia per sfuggire alla caccia mortale, e poi in Polonia, dove aprì una distilleria, per decidere poi nel 1925 di stabilirsi definitivamente a Parigi, dove cambiò il nome in Pierre. Vicende analoghe sono quella di Romanoff e quella del conte Keglevich che trovò rifugio a Trieste. Altra situazione simile visse il principe Nikolai Alexandrovich, titolare di Eristoff, la cui distilleria fu aperta nel 1806.





CLASSIFICAZIONE

La vodka può essere ottenuta da differenti materie prime ricche di zucchero o amido, come cereali (orzo, segale e grano) e patate. I cereali, come nella produzione della birra, devono essere maltati per scindere l'amido in monosaccaridi fermentiscibili. Ciò avviene grazie all'azione delle amilasi, le quali scinderanno anche gli zuccheri di altri vegetali presenti.

In base al suo aroma e odore la vodka si classifica in questo modo:

Vodka Pura: può essere completamente neutrale, ossia priva di odori e sapori (mediante sostanziose distillazioni e filtrazioni). Altre vodka mantengono, anche se non è facile carpirli, aromi tipici derivati dalle materie prime; ad esempio il grano conferisce sentori vinosi e di anice, la segale apporta note di scorza e spezie; mentre le patate donano struttura e una sensazione più morbida al palato. Anche il processo di filtrazione può sensibilmente migliorare questa caratteristica della vodka, perché consente di eliminare tutti gli odori sgradevoli della produzione.

Vodka Aromatizzate: sono molto diffuse, ad oggi esistono molti tipi di aromi, i più diffusi sono quelli di frutta. Questi aromi si possono aggiungere con la macerazione, distillazione o percolazione; è consentito l'uso anche di aromi naturali. Solitamente sono due gli stili degli aromi: tradizionali (come le spezie, che si rifanno alle ricette più antiche) e moderni, con frutta esotica.

Alcune ricette tradizionali sono la Zubrówka, aromatizzata con l'erba del Bisonte, la vodka al miele, alle ciliegie e alle spezie

VODKA	€ 8,00	7. Beluga	15. Grey Goose	23. Pure Dew	29. Stolichnaya
		8. Belvedere	16. Kauffman Soft	24. Russian Standard Imperia	Premium Vodka
1. 6c Citadelle		9. Cavalli	17. Ketel One		30. Three Sixty
2. 42 Below		10. Cîroc	18. Krova	25. Russian Standard Original	31. Tito's Handmade Vodka
3. Aylesbury		11. Crystal Head	19. Mamont		32. Wiborowa Exquisite
4. Absolut		12. Finlandia	20. Moscovskaya	26. Snow Leopard	33. Xellent
5. Absolut Elyx		13. Five Lakes	21. Origine bio	27. Skyy	34. Zubrowka Bison Grass
6. Balenkaya		14. Green Mark	22. Potocki	28. Stolichnaya Elit	



vodka

Vodka Cocktail "Classic": Cocktail a base di Vodka nella loro formulazione originale!

Espresso Martini (vodka, Kahlua, caffè espresso, zucchero a piacere)		€ 7,00
Godmother (vodka, amaretto di saronno)		€ 7,00
Vesper Martini (vodka, gin, LILLET blanc)		€ 7,00
Vodka & Soda water		€ 7,00

Vodka Cocktail "Twist": Cocktail storici a base di vodka nella loro formulazione rivisitata dai nostri barman!

Appletini suit (vodka balenkaya, crema di mela verde, cointreau, sweet & Sour, shrub alla mela verde e spezie)		€ 8,00
Harvey special (vodka, amaro gamondi, succo di arancia, granatina)		€ 8,00
Yerba shot (vodka, ancho reyes, estratto di finocchio, zenzero e limone, tabacco, worchester, succo di limone)		€ 8,00

Vodka Cocktail "Signature": Cocktail a base di vodka nella formulazione unica e inimitabile ideata dai nostri barman!

Melito (ketel One vodka, Italicus, lime, Mela verde, ginger beer)		€ 12,00
Copa de Pomelo (ciroc vodka, Crema di more, pompelmo rosa, fiori di sambuco, foglie di YERBABUENA)		€ 12,00
Ahumadinho (pure dew organic vodka, ilegal mezcal reposado, fiori di sambuco, Sweet & Sour, Aquafaba)		€ 12,00

STORIA DEL VERMOUTH

Il vermut fu inventato nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano a Torino, che scelse questo nome riadattando il termine Wermut, col quale in tedesco viene chiamata l'artemisia maggiore.

In seguito alla guerra di successione spagnola, iniziata nel 1701, che vide contrapporsi la Francia e l'Inghilterra, quest'ultima si trovò a dover superare i problemi derivanti dall'impossibilità di ricevere le normali forniture di vino francese. Per tale motivo, nel 1703, tra l'Inghilterra e il Portogallo, fu stipulato il trattato di Methuen che prevedeva vari accordi di tipo politico, militare e commerciale, con particolare riguardo all'importazione in Inghilterra di pregiati vini liquorosi portoghesi, a fronte dell'esportazione in Portogallo di pregiati tessuti inglesi.

Molto diffuso dai mercanti inglesi che, di fatto, ne avevano assunto il monopolio commerciale, il vino liquoroso ebbe un grande successo in tutta Europa, sia per il gradimento delle dame verso il gusto dolce, sia per l'intrinseco significato antifrancese che tale consumo comportava.

Questo nuovo scenario aprì le porte sia a prodotti già diffusi su scala locale, come il Marsala, prodotto della Sicilia che aveva metodi di vinificazione e invecchiamento simili a quelli dei vini portoghesi, sia a nuovi esperimenti come il vermut.

Il vermut ebbe il merito di permettere l'utilizzo di vini giovani ad alta gradazione, surrogando le sapidità tipiche dell'invecchiamento attraverso l'aggiunta d'una particolare miscela di erbe aromatizzanti. La mistura registrò una grande diffusione, sia per la gradevolezza, sia per l'inferiore costo di produzione, e fu subito adottata in gran parte dell'Europa.

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.



vodka



Il vermut, bianco e rosso, deve esprimere una gradazione alcolica non inferiore ai 14,5% vol e un tenore zuccherino minimo del 14%; il vermut secco (dry), invece, deve avere una gradazione alcolica minima di 18% vol e il 12% 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.

VERMOUTH € 5,00

1. Agnini Vermouth Aceto Balsamico
2. Agnini Vermouth Mallo di Noce
3. Belsazar
4. Carpano Antica Formula
5. Carpano Classico
6. Carpano Punt e Mes
7. Cinzano 1757
8. Cocchi Amaro dopo Teatro
9. Cocchi Storico
10. Dolin Dry
11. Dolin Rouge
12. Gamondi
13. Lillet Blanc
14. Lillet Rouge
15. Martelletti Classico Vermouth Rosso
16. Martini Riserva Speciale Ambrato
17. Martini Riserva Speciale Rubino
18. Riserva Carlo Alberto Red Vermouth
19. Piloni Vermouth Rosso
20. Piloni Vermotu Bianco
21. Vermouth Del Professore Bianco
22. Vermouth Del Professore Rosso
23. Mulassano
24. Noilly Prat Dry
25. Q Vermouth Rosso
26. Valentini S. Romedio
27. Yzaguirre Vermouth Rosso
28. Antica Torino Vermouth
29. Berto Vermouth
30. Roner



Vermouth Cocktail "Classic": Cocktail a base di Vermouth nella loro formulazione originale!

Boulevardier (Campari, Vermouth rosso, Bourbon)		€ 7,00
Milano Torino MI.To. (Campari, Punt e Mes)		€ 7,00
Hanky panky (Vermouth rosso, gin, fernet branca, bitter truth aromatic bitter)		€ 7,00

Vermouth Cocktail "Twist": Cocktail storici a base di vermouth nella loro formulazione rivisitata dai nostri barman!

White Negroni (roner vermouth bianco, q bitter bianco, gin, bitter Truth Grapefruit bitter)		€ 8,00
Old Martinez (Carpano antica formula, zuidam Dutch Old Tom Gin, Maraschino, zucchero, angostura bitter)		€ 8,00

Vermouth Cocktail "Signature": Cocktail a base di vermouth nella formulazione unica e inimitabile ideata dai nostri barman!

Fresa Loca (LILLET blanc, aylesbury duck vodka, shrub alla fragola e basilico, Sweet & Sour, litchi)		€ 12,00
Rubinho (Martini riserva rubino, Giffard cherry brandy, Cremorne Sloe gin, succo di Arancia, granatina) (punt & Mes, Pisco tacama, bitter al Cardamomo, foglioline di Yerbabuena, sweet & Sour)		€ 12,00

**AMARI E DIGESTIVI**

Alpestre	€ 4,00
Amaretto Disaronno	€ 4,00
Amaro del capo	€ 4,00
Anice Mistrà	€ 4,00
Anisetta Meletti	€ 4,00
Anice Varnelli	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Borghetti	€ 4,00
Brancamenta	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
China Martini	€ 4,00
Cynar	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Jagermeister	€ 4,00
Liquore Strega	€ 4,00
Lucano	€ 4,00
Maraschino	€ 4,00
Marsala	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Nocino	€ 4,00
Petrus	€ 4,00
Rabarbaro Zucca	€ 4,00
Ramazotti	€ 4,00

Sambuca	€ 4,00
Sambuca al caffè	€ 4,00
San Marzadro Borsci	€ 4,00
Unicum	€ 4,00
Vov bombardino	€ 4,00
Mirto	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00

AMARI & DIGESTIVI PREMIUM

Jefferson Amaro Importante	€ 5,00
Amaro del Ciclista	€ 5,00
Italicus al Bergamotto	€ 5,00
Meyer's bitter Alpen	€ 5,00
Gamondi Amaro	€ 5,00
Muli 68 Krauterlikor	€ 5,00
Windspiel Kraut & Knolle	€ 8,00
Lucano Anniversario 1894	€ 5,00
Barolo chinato	€ 5,00

ALTRI LIQUORI E CREME

Passoa	€ 5,00
Galliano	€ 5,00
Tia Maria	€ 5,00
Drambuie	€ 5,00
Malibù	€ 5,00
Coca Buton	€ 5,00
Ouzo	€ 5,00

Cointreau	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Sheridan	€ 5,00
Batida	€ 5,00
Pernod	€ 5,00
Ricard	€ 5,00
Midori	€ 5,00
Pimm's	€ 5,00
Grand Marnier	€ 6,00
St. Germain	€ 7,00
Apple Jack	€ 8,00
Ancho Reyes Verde	€ 7,00
Ancho Reyes Rosso	€ 7,00
Southern Comfort	€ 7,00
Apricot Brandy	€ 4,00
Blue Curacao	€ 4,00
Crema di Banana	€ 4,00
Crema di Cacao chiara	€ 4,00
Crema di Cacao scura	€ 4,00
Crema di Menta bianca	€ 4,00
Crema di Menta verde	€ 4,00
Creme de Cassis	€ 4,00
Dry Orange	€ 4,00
Triple Sec	€ 4,00

SHOTS

Cubano	€ 3,00
(Rum, succo d'arancia)	
Montana	€ 3,00
(Kalua, vodka alla menta)	
Tequila sale e limone	€ 3,00
Tequila boom boom	€ 3,00
B52 Sshot	€3,50
(Kalua, Baileys, Grand Marnier)	
Ezia	€ 3,00
(Sambuca, crema di Whiskey, Granatina)	
Fragolino	€ 3,00
(Vodka, sciroppo di fragola, Lemonsoda)	
Torello	€ 3,00
(Vodka, Kalua)	
Galliano shot	€ 4,00
(Amaro Galliano, caffè espresso, panna liquida)	
Agricolo	€ 4,00
(Rum, kalua)	
Campeito	€ 4,00
(Tequila, Kalua)	
Anima nera	€ 3,00
Teo '79	€ 3,00
(Vodka al maracuja, Lemonsoda, sciroppo fragola)	





bitter

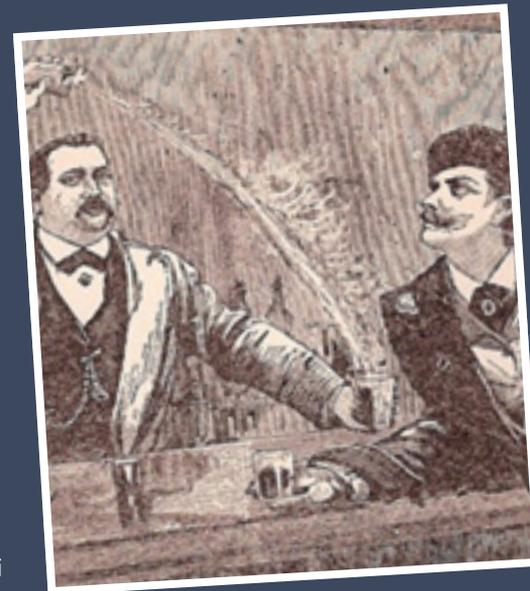
STORIA DEL BITTER

Questi prodotti, strettamente legati alla storia degli amari e degli elisir di lunga vita medioevali, sono derivanti dal sapere della saggezza della farmacopea casalinga e della farmacologia "moderna". Nel 1700 a Venezia, per effetto dei suoi commerci con l'Oriente, che diedero abbondanza di spezie ed erbe, uniti al sapere dell'erboristeria e dell'infusione, si ebbe la creazione delle prime "Teriache" o "Triache" moderne.

L'iniziale prerogativa delle teriache era quella di curare dal morso dei serpenti e dalle ferite in generale, per poi divenire, nel proseguo della storia, la panacea di tutti i mali ed elisir di lunga vita. Divennero prodotti alla moda, usati abitualmente, spesso anche senza bisogno, per il semplice fatto che si pensasse facessero bene al corpo e alla mente.

Quindi arriviamo ai moderni bitter, la cui invenzione è relativamente recente ed i cui creatori, non sono monaci o frati, ma farmacisti, dottori e speziari dei primi dell'800, che concretizzarono un cammino lungo di secoli. Siegert, Peychaud e Boker i nomi più illustri di cui abbiamo ancora oggi testimonianza. In altri casi ancora i bitter furono prodotti fino ai primi del 900, nati dalla fantasia di pasticceri e baristi, che li crearono per la vendita interna al locale. Successivamente videro un'espansione nazionale per via del successo della tipologia che ebbe il suo massimo vertice all'inizio del 1900, quando divenne, insieme al vermouth, uno stile di consumo. Infine, in tempi recentissimi, dal 2000 in avanti, si è assistito al ritorno dei bitter con almeno una decina di proposte elaborate dai barman di successo di questi decenni, da Dale de Groft a Simon Difford. Il loro nome si lega indissolubilmente alla storia della miscelazione se è vero che nel 1806 la prima descrizione di cocktail reca la seguente dicitura "un liquore stimolante composto da un'acquavite, di qualsiasi origine, zucchero, acqua e bitter". Il loro uso nasceva sicuramente come coadiuvante aromatizzante per eliminare i normali difetti dei distillati dell'epoca, come l'aggiunta di acqua e zucchero.

aromi: tradizionali (come le spezie, che si rifanno alle ricette più antiche) e moderni, con frutta esotica.



BITTER (AROMI)

€ 5,00

1. Fee Brothers Cherry Bitters
2. Fee Brothers Mint Bitters
3. Fee Brothers Molasses Bitters
4. Bitter Truth Peach Bitters
5. Bitter Truth Celery Bitters
6. Bitter Truth Creole Bitters
7. Bitter Truth Chocolate Bitters
8. Bitter Truth Old Time Aromatic Bitters
9. Bitter Truth Grapefruit
10. Bitter Truth Jerry Thomas Own Decanter
11. Bitter Truth Orange Bitters
12. Dashfire Cardamom Bitters
13. Dashfire Chai'walla Chai Tea
14. Dashfire Mole Cacao & Spice Infused
15. Dashfire Mr. Lee Ancient Chinese Secret
16. Dashfire Orange Bitters
17. Jefferson Extra Strong Bitter
18. Peychaud's Aromatic Cocktail Bitters

BITTER

€ 5,00

1. Campari Bitter
2. Fabbri Marendry
3. Martini Bitter
4. Martini Riserva Speciale Bitter 1872
5. Berto Bitter
6. Bitter Rouge Carlo Alberto
7. Barbieri Bitter
8. Q Bitter
9. Valentini Bitter
10. Gamondi Bitter
11. Roger Bitter
12. Meyer's Bitter
13. Bitter Del Ciclista



bitter



STORIA DELLA TEQUILA

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.[4]

Un'ottantina di anni più tardi, attorno al 1600, Don Pedro Sánchez de Tagle marchese di Altamira incominciò la produzione di massa della tequila nella prima fabbrica dell'attuale territorio di Jalisco. Dal 1608 il governatore coloniale di Nueva Galicia iniziò a tassare il prodotto. Il re Carlo IV di Spagna concesse alla famiglia Cuervo la prima licenza per produrre e commercializzare la tequila.

Don Cenobio Sauza, fondatore di Sauza Tequila e presidente municipale del villaggio di Tequila dal 1884-1885, fu il primo a esportare la tequila negli Stati Uniti[5] e presto il nome da "Tequila Extract" venne abbreviato in "Tequila" per il mercato americano. Il nipote di Don Cenobio, Don Francisco Javier Sauza, assurse all'attenzione internazionale affermando insistentemente che "non può esserci tequila dove non cresce l'agave" e i suoi sforzi furono tesi a che la pratica della produzione della tequila avvenisse solamente nello stato di Jalisco.



CLASSIFICAZIONE

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 e si può classificare in questo modo:

Premium: tequila prodotta con il 100% di agave tequilana.



Mixto: tequila prodotta con almeno il 51% di agave tequilana, unitamente ad altre sostanze zuccherine, quali sciroppo di mais o di canna da zucchero.

Blanco (bianca) o Plata (argento): uno spirito bianco, non invecchiato o che riposa per 60 giorni in acciaio.

Joven (giovane) o Oro: i prodotti di questo tipo assumono colore dorato grazie all'aggiunta di caramello che dà maggiore morbidezza al distillato; in altri casi invece da un invecchiamento rapido che in questo paese è legale.

Reposado (riposata): significa "riposato", cioè prodotto maturato in botte; la tequila viene infatti invecchiata per almeno 3 mesi in tini di rovere così da acquisire aromi terziari.

Añejo (invecchiata o vintage): il prodotto viene invecchiato in botte per almeno un anno, anche se la maggior parte delle distillerie lo invecchia per almeno 4 o 5 anni.

Extra añejo (extra invecchiata o ultra invecchiata): prodotto che raggiunge anche gli 8 anni di invecchiamento, diventando più simile a un brandy e perdendo le note di tipicità del distillato.

TEQUILA e MEZCAL € 9,00

1. Tequila Sauza Silver (€ 6,00)
2. Tequila Sauza Gold (€ 6,00)
3. Herradura Reposado
4. Jose Cuervo Especial Silver
5. Jose Cuervo Especial Gold
6. Espolon Reposado (€ 6,00)
7. Espolon Blanco (€ 6,00)
8. Don Julio Reposado
9. Don Julio Blanco
10. El Jimador Reposado (€ 6,00)
11. El Jimador Blanco (€ 6,00)
12. Herradura Reposado

13. Patron Añejo
14. Tequila Patrón Reposado
15. Hacienda Corralejo Reposado
16. Hacienda Corralejo Blanco
17. Hacienda Corralejo 99000 Horas
18. Bacanora Cielo Rojo
19. Tequila Cabeza
20. Don Abraham Tequila
21. Monte Alban Mezcal
22. Burrito Finestre O Mexcal Cenizio
23. Puritita Verda Mezcal (Pierde Almas)
24. Illegal Mezcal Joven

25. Illegal Mezcal Reposado
26. Montelobos Mezcal Joven
27. Nakawe' Mezcal Joven
28. Quiquiriqui Mezcal San Juan Del Rio
29. Pisco Demonio De Los Andes
30. Sotol Hacienda De Chihuahua
31. Tequila Organic 1 Blanco
32. Olmeca Altos Blanco
33. Tequila Kah Blanco
34. Tequila Kah Añejo
35. Tequila Kah Reposado

CACHACA € 9,00

1. Cachaca 51
2. Leblon
3. Magnifica
4. Nega fulo
5. Sagatiba
6. Thoquino



STORIA DEL MEZCAL

Il mezcal è prevalentemente prodotto e diffuso nello stato messicano di Oaxaca, in particolar modo nei distretti di Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán, Ocotlán, Ejutla e Zimatlán, che costituiscono le regioni per la denominazione di origine protetta del prodotto, registrato il 19 marzo del 1995 presso l'Organizzazione Mondiale per la Proprietà Intellettuale di Ginevra[7]. Esistono differenti specie di agave, tra cui l'Agave angustifolia e l'Agave salmiana, ad ognuna di esse è associata una particolare varietà di mezcal.

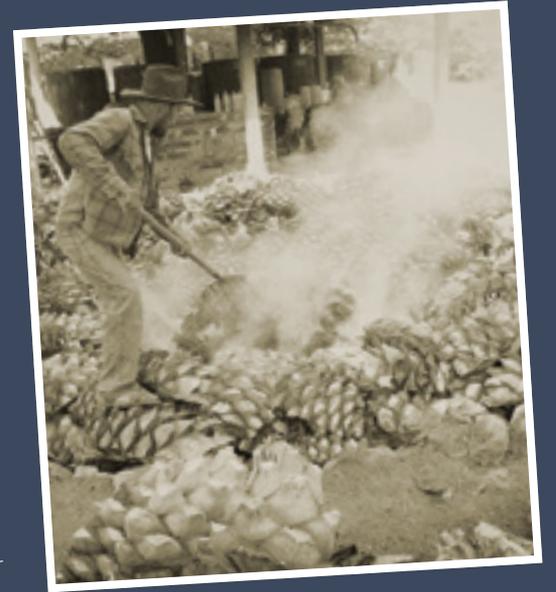
Mezcal blanco e añejo, servito con fette di arancia e sal de gusano (letteralmente "sale di verme") composto di sale, peperoncino e larve sbriciolate. Foto scattata a Tepoztlán.

Il mezcal, a differenza della più conosciuta tequila, si produce solo con la parte centrale dell'agave conosciuta come espadin. Quando la pianta raggiunge i 6/8 anni di vita, si raccoglie e si tagliano tutte le foglie, lasciando solo il cuore, che viene chiamato piña per il suo aspetto e che viene cotto in speciali forni interrati. Dopo la cottura viene tritato e lasciato macerare da 14 a 30 giorni. Segue la distillazione in piccoli alambicchi discontinui, che può durare a lungo ed essere svolta due volte.[8] Il distillato viene quindi lasciato riposare in grandi botti di legno per un periodo che va dai 2 mesi ai 7 anni. Durante questo tempo acquisisce un colore dorato e via via più scuro.

L'invecchiamento ha tre distinte denominazioni:

- Añejo – per almeno un anno, in botti di non più di 200 litri;
- Reposado – per un periodo da due mesi a un anno;
- Blanco – chiaro, conservato meno di due mesi.

Per aromatizzare un certo tipo di mezcal viene depositata all'interno delle bottiglie una larva d'insetto. Viene comunemente definito verme, ma è in realtà la larva di un coleottero, il *Scyphophorus acupunctatus*, oppure si utilizzano larve della *Comadia redtenbacheri*, detta comunemente gusano rojo, più pregiata della prima, e vera piaga per l'agave e la manioca in America.



Tequila & Mezcal Cocktail "Classic": Cocktail a base di Tequila /mezcal nella loro formulazione originale!

Paloma (tequila, Sweet & Sour, agave, Thomas Henry grapefruit soda)		€ 7,00
Juan Collins (Tequila, Sweet & Sour, agave, soda water)		€ 7,00
Tommy's margarita (tequila, lime, sciroppo d'Agave)		€ 7,00
		€ 7,00

Tequila & Mezcal Cocktail "Twist": Cocktail storici a base di Tequila/mezcal nella loro formulazione rivisitata dai nostri barman!

Duelo immoral (monte Alban mezcal, rum, Lime, sciroppo di Agave, litchi)		€ 8,00
Ancho Martini (Tequila Reposado, Ancho Reyes, Vermouth Dry, peperoncino)		€ 8,00
El diablo real (Tequila reposado, crema di Mora, lime, ginger beer)		€ 8,00
		€ 8,00

Tequila & Mezcal Cocktail "Signature": Cocktail a base di Tequila/ Mezcal nella formulazione unica e inimitabile ideata dai nostri barman!

Jalisco (tequila cabeza, vermouth belsazar, spremuta di Arancia, angostura bitter, bitter al bergamotto)		€ 12,00
La rosaleda (burrito Fiestero Mezcal, Ancho reyes verde, tè verde, lime, lampone)		€ 12,00
Absintos (don julio reposado, chartreuse verte, shrub alla mela e spezie, sciroppo d'agave)		€ 12,00
		€ 12,00





STORIA DEL BRANDY E DEL COGNAC

L'etimologia del nome è tuttora incerta, ma, si pensa possa derivare dal termine inglese *brandywine*, ovvero vino bruciato, usato dai mercanti del '600 per indicare un tipo di vino distillato proveniente dalla Francia. È il distillato di vino più antico del mondo e uno dei distillati conosciuti fin dal medioevo. La sua origine si fa risalire addirittura al VII e VIII secolo per opera di alchimisti arabi che lo utilizzarono con finalità curative, poi diffuso in tutta Europa.

La produzione di brandy è possibile in ogni parte del mondo (fatta eccezione per quella che avviene in particolari aree di origine controllata e con denominazione specifica come Cognac, Armagnac, Pisco ecc.), ma sicuramente il brandy spagnolo e italiano sono stati i primi ad essere distillati e, di conseguenza, sono anche quelli più conosciuti e venduti a livello internazionale.





CLASSIFICAZIONE

Come detto, il brandy viene prodotto quasi esclusivamente in Italia e in Spagna, anche perché i distillati di vino francesi, altrettanto venduti e conosciuti, assumono denominazioni diverse e, in base alla zona di produzione, vengono detti Cognac o Armagnac.

BRANDY ITALIANO: Il brandy italiano può essere prodotto solo con vini italiani da uve coltivate e vinificate nel territorio italiano. Il vino viene distillato per due volte in alambicchi continui e poi posto ad invecchiare per almeno due anni in botti di rovere. Il risultato è un brandy ambrato con una gradazione minima di 38 gradi. I vitigni utilizzati per la produzione del brandy italiano sono: il trebbiano toscano, il raboso e il barbera.

BRANDY SPAGNOLO: Il brandy spagnolo, invece, è meno alcolico rispetto a quello italiano, viene generalmente prodotto col metodo "Solera" e in base al periodo di invecchiamento si distingue in Brandy Solera, invecchiato sei mesi, Brandy Solera Reserva, invecchiato un anno e Brandy Solera Gran Reserva invecchiato più di un anno.

Tutelato dalla denominazione di origine controllata, infine, è il Brandy de Jerez che può essere prodotto e invecchiato solo nella regione di Jerez.

PISCO: Un particolare tipo di brandy viene prodotto anche nel Sud America – in Messico, in Perù e in Cile – dove viene detto Pisco e presenta note più aromatiche.

COGNAC E ARMAGNAC: la distillazione di questi prodotti avviene in aree rigidamente definite del territorio francese e la produzione avviene utilizzando essenzialmente (98 %) il vino trebbiano, chiamato "Ugni Blanc".

CALVADOS: Il Calvados è un'acquavite a denominazione di origine controllata di sidro di mela, prodotto in Normandia, in Francia.

In base all'invecchiamento invece il Brandy e il Cognac si suddividono in queste categorie:

- A.C. invecchiati due anni;
- "Very Special" invecchiati tre anni;
- "Napoleon" invecchiati quattro anni;
- "Very Superior Old Pale" (V.S.O.P) invecchiati almeno 5 anni;
- " Extra Old" invecchiato almeno sei anni e, infine,
- "Hors D'age" invecchiati più di sei anni.



cognac

Cognac & Brandy Cocktail "Classic": Cocktail a base di cognac/brandy nella loro formulazione originale!

Sazerac (Cognac, assenzio, zucchero, peychaud's bitter) 

€ 7,00

Sidecar (Cognac, cointreau, sweet & Sour) 

€ 7,00

Horse's neck (brandy, ginger ale, angostura bitter) 

€ 7,00

Cognac & Brandy Cocktail "Twist": Cocktail storici a base di cognac/brandy nella loro formulazione rivisitata dai nostri barman!

Raspberry stinger (courvoisier cognac v.s., crema di lampone, foglioline di Yerbabuena, fee Brothers mint bitter) 

€ 8,00

East India pure (martell fine cognac, grand marnier, shrub alla fragola e basilico, angostura Bitters) 

€ 8,00

Cognac & Brandy Cocktail "Signature": Cocktail a base di cognac/Brandy nella formulazione unica e inimitabile ideata dai nostri barman!

Caliente (Otard cognac e grand Marnier riscaldati, bitter Truth chocolate bitter, panna liquida, cannella) 

€ 12,00

Parisiña (Remy martin cognac, chartreuse verte, infuso al melograno, sweet & Sour, sciroppo al melograno) 

€ 12,00

BRANDY & COGNAC

Bonollo "Of" Brandy	€ 8,00
Cardenal Mendoza Brandy Solera	€ 8,00
Carlos I Brandy Solera	€ 8,00
Courvoisier Cognac V.S.	€ 8,00
Gentlemate "The Dandy Brandy"	€ 9,00
Hennessy Fine Cognac V.S.O.P	€ 9,00
Martell Fine Cognac V.S.	€ 8,00
Merlet Cognac V.S.O.P.	€ 10,00
Otard Fine Cognac V.S.O.P.	€ 9,00
Remy Martin Fine Cognac V.S.O.P	€ 8,00
Remy Martin Grand Cru V.S.	€ 9,00
Stock 84 Ricetta Invecchiata	€ 6,00
Stravecchio Branca Brandy	€ 6,00
Vecchia Romagna "Etichetta Nera"	€ 6,00

GRAPPE

903 Barrique Maschio	€ 5,00
903 Tipica Maschio	€ 5,00
Acquavite Uvabianca Nonino	€ 5,00
Aqua 21 Castagner	€ 5,00
Bonollo "Of" Amarone	€ 7,00
Bonollo "Of" Ligneum – Le Cru	€ 5,00
Diciotto lune Marzadro	€ 5,00

"Le Giare" Gewürtztraminer Marzadro	€ 6,00
Fuoriclasse Chardonnay Castagner	€ 5,00
Fuoriclasse Morbida Castagner	€ 5,00
Fuoriclasse Moscato Castagner	€ 5,00
Fuoriclasse Oro Barrique Castagner	€ 5,00
Fuoriclasse Prosecco Castagner	€ 5,00
Fuoriclasse Torba rossa barrique Castagner	€ 5,00
Grappa di Chardonnay Frattina	€ 5,00
Grappa di Franciacorta La Corte	€ 5,00
Grappa invecchiata Moet & Chandon	€ 6,00
La Scura F.lli Brunello	€ 5,00
Pò di Poli - Elegant	€ 6,00
Prime Uve Bianca Maschio	€ 5,00
Prime Uve Nera Maschio	€ 5,00
Prime Uve Oro Maschio	€ 5,00
Solera di Solera invecchiata Segnana	€ 5,00
UvaeUva F.lli Brunello	€ 5,00

ARMAGNAC

Janneau Grand Armagnac V.S.O.P. 7y	€ 8,00
Bordeneuve Bas Armagnac Trois Etoiles	€ 9,00

CALVADOS

Boulard Calvados	€ 8,00
Drouin Selection Calvados	€ 8,00



cognac



STORIA DEL WHISKY E DEL BOURBON

Non esistono testimonianze storiche certe sulla data della prima distillazione del whisky, sia essa avvenuta in Scozia o Irlanda. Esiste invece rivalità tra queste due regioni nel rivendicare la paternità del distillato. Il commercio del whisky risale agli annali di Clonmacnoise (Irlanda), dove nel 405 si racconta di un ordine di "acque vitae" per un Chieftain di quella zona.

Nel 1707 il whisky assunse il ruolo e il simbolo della libertà americana nei confronti degli inglesi, in seguito all'inizio del suo contrabbando che durò 150 anni durante i quali il whisky veniva prodotto nelle foreste. Oggi il whisky è il distillato più prodotto e consumato al mondo e il suo mercato è in continua evoluzione (circa un milione di bottiglie l'anno).

La parola whisky o whiskey è un'anglicizzazione del termine gaelico irlandese uisce o gaelico scozzese uisge che significa acqua di vita. La denominazione latina dell'alcol distillato aqua vitae venne a sua volta tradotta in "uisce beatha" o "uisge beatha", ovvero "acqua viva" o "acqua della vita". Le prime forme della parola in inglese si riscontrano come uskebeaghe (1581), usquebaugh (1610), usquebath (1621) e usquebae.



CLASSIFICAZIONE

La grafia whisky (al plurale whiskies) è generalmente usata per indicare quelli distillati in Scozia e in Canada, mentre con la grafia whiskey (al plurale whiskeys) si indicano generalmente quelli distillati in Irlanda e negli Stati Uniti (Bourbon Whiskey, Tennessee Whiskey, Rye Whiskey e Corn Whiskey).

Il whisky canadese è anche chiamato Canadian Whisky, mentre quello fatto in Alaska e ai confini con il Canada, dove l'ingrediente principale (almeno al 51%) è la segale, viene chiamato Rye (cioè appunto segale). Il più famoso però è sicuramente quello prodotto in Scozia dove si producono tre categorie di acquaviti profondamente diverse: whisky di malto ricavato dalla distillazione di solo malto d'orzo detto single malt, operata solitamente con alambicco discontinuo, il blended whisky ottenuto dalla miscelazione di whisky di cereali (distillato con alambicco continuo), con whisky di malto, e il single grain ottenuto dalla distillazione di cereali diversi dall'orzo, come il frumento ed il mais e prodotto da una sola distilleria, operata con impianti a colonna, quindi con una distillazione continua.

Accordi internazionali riservano l'utilizzo del termine Scotch whisky solo a quelli prodotti in Scozia, obbligando i produttori di altre regioni che utilizzano lo stesso stile di produzione a utilizzare nomi differenti. Analoghe convenzioni sono utilizzate nei confronti del Whiskey irlandese e Canadian whisky.

Bourbon è un termine con il quale si identifica il whiskey prodotto negli Stati Uniti per fermentazione e distillazione di granturco, segale e malto d'orzo e che deve il nome alla contea omonima del Kentucky, dove storicamente ne fu iniziata la produzione.





WHISKY

SCOZIA

(LOWLANDS)

1. Auchentoshan 12 y (single malt) € 10,00

2. Glenkinchie 12 y (single malt) € 10,00

(BLENDED)

3. Ballantine's finest € 7,00

4. Chivas 12 y € 8,00

5. J & b € 7,00

6. Johnnie Walker black label € 7,00

7. Johnnie walker red label € 10,00

(HIGHLANDS)

8. Aberfeldy 12 y (single malt) € 10,00

9. Dalwhinnie 15 y (single malt) € 10,00

10. Glenlivet 12 y (single malt) € 10,00

11. Glenlivet 18 y (Single malt) € 15,00

12. Oban 14 y (single malt) € 10,00

13. Old pulteney 12 y (single malt) € 10,00

(ISLAY)

14. Bowmore 8 y (Single malt) € 10,00

15. Bruichladdich Octomore 7.1 € 20,00
(single malt)

16. Bruichladdich port charlotte € 15,00
(Single malt)

17. Caol ila 12 y (single malt) € 10,00

18. Lagavullin 16 y (Single malt) € 10,00

19. Laphroaig 10 y (single malt) € 10,00

(SPEYSIDE)

20. Cardhu 12 y (single malt) € 10,00

21. Cragganmore (Single malt) € 10,00

22. Glenfiddich 12 y (single malt) € 10,00

23. Glen grant 5 y (single malt) € 7,00

24. Macallan amber (Single malt) € 10,00

25. Macallan 12 y € 15,00

(ISOLA DI SKYE)

26. Talisker 10 y (Single malt) € 10,00

27. Talisker 18 y (single malt) € 15,00

IRLANDA

1. Bushmills 10 y € 8,00

2. Connemara peated (single malt) € 10,00

3. Irish mist (al miele) € 7,00

4. Jameson € 7,00

5. Kinahan's 10 y (single malt) € 12,00

GIAPPONE

1. Kensei € 10,00

2. Kurayoshi Blended € 10,00

3. Kurayoshi pure malt € 10,00

4. Nikka from the barrel € 10,00

5. Nikka taketsuru € 10,00

USA E CANADA

1. Bulleit rye whiskey € 10,00

2. Canadian club Rye whiskey (Canada) € 7,00

3. Jack daniel's (USA) € 6,00

4. Jack daniel's Gentleman jack (USA) € 8,00

5. Jack daniel's Single barrel (USA) € 10,00

6. Journeyman Corsets,
whips and whiskey (USA) € 15,00

7. Platte valley corn whiskey (USA) € 10,00

TAIWAN

1. kavalan (single malt) € 12,00

BOURBON

USA

1. Bulleit (Kentucky) € 10,00

2. Four roses (Kentucky) € 7,00

3. Jim beam (Kentucky) € 7,00

4. Journeyman featherbon (Michigan) € 15,00

5. Maker's mark (Kentucky) € 10,00

6. Wild turkey (Kentucky) € 7,00

7. Wild turkey 81 (Kentucky) € 8,00

8. Wild turkey 101 (Kentucky) € 8,00

9. Wild turkey rare breed (Kentucky) € 12,00

10. Woodford (Kentucky) € 12,00

Whisky & Bourbon Cocktail "Classic": Cocktail a base di whisky /bourbon nella loro formulazione originale!

Mint Julep (bourbon, foglie di YERBABUENA, soda water, zucchero) 	€ 7,00
Old fashioned (rye whisky o bourbon, soda water, angostura, zucchero) 	€ 7,00
Manhattan (Rye whisky o bourbon, vermouth rosso, angostura bitter) 	€ 7,00

Whisky & Bourbon Cocktail "Twist": Cocktail storici a base di whisky/bourbon nella loro formulazione rivisitata dai nostri barman!

Sweet Penicillin (johnnie walker red Label, irish mist, laphroaig 10 y, sweet & Sour, sciroppo di zenzero) 	€ 8,00
Put the nail (Apple jack o bourbon, drambuie, shrub alla fragola e basilico) 	€ 8,00

Whisky & Bourbon Cocktail "Signature": Cocktail a base di whisky/bourbon nella formulazione unica e inimitabile ideata dai nostri barman!

Soresito (kurayoshi whisky, lagavullin whisky, succo di limone zuccherato, aquafaba, bitter al cardamomo) 	€ 12,00
Granada (woodford bourbon, benedictine, Infuso al melograno, succo di lime, rametto di rosmarino) 	€ 12,00



whisky, bourbon



Cognac & Brandy Cocktail "Classic": Cocktail a base di cognac/brandy nella loro formulazione originale!

Sazerac (Cognac, assenzio, zucchero, peychaud's bitter) 

€ 7,00

Sidecar (cognac, cointreau, sweet & Sour) 

€ 7,00

Horse's neck (brandy, ginger ale, angostura bitter) 

€ 7,00

Cognac & Brandy Cocktail "Twist": Cocktail storici a base di cognac/brandy nella loro formulazione rivisitata dai nostri barman!

Raspberry stinger (courvoisier cognac v.s., crema di lampone, foglioline di Yerbabuena, fee Brothers mint bitter) 

€ 8,00

East India pure (martell fine cognac, grand marnier, shrub alla fragola e basilico, angostura Bitters)

€ 8,00

Cognac & Brandy Cocktail "Signature": Cocktail a base di cognac/Brandy nella formulazione unica e inimitabile ideata dai nostri barman!

Caliente (Otard cognac e grand Marnier riscaldati, bitter Truth chocolate bitter, panna liquida, cannella)

€ 12,00

Parisiña (Remy martin cognac, chartreuse verte, infuso al melograno, sweet & Sour, sciroppo al melograno) 

€ 12,00

MIXED DRINKS

Vodka + Red Bull	€ 6,00
Rum + Cola	€ 6,00
Gin Lemon	€ 6,00
Gin Tonic	€ 6,00
Vodka Lemon	€ 6,00
Vodka Orange	€ 6,00
Vodka Tonic	€ 6,00
Whiskey + Cola (Invecchiati - 1€)	€ 6,00
Campari Orange	€ 6,00

APERITIVI

Sanbitter, Crodino, Sanbitter bianco	€ 4,00
Campari soda, Aperol soda	€ 4,00
Cocktail Sanpellegrino	€ 4,00
Spritz	€ 6,00
Spritz Campari	€ 6,00
Aperol + Tassoni	€ 6,00
Aperitivi analcolici della casa	€ 6,00
Aperitivi alcolici della casa	€ 7,00

FRULLATI DI FRUTTA FRESCA E/O VERDURE

(con aggiunta di succo, acqua, latte, yogurt)

Frullati di frutta fresca e/o verdure a scelta	€ 8,00
Smoothies di frutta fresca e/o verdure a scelta	€ 8,00

CENTRIFUGATI

Zen (arancia, mela, finocchio, zenzero)	€ 9,00
Passion (ananas, fragola, maracuja, carota)	€ 9,00

COCKTAILS ANALCOLICI

Cinderella (succo d'arancia, succo d'ananas, succo di limone)	€ 6,00
Cypress Garden (succo di limone, succo d'arancia, succo di pesca)	€ 6,00
Florida Cocktail (succo d'arancia, succo di pompelmo, succo di limone)	€ 6,00
Flamingo (ananas, mirtillo, succo di limone, seltz)	€ 6,00
Red Kiss (melograno, lampone, pompelmo, arancio, limone)	€ 6,00
San Francisco (ananas, pompelmo, arancia, granatina, seltz)	€ 6,00
Shirley Temple (Ginger Ale, granatina)	€ 6,00
Summer Sunset (anguria, melone, pesca, arancio, limone)	€ 6,00
Tropicana (arancia, ananas, papaya, mango, maracuja)	€ 6,00
Aperitivi analcolici della casa	€ 5,00



“Non è facile trovare una selezione di birre alla spina e in bottiglia come quella dello Yerba! Noi ci abbiamo messo la nostra passione per il luppolo, la volontà di farvi provare prodotti di altissima qualità senza strafare (evitando quindi birre troppo “di nicchia”) e soprattutto il desiderio di sorseggiare un bel boccale in compagnia! Lager, Ale, Stout, Weissbier a ognuno la sua birra preferita! E per chi non si accontenta delle birre alla spina, si può sempre sfogliare la nostra Carta delle Birre in bottiglia per avere tutte le informazioni necessarie. E poi state sempre all’erta e chiedete informazioni al nostro staff, perché allo Yerba c’è sempre qualcosa di nuovo!”

STORIA DELLA BIRRA

Questi prodotti, strettamente legati alla storia degli amari e degli elisir di lunga vita medioevali, sono derivanti dal sapere della saggezza della farmacopea casalinga e della farmacologia “moderna”. Nel 1700 a Venezia, per effetto dei suoi commerci con l’Oriente, che diedero abbondanza di spezie ed erbe, uniti al sapere dell’erboristeria e dell’infusione, si ebbe la creazione delle prime “Teriache” o “Triache” moderne. L’iniziale prerogativa delle teriache era quella di curare dal morso dei serpenti e dalle ferite in generale, per poi divenire, nel proseguo della storia, la panacea di tutti i mali ed elisir di lunga vita. Divennero prodotti alla moda, usati abitualmente, spesso anche senza bisogno, per il semplice fatto che si pensasse facessero bene al corpo e alla mente. Quindi arriviamo ai moderni bitter, la cui invenzione è relativamente recente ed i cui creatori, non sono monaci o frati, ma farmacisti, dottori e speziari dei primi dell’800, che concretizzarono un cammino lungo di secoli. Siegert, Peychaud e Boker i nomi più illustri di cui abbiamo ancora oggi testimonianza. In altri casi ancora i bitter furono prodotti fino ai primi del 900, nati dalla fantasia di pasticceri e baristi, che li crearono per la vendita interna al locale. Successivamente videro un’espansione nazionale per via del successo della tipologia che ebbe il suo massimo vertice all’inizio del 1900, quando divenne, insieme al vermouth, uno stile di consumo. Infine, in tempi recentissimi, dal 2000 in avanti, si è assistito al ritorno dei bitter con almeno una decina di proposte elaborate dai barman di successo di questi decenni, da Dale de Groft a Simon Difford. Il loro nome si lega indissolubilmente alla storia della miscelazione se è vero che nel 1806 la prima descrizione di cocktail reca la seguente dicitura “un liquore stimolante composto da un’acquavite, di qualsiasi origine, zucchero, acqua e bitter”. Il loro uso nasceva sicuramente come coadiuvante aromatizzante per eliminare i normali difetti dei distillati dell’epoca, come l’aggiunta di acqua e zucchero.



AUGUSTINER EDELSTOFF: è una birra tedesca di consistenza vellutata dalla schiuma bianca, compatta e persistente. Il suo gusto è pieno ed equilibrato, evidenzia un corpo rotondo e con il 5,6% vol. rappresenta una più forte e più vivace variante della semplice lager.



1/2 PINTA 0,25L
MEDIA 0,4L
PINTA 0,5L
GIRAFFA 3L

€ 4,00
€ 5,00
€ 6,00
€ 30,00

SPATEN LAGER: Prodotta secondo la Legge di Purezza Bavarese dal 1516. Con un sapore molto equilibrato di luppolo, è una birra di puro malto di frumento e rappresenta la tradizione di Monaco di Baviera. Vol. alc. 5,2%



1/2 PINTA 0,25L
MEDIA 0,4L
LITRO 1L
GIRAFFA 3L

€ 4,00
€ 5,00
€ 12,00
€ 30,00

WARSTEINER HERB: è una birra pilsner doppio luppolo che si caratterizza al palato per il suo sapore fresco e per una gradevole nota di amaro che rende decisamente particolare questa tedesca di alta qualità. Vol Alc. 4,8%



1/2 PINTA 0,25L
MEDIA 0,4L
LITRO 1L
GIRAFFA 3L

€ 4,00
€ 5,00
€ 12,00
€ 30,00

HIBU TRINKEN: Trinken voce del verbo #berebene: una birra "kiara" dal carattere fiero, l'aggiunta di un malto delicato dona alla birra un gusto fruttato, dolce ed equilibrato. Vol Alc 5,1%



1/2 PINTA 0,25L
MEDIA 0,4L
LITRO 1L
GIRAFFA 3L

€ 4,00
€ 5,00
€ 12,00
€ 30,00





LA CHOUFFE BLONDE: grande birra di tradizione belga, presenta una schiuma molto cremosa e abbondante. Il profumo è molto complesso e speziato. Il gusto è deciso e piacevolmente alcolico: nonostante i suoi 8,3% vol. ali. La Chouffe risulta armoniosa e equilibrata. Finale caramellato e dolciastro.



1/2 PINTA 0,25L	€ 5,00
MEDIA 0,4L	€ 7,00
LITRO 1L	€ 14,00
GIRAFFA 3L	€ 40,00

BROOKLYN EAST I.P.A.: è una birra color ambra con sentori erbacei, speziati e soprattutto agrumati. Le sensazioni iniziali caramellate e fruttate lasciano presto il posto all'amaro dei luppoli che completamente il sopravvento lasciando in bocca l'inconfondibile secchezza finale tipica delle I.P.A. VOL.ALC. 6,9%



1/2 PINTA 0,25L	€ 5,00
MEDIA 0,4L	€ 7,00
LITRO 1L	€ 14,00
GIRAFFA 3L	€ 40,00

GUINNESS STOUT: inconfondibile grazie al suo colore scuro, quasi nero, sormontato da una schiuma bianca, compatta e cremosa. Anche il gusto è facilmente riconoscibile: amarognolo, dal retrogusto tostato, con note di caffè e cacao. Vol Alc. 4,2%



1/2 PINTA 0,25L	€ 5,00
PINTA 0,5L	€ 7,00
LITRO 1L	€ 14,00
GIRAFFA 3L	€ 40,00

GRIMBERGEN BLANCHE: Fresca e bilanciata, Grimbergen Blanche si riconosce dal suo aspetto velato color giallo paglierino e una piacevole schiuma bianca. All'olfatto, si possono apprezzare aromi fruttati, di agrumi, chiodi di garofano e coriandolo uniti a note di cereali e vaniglia. Vol Alc 6%



1/2 PINTA 0,25L	€ 5,00
PINTA 0,5L	€ 7,00
LITRO 1L	€ 14,00
GIRAFFA 3L	€ 35,00

GRIMBERGEN TRIPLE: è birra d'abbazia dall'aroma complesso, con sentori di malto e di frutta e dal sapore deciso. Colore oro cupo. Gusto bilanciato. L'elevato tenore alcolico aggiunge una sensazione di calore. Vol Alc. 8,0%



1/2 PINTA 0,25L	€ 5,00
PINTA 0,5L	€ 7,00
LITRO 1L	€ 14,00
GIRAFFA 3L	€ 40,00

LEFFE ROSSA: Birra doppio malto ambrata, l'olfatto è intenso e richiama il caffè tostato, con sentori di frutta candita. Il gusto rivela un corpo caldo e morbido, in cui il malto lascia il posto ad un retrogusto erbaceo. Il finale lascia un senso di freschezza. Vol Alc. 6,6%



1/2 PINTA 0,25L	€ 5,00
PINTA 0,5L	€ 7,00
LITRO 1L	€ 14,00
GIRAFFA 3L	€ 35,00

KONIG LUDWIG WEISSBIER HELL: dall'aroma deciso con un retrogusto fruttato e speziato, in cui sono ben identificabili i sapori del malto e del frumento, la König Ludwig Weissbier Hell vanta un gusto vivace, deliziosamente rinfrescante e ben bilanciato.



1/2 PINTA 0,25L	€ 5,00
PINTA 0,5L	€ 7,00
LITRO 1L	€ 14,00
GIRAFFA 3L	€ 35,00

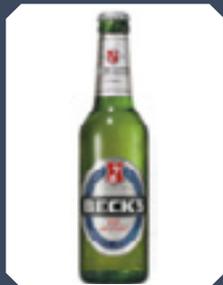
Per tutte le birre alla spina è stato scelto il metodo di spillatura ritenuto più adatto al tipo di prodotto servito, il che richiede, a volte, dei tempi di servizio più lunghi.

Per ogni birra alla spina è stata scelta la tecnica di spillatura più idonea alla digeribilità e presentazione del prodotto. Ciò potrebbe comportare, talvolta, tempi di servizio più lunghi e una schiuma più consistente

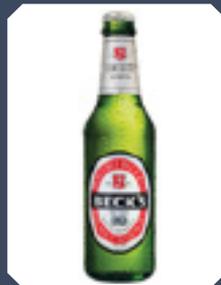


birre alla spina

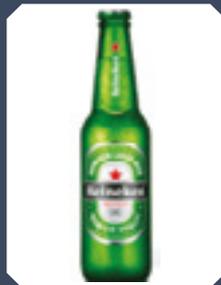
BECK'S
ANALCOLICA
33 cl - € 5,00



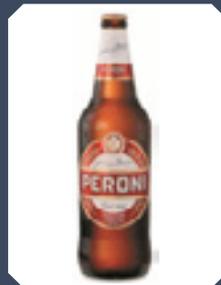
BECK'S
33 cl - € 5,00



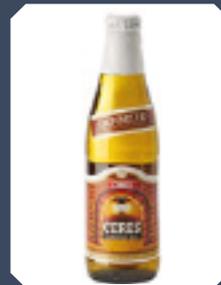
HEINEKEN
33 cl - € 5,00



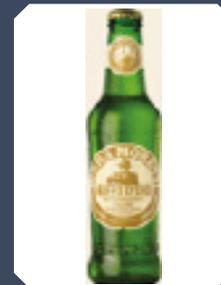
PERONI
33 cl - € 5,00



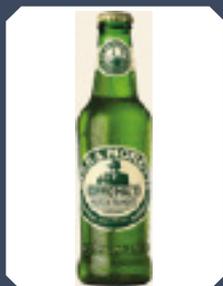
CERES STRONG
ALE
33 cl - € 5,00



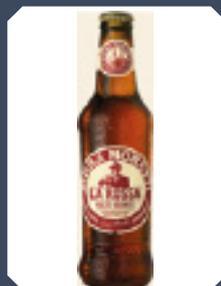
MORETTI BAFFO
D'ORO
33 cl - € 5,00



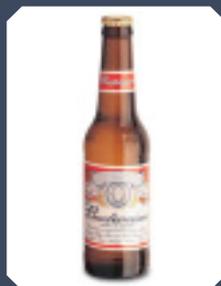
MORETTI DOPPIO
MALTO
33 cl - € 5,00



MORETTI LA
ROSSA
33 cl - € 5,00



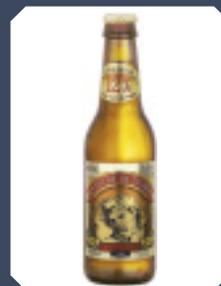
BUD
33 cl - € 5,00



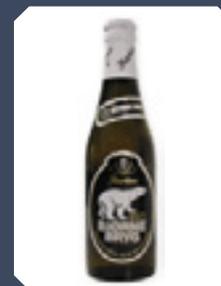
TENNENT'S
SUPER
33 cl - € 5,00



DUDEMON
33 cl - € 5,00



BJØRNE BRYG
33 cl - € 5,00



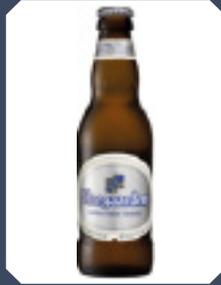
CORONA

33 cl - € 5,00



HOEGAARDEN

33 cl - € 5,00



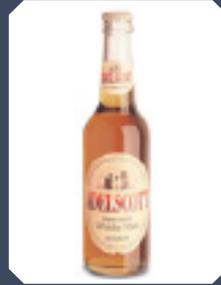
ESTRELLA DAMN

33 cl - € 5,00



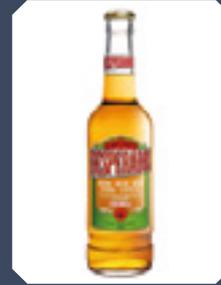
ADELCOTT

33 cl - € 5,00



DESPERADOS

33 cl - € 5,00



PILSNER URQUELL

33 cl - € 5,00



MC FARLAND

33 cl - € 5,00



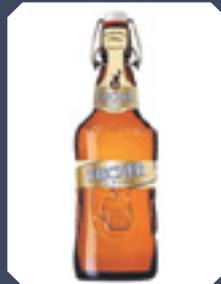
FRANZISKANER

50 cl - € 6,00



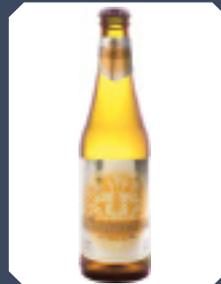
FISHER

66 cl - € 7,00



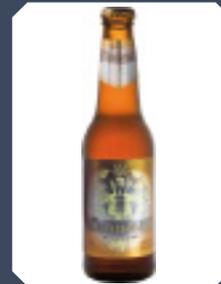
MENABREA
ANNIVERSARIO

33 cl - € 5,00



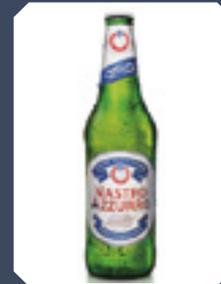
MENABREA
AMBRATA

33 cl - € 5,00

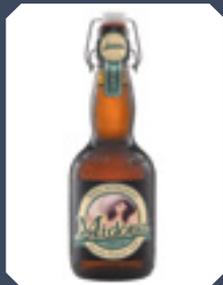


NASTRO
AZZURRO

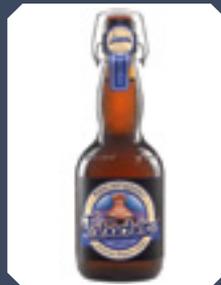
33 cl - € 5,00



AMARCORD
LA MI DONA
50 cl - € 8,00



AMARCORD
LA TABACHERA
50 cl - € 8,00



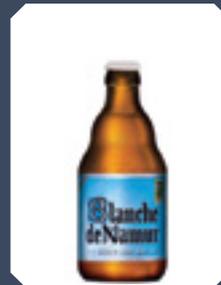
AMARCORD
LA GRADISCA
50 cl - € 8,00



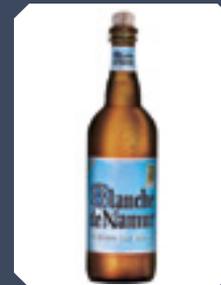
AMARCORD
LA VOLPINA
50 cl - € 8,00



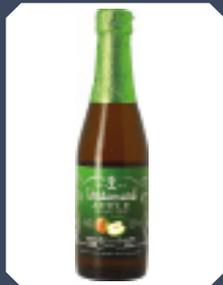
BLANCHE DE
NAMUR
33 cl - € 6,00



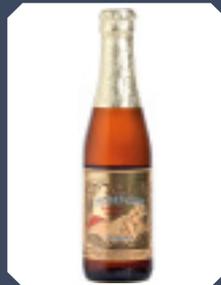
BLANCHE DE
NAMUR
75 cl - € 16,00



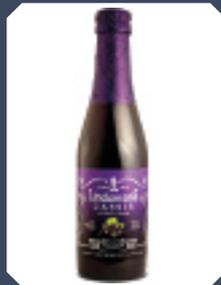
LINDEMANS
LAMBIC Mela
33 cl - € 7,00



LINDEMANS
LAMBIC Pesca
33 cl - € 7,00



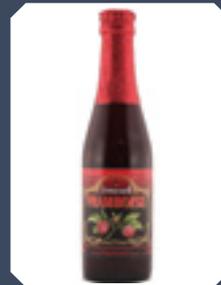
LINDEMANS
LAMBIC Mirtillo
33 cl - € 7,00



LINDEMANS
LAMBIC Fragola
33 cl - € 7,00



LINDEMANS
LAMBIC Lampone
33 cl - € 7,00

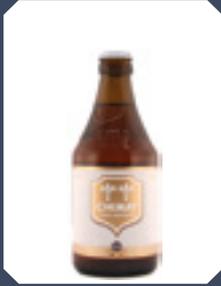


LINDEMANS
LAMBIC Geuze
33 cl - € 7,00



CHIMAY BIANCA

33 cl - € 7,00



CHIMAY ORO

33 cl - € 7,00



Birre speciali

Consultare l'apposito Menù dedicato a tutte le birre speciali o rivolgersi al personale di sala per consigli e novità.



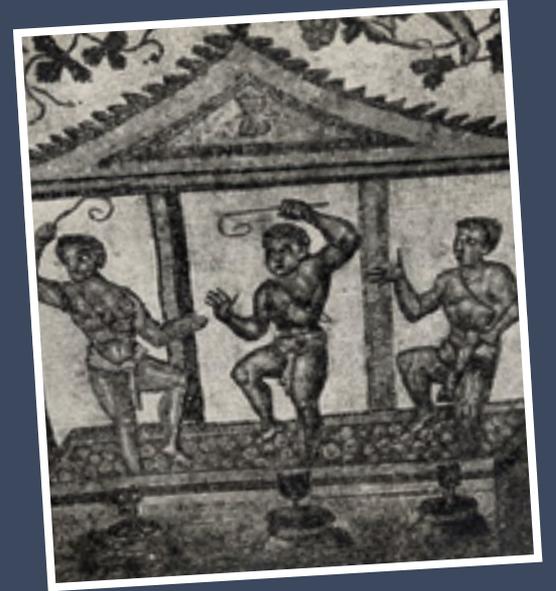
Da quando abbiamo aperto la nostra carta dei Vini & Spumanti è sempre stata un motivo di orgoglio, non solo per il livello qualitativo che, come sempre motiva ogni nostra scelta, ma soprattutto per la ricerca continua delle cantine più adatte al nostro progetto.

Oggi con la nuova Carta Vini facciamo due importanti scelte: la prima è quella di dare enorme spazio ai vini e alle cantine del territorio che da anni lavorano con professionalità alla conservazione delle specialità regionali; la seconda è quella di ridurre il numero di vini alla mescita a favore del consumo di vino in bottiglia, non per ragioni economiche, ma per il fascino e la filosofia che si possono respirare aprendo una bottiglia nuova da assaporare insieme alle persone più care!

Tutti i vini sono scelti con cura dal nostro staff e costantemente modificati. ci scusiamo in anticipo se in alcuni periodi dell'anno uno o più di questi prodotti saranno irreperibili o altri aggiunti e non riportati in questa lista. Per maggiori informazioni sulla lista aggiornata dei vini rivolgersi al personale addetto.

Solo i vini indicati con un prezzo al calice s'intendono aperti per la mescita, tutti gli altri sono acquistabili solo in bottiglia.

È possibile che in certi periodi dell'anno siano aperti altri vini alla mescita, pertanto è sempre consigliato rivolgersi al personale di sala per novità e informazioni sulle caratteristiche del prodotto.



LA ROMAGNA...IL NOSTRO PARADISO!

La Romagna è un luogo meraviglioso per tanti motivi, ma il nostro desiderio oggi è quello di farvi conoscere le nostre migliori cantine tutte rigorosamente selezionate per attaccamento al territorio, per storia e per passione. Ci sono così tante avventure da raccontare, ma di tempo ce n'è se volete...

LA SELEZIONE DEL MIGLIOR SANGIOVESE

Vino	Zona di Produzione	Cantina	Calice	Bottiglia
Sangiovese Riserva "Bron & Ruseval"	Bertinoro (FC)	Celli		€ 35,00
Sangiovese Riserva "Pruno"	Predappio (FC)	Drei Donà		€ 50,00
Sangiovese Riserva "Vigna del Generale"	Predappio (FC)	Az. Agr. Micolucci		€ 50,00
Sangiovese Riserva "Pandolfo"	Predappio (FC)	Pandolfa		€ 35,00
Sangiovese Riserva "Domus Caia"	Castelbolognese (RA)	Ferrucci		€ 50,00
Sangiovese Riserva "Olmattello"	Brisighella (RA)	Podere La Berta		€ 35,00
Sangiovese IGP "Aulente"	San Patrignano (RN)	San Patrignano	€ 5,00	€ 25,00
Sangiovese Superiore "Benedictus"	Croce di Montecolombo (RN)	Az. Agr. Fiammetta	€ 5,00	€ 25,00
Sangiovese Superiore "Angelico"	Vergiano (RN)	Podere dell'Angelo		€ 25,00
Sangiovese Superiore "Scabi"	Covignano (RN)	San Valentino		€ 25,00
Sangiovese Superiore "Vignalmonte"	Vecciano (RN)	Podere Vecciano	€ 5,00	€ 25,00
Sangiovese Superiore "Il Prugneto"	Valle del Bidente (FC)	Nespoli	€ 5,00	€ 25,00
Sangiovese Superiore "Le More"	Modigliana (FC)	Castelluccio	€ 5,00	€ 25,00
Sangiovese Superiore "Ronco dei ciliegi"	Modigliana (FC)	Castelluccio	€ 5,00	€ 30,00





Sangiovese Superiore "Solaris"	Cesena (FC)	Zavalloni	€ 25,00
Sangiovese Superiore "Rocca di Ribano"	Savignano sul Rubicone (FC)	Spalletti	€ 25,00
Sangiovese Superiore "Solano"	Brisighella (RA)	Podere La Berta	€ 25,00
Sangiovese Superiore "Le Betulle"	Colline Faentine (RA)	Conti Leone	€ 30,00

VINI BIANCHI e ROSSI

Vino	Zona di Produzione	Vitigno	Cantina	Calice	Bottiglia
Albana Secco "I Croppi"	Bertinoro (FC)	Albana 100%	Celli	€ 5,00	€ 25,00
Aulente Bianco	San Patrignano (RN)	Chardonnay, Sauvignon Blanc	San Patrignano	€ 5,00	€ 25,00
Bursôn Rosso "Etichetta Nera"	Ravenna (RA)	Longanesi	Tenuta Uccellina	€ 5,00	€ 25,00
Barbarossa Riserva "Vigna del Dosso"	Bertinoro (FC)	Barbarossa 100%	Fattoria Paradiso		
Famoso "Pian delle Marne"	Vecciano (RN)	Famoso 100%	Podere Vecciano	€ 5,00	€ 25,00
Pagadebit Frizzante "Campi del Lago"	Bertinoro (FC)	Bombino, Chardonnay	Celli	€ 5,00	€ 25,00
Rebola DOP "Landi"	Vergiano (FC)	Rebola, Grechetto Gentile	Podere dell'Angelo	€ 5,00	€ 25,00

VINI DOLCI

Vino	Zona di Produzione	Vitigno	Cantina	Calice	Bottiglia
Albana Dolce "peti trufi"	Bertinoro (FC)	Albana 100%	Fattoria Paradiso		€ 25,00
Albana Dolce "Le Querce"	Bertinoro (FC)	Albana 100%	Celli	€ 5,00	€ 25,00
Cagnina Dolce "Dolce Viola"	Cesena (FC)	Cagnina, Terrano 100%	Tenuta Amalia		€ 25,00
Passito Albana "Solara"	Bertinoro (FC)	Albana 100%	Celli		€ 25,00
Spumante Demi-Sec "Talandina"	Bertinoro (FC)	Albana 100%	Celli		€ 25,00

VINI ROSSI PREMIUM

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Amarone della Valpolicella	Corvina, rondinella, rossignola, negrara	Veneto	Gerardo Cesari		€ 70,00
Amarone della Valpolicella "Punta 470"	Corvina, Corvinone, Rondinella	Veneto	Ca' Rugate		€ 70,00
Amarone della Valpolicella	Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet	Veneto	Sartori		€ 70,00
Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone"	Barbera 100%	Piemonte	Braida		€ 90,00
Barbaresco	Nebbiolo 100%	Piemonte	Cossetti		€ 50,00
Barolo "Manfalletto"	Nebbiolo 100%	Piemonte	C, di Montezemolo		€ 70,00
Barolo	Nebbiolo 100%	Piemonte	Ca' Viola		€ 70,00
Brunello di Montalcino	Sangiovese 100 %	Toscana	Cecchi		€ 60,00
Chianti Classico "Peppoli"	Sangiovese, Merlot, Syrah	Toscana	Antinori		€ 40,00
Nobile di Montepulciano	Prugnolo G., Colorino, Canaiolo, Merlot	Toscana	Poliziano		€ 40,00
Sassicaia Bolgheri	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Toscana	Tenuta S.Guido		€ 300,00
Il Bruciato Bolgheri	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Toscana	Antinori		€ 50,00
Tignanello	Sangiovese, Cabernet S. e F.	Toscana	Antinori		€ 150,00
Montefalco Sagrantino "25 Anni"	Sagrantino 100%	Umbria	Caprai		€ 120,00
Taurasi	Aglianico 100%	Campania	Cantina dei Monaci		€ 60,00
Harmonium	Nero d'Avola 100%	Sicilia	Firriato		€ 70,00
Mille e una Notte	Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah	Sicilia	Donnafugata		€ 120,00
Bordeaux Chateau Bonnet	Merlot, Cabernet Sauvignon	Francia	Andrè Luton		€ 40,00





VINI ROSSI

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Barbera d'Asti "la Vecchia Vigna"	Barbera 100%	Piemonte	Cossetti		€ 30,00
Barbera d'Alba	Barbera 100 %	Piemonte	Monchiero Carbone		€ 30,00
Nebbiolo Langhe	Nebbiolo 100%	Piemonte	Monchiero Carbone		€ 30,00
Nebbiolo d'Alba	Nebbiolo 100%	Piemonte	Cornarea		€ 30,00
Valpolicella Ripasso Superiore "MARA"	Corvina, Rondinella, Molinara	Veneto	Gerardo Cesari		€ 30,00
Cabernet	Cabernet Sauvignon 100%	Alto Adige	Colterenzio		€ 30,00
Lagrein	Lagrein 100%	Alto Adige	Colterenzio	€ 6,00	€ 30,00
Pinot Nero	Pinot Nero 100%	Alto Adige	Muri Gries	€ 6,00	€ 30,00
Merlot Trentino	Merlot 100%	Trentino	Cantina Rotaliana		€ 25,00
Teroldego Rotaliano "Etichetta Rossa"	Teroldego 100%	Trentino	Cantina Rotaliana		€ 25,00
Refosco dal Peduncolo Rosso	Colombara 100%	Friuli	Tenuta Villanova		€ 25,00
Lacrima di Morro d'Alba	Lacrima di Morro 100%	Marche	Zaccagnini	€ 5,00	€ 25,00
Rosso Conero	Montepulciano 100%	Marche	Zaccagnini		€ 25,00
Montefalco Rosso	Sangiovese, Sagrantino, Merlot	Umbria	Caprai		€ 30,00
Montepulciano d'Abruzzo "Lumeggio"	Montepulciano 100%	Abruzzo	Illuminati		€ 25,00
Chianti Classico Gallo Nero "Granaio"	Sangiovese, Uve complementari	Toscana	Fattorie Melini	€ 5,00	€ 25,00
Morellino di Scansano "Lohsa"	Sangiovese, Ciliegolo	Toscana	Poliziano	€ 5,00	€ 25,00
Rosso di Montalcino	Sangiovese 100%	Toscana	Banfi		€ 30,00
Rosso di Montepulciano	Sangiovese, Merlot	Toscana	Poliziano		€ 30,00
Aglianico "Santa Lucia"	Aglianico 100%	Campania	Cantina dei Monaci		€ 30,00

Bottaccio Uva di Troia	Nero di Troia 100%	Puglia	Torre Quarto	€ 25,00	
Negroamaro "Sangue Blu"	Negroamaro 100%	Puglia	Torre Quarto	€ 5,00	€ 25,00
Primitivo di Manduria "Moi"	Primitivo 100%	Puglia	Varvaglione	€ 5,00	€ 25,00
Altavilla della Corte Rosso	Cabernet Sauvignon	Sicilia	Firriato		€ 30,00
Nero d'Avola "Chiaramonte"	Nero d'Avola 100%	Sicilia	Firriato	€ 5,00	€ 25,00
Syrah	Syrah 100%	Sicilia	Branciforti		€ 30,00
Cannonau "Templum"	Cannonau 100%	Sardegna	Cantina Gallura		€ 30,00

VINI BIANCHI PREMIUM

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Arneis Lanche "Blangè"	Arneis 100%	Piemonte			€ 45,00
Vintage Tunina	Sauvignon, Chardonnay, Ribolla G., Malvasia	Friuli	Jermann		€ 100,00
Vinnae Ribolla Gialla	Ribolla Gialla, Uve Complementari	Friuli	jermann		€ 45,00
Vermentino di Gallura "Vign'angena"	Vermentino 100%	Sardegna	Capichera		€ 60,00
Pinot Grigio	Pinot Grigio 100%	Friuli	Livio Felluga		€ 35,00
Chablis	Chardonnay	Francia	Domain Hamelin		€ 40,00

VINI BIANCHI

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Gewurtztraminer	Gewurtztraminer 100%	Alto Adige	Muri Gries	€ 6,00	€ 30,00
Moscato Giallo "Pferer"	Moscato Giallo 100%	Alto Adige	Colterenzio		€ 30,00





Müller Thurgau	Müller Thurgau 100%	Alto Adige	Muri Gries	€ 25,00
Müller Thurgau Frizzante	Müller Thurgau 100%	Alto Adige	Santa Margherita	€ 25,00
Pinot Bianco	Pinot Bianco 100%	Alto Adige	Kössler	€ 25,00
Chardonnay	Chardonnay 100%	Veneto	Inama	€ 6,00 € 30,00
Lugana Doc	Turbiana 100%	Veneto	Bulgarini	€ 30,00
Soave Classico	Garganega 100%	Veneto	Inama	€ 25,00
Ribolla Gialla Collio "Maralba"	Ribolla Gialla 100%	Friuli	Marco Felluga	€ 6,00 € 30,00
Sauvignon Collio	Sauvignon Blanc 100%	Friuli	Marco Felluga	€ 25,00
Friulano (Tocai) Isonzo	Friulano 100%	Friuli	Tenuta Villa nova	€ 25,00
Pignoletto Vivace	Grechetto Gentile	Emilia Romagna	Vallona	€ 5,00 € 25,00
Passerina "Linea 77"	Passerina 100%	Marche	Colli Ripani	€ 5,00 € 25,00
Pecorino Falerio "Linea 77"	Pecorino 100%	Marche	Colli Ripani	€ 5,00 € 25,00
Verdicchio Classico Superiore "Tralivio"	Verdicchio 100%	Marche	Sartarelli	€ 30,00
Falanghina del Sannio	Falanghina 100%	Campania	Feudi di S. Gregorio	€ 5,00 € 25,00
Fianco di Avellino	Fiano di Avellino 100%	Campania	Feudi di S. Gregorio	€ 30,00
Greco di Tufo	Greco di Tufo 100%	Campania	Feudi di S. Gregorio	€ 30,00
Anthilia Sicilia Doc	Lucido (Catarratto), Uve Complementari	Sicilia	Donnafugata	€ 25,00
La Segreta Bianco	Grecanico, Chardonnay, Viognier, Fiano	Sicilia	Planeta	€ 25,00
Lighea	Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	Sicilia	Donnafugata	€ 5,00 € 25,00
Vermentino di Gallura "Canayli"	Vermentino 100%	Sardegna	Cantina Gallura	€ 25,00

VINI ROSATI

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Rosato "Santa Cristina"	Sangiovese, Cabernet, Merlot, Syrah	Toscana	Antinori	€ 5,00	€ 25,00

VINI DOLCI

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Moscato	Moscato 100%	Lombardia	Cantine Volpi	€ 5,00	€ 25,00
Sangue di Giuda	Croatina, Barbera, Uva Rara	Lomabardia	Vanzini	€ 5,00	€ 25,00
Campo Delle More	Malbo Gentile	Emilia Romagna	Casali	€ 5,00	€ 25,00
Lambrusco Amabile	Salamini, Mariani, Ancellotta	Emilia Romagna	Casali	€ 5,00	€ 25,00
Malvasia "Acaja"	Malvasia dell'Emilia	Emilia Romagna	Casali	€ 5,00	€ 25,00
Fragolino	Sangiovese	Marche	Rocca dei Forti	€ 5,00	€ 25,00
Passito di Pantelleria (BIO)	Zibibbo 100% (Moscato di Alessandria)	Sicilia	Pellegrino	€ 5,00	€ 25,00
Zibibbo (BIO)	Zibibbo 100% (Moscato di Alessandria)	Sicilia	Pellegrino	€ 5,00	€ 25,00
Sangria				€ 6,00	€ 30,00 (car.)

BOLLICINE / METODO CLASSICO

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Brut de Brut Perlè Millesimato	Chardonnay 100%	Trentino	Ferrari		€ 60,00
Maximum Brut	Chardonnay 100%	Trentino	Ferrari		€ 40,00





Extra Brut "R"	Chardonnay 100%	Trentino	Cantina Rotaliana	€ 7,00	€ 40,00
Riserva Brut "R"	Chardonnay, Pinot Nero	Trentino	Cantina Rotaliana		€ 60,00
Marcalberto Brut Sansanné	Chardonnay, Pinot Nero	Piemonte	Az. Agr. Marcalberto		€ 40,00
Marcalberto Millesimato	Chardonnay, Pinot Nero	Piemonte	Az. Agr. Marcalberto		€ 60,00

BOLLICINE / PROSECCO DOC VALDOBBIADENE

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Valdobbiadene Extra Dry "Banda Rossa"	Glera 100%	Veneto	Bortolomiol	€ 6,00	€ 30,00
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Millesimato	Glera 100%	eneto	Bortolomiol	€ 8,00	€ 40,00
Valdobbiadene Brut "Strada di guida 109"	Glera 100%	Veneto	Foss Marai	€ 6,00	€ 30,00
Valdobbiadene Extra Dry "Strada di Guida 109"	Glera 100%	Veneto	Foss Marai	€ 6,00	€ 30,00
Cuvèe del fondatore "Graziano Merotto" Mill.	Glera 100%	Veneto	Merotto		€ 70,00
Valdobbiadene Brut "Bareta"	Glera 100%	Veneto	Merotto	€ 6,00	€ 30,00
Valdobbiadene Extra Dry "Colbelo"	Glera 100%	Veneto	Merotto	€ 6,00	€ 30,00
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry	Glera 100%	Veneto	Merotto		€ 70,00
Valdobbiadene Extra Dry	Glera 100%	Veneto	Mionetto		€ 30,00

BOLLICINE / FRANCIACORTA

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Grande Cuvée "Alma" Brut	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	Lombardia	Bellavista		€ 70,00
Rosé Riserva Millesimato	Chardonnay, Pinot Nero	Lombardia	Bellavista		€ 100,00

Satèn Riserva Millesimato	Chardonnay 100%	Lombardia	Bellavista	€ 100,00
Cuvée Imperial Brut	Chardonnay, Pinot Nero	Lombardia	Berlucchi	€ 60,00
Cuvée Imperial Max Rosé	Chardonnay, Pinot Nero	Lombardia	Berlucchi	€ 60,00
Cuvée Prestige	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	Lombardia	Cà del Bosco	€ 75,00
Brut	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	Lombardia	Contadi Castaldi	€ 8,00 € 50,00
Rosé	Chardonnay, Pinot Nero	Lombardia	Contadi Castaldi	€ 9,00 € 60,00
Satèn	Chardonnay	Lombardia	Contadi Castaldi	€ 9,00 € 60,00
Brut	Chardonnay, Pinot Nero	Lombardia	Ferghettina	€ 60,00
Cuvée "Milledì" Brut	Chardonnay	Lombardia	Ferghettina	€ 75,00
Satèn Brut	Chardonnay	Lombardia	Ferghettina	€ 60,00
Brut	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	Lombardia	Le Marchesin	€ 8,00 € 50,00
Rosé Brut Millesimato	Chardonnay, Pinot Nero	Lombardia	Le Marchesine	€ 9,00 € 60,00
Satèn Millesimato	Chardonnay	Lombardia	Le Marchesine	€ 9,00 € 60,00
Bokè Rosé Brut Millesimato	Pinot Nero	Lombardia	Villa	€ 70,00
Brut "Emozione" Millesimato	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	Lombardia	Villa	€ 60,00
Satèn Brut Millesimato	Chardonnay 100%	Lombardia	Villa	€ 70,00

BOLLICINE / SPUMANTI e METODO CHARMAT

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Brut "Marai de Marai"	Vitigni Autoctoni	Veneto	Foss Marai		€ 35,00
Brut Rosé "Roos"	Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Sagrantino	Veneto	Foss Marai	€ 7,00	€ 35,00
Cuvèè Brut "Surfine"	Sauvignon Blanc, Uve Complementari	Veneto	Foss Marai		€ 35,00





Cuvèe "Sergio Mionetto"	Blend di Uve a Bacca Bianca	Veneto	Mionetto	€ 35,00
Gran Cuvèe Rosè Brut "Granì di Nero	Pinot Nero 100%	Veneto	Merotto	€ 35,00
Pinot Nero Extra Dry	Pinot Nero 100%	Lombardia	Vanzini	€ 25,00
Pinot Nero Extra Dry Rosé	Pinot Nero 100%	Lombardia	Vanzini	€ 25,00

CHAMPAGNE (FRANCIA)

Vino	Vitigni	Zona di Produzione	Cantina	Calice	Bottiglia
La Grande Année	Pinot Nero, Chardonnay	Ay	Bollinger		€ 200,00
Special Cuvée Brut	Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Ay	Bollinger		€ 120,00
Carte d'Or	Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Urville	Drappier		€ 90,00
Grande Sendrée Millesimé	Pinot Nero, Chardonnay	Urville	Drappier		€ 150,00
Grande Sendrée Rosé Millesimé	Pinot Nero, Chardonnay	Urville	Drappier		€ 150,00
Grande Cuvée	Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Reims	Krug		€ 400,00
Brut Premier	Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Reims	Louis Roederer		€ 120,00
Cristal Vintage Millesimé	Pinot Nero, Chardonnay	Reims	Louis Roederer		€ 350,00
Dom Perignon Vintage Millesimé Brut	Chardonnay, Pinot Nero	Epernay	Möet & Chandon		€ 250,00
Möet Imperial	Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Epernay	Möet & Chandon		€ 80,00
Rosé Imperial	Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Epernay	Möet & Chandon		€ 90,00
Cordon Rouge Brut	Pinot Nero, Chardonnay	Reims	Mumm		€ 75,00
Blason Rosé	Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Epernay	Perrier Jouët		€ 150,00
Grand Brut	Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Epernay	Perrier Jouët		€ 120,00
Grand Blanc Millesimé	Chardonnay 100%	Mareuil-sur-Ay	Philippona		€ 150,00

Royale Réserve Brut	Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Mareuil-sur-Ay	Philipponat	€ 90,00
Rosé Brut	Pinot Nero, Chardonnay	Reims	Ruinart	€ 120,00
Brut Yellow Label	Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	Reims	Veuve Clicquot	€ 90,00
La Grande Dame Millesimé	Pinot Nero, Chardonnay	Reims	Veuve Clicquot	€ 250,00

SPUMANTI DOLCI E DEMI SEC

Vino	Vitigni	Regione	Cantina	Calice	Bottiglia
Asti "Conteso"	Moscato 100%	Piemonte	Cossetti		€ 35,00
Moscato d'Asti	Moscato 100%	Piemonte	Vignaioli S. Stefano		€ 35,00
Spumante Demi-Sec "Talandina"	Albana 100%	Romagna	Celli		€ 25,00





Un motivo di forza e costanza nel nostro lavoro è stato il rapporto che da sempre ci lega al gruppo Pepsi. Sembrava una scelta azzardata, ma Pepsi è oggi internazionalmente riconosciuta come leader di settore e sicuramente la qualità dei suoi prodotti ci aiuta tantissimo nella miscelazione dei nostri drink.

Per questo nel nostro nuovo menù troverete, oltre alla vasta scelta alla spina, tutti i prodotti Pepsi nella nuovissima versione in bottiglia ...provateli!

Un posto speciale è dedicato anche alle bibite biologiche del gruppo Galvanina, vanto e delizia del nostro territorio.

BIBITE IN LATTINA E BOTTIGLIA



Pepsi Max Zero, 7up	€ 4,00
Schweppes (Tonica, Lemon, Ginger Ale, Orange)	€ 4,00
Tè freddo (pesca, limone)	€ 4,00
Lipton in vetro (limone, pesca e verde)	€ 4,00
Coca Cola, Coca Cola Light, coca cola ZERO	€ 4,00
Sprite	€ 4,00
Fanta	€ 4,00
Aranciata amara	€ 4,00
Chinotto	€ 4,00
Tassoni	€ 4,00
Ginger Beer	€ 5,00

Red bull	€ 5,00
Bibite Bio Galvanina	€ 4,50

BIBITE ALLA SPINA



	PICCOLA	MEDIA
Pepsi	€ 3,50	€ 4,00
Schweppes (Lemon, 7UP, Tonica)	€ 3,50	€ 4,00
Seven up	€ 3,50	€ 4,00
Succhi		€ 4,00
Pera, pesca, arancia, albicocca, ace, mirtillo, fragola, tropicale, pompelmo, ananas, pomodoro, mela verde, banana, nuovi gusti		
Spremuta		€ 4,00

Ultimo ma non per importanza lo spazio dedicato alla Caffetteria!

Completamente rinnovato, nel menù non saranno più indicati tutti i gusti disponibili di tè, infusi e cioccolata, perché abbiamo scelto di affiancare ai prodotti classici, alcuni prodotti artigianali, scelti nelle migliori erboristerie del territorio, per proporre sempre gusti nuovi e intriganti.

Chiedete quindi al nostro staff quali sono le nostre proposte del mese o le informazioni sui prodotti appena arrivati allo Yerba!"

CAFFETTERIA E ACQUE

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,60
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 1,60
Caffè shakerato (corretto + 1,00 €)	€ 4,00
Caffè con panna	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,00
Monte bianco	€ 2,00
Marocchino	€ 2,50
Latte	€ 1,50
Latte macchiato	€ 2,00
Acqua (bicchiere)	€ 0,50
Acqua Recoaro 1/2lt	€ 1,50
Acqua Galvanina 1lt	€ 2,50
Acqua Recoaro 1,5lt	€ 3,00

CIOCCOLATA CALDA

Piramide Vertigo con frutta (frutta fresca, cioccolata calda, panna montata)	€ 7,00
Piramide Vertigo (cioccolata calda, panna montata)	€ 5,00
Cioconat Daiquiri Alcolico o Analcolico (cioccolata calda, crema al limone, rum, granella di nocciola al cucchiaino)	€ 6,00
Cioccolata	€ 4,50

THE CALDI, INFUSI E CAMOMILLA

The Caldo al limone o al latte	€ 4,00
Infusi in busta e in semi	€ 4,00
Camomilla	€ 4,00



caffetteria

