

# AMARI & LIQUORI

**AMARA** 4,5  
Amaro di Arancia di Sicilia | 30°

**AMARA BARK** 5,5  
Ottenuto dalla corteccia degli alberi di Arancia Rossa di Sicilia IGP e arricchito con un infuso di erbe spontanee dell'Etna | 30°

**AMARA AGRICOLO** 5,5  
Agrumi di Sicilia e infuso di fiori di ginestra dell'Etna | 35°

**AMARA CARONI** 11  
Amaro Amara affinato per 24 mesi in botti di Rum Caroni | 30°

**AMARISSIMO** 4,5  
Amaro calabrese con 23 erbe naturali, peperoncino, acqua di mare | 30°

**AMORÈ** 4  
Amaro con 22 erbe e spezie provenienti da tutto il mondo | 28°

**LIMOLIVO** 4  
Amaro con infuso di foglie di ulivo, arance e limoni | 28°

**JEFFERSON** 5  
Amaro Importante, prodotto con botaniche e agrumi coltivati in Calabria | 30°

**ROGER** 5  
Infusione di estratti di erbe amaricanti e agrumi calabresi | 25°

**FERNET CONTRATTO** 4  
Liquore ottenuto dall'infusione di 33 botaniche, in soluzione idroalcolica |

**AMARO SANTER** 4  
Liquore di bergamotto, finocchietto e alloro | 28°

**CHARTREUSE VERTE** 6  
Chartreuse Verde unisce 130 erbe, fiori, radici e spezie. Invecchia almeno 3 anni in botte di rovere francese. | 55°

**CHARTREUSE JAUNE** 6  
Chartreuse Gialla unisce 130 erbe, fiori, radici e spezie, alcol di vino e miele come dolcificante. La colorazione gialla è data dall'aggiunta di zafferano. Invecchia almeno 3 anni in botte di rovere francese. | 43°

**ADRIATICO AMARETTO** 6  
Amaretto moderno con mandorle tostate, vaniglia, cannella, cacao e caffè | 28°

**ADRIATICO LATTE** 6,5  
Latte di mandorla alcolico, con mandorle amare e dolci e vaniglia | 16°

**ABRACADABRA** 6  
Liquore di liquirizia di Calabria | 25°

**LIQUORI DELL'ETNA** 5  
Fico d'India di Sicilia | 30°  
Limone Primofiore | 30°  
Fragola di Maletto | 30°  
Mela Delizia | 30°  
Gelso Nero | 30°

**NOCCIOLA QUAGLIA** 5  
Ottenuto tramite distillazione dell'infuso di nocciole, con rabarbaro e baccelli di vaniglia bourbon del Madagascar | 25°

**LAMPONE QUAGLIA** 5  
Liquore a base di lamponi freschi | 25°

**CHOYA UMESHU VERDE** 5  
Liquore ottenuto dall'ume - una tipologia di prugna giapponese - che viene infuso in alcol per oltre 2 anni per estrarre la fragranza e l'acidità naturale del frutto | 17°

# DISTILLATI

## GRAPPE & ACQUAVITI

### **GRAPPA PUNTO G 8**

Un capolavoro del maestro distillatore Vittorio Capovilla. È realizzata a partire da vinacce di produttori Triple A | 45°

### **ARMOÛGNAN 10**

Acquavite di albicocche. Distilleria Marolo | 40°

### **CARPENDÛ 6,5**

Acquavite di mele. Distilleria Marolo | 40°

### **PRÛS 8,5**

Acquavite di pere. Distilleria Marolo | 40°

## WHISKY & WHISKEY

### **BENRIACH THE SMOKY TEN 11**

Speyside Single Malt maturato per almeno dieci anni in botti ex-Bourbon, botti ex-Rum Jamaicano e botti di quercia vergine | 46°

### **MORTLACH 12 Y.O. 11**

Speyside Single Malt Scotch whisky del 2009. Invecchiato per 12 anni in botti Hogshead. Fa parte della serie Un-Chillfiltered di Signatory Vintage | 46°

### **SMOKEHEAD SINGLE MALT 7,5**

Islay Single Malt Scotch Whisky | 43°

### **MACALLAN 12 DOUBLE CASK 14**

Highland Single Malt Scotch Whisky invecchiato per almeno 12 anni in botti ex-sherry europee ed americane | 40°

### **TALISKER SKYE 7**

Single Malt torbato, creato da un blend di distillati da botti selezionate, di diversi stili ed età | 45,8°

### **GLENROTHES 12 Y.O. 11**

Speyside single malt Scotch whisky, nvecchiato in botti 100% sherry seasoned per almeno 12 anni | 40°

### **MONKEY SHOULDER 6**

Blended Scotch Whisky realizzato combinando tre Speyside single malt, provenienti da produzioni small batch | 45,8°

### **YOICHI NO AGE 14,5**

Imbottigliamento torbato di Yoichi, senza dichiarazione di età | 45°

# BOURBON & RYE WHISKEY

## **EAGLE RARE 8**

Kentucky Straight Bourbon con almeno 51% di mais, arricchito con segale e grano. Distillato in colonna continua e Pot Still in rame, invecchiato minimo 10 anni in botti di rovere americano. | 45°

## **MICHTER'S STRAIGHT RYE 12**

Prodotto con segale americana selezionata e tostata per un'estrazione ottimale del sapore. Invecchiato in botti di rovere vergine americana, carbonizzate a fuoco diretto. | 42.4°

## **REDEMPTION RYE 8**

Rye whisky artigianale prodotto in small batches a Lawrenceburg, Indiana, nella storica distilleria MGP. Realizzato con una miscela di 95% segale e 5% orzo maltato. | 46°

# RUM

## **HAMPDEN ESTATE OWH 8 Y.O. 9**

Invecchiato 8 anni nel clima tropicale della Giamaica. Prodotto senza additivi, coloranti o zuccheri aggiunti. Complesso, secco e intenso, con note speziate e affumicate di zenzero, vaniglia, ciliegia nera e resina, arricchite da toni amari di cioccolato fondente e caffè. | 46°

## **THE REAL MCCOY 5 Y.O. 6**

Single Blended Rum prodotto dalla Foursquare Distillery con melassa blackstrap di alta qualità. Distillato in colonna Coffey e Pot Still double retort in rame. Invecchiato almeno 5 anni in clima tropicale in botti ex-bourbon. | 40°

## **THE REAL MCCOY 12 Y.O. 9**

Single Blended Rum prodotto dalla Foursquare Distillery con melassa blackstrap di alta qualità. Distillato in colonna Coffey e Pot Still double retort in rame. Invecchiato almeno 12 anni in clima tropicale in botti ex-bourbon. | 40°

## **VERITAS 4**

Blend di tre rum dalle distillerie Foursquare e Hampden Estate. Composto da un rum non invecchiato, un Pot Still invecchiato 2 anni di Foursquare e un rum non invecchiato di Hampden, ottenuti con metodi di distillazione tradizionali. | 47°

## **PAPALIN JAMAICA 7 Y.O. 8**

Blend 100% Pot Still di due distillerie giamaicane, invecchiato in loco fino all'imbottigliamento. Equilibrato e persistente, con note fruttate, medicinali, mentolate, vanigliate, cremose ed erbacee. | 47°

# CLAIRIN

Haiti è l'ultima frontiera del rum artigianale, preservando metodi di produzione ancestrali lontani dalla globalizzazione. La fermentazione avviene spontaneamente in tini di legno, mentre la distillazione utilizza pot still discontinui alimentati a fuoco diretto.

## **CLAIRIN COMMUNAL 6**

Assemblaggio di quattro Clairin ottenuti da puro succo e sciroppo di canna da zucchero naturale, senza pesticidi. Fermentazione con lieviti spontanei e distillazione in piccoli alambicchi discontinui. | 43°

## **CLAIRIN COMMUNAL ANSYEN 8**

Assemblaggio di vari Clairin Ansyen invecchiati ad Haiti in diversi fusti. | 46°

## **CLAIRIN CASIMIR 8,5**

Prodotto con puro succo di canna da zucchero Hawaii, fermentato spontaneamente in tini di legno e arricchito con erbe locali. | 42.4°

## **CLAIRIN LE ROCHER 8,5**

Distillato da sciroppo di canna da zucchero, ottenuto dalla bollitura di tre varietà diverse. Fermentazione spontanea in tini aperti di legno, con aggiunta di borlande (residui di fine distillazione). | 46°

## **CLAIRIN SAJOUS 8,5**

Prodotto con puro succo di canna Cristalline, varietà antica coltivata solo ad Haiti. Raccolta a mano e trasportata a dorso di animali. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. | 42.4°

## **CLAIRIN SONSON 8,5**

Prodotto con canna Madame Meuze, varietà non ibridata. Questo Clairin esprime note vegetali e minerali, esaltando l'influenza del terroir e delle tecniche di produzione premoderne. Un distillato autentico dal carattere unico. | 42.4°

## **CLAIRIN VAVAL 8,5**

Prodotto nella distilleria Arrawaks a Cavaillon, con canna Madame Meuze coltivata naturalmente. Ottenuto da puro succo di canna, fermentato con lieviti selvaggi e distillato in un alambicco artigianale. | 42.4°

# VODKA

## **TITO'S 4,5**

Vodka delicata e morbida. Distillata in lotti 100% di mais e certificata Gluten Free. Viene distillata negli alambicchi storici di Tito, basati sul design originale dei distillatori e costruiti a mano nel 1995. | 40°

## **MOSKOVSKAYA 3**

Prodotta con distillazione continua in uno dei sistemi multicolonna più all'avanguardia d'Europa, con distillazione a pressione controllata. La ricetta, immutata dal 1938, combina grano e segale, conferendole una morbidezza distintiva e un finale dolce e speziato. | 38°

## **REYKA 6**

Vodka islandese distillata in alambicco "Carter Head Still" da un'unica distillazione. Filtrata tramite rocce laviche. Fragrante e floreale, al palato il suo profilo è morbido ed invitante. | 40°

# TEQUILA

## **ROOSTER ROJO BLANCO** **5**

Tequila classica, prodotta con 100% agave Blue Weber. Inizialmente dolce, ma rapidamente seguita da una spezia sottile, distinta e pepata. | 38°

## **ROOSTER ROJO PINEAPPLE** **5,5**

Blend tra Rooster Rojo Anejo e un'infusione di ananas rossi spagnoli, che contribuiscono a creare un profilo aromatico straordinario. | 38°

## **FORTALEZA BLANCO** **12**

Doppia distillazione nei tradizionali alambicchi di rame, presenti da quando la distilleria è stata costruita. Non vengono aggiunti zuccheri o prodotti chimici. | 40°

## **DON FULANO BLANCO** **10,5**

Tequila assolutamente naturale che segue la vecchia tradizione mezcalera. Raccolta a perfetta maturazione dell'agave tequilena. Cottura tradizionale, lunghe fermentazioni con lieviti naturali, distillazione in alambicco di rame. | 40°

## **NODO BLANCO** **5**

Agave 100% Blu Weber. Fermentazione in vasche di acciaio inox con lieviti spontanei, distillazione in alambicco pot still ibrido in acciaio inox e rame. | 40°

## **CIMARRON REPOSADO** **5,5**

Tequila realizzata utilizzando piante mature, lunga cottura, fermentazione naturale e senza additivi. Viene lasciata maturare per almeno 3 mesi in botti di rovere. | 40°

# MEZCAL

## **ALIPUS SANTA ANA DEL RIO** **6,5**

Agave Espadin 100%. Cottura in forno conico interrato e molitura con tahona trainata da cavallo. Fermentazione spontanea, doppia distillazione in alambicchi di rame. | 47,5°

## **HERENCIA DE SANCHEZ** **7**

Morbido mezcal 100% Espadin prodotto artigianalmente. | 42°

## **ENCANTADO** **7,5**

Mezcal di San Luis, caratterizzato da mineralità e minore affumicatura. Cottura in forno conico interrato, molitura tramite tahoma tirata da cavallo. | 40°

## **DERRUMBES SAN LUIS DE POTOSI** **7**

Si distingue per la sua tipicità, marcata da un bouquet di spezie e una freschezza intensa. 100% agave Salmiana. | 44,9°

## **DERRUMBES OAXACA** **10**

Prodotto a Santiago Matatlan con 100% agave Espadin. Viene distillato due volte, poi lasciato riposare 3 mesi prima dell'imbottigliamento. | 46,9°

## **EL REY ZAPOTECO REPOSADO** **11**

100% agave Espadin. Dopo la distillazione, questo mezcal viene fatto riposare in botti di rovere bianco per 10 mesi. | 40°