AMERICAN BAR · IL CONVIVIO

LA BOTTIGLIERA

Gin, tequila, whisky e acquaviti d'autore · Spirits · Spirituosen

GIN · TEQUILA · WHISKY · COGNAC · AMARI

GIN *dal London Dry al gin d'autore*

Bickens London Dry € 5,00
Birmingham: due ricette, due alambicchi, Angela e Jenny.
Two stills, Angela and Jenny · Zwei Brennblasen, Angela und Jenny

Gordon's Premium Pink € 5,00
Il London Dry con lampone, fragola e ribes rosso.
Raspberry, strawberry, redcurrant · Himbeere, Erdbeere

Nordés Atlantic Galician Gin € 6,00
Galizia: uva Albariño, salvia, alloro e salicornia.
Albariño grapes, sea herbs · Albariño-Traube, Meereskräuter

Malfy Gin Rosa € 9,00
Italiano, con pompelmo rosa di Sicilia e rabarbaro.
Sicilian pink grapefruit · Sizilianische rosa Grapefruit

Roku Japanese Craft Gin € 9,00
Suntory: sei botaniche giapponesi, una per stagione.
Six Japanese botanicals · Sechs japanische Botanicals

Hendrick's € 10,00
Scozia: petali di rosa e cetriolo, dal 1999 a Girvan.
Rose petals and cucumber · Rosenblüten und Gurke

Luz Gin Lemon € 11,00
Marzadro: limoni del Garda in infusione per 40 ore.
Lake Garda lemons · Zitronen vom Gardasee

LA CHICCA
Alkkemist € 13,00
Alicante: distillato solo nelle notti di luna piena.
Distilled only on full-moon nights · Nur bei Vollmond destilliert

Elephant London Dry € 16,00
Baobab e buchu: aiuta a proteggere gli elefanti.
African botanicals, saves elephants · Afrikanische Botanicals

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin € 18,00
Foresta Nera: 47 botaniche e 47% vol. Gin di culto.
Black Forest, 47 botanicals · Schwarzwald, 47 Botanicals

Amuerte Black Edition € 17,00
Belgio: foglia di coca peruviana e frutti tropicali.
Peruvian coca leaf, tropical fruit · Kokablatt, Tropenfrüchte

VODKA *pulita, da bere ghiacciata*

Ruskowa € 5,00
Vodka bianca, pulita e neutra: la base dei cocktail.
Clean, for cocktails · Klar, für Cocktails

Belvedere € 10,00
Polonia: sola segale Dankowskie, distilleria del 1910.
Polish rye · Polnischer Roggen

Grey Goose € 8,00
Francia: grano di Piccardia, acqua di Cognac.
French wheat · Französischer Weizen

Beluga Noble € 11,00
Siberia: malto d'orzo e riposo di 30 giorni.
Siberian malt, rested · Sibirisches Malz

RUM *dai Caraibi alle Filippine*

Pampero Blanco € 5,00
Venezuela: la casa fondata a Caracas nel 1938.
Venezuelan white rum · Weißer Rum aus Venezuela

Pampero Especial € 5,00
Añejo in botti ex bourbon: legno, vaniglia e miele.
Vanilla and honey · Vanille und Honig

Kraken Black Spiced € 6,50
Scuro e speziato, nel nome del mostro marino.
Dark spiced rum · Dunkler Gewürzrum

Bumbu The Original € 10,00
Barbados: le spezie dei marinai delle Indie.
Barbados, sailors' spices · Barbados, Seefahrergewürze

Don Papa Masskara € 9,50
Filippine: calamansi, miele e peperoncino.
Philippines, calamansi and honey · Philippinen

Ron Zacapa 23 Solera € 17,00
Guatemala: invecchia a 2.300 m, «sopra le nuvole».
Aged above the clouds · Über den Wolken gereift

TEQUILA *agave del Jalisco*

José Cuervo Especial Silver € 5,00
Dal 1795 la prima licenza di tequila della storia.
The first tequila licence · Die erste Tequila-Lizenz

José Cuervo Especial Reposado € 5,00
Riposato in legno, dorato: liscio o nel Margarita.
Wood-rested, golden · Im Holz gereift

Patrón Silver € 16,00
Jalisco: agave blu, piccoli lotti, rifinito a mano.
Blue agave, handcrafted · Blaue Agave, handgemacht

WHISKY *Scozia, Irlanda e USA*

SCOZIA *blended e single malt*

Ballantine's Finest € 5,00
Oltre 40 malti: la storia nasce a Edimburgo nel 1827.
Over 40 malts, Edinburgh 1827 · Über 40 Malts

Oban 14 anni € 20,00
Highlands, dal 1794: mare, frutta e un filo di torba.
Sea, fruit and smoke · Meer, Frucht und Rauch

Lagavulin 16 anni € 25,00
Islay, dal 1816: torba, iodio e salsedine.
Islay peat and sea salt · Islay-Torf und Meersalz

The Macallan € 29,00
Speyside: single malt affinato in botti di sherry.
Sherry-cask Speyside · Sherryfass aus Speyside

D'ECCELLENZA
Johnnie Walker Blue Label € 47,00
Uno su diecimila: malti rari e invecchiatissimi.
One cask in ten thousand · Ein Fass von zehntausend

IRLANDA & USA *irish e bourbon*

Jim Beam White Label € 5,00
Kentucky Straight Bourbon, la famiglia Beam dal 1795.
Kentucky bourbon since 1795 · Bourbon seit 1795

Four Roses Bourbon € 5,00
Kentucky: il nome nasce da un corsage di quattro rose.
Named after a corsage of roses · Nach vier Rosen benannt

Jameson € 6,00
Dublino, 1780: tripla distillazione, morbido.
Triple distilled, smooth · Dreifach destilliert

Jack Daniel's Old No. 7 € 6,00
Lynchburg: filtrato goccia a goccia nel carbone d'acero.
Charcoal mellowed · Durch Ahornkohle gefiltert

COMPONI IL TUO DRINK

Scegli un distillato della bottigliera e il mixer:
Gin Tonic, Gin Lemon, Vodka Tonic, Vodka Lemon,
Rum & Cola, Whisky & Cola… come preferisci.
Toniche Fever-Tree € 4,50 · Cola, lemon soda, tonica € 3,50
Build your long drink: spirit + Fever-Tree € 4.50 / soft drink € 3.50
Ihr Longdrink: Spirituose + Fever-Tree € 4,50 / Softdrink € 3,50

dose + Fever-Tree € 4,50 / bibita € 3,50

COGNAC & BRANDY *Francia, Spagna, Italia*

Vecchia Romagna Etichetta Nera € 5,00
Buton, Bologna 1820: barrique e poi grandi botti.
Italian brandy since 1820 · Italienischer Brandy

Carlos I € 8,50
Jerez: Solera in botti di Amontillado e Oloroso.
Brandy de Jerez, sherry casks · Brandy de Jerez

Cardenal Mendoza € 9,50
Jerez: 15 anni in botti di Oloroso e Pedro Ximénez.
15 years in sherry casks · 15 Jahre im Sherryfass

Courvoisier VS € 9,00
Jarnac, 1828: il cognac della leggenda di Napoleone.
The cognac of Napoleon · Der Cognac Napoleons

Martell VS € 10,00
La più antica grande casa di Cognac, dal 1715.
The oldest great cognac house · Das älteste Cognachaus

Rémy Martin VSOP € 15,00
Fine Champagne: vaniglia e albicocca secca.
Vanilla and dried apricot · Vanille, getrocknete Aprikose

GRAPPE *Friuli e Trentino*

Nonino Tradizione 41° € 6,50
Friuli: la famiglia Nonino distilla dal 1897.
Friuli, since 1897 · Friaul, seit 1897

Marzadro Olia del Garda € 8,00
Olive del Garda in infusione nella grappa: fredda.
Garda olives infused, served cold · Mit Gardaoliven, kalt

Marzadro Le Diciotto Lune € 8,00
Trentino: 18 mesi in botti di ciliegio e rovere.
18 months in cherry and oak · 18 Monate in Kirsche und Eiche

AMARI D'ITALIA *il dopocena italiano*

Averna € 5,00
Caltanissetta, 1868: la ricetta di Fra Girolamo.
Sicilian herbal bitter · Sizilianischer Kräuterlikör

Amaro Montenegro € 5,00
Bologna, 1885: 40 botaniche, dedicato a una principessa.
40 botanicals, Bologna · 40 Botanicals, Bologna

Fernet-Branca € 5,00
Milano, 1845: 27 erbe, il digestivo per eccellenza.
Milan, 27 herbs · Mailand, 27 Kräuter

Braulio Riserva € 8,50
Bormio: amaro alpino, 24 mesi in rovere di Slavonia.
Alpine bitter, oak aged · Alpenbitter, eichengereift

LA BOTTIGLIERA · AMERI

Allergeni · Allergens · Allergene: 1 Glutine/Gluten 2 Crostacei/Crustaceans/Krebstiere 3 Uova/Eggs/Eier 4 Pesce/Fish/Fisch 5 Arachidi/Peanuts/Erdnüsse 6 Soia/Soy/Soja 7 Latte/Milk/Milch
8 Frutta a guscio/Tree nuts/Schalenfrüchte 9 Sedano/Celery/Sellerie 10 Senape/Mustard/Senf 11 Sesamo/Sesame/Sesam 12 Solfiti/Sulphites/Sulfite 13 Lupini/Lupin/Lupinen 14 Molluschi/Molluscs/Weichtiere
Per allergie, intolleranze ed esigenze gluten free, vegetariane o vegane rivolgersi al personale · Please inform our staff of any allergies · Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien
Dose 4 cl · Long drink: vedi «Componi il tuo drink» · Si prega di bere con responsabilità · Please drink responsibly · Tutti i prezzi IVA inclusa