

I 5 SENSI

Condivideremo attraverso le più affascinanti materie prime delle esperienze sensoriali.
Ognuna di esse vi racconterà qualcosa, vi consigliamo di ascoltare ed apprezzare
Madre Natura.

Tutti i nostri cocktail sono stati creati
Ascoltando, Toccando, Gustando, Guardando, Annusando
ogni singolo ingrediente.

SIGNATURE

CALDO

Vodka Titos, sciroppo di caffè e timo, liquore al Caffè, Soda, Fave di cacao
Senso stimolato (TATTO-OLFATTO)

8

UMAMI

Salsa teriaki-Irish whisky-Bitter allo zenzero
Senso stimolato (GUSTO-OLFATTO)

8

SOFFICE

Rum, limoncello, cordiale al baba'
Senso stimolato (TATTO-GUSTO)

8

VISCOSO

Distillato di Sicilia, limone, rosolio fico d'india
Senso stimolato (GUSTO-OLFATTO)

9

SCENICO

Vermouth fruttato, cordiale speziato, Soda, the pesca e Rosa, Prosecco
Senso stimolato (VISTA-OLFATTO)

8

SCOPPIETTANTE

Gin Organic, rosolio alloro e rosa, limone
Senso stimolato (UDITO-OLFATTO)

8

APPARISCENTE

Mezcal, tequila, aceto di mele, liquore fichi e ciliegie, barbabietola chiarificato
Senso stimolato (VISTA-OLFATTO)

9

CROCCANTE

Rum agricolo, Bitter alla Banana, Vermouth speziato
Senso stimolato (UDITO-OLFATTO)

8

ANALCOLICI

APPARISCENTE

Distillato di erbe, cordiale speziato, Soda alla pesca
Senso stimolato (VISTA-OLFATTO)

7

SOFFICE

Distillato agrumato, cordiale al babà, limone
Senso stimolato (TATTO-GUSTO)

7

SCOPPIETTANTE

Distillato SPEZIATO, estratto di MELA, limone, soda Pompelmo
Senso stimolato (UDITO-GUSTO)

7