



*Nel vasto universo dei cocktail,
l'Italia brilla con la sua ricchezza
di prodotti tipici,
che aggiungono un tocco
di raffinatezza e autenticità
ad ogni drink.*

*Vi invitiamo ad esplorare
le terre italiane
attraverso i loro sapori unici
e i profumi avvolgenti.*

*La nostra lista cocktail
celebra l'arte dell'aperitivo
e la tradizione della mixology,
offrendo un assaggio
di quel delizioso connubio
tra passione e qualità
che caratterizza la nostra cultura
culinaria.*

*Salute e buon viaggio nel mondo
dei sapori italiani !*

CADRÈGA
LOMBARDIA

9^e
u
r
o

“Rossi d’Angera”
APERITIVO FUCHSIA

“Quaglia”
LIQUORE DI ZAFFERANO

“Iovem”
LIQUORE DI VINACCE E SPEZIE

“Double Dutch”
GINGER BEER

“Tenuta Sorgimento”
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

*Portiamo l’aperitivo tra amici ad un livello SUPERIORE.
Un equilibrio perfetto di agrumi freschi,
spezie aromatiche e un tocco esotico
di zafferano e zenzero. Ideale per condividere
momenti speciali in compagnia !*



**CAFE'
à LA VALDOTAINE**

9
e
u
r
o

VALLE D'AOSTA

"Portobello Road Distillery"
COFFEE BEANS VODKA

"Rossi d'Angera"
LIQUORE GENEPI'

"Rossi d'Angera"
GRAPPA DI LUGANA

SPREMUTA D'ARANCIA

SCIROPPO DI ZUCCHERO

GOCCE DI OLIO AL CAFFE'

*Uniamo l'anima del caffè valdostano
all'energia dei giovani.*

*Vodka al caffè che risveglia i sensi,
Genepì che porta il gusto delle montagne
e Grappa di Lugana per quel tocco di raffinatezza.
Infine arancia e zucchero donano un po' di freschezza
e finiscono per dolcificare il momento.
Perfetto per condividere l'atmosfera accogliente
e calda delle serate in compagnia.*



BOJA FAUSS

9
e
u
r
o

PIEMONTE

**“Varela Hermanos”
CORTEZ RON BLANCO**

**“Doragrossa”
LIQUORE ALLA MENTA PANCALIERI
PANNA FRESCA SENZA LATTOSIO**

**“Briottet”
LIQUORE AL CACAO**

**“Lillet”
VERMOUTH ROUGE**

**“Réal”
CREMA DI COCCO**

A small, ornate glass bottle with a cork stopper, containing a reddish-brown liquid, stands on a reflective surface. Next to it is a tall, cylindrical glass filled with a white liquid, with a dark red label featuring a white illustration of a building. The entire scene is set against a dark background with a subtle light glow.

*Ci ispiriamo al tipico detto piemontese
e alla maestosità della Mole Antonelliana.
Diviso in due parti, una bianca e una marrone,
è un contrasto tra cielo e terra, una parte luminosa
e una parte evocativa della terra e della tradizione.
Incarna l'audacia e la ricchezza
del Piemonte, un gusto unico che ti trasporta,
in due sorsi, tra le nuvole e le radici della regione.*

PISTU E CIUCULATA

9
e
u
r
o

LIGURIA

“Portobello Road Distillery”
SAVOURY GIN

“FAB-made”
LIQUORE DI BASILICO E NOCI

SUCCO DI LIMONE

CIALDA CROCCANTE DI BASILICO E NOCI
BACIO DI ALASSIO



*Onoriamo la regione Liguria con una combinazione
audace e sorprendente di sapori.
Fusione che ti trasporta in un viaggio
fatto di aromaticità, complessità,
un tocco erbaceo e tostato,
con un finale di piena freschezza.
Vivi un'esperienza gustativa,
legata all'eredità culinaria ligure.*

VINO BISCHERO

TOSCANA

9
e
u
r
o

“Portobello Road Distillery”
MADAGASCAR VANILLA VODKA

“Doragrossa”
LIQUORE DI CHINOTTO

“Poggio degli Uberti”
CHIANTI DOCG

SCIROPPO DI AMARENE

AMARENA IN PUREZZA

*Abbiamo voluto unire
l'eleganza di un martini cocktail alla vivacità
della regione Toscana.*

*Vodka alla vaniglia per la raffinatezza,
china per la nota amara e ricca di profumi,
il Chianti per un carattere robusto e tradizionale
e le amarene per l'intensa dolcezza fruttata finale.*



SAN FRANCESCO

9
e
u
r
o

UMBRIA

“White Oak Distillery”
AKASHI RED WHISKY AL LAMPONE E CACAO

“Distilleria Giovanni Buton”
VERMOUTH ROSSO ANTICO

“Rossi d’Angera”
BITTER ROSSO

“Portobello Road Distillery”
SLOEBERRY & BLACKCURRANT GIN

ALBUMINA POWDER

DISPONIBILE VERSIONE ANALCOLICA



*Prendiamo spunto dalla saggezza della regione Umbria
e partiamo dalla base di un Boulevardier.*

*Whisky arricchito da note fruttate e complesse,
Vermouth e Bitter per dare profondità agli aromi
e una nota decisa e amara.*

*Il gin offre i suoi tratti distintivi di frutti rossi
e l'albumina gli da una texture vellutata e avvolgente.
E' uno scintillante tributo alla spiritualità e alla
robustezza di San Francesco, una miscela
di sapori audaci e sofisticati per un viaggio
nell'essenza di una terra ricca di storia.*



VIVA L'ITALIA

9
e
u
r
o

LAZIO

"Myer's"
DARK RUM

"Joseph Cartron"
BLUE CURACAO LIQUEUR

"Rossi d'Angera"
SAMBUCA

"FAB-made"
SCIROPPO DI FRAGOLE

Celebriamo l'Italia, essenza e colori vibranti della nostra nazione, con un mix creativo che richiama la bandiera.

Il verde, simbolo di terra e fertilità.

Il bianco, rappresenta purezza ed eleganza.

Il rosso, simbolo di ardore e passione.

Combinando le tre preparazioni, vogliamo evocare la gioia del nostro paese, trasportandoti tra le strade di Roma, gloriosa capitale nella regione Lazio.

VIVA L'ITALIA !

NCOPP' O MAR'

9
euro

CAMPANIA

“Portobello Road Distillery”
N.RO 171 DRY GIN

“Rossi d'Angera”
LIMONELLO

“Distilleri Nardini”
ACQUA DI CEDRO

“Double Dutch”
DOUBLE LEMON SODA

“FAB-made”
SCIROPPO DI BASILICO

LIMONE ESSICCATO CON FOGLIA DI BASILICO

DISPONIBILE VERSIONE ANALCOLICA



*Un chiaro omaggio alla regione Campania e alle sue
magnifiche coste. Long drink molto estivo con sapori
freschi, pieni di sole, profumi esplosivi mediterranei,
effervescente ricordo delle brezze marine.
Questo cocktail è come un sorso di mare sotto il sole,
ti trasporta direttamente sulla costiera con profumi
di agrumi e basilico, che danzano delicatamente
sulle papille gustative.*



ZAFARAN

BASILICATA

9
e
u
r
o

“Olmeca Altos”
TEQUILA BLANCO ALL’OLIO EVO

“FAB-made”
SHRUB DI PEPERONE ROSSO E SPEZIE

“Joseph Cartron”
LIQUEUR CREME DE PECHE DE VIGNE

CIALDA CROCCANTE DI PEPERONE E SALE
E CRUSTA DI SALE AFFUMICATO E SALVIA

Esplosione di gusto con ingredienti e sapori intensi. La tequila all’olio EVO vuole richiamare i terrazzamenti delle colline lucane, lo shrub dona una nota decisa e legata alle tradizioni culinarie locali. Il liquore di Cartron ci lascia una dolcezza fruttata, simbolo della ricchezza agricola della regione. Viaggio attraverso colori e sapori della Basilicata, un margarita tra caldi paesaggi e tradizioni di questa terra unica e incantevole.

A BUMBA E TAVULERIA

9
e
u
r
o

CALABRIA

“Portobello Road Distilley”
CALABRIAN BERGAMOT VODKA

“Doragrossa”
LIQUORE AL BERGAMOTTO

“Joseph Cartron”
LIQUEUR DE PASTÈQUE

“Polara”
SODA AL CHINOTTO

“McIlhenny Co.” TABASCO PEPPER SAUCE

LIME ESSICCATO CON FIOCCHI DI
ZUCCHERO AL PEPERONCINO

Abbraccio ai sapori tipici della regione, che ti trasportano direttamente sotto il sole della Calabria. Freschezza e raffinatezza con l'aroma agrumato del bergamotto, liquore di anguria per una succulenta dolcezza e quel finale effervescente e di fuoco dato dal chinotto mediterraneo e dal piccante.

Mix e sinfonia di gusti calabresi, un sorso e ti sentirai subito cullato dalle calde brezze del sud.





U' PADRUNI

9
e
u
r
o

SICILIA

"Bulleit Frontier "
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

"FAB-made"
SCIROPPO DI LIMONI

"Polara"
SODA AL MANDARINO VERDE SICILIANO

"Angostura"
ORANGE AROMATIC BITTERS

AFFUMICATURA CON LEGNO DI LIMONE

BUCCIA D'ARANCIA ESSICCATA

*Vogliamo catturare l'anima dell'antica Sicilia,
una ricetta che richiama l'Old Fashioned, con un
pizzico di freschezza e innovazione.
Whiskey Bulleit rotondo e avvolgente.
Il mandarino verde dona effervescenza e i limoni
siciliani la dolcezza agrumata e rinfrescante.
Insieme si uniscono all'affumicatura di legno di limone
e donano un aroma unico nel suo genere.
Raccontiamo le storie degli antichi padrini siciliani,
tra giardini profumati e coste assolate, onoriamo
tradizione e innovazione dell'isola.*

AJO

9^e
u
r
o

SARDEGNA

“Silvio Carta”
PIGSKIN SILVER GIN

“FAB-made”
LIQUORE DI CARRUBA

“Silvio Carta”
MIRTO ROSSO DEL FONDATORE

SUCCO DI LIME

“Silvio Carta”
ARIA DI MIRTO BIANCO



*Ode alla Sardegna, un viaggio sensoriale tra colori
e sapori di questa splendida isola mediterranea,
anima selvaggia e autentica.*

*Esplosivo e artigianale con il gin di Oristano,
la carruba cattura l'essenza sarda con il gusto ricco,
il mirto rosso omaggia la pianta simbolo dell'isola
e il lime gli dona una spruzzata di freschezza per
bilanciare i sapori intensi.*

*Infine l'aria di mirto bianco che da eleganza e autenticità
ad una magica atmosfera regionale.*

NEGRONI

9^e
u
r
o

SILVIO CARTA - SARDEGNA

*PIGSKIN LONDON DRY GIN
BITTER ROMA BIANCO
VERMOUTH BIANCO
MIRTO BIANCO*

QUAGLIA - PIEMONTE

*BERTO GIN DRY
BERTO VERMOUTH ROSSO DI TORINO
BITTER BERTO
APERITIVO BERTO*

VALDOTAINE - VALLE D'AOSTA

*ACQUEVERDI GIN DELLE ALPI
BITTER APERITIVO ARTIGIANALE
VERNEY VERMOUTH DELLE ALPI
AMARO DENTE DI LEONE*

ROSSI D'ANGERA - LOMBARDIA

*GIN LATITUDINE 45
BITTER ROSSO DEL LAGO
VERMOUTH ROSSO DEL LAGO*

JNPR - ANALCOLICO

*JNPR AUTENTICO N.RO 1
BTTR N.RO 1
VRMH N.RO 1*





FAB' SPRITZ

GALLARATE

9
e
u
r
o

**"Silvio Carta"
ASPIDE APERITIVO**

**"FAB-made"
SODA FRIZZANTE**

**"Tenuta Sorgimento"
PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG**

MEZZA ARANCIA ESSICCATA

Vogliamo creare l'antidoto all'ordinario, rivoluzione ed esplosione di gusto, un'onda di intensità che ridefinisce gli standard e mette in luce la superiorità dei nostri prodotti.

Preparato con l'aperitivo Aspide di Silvio Carta di Oristano, questo spritz non si accontenta del banale e sfida i classici commerciali.

Ogni sorso è una dichiarazione di qualità, ti invita a scoprire una nuova dimensione del gusto e dimostra che l'eccellenza non teme confronti.