



*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<sup>e</sup>  
u  
r  
o

“Rossi d’Angera”  
APERITIVO FUCHSIA

“Quaglia”  
LIQUORE DI ZAFFERANO

“loven”  
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**

**PIEMONTE**

**9**  
e  
u  
r  
o


**“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 dark reddish-brown liquid, stands on a reflective surface. Next to it is a tall, cylindrical glass filled with a white liquid, topped with a dark layer. A dark, rectangular label with a white illustration of a building is attached to the glass. 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

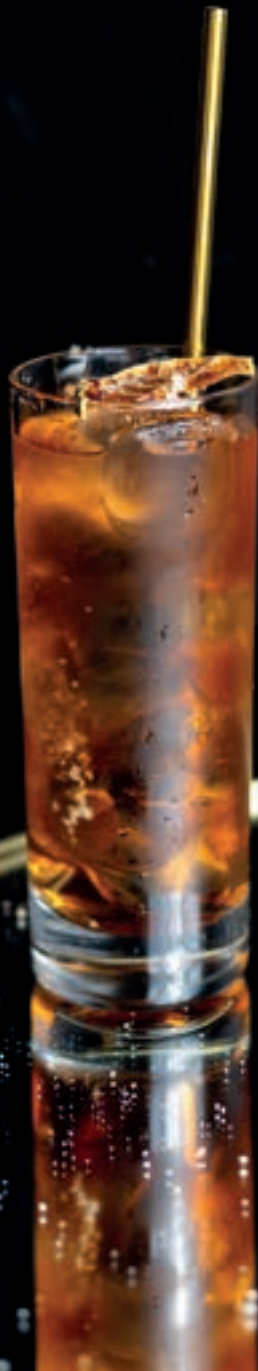
“Polara”  
SODA AL CHINOTTO

“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<sup>e</sup>  
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<sup>e</sup>  
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.*