



**LIQUORI**  
**DISTILLATI**  
**CIOCCOLATI**

**GRAPPE**

**E DISTILLATI**

## **DISTILLERIA CAPOVILLA – ROSA', VI**

*Ai piedi delle Prealpi vicentine si trova il più grande distillatore di frutta al mondo: Vittorio Capovilla. Contraddistinta da un'attenta selezione delle materie prime, la distilleria Capovilla produce distillati di frutta fresca, sia tradizionale che spontanea, distillati di birra e grappe. Le produzioni sono caratterizzate da una ricerca meticolosa delle varietà di frutta, coltivate unicamente in biologico o selvatiche, e raccolte manualmente.*

*I distillati vengono prodotti con piccoli alambicchi in rame, a bagnomaria, e successivamente riposano a tutto grado in serbatoi di acciaio inox; vengono diluiti poi con acqua di sorgente del Monte Grappa e portati alla gradazione voluta, senza aggiunta di zuccheri o aromi. L'artigianalità dell'azienda si riscontra anche nella fase di imbottigliamento: la ceralaccatura dei tappi, come l'etichettatura, viene effettuata manualmente, attribuendo ad ogni tappo il colore del frutto distillato.*

### **DISTILLATO DI AMARENE E MARASCHE 41% € 10**

*Provenienza della frutta: territori dell'area veronese e del Trentino.*

### **DISTILLATO DI ALBICOCCHIE 41% € 15**

*Provenienza della frutta: territori dell'area imolese.*

### **DISTILLATO DI RIBES NERO 41% € 15**

*Provenienza della frutta: produzione propria.*

### **DISTILLATO DI CORNIOLE 41% € 15**

*Provenienza della frutta: territori dell'area vicentina e trevigiana.*

### **DISTILLATO DI LAMPONI SELVATICI 41% € 15**

*Provenienza della frutta: produzione propria.*

### **DISTILLATO DI MIRTILLI SELVATICI 41% € 15**

*Provenienza della frutta: foreste dell'Europa centrale.*

### **GRAPPA TABACCO 46% € 13**

*Grappa ottenuta dalle vinacce di Amarone di Romano Dal Forno a cui vengono aggiunte foglie di tabacco Kentucky affumicato di provenienza italiana, per la precisione veneta. Dopo la doppia distillazione la grappa viene affinata in barrique francesi per tre/quattro anni.*

### **GRAPPA RIBOLLA GRAVNER 52% € 5**

*La Ribolla gialla di Josko Gravner viene svinata con la luna di Pasqua secondo la filosofia biodinamica. Le vinacce restano quindi in anfora per sei mesi con il vino e, appena svinate, vengono conferite e distillate immediatamente. Il prodotto riposa per anni in serbatoi di acciaio inox prima di essere diluito con acqua di sorgente.*

### **BIERBRAND LEGNO 46% € 13**

*Questo distillato nasce da una birra ad alta fermentazione e viene invecchiato in barriques di Nevers e Allier per cinque anni. Ne risulta un distillato di estrema finezza ed eleganza che conserva il profumo della spuma della birra di origine con incastonate le fini note speziate del nobile legno di dimora per l'invecchiamento.*

## **DISTILLERIE BEPI TOSOLINI – MARSURE DI POVOLETTO, UD**

**AGRICOLA FRIULANA 50% € 4,50**

*Ottenuta da vinacce di Refosco, Cabernet e Merlot. Il colore è bianco cristallino. Emergono sentori di uva sultanina e frutti di bosco maturi.*

## **DISTILLERIA MAROLO - ALBA, CN**

**MOSCATO 42% € 4,00**

*Ottenuta da vinacce di Moscato d'Asti. È di colore bianco paglierino per rapidissimo passaggio in legno. Il profumo e il gusto sono ricchi di aroma.*

**BARBERA 40% € 4,50**

*Ottenuta da vinacce di Barbera, è di colore ambrato con riflessi rossi, acquisiti dalla permanenza in barriques utilizzate per vini di diversa provenienza. Profumo intenso di vaniglia e frutta.*

**BAROLO BARRICATA 50% € 5,00**

*Ottenuta da vinacce di Nebbiolo da Barolo. Di colore ambrato carico, rimane a riposare per almeno quattro anni in piccoli fusti. Presenta sentori di vaniglia tostata.*

**BRUNELLO 44% € 5,00**

*Ottenuta da vinacce di Brunello di Montalcino, è di colore bianco. Il profumo è fresco e floreale, il sapore morbido ed elegante.*

**RUM**

## **J. BALLY AMBRÉ**

(Martinica) 45% € 5,00

*Rum agricolo dal colore giallo ambrato intenso. Esprime sentori di caramello, frutta candita e spezie dolci, con un finale di cannella e vaniglia.*

## **BACOO 6 ANNI**

(Repubblica Dominicana) 40% € 6,00

*Bah-Ku è uno spirito mitologico che, secondo la leggenda narra, aleggia nella zona dei Caraibi. Questo rum, invecchiato in botti ex Bourbon, è caratterizzato da sentori di vaniglia, banana, melassa e crema di burro. Il sorso è morbido e rotondo, guidato da gusti che richiamano il caffè e la panna.*

## **ENGLISH HARBOUR 5 ANNI**

(Antigua) 40% € 5,00

*Alla vista color rame scuro. Al naso, sentori di affumicato, di zucchero di canna, di spezie e di scorza d'arancia. Il finale è lungo su note di fumo.*

## **CLAIRIN LE ROCHER 6 RÉCOLTE 2018**

(Haiti) 49% € 6,00

*Ottenuto con fermentazione spontanea, al naso si distinguono sentori di canna da zucchero, frutta tropicale e richiami speziati. Il sorso è intenso e deciso, con un lungo finale che richiama le erbe officinali.*

## **HAMPDEN**

(Giamaica) 46% € 7,00

*Rum di colore ambrato. Al naso si esprime con sentori dominanti di mela cotta e note di spezie. Al palato è intenso e lungamente persistente.*

## **KIRK & SWEENEY RESERVA**

(Repubblica Dominicana) 40% € 7,50

*Kirk & Sweeny era una goletta di legno, meglio conosciuta per il contrabbando di rum dai Caraibi al nord-est durante i primi anni del proibizionismo.*

*Questo rum è un blend di rum invecchiati tra 3 e 14 anni, caratterizzato da un aroma dolce con sfumature terrose di canna da zucchero, insieme a un pizzico di vaniglia, quercia tostata, caramello e frutta secca.*

## **J. BALLY 2003**

(Martinica) 43% € 12,00

*Rum agricolo millesimato dal colore ambrato scuro. Sentori di tabacco, legno e cuoio si uniscono a profumi di miele, frutta secca e cacao. Gusto deciso, fresco e minerale, ricco di sapori e agrumato in chiusura.*

**VELIER ROYAL NAVY 17 ANNI**

**(Trinidad, Guyana, Giamaica) 57% € 13,00**

*Blend di rum Caroni (Trinidad), rum Demerara (Guyana) e Pure Single Rum invecchiati in Giamaica. Di colore ambrato intenso. Emergono note di miele, uva passa, frutta secca, spezie dolci e agrumi canditi.*

**CARONI NAVY RUM 18 ANNI**

**(Trinidad e Tobago) 51% € 17,00**

*Colore ambrato, con riflessi mogano. Al naso presenta sentori di melassa e una leggera speziatura. Al palato si rivela equilibrato, con aromi di frutta secca.*



**WHISKY E**

**WHISKEY**

## SCOZIA, U.K.



### HIGHLAND PARK 12 Y.O.

(Highlands) 40% € 7,00

*Single malt di colore ambrato chiaro. Aromatico e floreale, dal sapore rotondo con note di scorza d'arancio e miele. Finale dolce e affumicato.*

### EDRADOUR 10 Y.O. DISTILLERY EDITION

(Highlands) 40% € 8,00

*Single malt di colore ambrato, al naso si palesa una trama olfattiva complessa, dove spiccano note di frutta matura che si fondono a sentori di caramello e mandorla. Dal finale caldo e morbido con una lunga persistenza speziata. Filtrato a freddo.*

### CLYNELISH 10 Y.O.

(Highlands) 46% € 8,00

*Single malt dal colore dorato. Maturato in botti ex Bourbon, richiama note di vaniglia, agrumi e cera d'api.*

### ARDMORE 2009, 8 Y.O. SIGNATORY VINTAGE'S COLLECTION

(Highlands) 46% € 10,00

*Single malt dal colore dorato chiaro. Maturato in botti di rovere americano ex Bourbon che precedentemente contenevano whisky torbato. Al naso spiccano note di vaniglia, agrumi e fumo di torba. Pepato sul finale. Non filtrato a freddo.*

### GLENDRONACH TRADITIONALLY PEATED

(Highlands) 48% € 9,00

*Single malt senza definizione d'età. Questa edizione della distilleria segna l'incontro tra le botti di sherry e il mondo della torba, pur mantenendo il classico carattere speziato e floreale delle Highland invecchiato in ex-bourbon e con un finish in ex-sherry oloroso e Pedro Ximénez. Al naso leggere note di miele ed erica, torba, orzo, vaniglia e uvetta. Al palato cremose note di burro, torba, frutta secca, torta alla crema e alcuni sentori floreali.*

**DAILUAINE 2007, 12 Y.O. SIGNATORY VINTAGE'S COLLECTION**

**(Speyside) 46% € 7,00**

*Single malt dal colore giallo dorato scuro, è fresco al naso, con note di malto, accenni fruttati e un richiamo alle caramelle al mou.*

*All'assaggio è cremoso e leggermente speziato, con aromi mentolati. Non filtrato a freddo.*

**THE BALVENIE 12 Y.O.**

**(Speyside) 43% € 8,00**

*Single malt dal colore ambrato. Maturato in botti ex Bourbon e Sherry, rilascia note vinose e fruttate con sentori di nocciola e vaniglia. Il finale è speziato.*

**STRATHISLA 2008, 10 Y.O. SIGNATORY VINTAGE'S COLLECTION**

**(Speyside) 46% € 9,00**

*Single malt dal colore paglierino, maturato per 10 anni in botti ex Bourbon. Di corpo medio, offre note di pasta frolla, zenzero e frutta secca.*

*Non filtrato a freddo.*

**BENRIACH SMOKY 12 Y.O.**

**(Speyside) 46% € 9,00**

*Single malt ottenuto da una combinazione di whisky torbati e non torbati invecchiati per almeno 12 anni in tre differenti botti: Bourbon, Sherry e Marsala. Il risultato è uno Scotch dal timbro caldo, cremoso, morbido e avvolgente, ricco di aromi e sapori di frutta matura, affumicatura, sensazioni dolci di vaniglia e richiami tostati di legno e frutta secca*

**BENRIACH SMOKE SEASON**

**(Speyside) 52,8% € 10,00**

*Single malt invecchiato in botti di quercia vergine americana e Bourbon.*

*Al naso risulta elegantemente torbato, con aromi di fumo, quercia, buccia di agrumi. Il gusto è intenso: si avvertono caramello, mandorle, quercia tostata, arance.*

**AEROLITE LYNDISAY 10 Y.O.**

**(Islay) 46% € 8,00**

*Sam Simmons (Head of Whisky presso Atom Brands) ha acquistato questo single malt di Islay invecchiato in ex botti di bourbon e sherry.*

*Al naso si avvertono note costiere di mineralità e fumo salmastro, assieme a note di paprika dolce e agrumate.*

*Il gusto è dolce e affumicato: si riconoscono mentolo, olio di mandola, liquirizia e anice.*

## PORT ASKAIG 100° PROOF

(Islay) 51,1% € 10,00

*Il Port Askaig 100° Proof nasce dalla selezione di whisky dell'isola di Islay, imbottigliati a pieno grado cask strenght, senza additivi o filtrazioni. Note affumicate di torba si uniscono a sentori freschi e marini di sale e agrumi e ad una speziatura secca, a tratti dolce, in un assaggio corposo, energico, caldo e vibrante.*

## ELEMENTS OF ISLAY SELECTION

*Serie di whisky dedicata ai torbati di Islay. Elements of Islay celebra il carattere medicinale di questi whisky utilizzando bottiglie da laboratorio farmaceutico e usando la tavola periodica per indicare le diverse distillerie. Tutti gli imbottigliamenti sono whisky a grado pieno Single Cask provenienti da piccoli batch da 5 a 20 barili accuratamente selezionati. Per mantenere intatta la loro personalità nessun colorante e nessuna filtrazione a freddo viene effettuata. Non è presente alcuna dichiarazione di invecchiamento.*

## ELEMENTS OF ISLAY BW7

(Islay) 53% € 25,00

*Edizione di Bowmore maturata in barili ex-sherry. Presenta note torbate, di frutti di bosco, di mango essiccato e uvetta. Denso e cremoso al palato con note finali di caramello salato e arancia rossa.*

# U.S.A.

## MICHTER'S KENTUCKY STRAIGHT RYE WHISKEY, NO AGE

(Kentucky) 42,4% € 8,00

*Ambrato intenso, lascia percepire al naso profumi speziati di pepe, sfumature agrumate di cedro e sentori che ricordano il caramello e il rovere.*

## HUDSON BABY BOURBON WHISKEY, NO AGE

(New York) 46% € 13,00

*Di colore ambrato scuro, presenta sentori di marzapane e biscotto.*

## HUDSON MANHATTAN RYE WHISKEY, NO AGE

(New York) 46% € 13,00

*Di color rame intenso alla vista.*

*Emergono note di ciliegia, bucce di mela, cannella, chiodi di garofano, menta e fiori secchi. Lungo in persistenza, con accenni tostati in chiusura.*

## HUDSON FOUR GRAIN BOURBON WHISKEY, NO AGE

(New York) 46% € 13,00

*Di colore ambrato chiaro, tra gli aromi spiccano le spezie, la vaniglia e il lampone. Il sapore è dolce con note piccanti di mais, seguite da segale e sentori di malto d'orzo.*

## DREAM WHISKEY "L'OSPITE"

### AMERICAN OAK SERIES MARYLAND RYE (2016/2021)

(Wisconsin) 50,3% € 15,00

*American whiskey, selezionato in collaborazione con il Jerry Thomas Project, speakeasy di Roma. Single Cask. Mash costituito al 70% da segale, al 20% da mais e al 10% da orzo maltato. Invecchia 5 anni in botti nuove carbonizzate.*

*Il colore è un'ambra scura, l'ingresso al naso ricorda zenzero fresco, sedano e cedro. Mentolato al palato.*

## DREAM WHISKEY "IL FRUTTO"

### AMERICAN OAK SERIES BREWER MALT (2016/2021)

(Wisconsin) 54,8% € 15,00

*American whiskey, selezionato in collaborazione con il Jerry Thomas Project, speakeasy di Roma. Single Cask. Il mash è composto all'80% da orzo maltato e un 20% di grano duro rosso invernale. Il lievito è un cultivar particolare: il lievito da Champagne. La maturazione, al contrario della quasi totalità dei whiskey americani, avviene in botti usate. Nella fattispecie, ex Bourbon barrels di Heaven Hill. Il colore è un rame scuro, al naso si avvertono note di sherry e uva rossa con grapsi, datteri e incenso. Al palato resina e chiodi di garofano.*

# GIAPPONE

YOICHI, NO AGE

(Hokkaido) 45% € 9,00

*Single malt di colore giallo dorato presenta note di torba, cedro e spezie. Il finale è minerale e fruttato.*

MIYAGIKYO, NO AGE

(Sendai) 45% € 10,00

*Single malt con aromi di frutta secca. Si rivela piacevolmente dolce e fruttato con ricordi di cera d'api e miele.*

# LIQUORI E AMARI

**AMARO ALLE ERBE GRANSASSO**

(Az. Paesani – Montorio al Vomano, TE) 30% € 3,50

**RABBARO GRANSASSO**

(Az. Paesani – Montorio al Vomano, TE) 40% € 3,50

**GENZIANA GRANSASSO**

(Az. Paesani – Montorio al Vomano, TE) 30% € 3,50

**GENZIANA LUTEA**

(Officina degli Spiriti – Rieti) 26% € 4,50

**NOCINO DELLE STREGHE**

(Az. Pregio – Castelnuovo Rangone, MO) 40% € 3,50

**LIQUORE ALLE NOCCIOLE**

(Az. Zucal – Cavareno, TN) 21% € 3,50

**MILLA**

(Distilleria Marolo - Alba, CN) 25% € 4,50



# BRAVE BEANS CHOCOLATE

2€

Cioccolato artigianale prodotto da Miv. Ciocolaterie (*Ostra, AN*).

Brave Beans nasce dalla passione per il cioccolato e per offrire un'esperienza estrema di gusto dove fave di cacao selezionate vengono sapientemente trasformate per produrre cioccolati non convenzionale e dal profilo aromatico unico. L'azienda seleziona le migliori fave di cacao direttamente da piccoli produttori per poter scegliere la materia prima più rara e il cioccolato viene poi raffinato a pietra e a basse temperature per rispettare le caratteristiche aromatiche volute.

## Chiedi al personale la disponibilità dei seguenti cioccolati:

### **MERAVIGLIAIO**

*Quando si parla di cacao Brasiliano è d'obbligo citare Bahia, detta, non a caso, Costa Do Cacau. Le fave di cacao che utilizziamo crescono proprio al centro della "Mata" Atlantica, della zona di Bahia, uno dei primi cinque luoghi al mondo per biodiversità e ricchezza di specie endemiche. In questo luogo speciale, cresce una varietà di cacao tradizionale e sorprendente detto "Parasinho". Il cioccolato che ne deriva ha sentori di tabacco, mallo di noce, frutta rossa, rose ma anche note vinose con legno e vegetali, regalando alla fine una piacevole astringenza.*

*INGREDIENTI: Pasta di cacao (Brasile), zucchero, luppolo.*

*Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, glutine.*

### **EXTRAVAGANGE**

*La regione di Idukki, nel sud dell'India, abbonda di sole e precipitazioni e il cacao cresce circondato da spezie profumate e alberi di cocco. Questi semi di cacao particolarmente ricchi di grasso donano al cioccolato note di caramella mou, panna, yogurt e miele, con spiccati sentori di frutti rossi, fiori e spezie chiare.*

*INGREDIENTI: Pasta di cacao (India), zucchero, luppolo.*

*Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, glutine.*

### **KILIMANGERÓ**

*Cioccolato creato con cacao Trinitario biologico della Tanzania, dalla Kilombero Valley, che sorge nei pressi dell'incantevole parco nazionale di Udzungwa Mountain. Il cioccolato che otteniamo da queste fave ha un gusto particolarmente intenso, con una chiara nota di aceto balsamico, seguita da un bouquet di frutta gialla tropicale, come maracuja e mango, con cenni di melassa e frutta secca sul finale.*

*INGREDIENTI: Pasta di cacao (Tanzania), zucchero, luppolo.*

*Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, glutine.*

### **LADY MARMELADE**

*Il cacao che abbiamo scelto cresce sulle colline che si aprono attorno a Chililique e gode di condizioni climatiche molto favorevoli. I coltivatori vivono e lavorano in una comunità situata nel distretto della città di Chulucanas, capitale della provincia di Morropòn, nel dipartimento di Piura, a nord del Perù. Il cioccolato che ne deriva è un'esplosione di frutta rossa cotta, note di fichi molto maturi e uvetta, agrumi come lime e limone, con una nota finale di marasca.*

*INGREDIENTI: Pasta di cacao (Cile), zucchero, luppolo.*

*Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, glutine.*

## **IMBOTTE-LLADO**

*Si tratta di un cacao che cresce nella regione costiera nord-orientale dell'Equador che si affaccia sull'Oceano Pacifico: è qui che si trovano antichi alberi di cacao autoctoni della pregiatissima genetica Nacional, considerata una delle migliori al mondo. Note di miele, fiori bianchi, liquirizia, zucchero muscovado, burro, vaniglia sentori delicati di agrumi, è questo il profilo aromatico del cacao Nacional Acriollado, che viene coltivato, raccolto, fermentato ed essiccato da cooperative di famiglie di coltivatori locali, opportunamente formate per poter gestire l'intera filiera e promuovere un'agricoltura sostenibile, una corretta inclusione sociale e un approvvigionamento etico della materia prima.*

*INGREDIENTI: Pasta di cacao (Equador), zucchero, luppolo.  
Può contenere tracce di frutta a guscio, latte, glutine.*