Motivati da una grande passione , dopo aver maturato varie esperienze , raccolto idee e pensieri ci piace definirci come un Laboratorio di Ricerca , dove , affiancate dalle cose più classiche e tradizionali , nascono le cose più innovative .
Vi Auguriamo cin cin...
Giorgio & Leo

LISTINO PREZZI

Il costo dei Cocktail è di € 12,00 tranne nei casi dove espressamente indicato. Si rammenta che la consumazione al tavolo è obbligatoria
Molte delle nostre creazioni hanno una tempistica di realizzazione diversa dai più comuni drink. Vi preghiamo pertanto ad avere tolleranza nei momenti di maggior affluenza di pubblico.
Per questo motivo potrebbe essere richiesta una tempistica per la consumazione al tavolo,che è di 60 minuti dall'arrivo del drink .

BUONA DEGUSTAZIONE E GRAZIE

ATTENZIONE:
In questo locale si utilizzano SOIA, SESAMO ed altre granaglie, in fase di preparazione possono avvenire contaminazioni incrociate , in caso di intolleranza o allergie farlo presente al personale.
Allergene : GLUTINE (grano, farro, segale, orzo, avena)
UOVA
LATTE E DERIVATI
CROSTACEI
SOLFITI

Alcuni drink sono serviti con utensili a corredo, si prega di non asportarli se non espressamente indicato, nel dubbio chiedere al personale.

Il locale è sottoposto a video sorveglianza per motivi di sicurezza, eventuali furti o atteggiamenti illeciti verranno segnalati alle autorità competenti.

GRAZIE DELLA COLLABORAZIONE

IL MOLECOLARE
SE LO CONOSCI NON TI SPAVENTA

PICCOLO DIZIONARIO DEGLI ADDITIVI UTILIZZATI NELLE TECNICHE MOLECOLARI:

LA SFERIFICAZIONE È UNA REAZIONE CHIMICA CHE PREVEDE L'UTILIZZO DI 4 GRAMMI DI SODIO ALGINATO PER LITRO (UN ADDITIVO ALIMENTARE PRODOTTO DA CASE FARMACEUTICHE ITALIANE ED AUTORIZZATO DAL MINISTERO DELLA SANITÀ) UTILIZZATO COME ADDENSANTE, VIENE RICAVATO DALLE ALGHE BRUNE LAMELLARI, IN PRATICA UNA "GELATIVA VEGETALE".

I LIQUIDI ADDIZIONATI AL SODIO ALGINATO VENGONO BAGNATI IN UNA SOLUZIONE DI 5 GRAMMI PER LITRO DI CALCIO LATTATO (UN SALE RICAVATO DALL'ACIDO LATTICO E PRESENTE IN MOLTI ALIMENTI PER L'INFANZIA) L'ALGINATO CONTENUTO NELLA SOLUZIONE REAGISCE CREANDO UNA PELLE DI GELATINA CHE RACCHIUDE IL LIQUORE IN UNA SFERA; QUINDI, QUESTE "PALLINE" VENGONO SCIACQUATE IN ACQUA (PER EVITARE CHE LA REAZIONE DI GELIFICAZIONE CONTINUI, SOLIDIFICANDO TUTTA LA SFERA). OSA SONO PRONTE PER IL SERVIZIO.

IN QUESTO LOCALE NON VENGONO UTILIZZATI ALTRI ADDITIVI AGGIUNTI.
IL MOLECOLARE SE LO CONOSCI NON TI SPAVENTA

RULES

VOGLIAMO RICORDARVI ALCUNE REGOLE
PER EVITARE SPIACEVOLI INCONVENIENTI

IL LOCALE CHIUDE ALLE 24.00 IN SETTIMANA
E DOMENICA
ALLA 1:00 NEL WEEK

L'ULTIMO ORDINE DEVE ESSERE FATTO
20 MINUTI PRIMA DELLA CHIUSURA

NON SERVIAMO SHOT , SOLO PORZIONI

NON FACCIAMO CAPPUCCINI , THE O TISANE

NON ABBIAMO ENERGY DRINK

NIENTE FUMO DI NESSUN TIPO

ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - *ALLEGATO II: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE*

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (amygdalus communis l.), nocciole (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci di pecan [carya illinoinensis (wangenh.) K. Koch], noci del brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci Macadamia o noci del Queensland (macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

(1). E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

SHAKE YOUR MIND

I NOSTRI APERITIVI

SHAKE : Vodka , Bitter Shake , Cranberry , Succo di Mela
ERUPTION : Gin , Vermouth Opificio , Bitter Shake ,Liq. Noci
OTRA VEZ : Bitter Shake , Amaro Angostura , Punt e Mes , Succo Arancia
VIGOROSO : Bitter , Cynar ,Biancosarti
NUVOLARI : Vodka , Mirto , Bitter Shake
SOLDATINO : Punt e Mes , Biancosarti , Campari Soda
MICHELANGELO : Vodka , Martini Dry , Aperol
LAVORATO : Brandy , Grand Marnier , Sciroppo di Rose , Spumante
VIRUS : Vodka , Bitter Shake , Liq. Mela verde , Arancia Rossa , Cramberry
GEISHA : Sake , Vermouth Bianco , Campari
VECCHIA MANIERA : Biancosarti , Punt e mes , Bitter Shake , Soda
PERIODISTA : Rhum Scuro , Campari , Vermouth Bianco , Angostura Bitter
COPPETTA : Brandy , Vermouth Dry , Sciroppo Zucchero , Prosecco , Frutta Fresca
COPPETTA ROSSA : Sciroppo Mirtillo , Vodka , Passoa , Prosecco , Frutta Fresca
COPPETTA ORGANICA : Infusione al Basilico , Vodka , Prosecco , Aromi (Salvia , Alloro , Rosmarino)
ELEGANCE : Bitter Campari , Martini Dry , Arancia , Triple Sec
DIVINO : Vodka , Liq. Mela Verde , Vino Bianco , The Verde
BATTIATO : Liq.al Mandarino , Solerno , Succo Arancia Rossa , Spumante , Essenza di Limone
NEGRONI INVECCHIATO : Negroni classico invecchiato per 6 mesi in botte
NEGRONI IN FALSA NOCE : Negroni Shakerato con velluto alla noce

L'uomo è l'unico essere vivente che, sospinto dallo stimolo della sete, può ricercare una bevanda diversa dall'acqua.

I NOSTRI APERITIVI

MI-CA (Milano -Cagliari) : Bitter Shake , Vermouth al Mirto Macchia

CLANDESTINO : *Mezcal al Mandarino , Liq .al Mandarino , Succo Limone , Sciroppo Zucchero*

PROPHECY : Mezcal , Aperol , Punt e Mes , Abbot's Bitter

BALANCE : *Gin , Bitter Shake , Liquore al Pan Pepato , Suposawa*

L'uomo è l'unico essere vivente che, sospinto dallo stimolo della sete, può ricearcare una bevanda diversa dall'acqua.

MARTINI COCKTAIL (12)

I martini sono Cockatil secchi e molto alcolici, che niente hanno a che vedere con il vermouth "Martini" a parte il nome. Vanta la fama di essere l'aperitivo più bevuto, famoso e conosciuto del pianeta, così da meritarsi l'appellativo di "Principe dei Cocktails".

Oltre alla versione classica proponiamo alcune delle innumerevoli interpretazioni:

AGED MARTINI : Gin invecchiato, Vermouth Dry

THAITINI : Gin/Vodka, Vermouth Dry, Zenzero e Lemongrass

MARTINI AL PROFUMO DI MARE : Gin/Vodka, Vermouth Dry, Gamberetti, Pepe, Aroma di limone

MEXICAN VELVET : Tequila, Vermouth Dry, Velluto all'assenzio

MARTINI AL BIOSSIDO DI CARBONIO : preparato con uno speciale attrezzo che permette di introdurre gas nel drink... Il vostro martini con le bollicine!

CANDY MARTINI : utilizzando un saldatore da cucina sciogliamo una zolletta di zucchero e assenzio, che a contatto con il drink ghiacciato, solidifica, otterremo così delle minuscole caramelle all'interno del bicchiere.

MONDRIAN MARTINI (sferificato): Gin/Vodka, Vermouth Dry, Sfere alcoliche di diverso sapore

GOLDEN MARTINI : Gin/Vodka, Sauternes, Oro in polvere

CURARO MARTINI : Il vostro aperitivo servito con un fiore e la sua infusione, per un'esperienza degustativa unica, chiedere maggiori informazioni al personale.

SELFIE MARTINI : Gin, velluto al Vermouth

Ricordiamo che a disposizione dei nostri ospiti abbiamo innumerevoli referenze di gin e vodka.

I TIBETANI (2,12)

Cocktail che sfruttano le vibrazioni della campana tibetana per aromatizzare i drink con pistilli di zafferano oppure cannella,

da centinaia di anni i monaci tibetani utilizzano il suono della campana composta da 7 metalli come un moderno miscelatore ad ultrasuoni, è loro tradizione bere l'acqua purificata con i pistilli di zafferano dopo averla vibrata.

Vi proponiamo tre versioni:

MARTINI TIBETANO : il vostro distillato preferito infuso con pistilli di zafferano

DALAI LAMA : Vodka, Martini Bianco, Stecche di cannella, Pepe rosa

PLACTON MARTINI : Mai sentito parlare di plancton? È l'ingrediente alla base dell'intera catena alimentare del mare, di cui esistono diverse specie. Quella del fitoplancton vegetale è adatta anche alla dieta degli esseri umani.

Si tratta di un organismo unicellulare che si riproduce attraverso la fotosintesi e che rappresenta "l'elemento primario dell'alimentazione di tutti gli organismi viventi nel mare".

Solitamente utilizzato in cucina, noi abbiamo concepito un drink per poter degustare questa raffinatezza anche in forma liquida: Gin/Vodka, Vermouth Dry, Plancton

CLASSICI E NON SOLO

Menzioniamo solo alcune delle molte proposte...

BLOODY MARY : Vodka, Succo di pomodoro, Spezie
COSMOPOLITAN : Vodka, Cointreau, Cranberry, Lime
DAIQUIRI : Rhum bianco, Lime, Sciroppo di zucchero
MARGARITA ZAPATA : Tequila, Cointreau, Lime, Corona
CAIPIRINHA : Cachaca, Lime, Zucchero di canna bianco
SAMUI : Gin, Infusione al basilico, Lime, Sake allo yuzu
OLD FASHIONED: Whisky, Zucchero, Angostura, Soda
PALM BEACH : Gin, Pompelmo, Campari
MOSCOW MULE : Vodka, Lime, Ginger Beer
CANAPITO MULE : Liquore alla cannabis, Vodka, Lime, Ginger Beer
PIMM'S nr 1 : Pimm's Gin, Lime, Ginger Ale (o Sprite)
WHITE LADY Gin, Cointreau, Lime
GARIBALDI : Bitter Campari, Succo di arancia
RUSTY NAIL : Scotch Whisky, Drambuie
SEX ON THE BEACH : Vodka, Liquore alla pesca, Arancia, Cranberry
ATMOSPHERA : Rum, Amaretto, Pera, Latte di mandorla
VODKA SOUR : Vodka, Lime, Zucchero
MANHATTAN : Canadian Whisky, Martini Rosso, Angostura
MAI TAI : Rum chiaro, Rum scuro, Orange Curacao, Orzata
LONG ISLAND ICE TEA : Tequila, Vodka, Rhum, Gin, Triple Sec, Sweet & Sour, Cola

GIN TONIC

Le ricette suggerite possono essere personalizzate con il distillato preferito (gin o vodka premium) o la “tonic water” preferita con un sovrapprezzo (Fevertree classica, Fevertree Mediterranea, Peter Spanton Lemongrass, Schweppes premium, homemade).

La tonica da noi normalmente utilizzata è Schweppes classica. Il gin da noi normalmente utilizzato è di nostra produzione

PATCHULY : Distillato, Tonica, Zenzero a fette, Lime, Menta
CHILI : Distillato, Tonica, Peperoncino, Lime
ROSMARY : Distillato, Tonica, Lime, Rosmarino Fresco
STAR : Distillato, Tonica, Lime, Anice Stellato
CiINNAMON : Distillato, Tonica, Lime, Cannella
PINK PEPPER : Distillato, Tonica, Pepe Rosa, Lime

NB: i prezzi possono variare notevolmente in base ai prodotti scelti (gin o vodka premium, si prega di chiedere al personale per referenze e prezzi).

MOJITO

MOJITO TRADITIONAL (Cuba style) : Rhum, Succo di lime, Menta, Zucchero di canna bianco, Soda

NB: Al momento dell'ordinazione si prega di specificare se desiderate questa versione al posto della più popolare, preparata pressando il lime all'interno del bicchiere.

MOJITO PESTATO : La versione più conosciuta e apprezzata in Italia, a differenza del Cubano lo zucchero di canna è scuro.

NEW MOJITO

Oltre al classico Mojito, lo si può assaporare nelle versioni:
Especial, Russian, Orientale, alla Fragola, all'Assenzio, alla Mela Verde, alla Pesca, al Passion Fruit, all'Ananas, alla Liquirizia, allo Zenzero, Caramellato, al Peperoncino, al Cioccolato, Fidel (con top di birra), ecc.

FRENCH MOJITO :: Rhum, Lime, Zucchero di canna, Menta, Fragole, Champagne
14€

MOJITONE : Versione maxi del classico Mojito idonea per più persone, oppure per soddisfare una grande voglia.
30€

BARCHEF

Il drink più attinente le tecniche di cucina, preparato con una vera e propria cottura degli ingredienti.
In un piccolo pentolino vengono posti a caramellare dei frutti di bosco, una volta pronti andranno a integrarsi al resto del drink.

BARCHEF : Rhum, Passoa, Ginger Ale, Frutti di bosco
BARCHEF LIGHT : Spumante, Passoa, Frutti di bosco
NB: data la laboriosità di approntamento del drink è possibile realizzarne unicamente 2 per comanda.

THE HANDS

Architetture solide per supportare architetture liquide.
Un drink realizzato per rendere omaggio al simbolo più rappresentativo del locale, ovvero “le mani”.
Un cocktail dalla doppia identità costituito da una parte liquida composta da Vodk a e Lemonsoda, sormontato da una texturas alcolica al sapore di Viola.
A parte forniremo una pasteur da laboratorio contenente il succo del fiore di Ibiscus.
Va bevuto direttamente dal bicchiere, senza cannuccia, lasciando passare il liquido attraverso la spuma alcolica che cederà l’aroma cambiandone decisamente il gusto.
Per un ulteriore trasformazione utilizzare la pasteur e inoculate il liquido nella bevanda principale.
Il drink verrà corredato da uno specifico gadget a ricordo.

CARAMELLE PER ADULTI (1)

Una rivisitazione del classico Cuba Libre, riproposto in un'inedita versione, accompagnato da alcune caramelle alcoliche collegate al sapore del cocktail, più un vaporizzatore contenente del rum da nebulizzare direttamente in bocca, con una scoppiettante polvere alla cola.

Rum , Vermouth Rosso , Cola

PALM SPRING

Meccanica quantistica

Utilizzando un computer quantico (con la collaborazione di un laboratorio universitario) sono stati analizzati 14287 ingredienti tra succhi di frutta, verdura, estratti vegetali, spezie, tisane, bibite, essenze, ecc. è stata analizzata l'interazione tra essi dando luogo a 389.756.489.125.987.345 miliardi di ricette

A questo risultato è stato immesso il parametro di ricerca dissetante, tenendo in considerazione la conformazione linguale e le abitudini gastronomico-culturali europee, la quantità di liquido, il suo profumo ed il suo colore.

Il risultato è un drink che può essere proposto in versione alcolica o analcolica, seguendo il desiderio del consumatore finale. Questo cocktail ha la capacità di soddisfare la sete esercitando un'azione astringente e tannica, ma con un piacevole retrogusto aromatico, liquido e non denso e dalle basse calorie aggiunte Il nome del cocktail è Palm Spring.

La ricetta è segreta.

BONG

Il bong o pipa ad acqua è un oggetto usato solitamente per fumare. La parola bong deriva dalla parola Thai di baungh, che indica una sezione di canna di bambù, con la quale venivano costruiti i primi bong.
I bong sono costruiti con una grande varietà di forme, materiali, colori e grandezze. Solitamente costruiti in plexiglass, ceramica, bambù o vetro, possono essere anche costruiti adattando oggetto qualunque con forme simili. Qualcuno ricava bong anche da frutta o vegetali, da scartare dopo qualche utilizzo. Molti vengono arricchiti con diversi colori e modifiche, per farne un oggetto molto personale.
Noi abbiamo approntato un Bong dal quale poterci bere un drink.

Rum, Infusione alla Cannabis e Lemonade, accompagnato da un biscottino alla Cannabis

ARCHIMEDE (12)

Archimede è il cocktail doppio che interagisce attraverso i vasi comunicanti, in diverse gradazioni e sfumature di gusto, dal leggero al molto alcolico, secondo il proprio gusto, con la possibilità di intervenire sul sapore finale.

Archimede classico : Vodka, Spumante brut, Restrizione di bitter, Cranberry

Archimede Medio : Vodka alla Pesca , Spumante brut , Bitter , Arancia Rossa , Cranberry

Archimeede Light : Cranberry, Fragola, Arancia rossa, Martini sbianco, Spumante brut

Archimdede Dry : Gin, Bitter, Tio Pepe, Spumante brut

Archimede Ginger : Cranberry, Arancia rossa, Bitter Campari, Vodka, Ginger Ale

GALAXY € 14,00

Il cocktail dessert

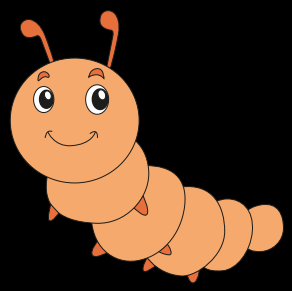
Rappresentati come pianeti in una ghiotta galassia troveremo un semifreddo raffigurante il pianeta TERRA, una nebulosa molecolare composta da un velluto alcolico alla violetta da assaporare al cucchiaio, il SOLE (la stella madre del sistema solare) è il drink con Baileys, Amaretto, infuso di biscotto al cioccolato e lecitina di soia, infine MARTE il pianeta rosso sarà un fumante drink a base di spumante e hibiscus.

THE SECRET DRINK € 14

Scopri il segreto che si nasconde all'interno del libro.

Un cocktail servito con le istruzioni per variarne il sapore, con un originale fiaschetta che rimarrà di vostra proprietà una volta terminato di bere, oppure utilizzatela per bere il vostro drink dove vi pare.

Vodka mela verde, liquore al mandarino, arancia rossa, angostura orange
Nel contagocce: Bitter Shake



INSECT

Finalmente è giunto il momento di affrontare i tuoi pregiudizi mentali . Offriamo questi drink corredati da Grilli o Larve aromatizzati al Lime e Chili oppure alla Paprika.
Gli insetti sono ricchi di proteine e nutrienti, e il loro allevamento è più sostenibile di quello di bovini e suini.
I grilli hanno un sapore che ricordano il sapore del pollo o dei pop corn
Le larve hanno un gusto simile a quello della frutta a guscio .
Riuscirai a vincere i tuoi tabù ?

NEW

Cricket :
N.1) Mezcal , Agave, Succo Mela, lime.
A parte Grilli Lime & Chili

N.2) Tequila, Triple sec, Ancho reyes, Lemonsoda
A parte Grilli alla Paprika

Larvas :
N.3) Rum scuro, Caramello, liquore alla mandorla, Ginger beer, sale
A parte larve al sale

N.4) Gin,Lime, Agave, orange bitter, amaroFragrante
A parte Larve Chili & Lime

Insect Martini
Un twist sul classico martini Cocktail con insetti a scelta

Insect Analcolico
Gin Analcolico, Lemonsoda, sciroppo al pepe, Supasawa, Ginger beer
Insetti a scelta

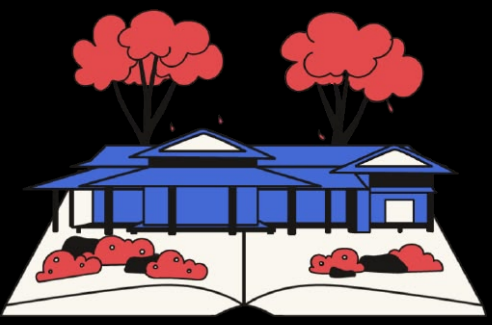
STARDUST-POLVERE DI STELLE (1,8)

Un nome che evoca principalmente un film, che racconta le gesta di un giovane che si avventura alla ricerca di una stella cadente da donare alla propria amata.

Noi abbiamo voluto dedicare questo drink servito in una stella a tutti coloro che nella loro vita hanno commesso una pazzia per amore.
Goloso e dolce:

Rum, Liquore alle nocciole, Cioccolato, Mela, Lecitina di soia

Accompagnato da biscottini pan di stelle



GARDEN ZEN

Drink ispirato all'arte del Feng Shui, antica disciplina Cinese che insegna ad aromatizzare lo spazio e le energie in cui viviamo.
Un vero Giardino Zen in un bicchiere.

Cocktail fregiato da diversi riconoscimenti ufficiali, da noi ha riscosso un grande favore del pubblico.

Rum, Cranberry, Midori, Ciotoli aromatizzati alla fragola, Placcatura oro 24 carati

GLASS BOX

Ispirato alle tecniche delle confetture, proponiamo un drink che ha la doppia possibilità di essere bevuto e successivamente mangiato.
L'utilizzo delle confetture e della frutta fresca lo rende estremamente fresco e piacevole.

Questi cocktail a base di Frutta fresca, Timo al limone, Confettura di frutta, Lime, Distillato a scelta (rum/vodka/cachaca ecc.) vengono serviti in vasetti di vetro con coperchio ermetico, come le conserve di una volta.

RELAX CUP

Il ponce o relax cup sono drink di tradizione Olandese, che prevedono l'utilizzo di speciali alcolati prodotti ad Amsterdam, questi liquori vengono miscelati in grossi contenitori di metallo con

molta frutta fresca e spumante brut, il risultato è un drink rilassante e rinfrescante.

Rum infuso alla marijuana, Passoa, Spumante e frutta fresca

PISSING

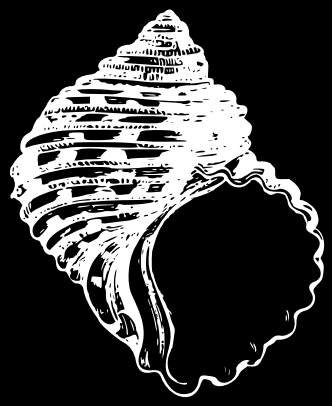
Il pissing o pioggia dorata è una pratica sessuale che consiste nell'urinare sul corpo o nella bocca del o dei partner allo scopo di provocare (in sé e/o negli altri) eccitazione sessuale e piacere erotico.

Nel nostro caso abbiamo deliberatamente voluto rappresentare questa forma di estremo gioco a sfondo erotico, in una divertente e leggera forma interpretativa.

In un contenitore per analisi serviremo un liquore di limoni da inserire all'interno del recipiente principale, costituito da un pitale in ceramica.

Vodka, Frutto della passione, Te verde, Liquore di limoni

PAPEETE

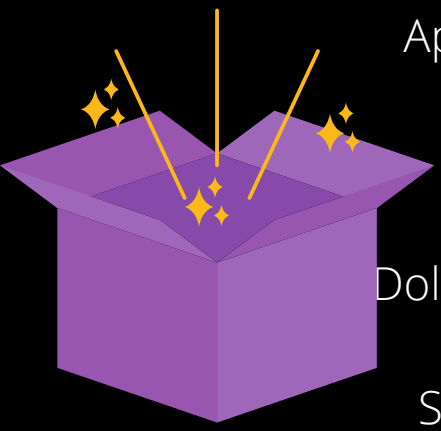


Cocktail a base di frutta tropicale serviti in una conchiglia polinesiana originale.

Papete: Rum, Guava, Frutto della passione, Cranberry

Papete analcolico: Guava, Frutto della passione, Cranberry

Mistery Box € 15,00



Apri la Mistery box e scopri cosa si nasconde al suo interno .
Un drink a sorpresa, più un imprevisto gadget .
Specifica al personale le tue preferenze :
Dolce , Secco, Fruttato, Analcolico, Poco alcolico, Molto alcolico .
Sarà nostra cura approntare un Cocktail inatteso .
I gadget possono variare ad ogni ordinazione .

Selfie

Il drink instagrammabile

Il cocktail creato per poter essere condiviso sui social, porta impresso in superficie la fotografia che lui stesso si è scattato .

Servito in un bicchiere dalla forma di teleobbiettivo ,l'immagine viene riprodotta sul liquido utilizzando una stampante di nuova generazione che tramite 3 laser riconosce il bicchiere stampando la fotografia con un inchiostro edibile e insapore di origine naturale .
Prepara la tua immagine da trasmettere al momento dell'ordinazione.
Il nostro personale ti indicherà come fare.
Scegli il drink e inviaci la foto :

Selfie Martini : Gin, velluto al Vermouth
Selfie Dry : Vodka, Bitter, Kina , velluto al vermouth
Selfie Medium : Marendry , Liquore mela, Melograno, velluto al vermouth
Selfie Light :Rum, fiori di sambuco,Cranberry , Tea verde, velluto al vermouth

Selfie Analcolico : Cranberry, Ginger beer, Velluto al Lychees

NEW

DIABOLIK

Inspirato al celebre fumetto nato nei primi anni 60 e tuttora ancora molto popolare.
Diabolik è un genio del crimine , del travestimento, dell'assasinio e delle tecniche furtive, un eccellente tattico e stratega.
Forza ,resistenza, agilità , riflessi e velocità sono alcune delle sue caratteristiche oltre ad essere un esperto nell'uso dei coltelli da combattimento.
A lui è dedicato questo Cocktail , nero come il suo famoso outfit :
Vodka, Rabarbaro, lime, ginger beer

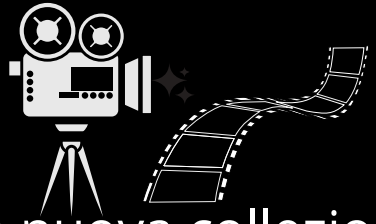
In Dotazione un coltellino per rievocare una delle sue abilità, rimarrà a voi come gadget

AMLETO

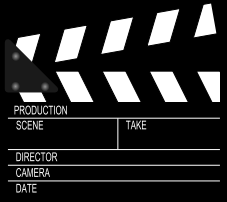
(to be or not to be)

Amleto è tra le più famose e citate tragedie di William Shakespeare.
Essere o non essere questo è il dilemma, veniva declamato con un teschio
In mano durante il monologo divenuto celebre.
Per esorcizzare la paura, serviamo questo drink in un teschio sormontato da un cervello gelato alla fragola.

Rum : Liquore al cocco, Ananas ,Red Berries, Falernum , Gelato alla Fragola



TV Movie Drink



La nuova collezione di cocktail dedicata alle serie tv più famose, ritrovate i vostri eroi in questi cocktail a loro dedicati.

DEXTER

Un cocktail da serial killer, i guanti per non lasciare impronte, il drink impacchettato in un sacco di plastica legato con la corda e naturalmente il coltello per iniziare l'opera.
Pompelmo rosa, Vodka, Fragola

DESPERATE HOUSEWIVES

Prendete una tazza di te inusuale in compagnia delle vostre amiche, le vostre eroine vi aspettano con un gadget moolto sexy e fuori dagli schemi, come voi!
Liquore alla pesca, Cranberry, Lemonade

SEX AND THE CITY

Il cocktail che rappresenta New York è il Cosmopolitan, ma con uno spruzzo di champagne , il gadget che accompagna questo drink non poteva che essere un contraccettivo, ma al sapore di fragola come piace a Samantha.
Lime, Cranberry, Triple Sex, Champagne Brut

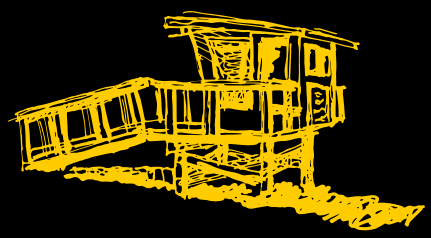
BREAKING BAD

Trova il coraggio di provare le produzioni del protagonista di questa famosa serie tv , che dopo aver scoperto di avere un tumore ai polmoni , diventa trafficante di droga , creando un nuovissimo stupefacente , la metanfetamina cristallizzata.
Nella nostra riproduzione troverete una capsula alcolica contenente assenzio blu da sciogliere in bocca,una striscia di finta metanfetamina azzurra, da tirare on la bocca ed un fumante drink servito in un teschio contenente :
vodka blue , cannella , ginger beer.

CSI Scena del Crimine

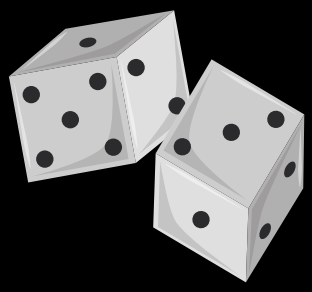
Prerogativa di questa serie di drink ispirata alla famosa serie televisiva è quello di far interagire il cliente col drink e di ingannare il cervello.
Per fare tutto ciò il cliente deve lasciar sciogliere sulla lingua la capsula ,che è composta da amido di mais , per mezzo della Ptialina, un enzima presente nella nostra saliva la quale andrà a dissolvere la l'involicro esterno della capsula liberando così il drink contemuto .A questo punto le papille gustative verranno investite da un'ondata di calore e sapore come se la quantità del cocktail fosse di proporzioni molto più grandi, questo accade perché le labbra non avranno toccato l'alcol e quindi non avranno avvertito i recettori del cervello che si stava per ingerire un alcolico (solo 1ml). .
Divertitevi ora a comporre la vostra scena del crimine con le tre versioni da noi proposte

CSI MIAMI



Una siringa e un infuso alla "coca boliviana" da miscelare con il cocktail principale, a fianco una capsula di alginato medico contenente una riduzione di MOJITO.Dopo aver degustato la pillola divertitevi a miscelare l'infuso di coca utilizzando la siringa con il cocktail del delicato aroma di lime e vodka al guaranà.

CSI LAS VEGAS



Un piattino con lo zucchero ed una cannuccia, lo zucchero andrà “tirato” (con la bocca, NON con il naso) quindi, a fianco una capsula di alginato medico contenente una riduzione di ASSENZIO,
Dopo aver degustato la pillola potrete degustare il cocktail a base di Pompelmo rosa e Rhum, le carte da gioco in omaggio a rappresentare Las Vegas, completano il servizio.

CSI NEW YORK

Un filtro speciale al CO2, deve essere immerso nel drink, questo scatenerà un denso fumo bianco, simbolo dei mitici tombini fumanti che caratterizzano Manhattan, a fianco una capsula di alginato medico contenente una riduzione di COINTREAU
Dopo aver degustato la pillola potrete degustare il cocktail composto da Infuso alla cannabis, Cranberry e Spumante brut.del testo

007 MISSIONE HONG KONG

Il cocktail preferito degli agenti segreti cinesi, ricco di vitamine e poco alcolico, è il tipico esempio di drink salutista:
Si compone in maniera autonoma unendo la polvere di mango vitaminizzata che deve essere versata poco per volta nel “plumwine”, un tipico distillato cinese a bassa gradazione, e poi allungata a piacere con la birra di zenzero, quindi si mescola con cura.
Infine, come nella migliore tradizione dello spionaggio cinese, potrete MANGIARVI le istruzioni che troverete allegate.
A richiesta potrete avere il foglio istruzioni aromatizzato:
al limone, all’assenzio, alla menta

IN A BAG

Il cocktail nella borsetta

In una “borsa” che può essere utilizzata come portatrucchi, oppure per portarsi dei liquidi in spiaggia, viene servito questo drink a base di vodka e frutta fresca, da basso tenore alcolico.

La borsa rimarrà di vostra proprietà una volta terminato il drink, oppure potete decidere di prenderla con voi e servirsene come per una bevanda da passeggio.

CHAPEAU (12)

“Chapeau” significa cappello, è anche un espressioni che si usa per esprimere ammirazione (come quando si dice “tanto di cappello”), in passato era una forma di stima e considerazione togliersi il cappello davanti a qualcuno per salutarlo.

Chapeau è stata l’esclamazione utilizzata da un intrigante persona di sesso femminile, quando ha assaporato in anteprima questo drink. Per questo motivo abbiamo deciso di approntare questo cocktail ornato da un vero cappellino, che diverrà un gadget per voi.

Fragoline di bosco, Passoa, Spumante

FUMOIR

In una specifica camera riempita di fumo, con l’ausilio di un particolare utensile, proponiamo drink dai sentori di affumicato.

Fumoir Te Verde Light: Sochu, Te verde, Cranberry
Fumoir Te Verde: Vodka, Bitter Campari, Te verde
Fumoir Rum: Rum, Ginger ale, Fiori di sambuco.

INCUBUS R.E.M.

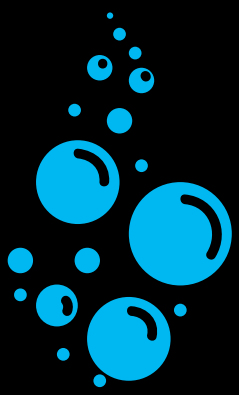
L'incubo è un tipo di sogno che si presenta in modo angosciante, causato da rapidi movimenti oculare (REM significa appunto "Rapid Eye Movement").
In osservanza a tale azione involontaria data dal movimento degli occhi durante il sonno, abbiamo prodotto un drink che rievoca proprio la fase dell'incubo.

Gin, Maraschino, Lemonade, Carbone vegetale

In accompagnamento un bulbo oculare sanguinante.

OLD ELIXIR

Da una antica ricetta mediorientale, un drink dissetante che impiega erbe e radici digestive, come la menta e la liquirizia, il lime persiano ed il distillato di canna da zucchero, il risultato è una gradevole e leggera bibita dagli effetti tonici e digestivi.
Servita in un caratteristico contenitore arabo di porcellana e a corredo troverete lime caramellato e liquirizia.



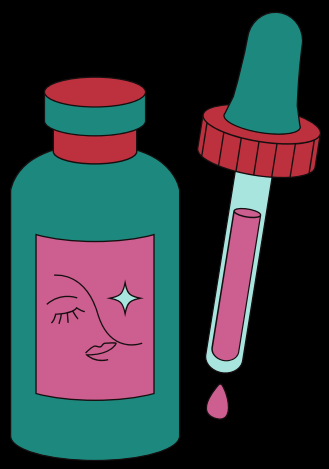
BUBBLE

Come delle bolle di sapone, le Arie sono schiume aromatizzate, evanescenti e con una consistenza quasi inesistente.
Da un'invenzione dello chef spagnolo Ferran Adrià. Queste bolle conosciute con il nome di Aria, di fatto sono delle nuvole d'aria dove vengono ingabbiate delle molecole.

Nonostante la loro poca consistenza, l'aroma sarà presente rarefatto e delicato. Noi abbiamo pensato di utilizzarle poste sopra ad un cocktail per modificarne il sapore.
Al nostro ospite offriremo l'opportunità di produrre ulteriori bolle con un simpatico gadget che accompagna il drink.

Vodka, Lemonade, Fragola, Aria alla mela verde

ANTINFLUENZALE



Il cocktail con l'Echinacea

Non è il caso di farsi prendere dal panico per l'allarme influenza, ma nessuno ci vieta di correre ai ripari sfruttando i nostri cari rimedi naturali. L'echinacea, una pianta che gli indiani d'America consideravano miracolosa per le sue proprietà antinfettive e cicatrizzanti, oggi è una delle più importanti e più studiate piante medicinali del mondo. L'echinacea stimola gli anticorpi, aiutando il nostro organismo nella battaglia contro i virus, ha proprietà immunostimolanti per la prevenzione della sindrome influenzale e il trattamento delle malattie da raffreddamento (ne riduce gli effetti).

Vodka, Te verde, Arancia rossa, Echinacea

Controindicazioni: Non va utilizzata durante la gravidanza, allattamento e nei soggetti con patologie autoimmuni che prendono farmaci immunosoppressori, come la ciclosporina e i corticosteroidi.

MAGICIAN HAT (12)

Tra gli attrezzi più utilizzati dai maghi per compiere incantesimi vi è il cappello e la bacchetta.
Per potervi far replicare un incantesimo, serviamo questo drink all'interno di un cilindro da illusionista, sulla bacchetta troverete un batuffolo di destrosio filato da inserire all'interno del cappello e vedere compiersi la magia:
al contatto con il liquido il destrosio sparirà all'istante rilasciando l'aroma al cocktail.

"Sim Sala Bim"

Vodkda, Lime, Cranberry, Triple sec, Spumante

SNOWMAN

NEW

Il pupazzo di neve

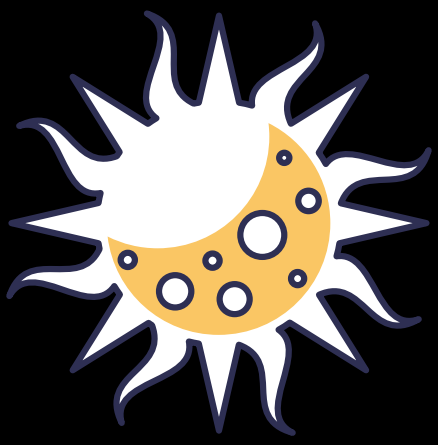
Il drink viene servito in una struttura , all'interno della quale troverete degli elementi che vogliono ricordare la neve

Soavemente cremoso, si potrà gestire il drink a piacimento,

inserendo o assaggiando a parte gli ingredienti che si trovano all'interno di Snowman

Brandy, liquore alla cannella, panna vegetale

NIGHT AND DAY 14€



Un drink doppio a rappresentare le due fasi giornaliere. La fase relax rappresentata da una bevanda calda:

Rum alla cannabis, Liquore alla camomilla, **Succo di mela** in accompagnamento una capsula a base di fiori di Bach adatti alla fase distensiva (night).

I fiori di Bach sono una terapia alternativa ideata dal medico britannico Edward Bach.

La fase energetica a base di un liquore con le foglie di coca:

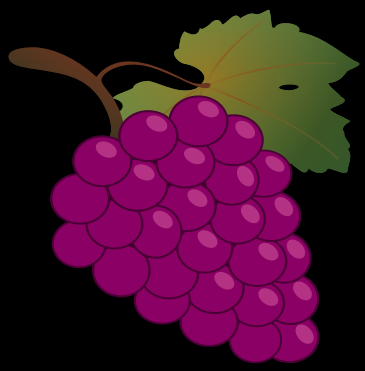
Vodka, Coca buton, Lime, Ginger beer in aggiunta una capsula a base di fiori di Bach adatti alla fase energizzante (day).

BRÙLÈE

La frutta viene fiammeggiata con un saldatore a 400 gradi per caramellare lo zucchero posto in superficie, il tutto viene pestato nel bicchiere d'acciaio, aggiungendo un distillato a vostra scelta (Rum, Vodka, Cachaca, ecc.).
Un drink che enfatizza le fragranze e i sapori della frutta.

Brùlèe Classico: Rum, Frutta fresca, Zucchero mascobado
Brùlèe Bitter: Bitter Campari, Arancia, Zucchero mascobado
Brùlèe Pina: Rum, Ananas, Zucchero mascobado

PERBACCO (12)



Un cocktail che ha alcune analogie con la classica Sangria, dal basso tenore alcolico, combina il sapore della frutta caramellata da un saldatore, con le fragranze del vino.

Frutta caramellata, Midori, Creme de Cassis, Vino rosso, Aranciata amara

BOTANIC

Il drink che molti di noi hanno fantastico di assaggiare, ma non hanno mai osato provare, ora è una realtà.
Un omaggio a tutti coloro che prediligono il variegato mondo della flora.
Serviamo questo cocktail in un contenitore simile ad una vaso di fiori, guarnito con una piantina ed un fiore edibile che vi regalerà sensazioni inattese.

Rum, Vermouth rosso, Cioccolato , Ginger Ale e Polvere di cacao

IL COSO (12)

Il coso è di ceramica e con 2 cose per bere (rigorosamente a canna). Da una delle 2 cose si cosa un coso diverso!!!!!

A parte gli scherzi...
Il “coso” è un contenitore di ceramica contenente un cocktail fresco e dissetante composto da **Succo di cranberry, Bitter Campari, Liquore di limoni** e **Spumante brut**. È dotato di due aperture da cui bere senza cannuccia e da ognuna di esse si percepirà un aroma diverso.

IL PICCOLO CHIMICO

Cimentati nella realizzazione del tuo cocktail come se fossi un chimico , indossando gli occhiali da laboratorio, utilizzando le provette che serviremo a corredo, con le istruzioni per
effettuare con semplicità il tuo drink.

Versione media :Gin Shake, Bitter Shake, Vermouth Opificio, Liquore alla Noce

Versione light :Vodka, Liquore Fragola , Frutti di Bosco, Ginger Beer

BRICOLAGE (12)

Il fai da te, conosciuto anche col termine francese bricolage, è un'attività manuale che consiste in piccoli lavori che una persona, generalmente non professionista, esegue per proprio conto e per propria soddisfazione.
Il drink in questione è dotato di alcuni oggetti che si identificano nella tecnica del fai da te.

Utilizza il pennello per tinteggiare il bordo del bicchiere e mangiati il finto nastro adesivo. Serviamo il drink in due versioni:

Sweet: Gin, Triple sec, Lemonsoda, Fragola

Dry: Biancosarti, Vermouth rosso, Spumante, Bitter

SECRET GARDEN

Secret garden è il nome dato ai boccioli di tea verde che racchiudono al loro interno fiori naturali, creati uno ad uno da mani sapienti. Si tratta di vere e proprie COMPOSIZIONI ARTISTICHE DI FOGLIE DI TEA legate a mazzetto, cucite a mano, al cui interno SI CELANO UNO O PIU' FIORI: calendule, garofani, gelsomini, ma anche crisantemi, rose o ibischi. Vengono racchiusi in una sfera di foglie, la cui preparazione può richiedere almeno un'ora agli abili artigiani cinesi, durante l'infusione sbocciano rilasciando i propri effluvi ed il proprio sapore delicato. Questi fiori appagano tanto il gusto quanto la vista, sono delle piccole opere d'arte, perle rare e di grande qualità.
Noi li proponiamo in un cocktail CALDO, servito in un particolare innaffiatoio. A voi basterà versare il contenuto nel bicchiere e attendere che la sfera si dischiuda creando una combinazione armonica e suggestiva.

Rum bianco, Te verde, St. Germain

LA CASA DI CARTA

Cocktail al cioccolato fuso, rum e liquore all'arancia.
Come nella popolare serie televisiva avrete a che fare con i soldi.
Tramite un semplice quesito, dovrete trovare la soluzione per aprire la cassaforte.
Prendi i soldi e scappa

SANSHO LEAVES

Le foglie sconcertanti

La natura ha un infinità di modi per sorprenderci :
In questa circostanza offrendo un esperienza degustativa,determinata da un drink corredato da foglie di Sansho, dal gusto fresco che ricorda gli agrumi, lo yuzu e il kaffirlime. Questa freschezza si combina con note pepate e speziate. Quando si mangiano, queste foglie creano una sensazione di formicolio delicato accompagnato da un inusuale sensazione aromatica .
Proponiamo questo cocktail in diverse versioni.
Scegliete quella che più vi attrae :

Secco molto alcolico :Vodka infusa con sansho, Vermouth dry
Sour Mediamente alcolico :Vodka infusa con sansho, Yuzu ,Liquore limone , Ancho Reyes
Dolce leggero : Vodka infusa con sansho, liquore mela, the verde, Ancho reyes
Analcolico : Gin analcolico, lemongrass , sweet & sour, ginger beer

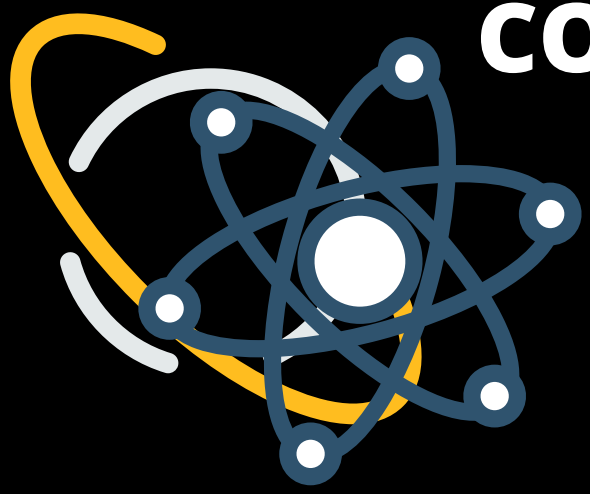
IL PADRINO (1,12)

Un drink che prende spunto dalla storia di un immigrato siciliano (Vito Corleone), vissuto a NewYork e divenuto con il tempo il più potente dei capi mafia italo-statunitensi.
Famosissimo il film del 1972 con un cast di grandissimi attori.

In ossequio a tale pellicola designiamo un cocktail che commemora la Sicilia, paese di origine del protagonista della storia.

Marsala, spumante, cranberry e frutta fresca nel drink, accompagnato da un cannolo siciliano ripieno con una spuma alcolica all'arancia rossa, più un gadget rievocativo.

Don Vito disse: "gli faremo un'offerta che non potrà rifiutare".



COSMOMOLECOLARE

Un famoso drink come il Cosmopolitan in una curiosa e affascinante versione: una siringa contenente un elemento del drink,
una soluzione di destrosio all'interno di un bicchiere e un recipiente che include il resto del cocktail.

Vodka , Sweet Sour , Triple Sec , Succo Cranberry

CRIONICI (12)

Il co2 compresso ha una potenza refrigerante di 82° sottozero, se inserito in un drink sublima cioè passa dallo stato solido allo stato gassoso senza passare dallo stato liquido, questo provoca un denso fumo bianco come le pozioni di mago merlino.

Il co2 in questi cocktail è messo in sicurezza all'interno di speciali filtri che proteggono la bocca da eventuali contatti, quando è posto nel cocktail in forma libera viene fornita una speciale cannuccia in metallo dotata di filtro che permette il consumo in totale sicurezza.

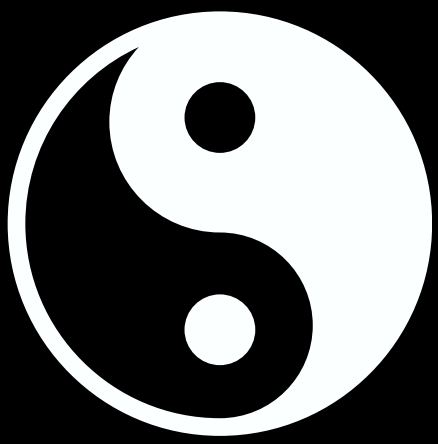
Per la vostra incolumità si prega di non aprire i filtri e di bere solo dalla cannuccia fornita.

Radioactive: vodka al guaranà, lime, acqua tonica (cocktail secco, mediamente alcolico)

Acqua pesante: assenzio, vodka al guaranà, spumante brut (cocktail aromatico dal retrogusto di assenzio, decisamente alcolico)

Chernobil: rum bianco, cranberry, bitter, ginger beer (cocktail speziato, poco alcolico)

testo



YING E YANG

12

Caldo e freddo, duro e cedevole, maschio e femmina, dolce e piccante... gli opposti si attraggono e in questo cocktail trovano l'apice dell'integrazione.
In uno speciale contenitore termico di origine tibetana.

Un drink composto da **vodka e cranberry, posto in superficie uno strato di vermouth bianco caldo, aromatizzato alle spezie.**

Un contrasto stupefacente, caldo e freddo, nello stesso bicchiere.

VAMOS A LA PLAYA

La ricostruzione di un tipico contesto da spiaggia: un drink che ricorda l'azzurro del mare, l'ombrellone, la sdraio e un secchiello contenente finta sabbia.
Sarà opera del consumatore realizzare la trasformazione finale del cocktail utilizzando la finta sabbia a piacere, per variare il sapore e cambiare il colore, portando il finto mare da un azzurro turchese ad un verde smeraldo.
La sdraio (portacellulare) rimarrà a voi come gadget.

Vodka blue, tea verde, ginger beer, mango liofilizzato

SHOCK THE MONKEY

SCUOTI LA SCIMMIA

“Hai la scimmia”. Questo modo di dire, probabilmente poco conosciuto e dal sapore popolare, quando “nacque” si riferiva alle persone ubriache o comunque dedite all’alcol. Oggi la locuzione ha subito un’evoluzione semantica passando a indicare coloro che sono sotto l’effetto degli stupefacenti tanto è vero, attualmente, nel gergo degli addetti ai lavori si adopera per indicare una grave crisi di astinenza. Ma che cosa c’entra la scimmia? È presto detto. Nella letteratura popolare la scimmia è molto spesso associata all’idea di qualcosa di orrendo e di pericoloso e quindi a qualcosa che fa perdere il controllo di sé stessi, in particolare nel caso dell’alcolismo, un tempo considerato il peggiore e il più vergognoso dei vizi. Pertanto “Shock the Monkey” per noi vuole essere un’esortazione a non essere schiavi dei vizi, ma essere in grado di provarne piacere senza avere la scimmia.

Scotch whisky, Yuzu sake, Ancho Reyes, Maraschino

LIGHT MY FIRE (12)

Light my fire è sicuramente una delle canzoni più famose dei Doors, Il ritornello principale tradotto letteralmente recitava:" Forza, tesoro, accendi il mio fuoco".
In ossequio a questo capolavoro che qualsiasi generazione conosce, abbiamo ideato una creazione che accende il vostro fuoco.
Un drink che si basa su un principio fisico accomunato al tiraggio del camino, utilizzando una tecnica che prevede l'utilizzo del sottovuoto e la forza spray del fuoco. Dopo aver preparato il cocktail, porremo un braciere contenente una zolletta di zucchero imbevuta di alcol, proprio sopra al bicchiere.
Daremo fuoco alla zolletta, dopodiché con uno spruzzatore contenete infusione di erbe e spezie andremo a provocare una fiammata sopra il drink.
Per effetto di un principio fisico, il tiraggio (come fosse quello del camino), l'infuso di spezie per osmosi verrà assorbito dal cocktail principale.
Liquore ai fiori di sambuco, Genziana, Spumante, Infuso alle spezie
voi rimarrà il gadget servito per alimentare la fiamma.

SET DA OSTERIA

Un cocktail rievocativo che richiama alla memoria le Osterie di una volta, dove si andava a giocare a carte e il vino veniva servito nel quartino.
Noi nel quartino prepariamo un drink a base di vino Porto, accompagnato da una gelatina di Barbera da mangiare al cucchiaio e un mazzo di carte che rimarrà di vostra proprietà una volta ordinato.

Porto , Brandy ,Arancia Rossa

BUKOWSKI

Charles Bukowski, il poeta e scrittore di molti libri, il contenuto di questi tratta della sua vita, caratterizzata da un rapporto morboso con l'alcol, da frequenti esperienze sessuali (descritte in maniera realistica e senza troppi eufemismi) e da rapporti tempestosi con le persone. Un'icona nel mondo del Bar.

La vita di strada e randagia, l'ha probabilmente incarnata al meglio, come pochi altri al mondo.
Dedichiamo questa composizione a lui che componeva alla luce di una lampada sulla sua macchina da scrivere.
Il cocktail viene servito infatti in una lampada con annessa lampadina nella quale troverete il vostro drink con le istruzioni per poterlo degustare.

Whisky, Triple Sec, Arancia, Chocolate Bitter

NB: La lampadina rimarrà a voi come gadget

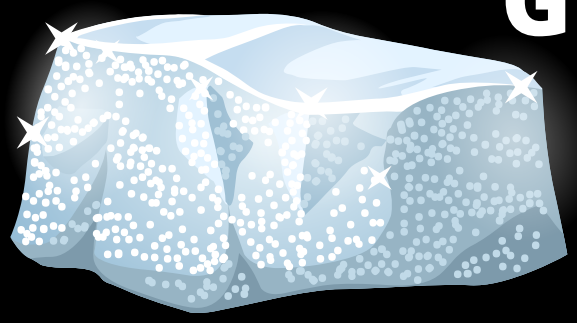
E.R. (ESTREMAMENTE RADIOATTIVO)

Un cocktail composto da una "siringa" ed un bicchiere, nella siringa una miscela a base di alginato (acido algheico, un addensante naturale ricavato dalle alghe lamellari) soya ed un liquore, la miscela prendere la consistenza di una spuma e può essere "iniettata" direttamente in bocca, oppure miscelata al cocktail contenuto nel bicchiere.

E.R. Sweet: (alginato al gin con frullato di fragola), nel bicchiere Arancio, Cranberry, Vodka alla pesca

E.R. Dry: (alginato e Bitter Campari), nel bicchiere Vodka, Porto e Bitter

GUM FROZEN



Si tratta di una speciale gomma commestibile che ingloba un cocktail alla frutta tropicale portato a 20° sottozero.

Viene servito in appositi sacchetti da surgelato perché deve essere umanizzato con il calore delle mani, prima di essere aperto con le forbici servite a corredo.
Si presenta come un classico frozen, ma con la morbidezza di una gelatina, con un piacevole sapore rinfrescante.

JAMAICAN DREAM €14
(The Grinder)

Il drink prende spunto da un liquore prodotto in Giamaica in forma illegale, dal caratteristico sapore erbaceo.

Noi lo serviremo accompagnato da un mix di erbe e da un grinder per poterle macinare ed inserire nel cocktail.

Rum jamaicano, lime, sciroppo alle erbe

NB: Il grinder rimarrà a voi come gadget.

VINTAGE (12)

Martini Vintage (1882 the Dean Johnson):
Old Tom Gin, Italian vermouth (J. Thomas), 3 gocce di Booker'sbitter (edizione unica creata da A. Miller e Giuseppe Gallo per Tales of cocktail 2012 basata su ricetta stirica), 3 gocce di sciroppo di zucchero, oliva o ciliegia al maraschino a scelta, twist di limone

Sazerac (Dale DeGroff, Mixologist 1, museo del cocktail americano):
Rye whisky (Sazerac), Zucchero, Peychaud's e Angostura bitter, Assenzio, Scorza di limone

Corpe Reviver #2 (Ted Haig):
3cl Gin, 3cl Cointreau, 3cl Lillet Blanc, 3cl Limone, 3 gocce di assenzio, ciliegia marascino

Hanky Panky (Ted Haig):
4,5cl Gin, 4,5cl Sweet vermouth, 3 gocce Fernet Branca, Twist arancia

Pegu Club (Ted Haig):
4,4 cl Gin, 1,5cl Cointreau, 2cl Lime, 2 gocce Angostura

Bijou
3cl Gin, 3cl Vermouth, 3cl Chartreuse verde, Orange bitter, Ciliegina

Don the beachcomber's zombie (1942 Ted Haig):
3cl Limone, 3cl Lime, 3cl Ananas, 3cl Rum gold, 3cl Rum bianco, 3cl overproof Rum Demerara, Goccia angostura, 5ml zucchero, 3cl Maracuja

Boulevardier (Dale DeGroff):
3cl Bitter, 3cl Vermouth, 4cl Rye, buccia di arancia o ciliegina

Nella parentesi la fonde della ricetta

IL FIORE DEL SAMURAI

I samurai costituivano una casta colta che, oltre alle arti marziali direttamente connesse con la loro professione, praticavano arti zen come il 茶の湯 cha no yu (arte del te) o lo 書道 shodō (arte della scrittura).

Osservatori dei loro precetti erano profondi conoscitori di innumerevoli discipline. Assunsero come loro simbolo il sakura(ciliegio).

Uno dei loro inconfessati segreti era l'utilizzo di un fiore della famiglia del wasabi per fortificare le loro attività sessuali.

Serviamo questo fiore dal sorprendente gusto intenso che accenderà le vostre sensazioni degustative, accostato ad un drink dal carattere rinfrescante.

Gin, te verde, clorofilla, pino mugo

LANTERNA VERDE

NEW

Un cocktail che immagazina luce. Non è magia , è scienza.

La riboflavina, o vitamina B2, è una vitamina idrosolubile essenziale per il corpo umano. Svolge un ruolo chiave nel metabolismo energetico, nella protezione delle cellule dallo stress ossidativo e nel mantenimento della salute di pelle, mucose e vista,

Introducendo questa speciale molecola all'interno del nostro drink, in accostamento ad una luce, restituirà la sua energia invisibile in un bagliore verde intenso.

Gin, Fiori di sambuco , Lime, Tonica, Riboflavina

DENTAL KIT

Un vero kit dentale composto da uno spazzolino da denti monouso, un tubetto da dentifricio includente un gel alcolico di mojito, un flaconcino da collutorio contenente un liquore alla menta ed un cocktail.

LA VASCA DA BAGNO

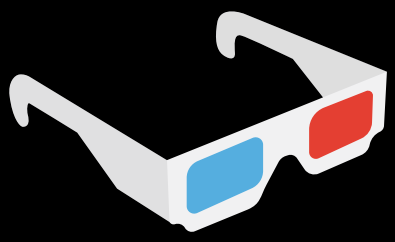
In una vasca da bagno in miniatura con tanto di piedini, un cocktail azzurro coperto da una bianca ed evanescente schiuma di liquore, una paperella che il nostro ospite può inserire nel drink e portare via come gadget

Vodka al guaraná , Lemonade , aria alla mela verde

LIGHT

Light in inglese può avere significati diversi: luce, leggero... ecc Per l'assemblaggio di questo drink abbiamo pensato di riunire i due significati chiave, ossia un drink light (leggero) nel contenuto alcolico ma servito in una lampadina con annesso uno stirluminoso che, una volta terminato di bere, si convertirà in un bracciale luminescente, che rimarrà a voi come gadget.

PASSION 3D



Un drink contenente il Maracuja (passion fruit)in tre diverse forme: succo, liquore e maracuja fresco per elevare alla terza potenza lo straordinario gusto di questo frutto tropicale.
Disponibile anche in versione light.

COIFFEUR

Entra dal tuo acconciatore, fatti uno shampo, fatti pettinare ed esci con un nuovo look.
Drink servito in un piccolo lavandino, con un'aria alcolica alla pesca che ricorda la soffice schiuma di uno shampoo...
E se non vuoi uscire spettinata/o datti una spazzolata ai capelli.
Vodka, lemonsoda, liquore pesca e rosa , aria alla pesca
Il cocktail viene fornito con un tipico gadget da acconciatura.

BEAUTY CENTER

Otterrete alcuni tipici articoli utilizzati nei saloni di bellezza che impiegherete per comporre il vostro cocktail
Adopererete le apposite pinzette rifornite a corredo, per prendere il batuffolo di ovatta da inserire nel drink che viene servito in un porta cotone.
Quindi potrete impiegare il tubetto di crema per completare il trattamento.
Gin, triple sec, lemonade ,acqua ai fiori di arancia
All'interno del tubetto: crema alcolica alla vaniglia

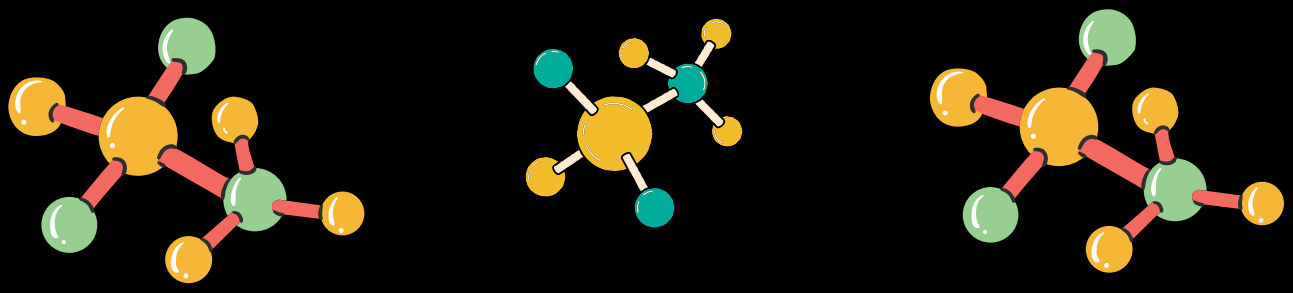
Le tipiche pinzette da estetista rimarranno a voi come gadget.

SFERIFICAZIONE

Cocktail che contengono delle speciali “molecole” di liquore rigide all’esterno e liquide all’interno. Una volta introdotte in bocca e schiacciate contro il palato lasceranno uscire gli umori interni.

Mondrian martini: un martini cocktail con sfere di diversi sapori
Daiquiri sferificato: classico daiquiri con sfere al mandarino
White lady sferificato: white lady con sfere di bitter Campari

INFUSO MOLECOLARE (12)



Cocktail proposto in uno speciale contenitore simile ad una provetta da laboratorio a base di **spumante, sciroppo di sambuco e vodka blu**. Miscela servita con sferificazioni di liquore da alternare al drink principale.

CIOCCOLATA MOLECOLARE (8)

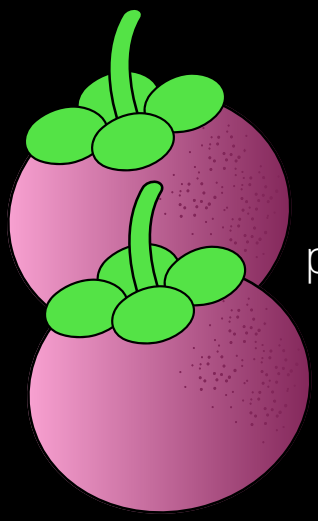
All'apparenza questo cocktail si presenta come se fosse la classica cioccolata con panna, in realtà si tratta di un drink alcolico con un'anima al cioccolato e nocciola,sormontato da una espumas alcolica di origine vegetale al sapore di vaniglia.

TEA MOLECOLARE

Servito in una fumante teiera, questo cocktail rammenta il classico servizio da te, accompagnato da frutta fresca e da un biscottino della fortuna contenente un messaggio a sorpresa. Al momento della richiesta specificare il tenore alcolico desiderato.

Gin, St. Germain, tea verde, lampone.

MANGOSTEEN BOWL



Mangosteen (mangostano) è uno dei più pregiati frutti tropicali , cremoso , fragrante e dal vago sapore di pesca. Viene trasformato in un succo dalle peculiarità uniche , possiede molteplici proprietà farmacologiche , naturalmente ricco di antiossidanti (contro l'invecchiamento e la salute della pelle),è ottimo inoltre per la gestione dello stress , malattie cardiovascolari , della prostata e del sistema immunitario , ecc ...

Noi lo proponiamo in un drink a due versioni:

Classico : Rum , Liquore Pesca,Succo di Mangosteen

Light : Liquore Pesca , Succo di Mangosteen

TOM YUM KUNG (2)

La zuppa thailandese in un drink

Il tom yum kung (o goong) è una zuppa thailandese, forse uno dei piatti più famosi della cucina thai. Talmente famoso che è diventato anche popolare nei paesi vicini: Malesia, Singapore e Indonesia, per poi diventare internazionalmente riconosciuto.

Il brodo ha un sapore distinto e particolare: piccante, agrodolce e sempre ricco di erbe e aromi tra i più disparati: citronella, foglie e succo di lime, scalogno, tamarindo cilantro e peperoncino piccante. Per molto tempo, data la presenza massiccia di erbe officinali tra gli ingredienti, questa pietanza è stata considerata ad alto contenuto medico, addirittura curativa da qualcuno, anche se tra i thailandesi è ovviamente più popolare per il gusto che per le sue proprietà mediche.
Per le signore all'ascolto: uno studio giapponese ha scoperto che questo piatto è ricco di antiossidanti!

Noi abbiamo pensato di proporre questo straordinario piatto in un drink alcolico (ovviamente freddo) composto da:
vodka, lime, liquore al cocco, infuso al peperoncino, zenzero fresco, sciroppo di zucchero.
Serviti a parte un peperoncino, lemongrass, zenzero fresco, una foglia di lime kefir e dei gamberetti liofilizzati da introdurre a piacimento nel drink da parte del cliente.
I gamberetti introdotti nella "zuppa" assorbiranno parte del drink, aumentando di volume, divenendo dolci e profumati e cedendo all'istante l'aroma di gambero al cocktail.
Sawadee ka...

CIOKOMUFFIN € 14,00

drink caldo

Dedicato a chi vuole concedersi un istante di puro piacere e
agli amanti del genere :
Un cocktail caldo a base di cioccolato servito in tazza accompagnato da una espumas alcolica alla vaniglia e
un muffin al cioccolato.
Come fosse un dessert alcolico, arrendetevi ...
impossibile resistergli.

Rum bianco, cioccolato, liquore alla vaniglia .

IL RISVEGLIO DELLA FORZA

Il cocktail dedicato alla saga di Star Wars, servito in un contenitore che raffigura i soldati dell'impero.
Riflettendo sul risveglio abbiamo approntato un drink di media struttura alcolica composto da:
rum, liquore al caffè, arancia rossa, orange bitter
Viene provvisto da un'apparente spada laser in miniatura che resterà a voi come gadget.
Che la forza sia con te!

DR. HOUSE

Immaginatevi di essere un personaggio della famosa serie televisiva Dr. House e fatevi curare con un drink servito in una cassettina medica contenente un cocktail da bere direttamente da una sacca ospedaliera.

Bitter Shake, liquore alla pesca, cranberry
Se desiderate un drink più robusto specificatelo al personale.

DRINK ALL'ASSENZIO

Absinthe imperial: spumante, assenzio
Absinthe Martini: Martini cocktail con una zolletta di zucchero flambata all'assenzio

Tiger: succo d'ananas, assenzio
Absinthe Mojito: rum, zucchero di canna, lime, menta, assenzio, soda
Absinthe Margarita: tequila, cointreau, lime, assenzio

Absinthe Sour: rum/vodka, lime, assenzio
Caipiriass: rum bianco, lime, zucchero, assenzio
Nirvana: Bitter Campari, Rum, Maracuja liquore, assenzio
TNT: cognac, cointreau, assenzio, angostura
Absinthe Stone: ciottoli all'assenzio, vodka, spumante, oro in polvere, petali di rose
Latte di Poppea: curioso e insolito questo drink composto da Assenzio purissimo ad alta gradazione e uno spruzzo di panna vegetale, viene servito in biberon monouso immerso nel ghiaggiotritato accompagnato da un bicchierino da shot.
Thai tea: tea verde, assenzio spumante, zenzero candito

Bevanda dei poeti maledetti, bandita dall'Europa per le sue proprietà allucinogene, ora è tornato il mito

"La Fata Verde"

CLOUD & RAIN

Un fenomeno naturale riproposto in una nostra versione. Un drink sormontato da una nuvola alcolica in sospensione, che farà piovere il suo sapore all'interno del vostro cocktail.

Rum, Jasmine verthe, Lemonsoda, Nuvola alcolica alla mela verde

FIORE DI CURARO

Il curaro è un potentissimo veleno che paralizza la muscolatura, gli indigeni nativi delle giungle tropicali utilizzano molte piante e liane per ottenere dopo bollitura una miscela di estratti che chiamano "WOORALI". Uno di questi fiori viene utilizzato nella moderna miscelazione per risvegliare sensazioni degustative molto particolari, noi lo avevamo già provato in occasione di spedizioni tropicali in Vietnam ed in Malesia.

Bisogna innanzitutto specificare che questi fiori hanno ottenuto un riconoscimento d'importazione e libero consumo dal Ministero della Sanità italiano e tutti i permessi HACCP necessari per la libera vendita e somministrazione.

La degustazione: consumate il fiore con calma e meditazione, di principio una sensazione di freschezza si insinuerà in bocca, immediatamente sostituita da una leggera scossa elettrica, poi una sensazione di frizzantezza andrà sempre più accentuandosi, fino a sparire completamente dopo due minuti. Il cocktail abbinato è composto dall'infusione del fiore declinato in 3 diversi stili:

Secco: in stile martini cocktail con distillato di vostra scelta

Medio: tipo sour con un tocco di succo di cranberry

Dolce e leggero: con frutta tropicale e poco alcool

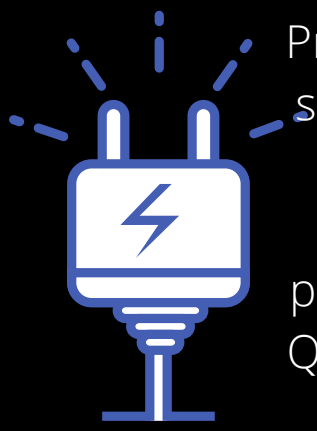
Analcolico

SQUID GAME

Ispirato alla famosa serie tv Coreana.
Dovrai partecipare al gioco ,
Drink corredato da un divertente rompicapo ,
se vorrai salvarti avrai a disposizione 10 minuti di tempo per risolvere un piccolo enigma .Se riuscirai a completare il gioco nei tempi stabiliti ,avrai diritto a un premio , in caso contrario.....

Soju coreano, Lime ,Basilico, Ancho Reys,Ginger Beer

ELEKTRO-SHOCK € 14



Proponiamo un sistema per inibire i trasduttori che si trovano sulla lingua , provocando una sensazione di intorpidimento e formicolio che mutano la percezione del gusto.
Cocktail corredato da una batteria a 9 volt, sulla quale passeremo la lingua , per produrre un piccolo shock elettrico.
Questa percezione temporanea e transitoria ci permetterà di avvertire le differenze tra un sorso e l'altro.

N.B. il drink è sconsigliato ai portatori di apparecchi elettromedicali

Gin, liquore al limone, blue bols, tonica

REPLAY € 14,00

NEW

Il drink da gustare 2 volte

Serviamo questa creazione in versione doppia.
Un drink nel bicchiere, l'altro in una bottiglietta che potrai decidere se bere qui, oppure ovunque tu creda.
Ci siamo inspirati ad un Cocktail molto apprezzato e di tendenza negli ultimi tempi,
facendo un rivisitazione del "Paloma"
Tequila, lime, fiori di sambuco, soda al pompelmo rosa
Un invito a ripetere l'esperienza , a fare il bis, un REPLAY

MESSAGE IN A BOTTLE

Un cocktail servito in una bottiglia di cristallo deve essere arricchito con uno speciale supporto commestibile aromatizzato (l'aroma avrà la forma di un vero messaggio).
A voi non resterà che inserire il foglietto dentro la bottiglia e consumare il drink con la cannuccia a corredo, ma se non volete spedire il messaggio, il bigliettino potrete mangiarlo!

Il cocktail contenuto potrà a vostra richiesta essere preparato leggero e fruttato, oppure mediamente alcolico, per cortesia specificare la preferenza.

CANDY BOX

SO_2
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

La scatola delle caramelle
In un esclusivo contenitore serviremo un big babol drink, cocktail dolce ricavato dall'infusione idroalcolica delle famose gomme di frutta.
Vengono proposti in due recipienti separati 2 diversi drink:
In uno la famosa gomma infusa con vodka (da assaporare a cucchiaio), nell'altro l'aroma della gomma con spumante.
Troverete inoltre una caramella alcolica più un bonbon a sorpresa.

DISGELO AD AMSTERDAM

Amsterdam è famosa per De Weller il suo quartiere a luci rosse e i suoi numerosi Coffe-shop autorizzati alla vendita di Marijuana e derivati della cannabis.
Riconosciuta per le tipiche gelate invernali, ma famosa anche per le sue serre e produzioni di fiori.
Attenendoci alle caratteristiche che questa città offre, proponiamo questo drink composto da **Vodka alla cannabis, Spumante, Velluto alla pesca,** corredato da un vaporizzatore all'assenzio che utilizzerete per nebulizzare il drink con lo scopo di ottenere l'effetto disgelo e far comparire il fiore celato all'interno.

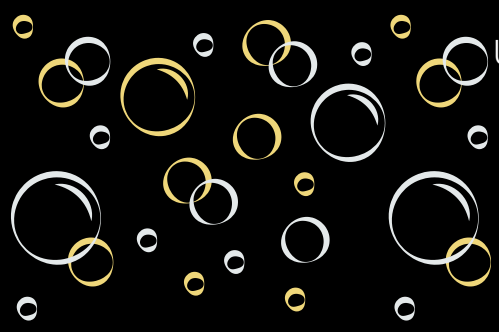
In dotazione serviremo un lecca lecca alla Cannabis.

XXX RED LIGHT € 30 (12)

Il drink a luci rosse
Il cocktail concepito per chi ha intenzione di concludere la serata in modo ironicamente trasgressivo.
Due drink corredati da due gadget mooolto intriganti, serviti in maniera anonima, all'interno di un sacchetto che potrete decidere se aprire qui o in privato.
Il drink contiene un infusione delle bacche di Goji, oltre alle proprietà che le hanno rese famose (antiossidanti, antinfiammatorie, energetiche, ecc.) è appurato che aumentano notevolmente il livello di testosterone, ormone responsabile di libido e potenza sessuale.
Sciroppo alle bacche di Goji, Vodka, Passoa, Spumante
Il prezzo più alto rispeto agli altri cocktail è determinato dal valore dei gadget contenuti.
Il costo si riferisce ai due cocktail.
NB: I gadget vengono assegnati in diversi modelli, per garantire l'effetto sorpresa ad ogni ordinazione.

Buon divertimento!

PINKGIN CARBONICO



Il biossido di carbonio viene comunemente utilizzato per produrre bibite gassate, utilizzando un'autoclave in miniatura un cocktail a base di gin ed aromatizzato con angostura (un classico pink gin) viene leggermente gassato sottoponendolo ad una pressione di 8 atmosfere per 24 ore.
Il risultato è un cocktail martini dal profumo inconsueto e dal "tasting" leggermente frizzante.
Tutto questo lasciando inalterata la gradazione alcolica di 47°. I profumi saranno trasportati con maggior enfasi dal biossido di carbonio che si libera dal cocktail e la percezione alcolica risulterà amplificata dal gas che trasporterà l'alcool nel sangue in maniera più celere, verrà servito in un bicchiere appositamente creato a forma di bolla, ricavato da una soffiatura a bocca da vetro di murano.
Questo cocktail martini è dedicato a chi vuole espandere la propria percezione nella degustazione martiniana.

A scelta con Gin oppure Vodka (attenzione cocktail molto alcolico e secco).

LA MONGOLFIERA

Cocktail servito in una riproduzione di una mongolfiera con un palloncino contenente aromi naturali.
Al nostro ospite il compito di far scoppiare il palloncino per far ricadere gli aromi all'interno del drink.

ANALCOLICI € 10

Shake analcolico: cranberry, succo di mela, restrizione di bitter
Virgin Caipiroska Fragola: mela, fragola, lime, zucchero di canna
Mentacuja: succo maracuja, lime, menta, zucchero canna
Americano analcolico: restrizione di Bitter Campari, restrizione di Vermouth rosso, soda
Negroni analcolico : Restrizione di Bitter Campari , Restrizione di Vermouth rosso, Gin Analcolico
Sbagliato analcolico : Restrizione di Bitter Campari , Restrizione di Vermouth rosso , Prosecco analcolici
Spritz analcolico : Prosecco analcolico , Spritz analcolico , Soda
Mojito analcolico: lime, zucchero di canna, menta, cordial lime, Lemonsoda (o tonica).
Red velvet: arancia rossa, lime, cranberry, lampone
Olimpo: succo di mela, pompelmo, orzata, Aperol
Red Skin: succo di ananasa, fragola, lime, cocco
Passionaria: frutto della passione, ananas, mango, lampone
Sensual: succo di guava, cranberry, ginseng puro
Venus Rapsody: fragola, arancia, mela, aceto balsamico
Spadari: arancia, pompelmo, fragola, ananas
Frozen Zen: lime, arancia, menta fresca
Virgin Pina: succo di ananas, cocco
Gin Tonic analcolico : Tanqueray 0 , Acqua Tonica

BEVANDE

Bibite e succhi €5
Caffé €1,50 (**dopo le 21:00 € 5**)
Acqua €1,50 (**dopo le 21:00 €5**)
Birra alla spina Menabrea €6
Birra Hy superbeer cl 75 €20
Birra Zago Hoppy Blond Ale cl 50 €8
Birra Zago Superior Ipa cl 50 €8
Chimay cl 33 €7
Amari € 5
(Braulio Riserva, ,Jefferson ,Fernet Branca , Branca Menta
Amaro Angostura , Jagermeister , Rupes , Amaro Mandragola ,
Amaro Nonino , Cynar , Hierbas Ibicencas , Sambuca , Baileys)
China Clementi €6
Grappe €5
Grappa Cleopatra Amarone €8
Grappa Storica Bianca €6
Grappa Gewurztraminer Marzadto €7
Grappa Borgo Scuro €7
Grappa Torquadra. €7