

# COCKTAIL



| L'ORIGINALE  
SUSHI DI FASSONA

# I GIN

## JINZU

Gin alle botaniche giapponesi, in un mix di fiori di ciliegio e saké che ricordano sia un'eleganza inglese che un sentore orientale.

Tonica consigliata: Mediterranean

12€

## SUNTORI ROKU SELECT EDITION

6 botanici giapponesi: foglia e fiore di Sakura, tè sencha, tè gyokuro, peperone sansho e la buccia di yuzu. Tonica consigliata: Goldberg

12€

## TENJAKU

Gin unico e davvero equilibrato. Yuzu, pepe giapponese, pesca e tè verde sono solo alcuni degli ingredienti che plasmano la personalità di questo gin. Tonica consigliata: Indian

12€

## ETSU

Gin di Hokkaido, a base di yuzu, agrume intensamente in Giappone, che con il suo intenso profumo lo rende un gin particolarmente floreale.

Tonica consigliata: Goldberg

12€

## KINOBI KYOTO DRY GIN

KI NO BI Kyoto Dry Gin è stato creato con prodotti botanici giapponesi come lo yuzu giallo a nord della prefettura di Kyoto, trucioli di legno hinoki (cipresso giapponese), bambù, tè gyokuro della regione Uji e bacche di sanshō verde (pepe giapponese).

Tonica consigliata: Mediterranean

12€

# LE TONICHE

## MEDITERRANEAN

Floresale e delicata, ottima con gin dry.

4€

## INDIAN

Questa tonica lascia il palato perfettamente pulito e si mescola perfettamente ai migliori gin, 100% agave.

4€

## GOLDBERG

Tonica raffinata caratterizzata da una lieve dolcezza con note agrumate tra mandarino e limone, perfetta con i gin particolarmente floreali.

5€

# TENTAZIONI

## WHISKY NIKKA FROM THE BARREL

Questo Whisky è pieno di carattere ed esuberanza grazie all'affinamento in botti di rovere a pochi metri dal mare seguendo lo stesso metodo dal 1924. Le sue note floreali di lillà, frutta fresca e spezie dolci regalano un finale lungo e fruttato con note di quercia e spezie.

12€

## WHISKY TENJAKU PURE MALT

Sorso caldo, morbido e vellutato. Questo Pure Malt regala ottima profondità e una delicata chiusura amarognola che dona carattere e bevibilità. I suoi aromi complessi e delicati, con note di nocciole, frutta secca e mela verde lo rendono un fine pasto favoloso.

10€

# WHISKY YAMAZAKURA SASANOKAWA SHUZO

Colore dorato. Profumi intensi, con note di agrumi, noce di cocco, vaniglia, pane tostato e liquirizia. Il suo blend di mais e malto è morbido, setoso e con un finale lungo e speziato.

9€

## GRAPPA DI MOSCATO

Il Moscato è forse il vitigno più importante della tradizione enologica Piemontese. La sua aromaticità permane e si accentua anche quando viene distillato. Il risultato è una grappa giovane che fa della freschezza dei profumi e della delicatezza sul palato le sue caratteristiche principali.

6€

## GRAPPA DI BARBERA

Il Barbera è un vitigno storico della tradizione vitivinicola del Monferrato. La caratteristica principale della giovane, secca e robusta Grappa di Barbera è la totale pulizia che lascia sul palato.

6€

## GRAPPA VECCHIO PIEMONTE

La quinta essenza della tradizione regionale per vinaccia utilizzata, tipo di botte, durata dell'invecchiamento e gradazione. Grappa invecchiata 4 anni in botte di rovere, complessa e consistente, sapore secco senza eccessi e pieno di carattere.

7€

## GRAPPA RUBINA

Questa grappa di Moscato invecchia 7 anni in barrique d'acacia. I tannini del legno d'acacia fanno acquistare finezza e complessità al prodotto senza modificare eccessivamente le caratteristiche e l'aromaticità del vitigno.

8€

## GRAPPA ROSA ROSAE

Grappa unica! Base di Dolcetto d'Ovada ed invecchiata 9 anni ed aromatizzata con le rose antiche coltivate negli orti del Monferrato. Sapore delicato, armonioso e persistente.

10€

## AMARO SOLDATINI

In questo amaro trovi tutto l'Alto Monferrato e la vicina Liguria, 12 piante officinali, spezie ed agrumi, Chinotto di Savona e Basilico.

5€

## AMARO SAN SIMONE

L'amaro di Torino nato nel 1583 miscelando artigianalmente 39 erbe e radici. Per apprezzarne al meglio la raffinata composizione ti consigliamo di berlo a temperatura ambiente, o come rituale torinese con ghiaccio!

5€

## LIQUORE ALLO YUZU

Agrumi spremuti a mano e combinati con il Sake. Amabile ed esotico, perfetto se vuoi chiudere il viaggio con un sapore orientale.

5€

## LIQUORE BICERIN AL GIANDUIOTTO

Hai mai bevuto un liquore al gianduiotto? A Torino si fa dal 1930! Raffinato e cremoso è un'ottima conclusione per il nostro viaggio in Piemonte.

5€

## AMARO NAZIONALE

Una selezione dei grandi classici, scegli se aggiungere del ghiaccio al Montenegro, Braulio, Jagermeister, Amaro del Capo o alla Sambuca!

5€

# I NOSTRI COCKTAIL

## ASIAN SWEET MARTINI

Abbiamo aggiunto un tocco di Asia a questo cocktail dolce e delicato; grazie al suo carattere alcolico è adatto a un pre-dinner. Tieniti pronto ad un'esperienza intensa e deliziosa grazie alla sua capacità di stuzzicare le papille gustative.

Gin Suntori, Vermouth Carpano

**12€**

## JAPANESE GIN MULE

La nota speziata del gin si fonde perfettamente con la freschezza dello Yuzu e la piccantezza dello zenzero, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza, acidità e speziatura. Il profumo del pepe rosa rende il drink perfetto per un viaggio in Oriente.

Gin Tenjaku, Zenzero fresco, Yuzu, Pepe Rosa Ginger Beer

**12€**

## ALBA A TOKIO (AITO)

Langhe e Giappone in un bicchiere! Alba a Tokio è il mix perfetto tra le botaniche erbacee del gin Jinzu e i sentori tipici dei lieviti e della crosta di pane presenti nella bollicina secca ed elegante dell'Alta Langa Metodo Classico.

Gin Jinzu, Yuzu Juice, Alta Langa metodo classico

**12€**

## ORIENTAL BOULEVARDIER

Raffinato e alla moda, gusto deciso e avvolgente, ideale come pre-dinner o fine pasto. Il Whisky Tenjaku Pure Malt è morbido, pulito e complesso, perfetto per essere unito all'aromaticità del Vermouth Carpano Rosso.

Whisky Tenjaku, Vermouth carpano

**12€**

## VINUM ABSINTHIATUM

In questo cocktail puoi percepire la storia ed il mistero, con la soda scegli il rosso se vuoi un cocktail aromatico ed erbaceo con sentori di piante officinali e agrumi, scegli il bianco per un rito elegante ed avvolgente con sentori floreali e di piccoli agrumi.

Vermouth Rosso o Bianco Vinum Absinthiatum, Soda

12€

## CLASSICI

**SPRITZ** 8€

**NEGRONI** 9€

**NEGRONI SBAGLIATO** 9€

**MOSCOW MULE** 9€

**CUBA LIBRE** 9€

**MARGARITA** 9€

**AMERICANO** 9€

**LONG ISLAND** 9€