

SALSE FATTE IN CASA

Scegli le salse che vuoi! Fatte rigorosamente a mano da noi, perfette per essere abbinare al tuo hamburger e alle tue patatine.



Ketchup



Ketchup piccante barbecue



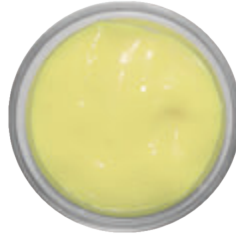
Maionese



Maionese, erba cipollina, zenzero



Maionese, aceto balsamico



Maionese vegana



Senape



Salsa di peperoncino piccante

HAMBURGER



CLASSIC

- Pane Artigianale
- Polpa di manza di razza Romagnola
- Insalata verde di stagione
- Pomodoro

STANDARD 120 GR MAXI 180 GR

€ 6,50 € 9,50

CON PATATINE
€ 2,00 in più



Birra consigliata:
BLONDE ALE, LAGER,
PILS



Vino consigliato:
SANGIOVESE DOC DI ROMAGNA
BEATO ENRICO - TENUTA SANTINI



BACON

- Pane Artigianale
- Polpa di manza di razza Romagnola
- Insalata verde di stagione
- Pomodoro
- Formaggio Mucchino San Patrignano
- Guanciale di Norcia

STANDARD 120 GR MAXI 180 GR

€ 8,00 € 11,00

CON PATATINE
€ 2,00 in più



Birra consigliata:
IPA, WEISS,
BLANCHE



Vino consigliato:
FRANCIACORTA MONTENISA ROSÉ
ANTINORI



SQUA

- Pane Artigianale
- Polpa di manza di razza Romagnola
- Zucchine grigliate
- Squacquerone Dop San Patrignano
- Pomodoro secco
- Rucola

STANDARD 120 GR MAXI 180 GR

€ 8,00 € 11,00

CON PATATINE
€ 2,00 in più



Birra consigliata:
IPA, WEISS,
BLANCHE



Vino consigliato:
CLEMENTE I° RUBICONE
OTTAVIANI

Tutti i nostri hamburger sono **serviti a cottura media**, se preferite un'altro tipo di cottura ditelo al cameriere.

FOOD



MOZZA

- Pane Artigianale integrale Vegan
- Polpa di pollo aromatica
- Pomodoro
- Melanzane grigliate
- Mozzarella fior di latte
- Emulsione di olio basilico

STANDARD 120 GR MAXI 180 GR

€ 8,00 € 11,00

CON PATATINE
€ 2,00 in più



Birra consigliata:
APA, IPA,
GOLDEN ALE



Vino consigliato:
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE
SÜDTIROL DOC - TIEFENBRUNNER



PORC

- Pane Artigianale
- Salsiccia
- Radicchio saltato
- Cipolla saltata
- Formaggio Mucchino San Patrignano

STANDARD 120 GR MAXI 180 GR

€ 6,00 € 9,00

CON PATATINE
€ 2,00 in più



Birra consigliata:
APA, IPA, GOLDEN
ALE, BOCK



Vino consigliato:
LAMBRUSCO IGT OTELLO NERO
CECI



BUFALO

- Pane Artigianale
- Polpa di bufalo
- Insalata verde di stagione
- Cipolla caramellata al miele
- Formaggio tipo brie

STANDARD 120 GR MAXI 180 GR

€ 9,00 € 12,00

CON PATATINE
€ 2,00 in più



Birra consigliata:
IPA, IMPERIAL RED ALE,
BELGIAN STRONG ALE



Vino consigliato:
BARBERA DOCC D'ALBA TINELLA
GALARIN

Tutti i nostri hamburger sono **serviti a cottura media**, se preferite un'altro tipo di cottura ditelo al cameriere.

FOOD



VEGGY

- Pane Artigianale integrale Vegan
- Formaggio Mucchino San Patrignano
- Cipolle saltate
- Gratinati misti (pomodorini, zucchine e melanzane)

STANDARD 120 GR MAXI 180 GR

€ 6,00 € 9,00

CON PATATINE
€ 2,00 in più



Birra consigliata:
BLONDE ALE, LAGER,
PILS



Vino consigliato:
CLEMENTE I° RUBICONE
OTTAVIANI



VEGAN

- Pane Artigianale integrale Vegan
- Ceci, patate, quinoa
- Spinaci freschi
- Pomodoro fresco

STANDARD 120 GR MAXI 180 GR

€ 5,50 € 8,50

CON PATATINE
€ 2,00 in più



Birra consigliata:
BLONDE ALE, LAGER,
PILS



Vino consigliato:
VERDICCHIO - LE VAGLIE
SANTA BARBARA



FISH

- Pane Artigianale
- Filetto di salmone grigliato
- Squacquerone DOP San Patrignano
- Rucola fresca

STANDARD 120 GR MAXI 180 GR

€ 9,00 € 12,00

CON PATATINE
€ 2,00 in più



Birra consigliata:
BLANCHE,
WEISS



Vino consigliato:
CHARDONNAY DOC NUVOLE
GALARIN

Tutti i nostri hamburger sono **serviti a cottura media**, se preferite un'altro tipo di cottura ditelo al cameriere.

FOOD



HOT DOG

- Pane Artigianale
- Würstel Bavarese



Birra consigliata:
WEISS,
BLONDE ALE

STANDARD 120 GR MAXI 180 GR

€ 5,00 € 8,00

CON PATATINE
€ 2,00 in più



BURGER OF THE DAY Chiedere al Cameriere le proposte del giorno.

COSA METTIAMO NEL VOSTRO PANINO

LEM CARNI - DOZZA (BO)

Lem Carni Allevatori di qualità. La famiglia Lama, da tre generazioni agricoltori e allevatori di bestiame, nel 1971 mosse dalla passione per la qualità fonda Lem Carni. Giambattista Lama, per sviluppare la ricerca e la cura per i prodotti naturali e di qualità, nel 2002 instaura una collaborazione con il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna.

Da questa più che decennale collaborazione nascono le grandi carni di qualità: "Wagyulem" ed "Erba", che vanno ad aggiungersi agli allevamenti di altre importanti razze italiane: Chianina, Romagnola, Marchigiana e Bufalo.

Inoltre gestisce il macello dell'Università di Veterinaria, ubicato all'interno della facoltà, con il Bollo CE B 334 G/CE.

Lo stesso Dipartimento di Scienze Veterinarie segue tutta l'alimentazione dei capi Lem all'interno degli allevamenti.

MOLINO GROSSI RICCIONE (RN)

Nel 1956 nacque la società Molino Grossi e Paci ed oggi portano avanti la tradizione, tramandata di padre in figlio, unita all'innovazione, basi indispensabili per essere competitivi e all'avanguardia. Frutto della stretta collaborazione fra consumatori e produttore le loro farine esaltano ogni nostra preparazione. I grani locali, alla base di tutte le loro farine, garantiscono un prodotto autoctono, a vero chilometro zero, più sano per noi e per l'ambiente. Farine 0 e 00, tipo 1 e 2, macinate tradizionalmente e a pietra; cereali alternativi, prodotti senza glutine e tanto altro ancora.

IL FORNARETTO MIRAMARE (RN)

L'impiego delle migliori farine e di materie prime accuratamente selezionate risultano fondamentali nel processo produttivo del pane, a garanzia del Vostro mangiar bene e sano. La qualità e l'eccellenza sono la missione e il principale fattore di competitività di questo Panificio, unito ad uno staff sempre attento alle evoluzioni del mercato ed in continua ricerca dei migliori prodotti. Da sempre il pane è stato il principale alimento dell'umanità e il più diffuso al mondo, simbolo di frugalità e di povertà essendo presente sulle tavole di ricchi benestanti, su quelle delle povere persone e sugli altari, noi vi proponiamo il migliore, utilizzandolo per i nostri Hamburger Gourmet, deliziando i vostri palati.

FORMAGGI

Abbiamo selezionato i migliori formaggi prodotti in Romagna, rigorosamente nel territorio e dai più grandi mastri Casari della Regione (tra cui San Patrignano). Formaggi freschi, semi-stagionati e di Fossa arricchiscono il sapore dei nostri Hamburger, altre prelibate selezioni vengono proposte negli Hamburger del giorno.

VERDURE

Tutte le nostre verdure provengono dai migliori Ortofrutta del territorio. Grazie alle collaborazioni intraprese con essi riusciamo ad offrirvi, ove possibile, prodotti freschi, a chilometro zero e di stagione.

FOOD

PIADINE

Le nostre piadine sono rigorosamente fatte in casa con prodotti del territorio. È possibile scegliere tra due tipologie: **tradizionale** con farina tipo 1 Molino Grossi e strutto, **integrale** con farina integrale Molino Grossi e olio EVO dei colli Romagnoli.

CLASSICA	€ 7,00
Prosciutto crudo Parma 24 mesi, squacquerone DOP San Patrignano, rucola fresca	
MOZZA-RELLA	€ 7,00
Prosciutto crudo Parma 24 mesi, mozzarella fior di latte DOP, verdure grigliate	
GOLOSA	€ 7,00
Salsiccia, cipolla caramella al miele, formaggio tipo brie	
PANZANELLA	€ 9,00
Panzanella di pane croccante, pomodoro, cetriolo, sedano, polpo alla griglia	
DEL PORTO	€ 7,00
Sardoncini marinati, radicchio, rucola, cipolla marinata	
MARINATA	€ 9,00
Salmone marinato agli agrumi, rucola, squacquerone DOP San Patrignano	
TONNARA	€ 8,00
Tonno tataki, insalata verde di stagione, pomodoro fresco	
VEGAN	€ 7,00
Insalata verde di stagione, pomodoro, zucchine, melanzane grigliate	

PIATTI UNICI

Tonno scottato, pomodori pachino, pesto di rosmarino e noci	€ 12,00
Battuta di manzo a coltello di razza Romagnola, senape in grani, scaglie di Parmiggiano Reggiano, rucola	€ 12,00
Panzanella di pane croccante, pomodoro, cetriolo, sedano, polpo alla griglia	€ 10,00
Prosciutto Crudo Parma 24 mesi, mozzarella fior di latte DOP	€ 9,00

CONTORNI

Patatine	€ 4,00
Insalata verde o mista	€ 4,00
Verdure alla griglia (zucchine, melanzane, radicchio)	€ 5,00

INSALATONE

FIOR DI LATTE	€ 9,00
Insalata mista, mozzarella fior di latte DOP, tonno all'olio d'oliva	

POLLO	€ 9,00
Insalata mista, pollo, verdure grigliate, pomodorini pachino	

SPINACIOTTA	€ 9,00
Spianci freschi, noce, ricotta, miele	

EMILIANA	€ 7,00
Insalata mista, mela verde, prosciutto crudo crispy, cialda parmigiano, aceto balsamico glassato	

INSALATA DEL GIORNO chiedere al Cameriere

DOLCI

Mascarpone, nutella e fragole	€ 5,00
Cheese cake (frutti di bosco, cioccolato, pistacchio, caramello, nutella)	€ 4,50
Panna cotta (frutti di bosco, cioccolato, pistacchio, caramello, nutella)	€ 4,50
Gelato pistacchio	€ 5,00
Gelato fior di latte	€ 5,00
Gelato cioccolato	€ 5,00
Gelato nocciola	€ 5,00

Coperto € 1,00

Si segnala come previsto dalla legge, che in base alla stagionalità e/o reperibilità, alcuni prodotti del menù possono essere occasionalmente congelati o surgelati.

FOOD



BOLLE

Spumante Cuvée Astoria "Lounge" - Astoria	€ 5	€ 18
Lambrusco IGT Otello Nero - Ceci	€ 5	€ 18
Franciacorta Cuvée Royale Brut - Antinori	€ 6	€ 30
Franciacorta DOCG Brut Prestige - Cà Del Bosco	€ 8	€ 40
Franciacorta DOCG Brut Alma - Bellavista	€ 9	€ 45
Franciacorta Montenisa Rosé - Antinori	€ 8	€ 40
Franciacorta Montenisa Blanc de Blancs - Antinori		€ 40
Champagne Brut - Perrier-Jouet		€ 60
Champagne Brut Rosé - Perrier-Jouet		€ 80

BIANCHI

Müller thurgau - Tiefenbrunner	€ 5	€ 20
Gewürztraminer Alto Adige Südtirol DOC - Tiefenbrunner	€ 5	€ 22
Chardonnay DOC Nuvole - Galarin	€ 5	€ 20
Roncaglia Bianco DOC - Mancini	€ 5	€ 18
Clemente I° Rubicone - Ottaviani	€ 5	€ 18
Verdicchio - Le Vaglie Santa Barbara	€ 6	€ 22
Sauvignon IGT Venezia Giulia - Jermann		€ 25

ROSSI

Sangiovese DOC di Romagna Beato Enrico - Tenuta Santini	€ 5	€ 15
Sangiovese DOC di Romagna Sup. Caciara - Ottaviani	€ 5	€ 15
Barbera DOCG d'Alba Tinella - Galarin	€ 6	€ 30
Rosso di Montalcino DOC Pian delle Vigne - Antinori		€ 30

CAFFE TÈ E INFUSI

Caffè espresso Pascucci	€ 2,00
Caffè decaffeinato Pascucci	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Orzo, Ginseng	€ 2,50
Tè brekfast	€ 3,00
Tè deteinato	€ 3,00
Infuso ai frutti di bosco	€ 3,00
Infuso ai mirtilli e rosa canina	€ 3,00

BIBITE

Acqua 1/5 litro	€ 1,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Chinotto, The Limone e Pesca, Schweppes lemon, Schweppes tonica	€ 3,50
Powerade	€ 4,00
Red Bull	€ 3,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken, Corona, Ceres, Bud, Franziskaner	€ 5,00
--	--------

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

	33 cl.	75 cl.
Flea Costanza , chiara speciale	€ 5,00	€ 10,00
Flea Biancalancia , Blanche	€ 5,00	€ 10,00
Flea Bastola , rossa doppio malto	€ 5,00	€ 10,00
Flea Federico II extra , Ipa	€ 5,00	€ 10,00
La Chouffe	€ 6,00	€ 12,00

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

Flea Costanza	€ 4,00
Flea Bianca	€ 4,00
Flea Violante	€ 4,00
Bitburger piccola	€ 3,50
Bitburger media	€ 5,00

CENTRIFUGHE

ACE (arancia, carote, limone)	€ 7,00
TOP (mazzetto di spinaci, cetriolo, mela verde, sedano, rametti di rosmarino, succo di limone, zenzero fresco)	€ 7,00
ENERGETICA (ananas, melone, fragola, limone)	€ 7,00
PADDLE (ananas, sedano, mela verde, carote)	€ 7,00



MARTINI

€ 8,00

LA METAFISICA DELLE PROPORZIONI

Si dice cocktail, ma si pensa Martini.

Perché è questo il **cocktail più diffuso, più citato da cinema e letteratura**,

VARIANTI



COSMOPOLITAN

€ 8,00

Oltre alla vodka al posto del gin, prevede l'uso di Cointreau, succo di mirtillo e succo di lime.

VODKATINI

€ 8,00

Scompare il gin, sostituito dalla vodka. Per il resto resta tutto uguale.

IN AND OUT MARTINI

€ 8,00

È la variante con il "vermut a perdere", nel senso che lo si mescola con il ghiaccio (In) e quindi lo si butta (Out), conservando il ghiaccio, che viene mescolato con il gin.



AMERICANO

Sicuramente un cocktail **100% italiano**, anche se il nome suggerisce il contrario.

Anticamente chiamato Milano Torino, per via degli ingredienti: il vermouth originale di Torino e bitter Campari prodotto a Milano.

Con il **ritorno dei nostri immigrati americani**, si è sparsa l'abitudine di ordinare queste bevande servite con abbondante ghiaccio, e allungate con acqua gasata, a quella richiesta l'oste esclamava **"tu vu fa l'americano!!"**

I NOSTRI VERMOUTH



MARTINI ROSSO

€ 8,00

Martini, **dal 1863 icona mondiale italiana nel mondo**. Ambasciatore del gusto, che rappresenta uno stile che ognuno di noi conosce e apprezza.



COCCHI

€ 9,00

Un vermouth che emoziona, ricco di sensazioni: tra le erbe e spezie aromatizzanti sono protagonisti l'artemisia e gli agrumi che con la china donano equilibrati toni amaricati e agrumati, che caratterizzano lo stile di Cocchi.



NEGRONI

€ 9,00

UNA STORIA ITALIANA, GIN A PARTE

Correva l'anno **1919** o forse 1920. A Firenze il conte Camillo Negroni, frequentatore abituale del **Caffè Casoni, nella centralissima via Tornabuoni**, chiede un giorno a **Fosco Scarselli**, barman giovane ma già molto apprezzato, un "rinforzo" per il suo aperitivo del cuore, l'**Americano**, a base di vermut rosso e bitter Campari con una spruzzatina di seltz o soda. Il conte, sulla cinquantina e forte bevitore, propone di **aggiungere ai due liquori** non acqua gassata, ma un ben più poderoso e alcolico **terzo di gin**. Scarselli esegue con perizia. Buonissimo. Il nuovo miscuglio diventa per i due "il solito" e per tutti i clienti che puntano il bancone accogliente del Casoni come un faro nella nebbia "un **Americano alla maniera del conte Negroni**".

VARIANTI

NEGRONI OLD STYLE

€ 9,00

Alla ricetta ufficiale IBA si aggiunge una spruzzata di seltz e una scorza di limone.

NEGRONI SBAGLIATO

€ 9,00

Con spumante brut al posto del gin. Lo spumante va aggiunto per ultimo.

NEGROSKY

€ 9,00

La vodka sostituisce il gin.

NEGRONI DELLA MAMMA

€ 9,00

Con l'aggiunta di succo d'arancia.

CHERRY NEGRONI

€ 9,00

Gin, campari, vermouth, estratto di ciliegie



DAIQUIRI

€ 8,00

Una bevanda colma di dolcezza.

È uno dei cocktail più bevuti al mondo, fresco, fruttato e dissetante, nobilitato dalla prestigiosa **impronta letteraria che gli ha impresso Ernest Hemingway**.

VARIANTI E FROZEN

FRUTTO DELLA PASSIONE

€ 8,00

MANGO

€ 8,00



MARGARITA

€ 8,00

SOTTO I CIELI DEL MESSICO

Il Margarita è un cocktail a prima vista gentile, fresco e profumato, ma in realtà **corposo e piuttosto potente**.

INGREDIENTI: tequila, lime, triple sec

VARIANTI

TOMMY'S MARGARITA

€ 8,00

A base di tequila, lime e due cucchiaini di nettare d'agave. È una delle versioni oggi più apprezzate, forse per quel tocco salutista "offerto dal nettare d'agave.



MOJITO

€ 8,00

SORTILEGIO CARAIBICO

La **storia del Mojito si perde nell'epopea dei pirati a caccia di tesori nelle isole caraibiche**. Sembra che il suo più lontano antenato risalgia al XVI secolo, e precisamente all'epoca di **sir Francis Drake, il corsaro inglese al servizio della regina Elisabetta I, sbarcato a Cuba per impossessarsi dell'oro degli aztechi**, custodito fra i tesori reali dell'isola in mano agli spagnoli. L'assalto non gli riuscì, ma la leggenda vuole che nel corso dell'assedio un suo cugino, sir Richard Drake, **abbia inventato una bevanda alcolica ispirata alle tradizioni del luogo**, mescolando aguardiente (o tafia), un precursore del rum, con zucchero di canna, succo di lime e foglie di una particolare qualità di menta che i locali chiamavano yerbabuena. Ovviamente non è chiaro quanto ci sia di vero in questa ricostruzione, ma si "sa che il **Draque, chiamato anche Isla o Draquecito, diventò popolare in Colombia, in Messico e in Venezuela, tutti paesi saccheggiati dal pirata della regina**. Si sa anche che già nel XVIII secolo gli schiavi africani al lavoro nei campi delle isole caraibiche producevano una bevanda simile, ottenuta mischiando il guarapo, ossia il succo di canna da zucchero, con aguardiente, che chiamavano **mojo ("incantesimo", "sortilegio")** e l'usavano come elisir medicinale per guarire lo scorbuto e altre malattie comuni a quel tempo"

VARIANTI



CHERRY LIME MOJITO

€ 9,00

Mojito aromatizzato alla ciliegia

PUNCH CUBANO

€ 8,00

Rum scuro, succo di lime, zucchero di canna, coca cola

MOJITO FIDEL

€ 8,00

Rum, zucchero di canna, succo di lime, birra chiara



CUBA LIBRE

€ 8,00

ALLA RICERCA DELLA LIBERTÀ PERDUTA

Il suo nome **evoca il destino dell'isola**, sempre alla ricerca di una libertà da secoli negata

INGREDIENTI: rum bianco, coca cola, succo di lime spremuto



MOSCOW MULE

€ 8,00

Il moscow mule è il drink che ha contribuito, più di ogni altro, alla popolarità della vodka negli stati uniti.

INGREDIENTI: vodka, lime spremuto, ginger beer

VARIANTI



ITALIAN MULE

€ 8,00

!Simpatica variante, in aggiunta l'amaro lucano. Il risultato calca più forti, ma decisamente a vantaggio nel sapore

INGREDIENTI: amaro lucano, lime spremuto, ginger beer



RUM COOLER MANGO SPICY

€ 8,00

Perfetto per affrontare una giornata in spiaggia, grazie al mango fresco e a quel gusto leggermente piccante. Rum, mango fresco, sciroppo di peperoncino, succo di lime, soda.

ICED TEA & SOUR



LONG ISLAND ICED TEA

€ 8,00

Spesso si legge che il L.I.I.T. sia stato inventato durante il proibizionismo. Questa interpretazione non è corretta, soprattutto perché la vodka e giunta negli U.S.A solo vent'anni più tardi. Altro non trascurabile elemento è l'uso della cola, che durante il proibizionismo non era certo un ingrediente in auge. Ad ogni modo, il drink **è stato inventato da Robert Rusebud detto "Butt" all'Oak beach Inn locale notturno di Long Island nel 1970**. Il cocktail avuto nel tempo innumerevoli varianti che l'hanno fatto diventare popolare in ogni angolo del mondo. Noi ve ne presentiamo le nostre.



BLUE ALASKA ICED TEA

€ 8,00

Rum, gin, vodka, blue curacao, succo di limone, sprite



JAPANESE ICED TEA

€ 8,00

Rum, gin, vodka, midori, succo di limone, Lemon soda



LONG BULL ICED TEA

€ 8,00

Rum, gin, vodka, triple sec, succo di limone, Red Bull



LONG BEACH ICED TEA

€ 8,00

Rum, gin, vodka, triple sec, succo di limone, cranberry



STRAWBERRY GIN SOUR

€ 8,00

Gin, purea di fragole, succo di limone, zucchero



CAIPIRINHA

€ 8,00

La Caipirinha cocktail brasiliano per eccellenza, è il diminutivo di capire che significa contadina o contadinella. Sono stati trovati documenti datati 1856 estratti dal registro ufficiale del sindaco della città Paraty, i quali dimostrano che, **per evitare il diffondersi del colera**, alla popolazione era vietato **bere l'acqua di fonte, se non con l'aggiunta di una piccola quantità di Cachaca**, zucchero e succo di lime. Ingredienti: Cachaca, zucchero di canna, lime.



GIN & TONIC

Il precursore del gin sembra fosse stato **un tonico fatto dal ginepro e proveniente dall'Italia**. Nel XIV secolo, la bacca del ginepro veniva usata per curare malattie dello stomaco ed era considerata un rimedio efficace contro la Black Death (peste). Nel sec. XVII nelle Fiandre nacque **la prima distilleria ad opera di Franciscus De La Boe Sylvius**, di Leiden, naturalista e medico olandese. Sembra sia stato nel il professor Franciscus Leyden, Olanda, che, ben conoscendo ed apprezzando la proprietà diuretiche degli olii essenziali del ginepro, **ridistillò un'infusione di queste bacche macerate in alcol puro ed ottenne un olio terapeutico a basso prezzo che chiamò "Genever"**. In pochi anni tutta l'Olanda scoprì che le sofferenze causate da certe malattie potevano essere curate con questa "medicina", che si riteneva utile per le sue proprietà ai viaggiatori e ai navigatori olandesi mentre si trovavano in viaggio.!

Verso la fine del XVI secolo gli olandesi vendevano in Inghilterra la loro acquavite. In quel periodo per distillare in Inghilterra occorreva un'autorizzazione reale. Nel 1689 sale al trono d'Inghilterra Guglielmo III d'Orange, che proibisce l'importazione delle acquaviti straniere per favorire la produzione di acquaviti di grano inglesi.

Nascono di conseguenza varie distillerie che iniziano la produzione di un'acquavite simile al Genever che ben presto per contrazione viene chiamata Gin. Nel XVIII secolo, **come misura per la profilassi della malaria**, nelle aree colonizzate dell'India e dell'Africa **si miscelavano acqua e chinino in dosi elevate**. Per contrastarne lo spiccato gusto amaro e rendere la bevanda gradita alle truppe, invalse l'uso di **aggiungervi altre bevande aromatiche, preferibilmente gin**.

I NOSTRI GIN



BOMBAY SAPPHIRE

€ 7,00

Origine: Inghilterra

Caratteristiche: London dry secco

Tonica consigliata: Fever Tree premium indian



GIN MARE

€ 9,00

Origine: Spagna

Caratteristiche: basilico, timo, rosmarino, olive, agrumi, frutti rossi

Tonica consigliata: Fever Tree Mediterranean



HENDRICK'S

€ 9,00

Origine: Inghilterra

Caratteristiche: cetriolo e petali di boccioli di rose

Tonica consigliata: Fever Tree Premium Indian



CAORUNN

€ 8,00

Origine: Scozia

Caratteristiche: floreale, agrumato e frutti come la mela rossa

Tonica consigliata: 1724



BLUECOAT

€ 10,00

Origine: U.S.A.

Caratteristiche: speziato, agrumato

Tonica consigliata: Fever Tree Premium Indian



BOTANIC

€ 11,00

Origine: Spagna

Caratteristiche: agrumato con una spezia chiamata "la mano del Buddha" e mandorla, cardamomo e fiori d'arancio

Tonica consigliata: Fever Tree Mediterranean



MONKEY

€ 10,00

Origine: Germania

Caratteristiche: speziato con note agrumate e acqua di fonte

Tonica consigliata: Fentimans Herbal

COCKTAILS



RAINIER CHERRY PALOMA

€ 8,00

Tequila, grand Marnier, succo di pompelmo, purea di ciliegie, soda al pompelmo rosa.



SPRITZ

€ 8,00

Locale, globale

ANALCOLICI



STRAWBERRY DELIGHT

€ 7,00

Purea di fragole, succo di ananas, polpa di cocco.



PINEAPPLE PASSION

€ 7,00

Ananas fresco, succo di ananas, polpa del frutto della passione.



STRAWBERRY LEMONADE

€ 7,00

Purea di fragole, succo di pompelmo, succo di limone, zucchero.