

LP

1948
Il Bistrot

TEL/WHATSAPP: 0823 20 20 49
WWW.LOMBARDIPASTICIERI.IT





LOMBARDI PASTICCIERI NASCE NEL LONTANO 1948 CON ANGELO E MATILDE LOMBARDI. SIAMO IN PIENO DOPO GUERRA E LA POPOLAZIONE DA UN LATO CONTA I DANNI E DALL'ALTRO AVVIA IL PERCORSO DI RINASCITA, PASSANDO ANCHE ATTRAVERSO L'ARTE DELLA PASTICCERIA.

LA PRODUZIONE DI DOLCI È DI QUALITÀ, I SACRIFICI SONO MOLTEPLICI E LA PICCOLA AZIENDA SI FA STRADA TRA LA GENTE DEL PAESE. SALVATORE, UNO DEI FIGLI, È LA CHIAVE DEL SUCCESSO DELLA SECONDA GENERAZIONE, CHE ARRIVA A FORNITURE DI DOLCI IN TUTTA LA PROVINCIA E OLTRE, E CHE ACCOMPAGNA IL PERCORSO DI CRESCITA PASSO DOPO PASSO CON LUNGI E PAZIENTI INVESTIMENTI SIA NEL PERSONALE QUALIFICATO SIA NELLA CONTINUA RICERCA DELLE MATERIE PRIME GARANTENDO UNA SEMPRE CRESCENTE QUALITÀ AI TANTI NUOVI CLIENTI.

ALL'INIZIO DEGLI ANNI '80 CIRA E ANGELA, FIGLIE DI SALVATORE, CON I RISPETTIVI CONSORTI MICHELE ED ANIELLO, INAUGURANO LA TERZA GENERAZIONE DI FORZA LAVORO NEI PICCOLI LABORATORI DI PASTICCERIA ARTIGIANALE. MICHELE ED ANIELLO, AMICI DI INFANZIA, FANNO INGRESSO PER CASO IN PASTICCERIA MA DA QUEL MOMENTO SCELGONO DI SEGUIRE L'AMORE, OLTRE CHE PER CIRA ED ANGELA, ANCHE PER L'ARTE DELLA PASTICCERIA, SPECIALIZZANDOSI RISPETTIVAMENTE NELLA PRODUZIONE DI DOLCI TRADIZIONALI E NELLA SAPIENTE ARTE DEI GRANDI LIEVITATI, OGGI RICONOSCIUTI E PLURIPREMIATI.

SONO GLI ANNI D'ORO PER L'ITALIA E LA SPINTA È TALE CHE NASCE ANCHE LOMBARDI CATERING & BANQUETING, SPECIALIZZATO IN ORGANIZZAZIONE DI EVENTI DI OGNI TIPO, PROGETTO SPOSATO APPIENO DA ANGELA CON IL SUPPORTO DI CIRA, CHE NEL FRATTEMPO SCOPRE LA SUA VENA ARTISTICA E DIVENTA UNA DECORATRICE IMPECCABILE. CORSI PROFESSIONALI ED ESPERIENZA IN AZIENDA FANNO SÌ CHE VENT'ANNI DOPO I RISULTATI SIANO STRAORDINARI: PIÙ DI 150.000 CLIENTI SODDISFATTI DAGLI ELEGANTI E RAFFINATI EVENTI FIRMATI LOMBARDI CATERING & BANQUETING, E TANTISSIMI ALTRI PRONTI A RACCOLGERE LE SFIDE EVOLUTIVE DEI LABORATORI DI PASTICCERIA. È GIÀ L'ALBA DEL TERZO MILLENNIO E LA FAMIGLIA LOMBARDI CONTINUA A LAVORARE SODO PER I PROPRI CLIENTI, CHE ORMAI SI ASPETTANO PRODUZIONI D'ECCELLENZA IN OGNI SAPORE, IN OGNI FORMA E COLORE...

IL 13 MARZO 2008, IN OCCASIONE DEL 60° ANNIVERSARIO DELL'AZIENDA, SI INAUGURA LO STABILIMENTO PRODUTTIVO E IL NUOVO PUNTO VENDITA DI LOMBARDI PASTICCIERI DAL 1948, CON ANNESSA CAFFETTERIA, CIOCCOLATERIA E SALATERIA NEL CUORE DELLA CITTÀ DI MADDALONI, NONOSTANTE I CLIENTI PROVENGANO DA OGNI PARTE D'ITALIA E DEL MONDO.

LA STORIA CONTINUA OGGI CON LA 4ª GENERAZIONE MOTIVATA DALLO STESSO SPIRITO DI SACRIFICIO DEI GENITORI E DEI NONNI E PRONTA AD AFFRONTARE LA NUOVA SFIDA DEL COMPLESSO MONDO DELLA PIZZA E DELLA RISTORAZIONE.

DOLCI

Lascia spazio per dopo

DOLCI

1° PREMIO CAKE STAR

Pasta sfoglia all'italiana, brunoise di mele annurche caramellate alla vaniglia, salsa al caramello salato, chantilly leggera alla vaniglia, chips di mele annurche e cioccolato bianco

ALLERGENI: 1-3-7-8-10

10,70

GIOIE E DELIZIE

Delizia a limone da cucchiaino (bisquit al limone, crema leggera al limone, cremoso al limone, confit di limone e cubetti di limoni canditi homemade)

ALLERGENI: 1-7-10

10,70

POP CORN E PATATINE

Maritozzo alla patata dolce, cuore di gelato alla nocciola, chantilly al pop corn, pralinato leggermente salato al pop corn, chips di patata dolce

ALLERGENI: 1-7-8-10

10,70

'CAL 'O PANAR'

Mousse alla ricotta di bufala, cuore liquido al fico bianco, croccante al cioccolato dulcey e gelato al caramello

ALLERGENI: 1-7-8-10

10,70

TI DEVE PIACERE

Millefoglie con namelaka al mango, tartare di pesca alla vaniglia, caramello al passion fruit e crumble al cacao

ALLERGENI: 1-7-10

10,70

IL TRANCIO DI PIZZA SFOGLIATA DOLCE

La sintesi della pizza in pasticceria. Impasto pizza laminato al burro come un croissant francese. Sfogliatura a vista per una forma iconica a trancio di pizza e un gusto che ti sorprenderà!

MANCA POCO PER UNA CHEESECAKE

Pizza sfogliata con cuore di lampone liquido, gelee di lamponi, namelaka alla vaniglia, lamponi croccanti e menta

ALLERGENI: 1-7-10

10,70

SOGNO O SON DESTO?

Pizza sfogliata con cremoso al limone, limone candito, limoni croccanti e burro d'arachidi leggermente salato homemade

ALLERGENI: 1-5-7-8-10

10,70

Antipasti

POLPO CON PANZANELLA MEDITERRANEA

Polpo cotto a bassa temperatura e poi alla brace con panzanella mediterranea

ALLERGENI: 1-14

16,70

MOZZARELLA, BOTTARGA E FICO

Mozzarella da 125gr, bottarga di muggine e fico bianco del Cilento sciroppato allo zenzero e fili di peperoncino

ALLERGENI: 4-7

9,70

ALICI RIPIENE

Alici ripiene di mozzarella, panate al riso venere, gel di limone e sedano

ALLERGENI: 4-7-9

9,70

MONTANARA DI MARE 3 PZ

Montanara di mare con crema di piselli, insalatina di calamaro cotto a bassa temperatura, marinato al lime e pepe rosa, cipolla rossa in agrodolce.

ALLERGENI: 1-14

9,70

BRUSCHETTA POMODORINI E SCAGLIE

Bruschetta di pane cafone, pomodorini in tre nature e scaglie di parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mesi

ALLERGENI: 1-7

5,70

TARTARE DI FASSONA

Tartare di fassona piemontese, mayo all'aglio nero homemade, misticanza di germogli in acquaponica

ALLERGENI: 3

14,70



Primi Piatti



LOMBARDI E 28 PASTAI. SOLO PASTA DI GRAGNANO IGP DI CERTIFICATA ZERO GLIFOSATO E ZERO PESTICIDI.

SOLSTIZIO D'ESTATE

Casareccia mantecata a freddo con pesto di basilico homemade, limone e pinoli alla brace battuti al coltello

ALLERGENI: 1-8

10,70

PARCO DELLA VITTORIA

Raviolo di pasta fresca ripieno di ricotta di bufala, crema di patate viola, tartare di gambero e polvere di guanciale di nero Casertano

ALLERGENI: 1-2-3-7

18,70

OMAGGIO A LA DEVOZIONE

Spaghettoni con pacchettelle del piennolo del Vesuvio DOP, passata stracotta di pomodoro San Marzano DOP, pomodorini semicanditi germogli di basilico greco.

ALLERGENI: 1

13,70

OLD SCHOOL

Fusilloni alla nerano

ALLERGENI: 1-7

13,70

GIALLO BACCALÀ

Linguina mantecata al limone e capperi, baccalà in oliocottura e crumble di olive nere Caiazzane

ALLERGENI: 1-4

16,70

BIANCA E NORMA

Rigatone con crema di melanzane alla brace e maggiorana, primo sale arrosto, cacioricotta del Cilento e crumble di nocciole bruciate

ALLERGENI: 1-7-8

13,70

Secondi Piatti

Dal Mare

CALAMARO ARROSTO

Calamaro arrosto in guazzetto alla pizzaiola

ALLERGENI: 1-14

16,70

SALMONE IN CROSTA DI PANE

Salmone in crosta di pane verde alle erbe, porro alla brace e caviale di aceto balsamico di Modena D.O.P.

ALLERGENI: 1-4-12

16,70

BACCALÀ IN OLIO COTTURA

Baccalà in olio cottura, crema di cipolla bianca bruciata, salsa liquida ai lamponi, basilico viola.

ALLERGENI: 4

18,70

TAGLIATA DI TONNO

Tagliata di tonno ai semi di sesamo con crudo di scarola riccia, pomodorini gialli e rossi canditi homemade, olive taggiasche, sale maldon affumicato

ALLERGENI: 4-11

19,70

Dalla Terra

SALSICCIA DI NERO CASERTANO

Salsiccia di nero casertano, chips di patata gialla, tris di verdure grigliate

ALLERGENI: -

14,70

TAGLIATA DI MARCHIGIANA

Tagliata di marchigiana, rucola selvatica, pomodorini semicanditi e scaglie di parmigiano Reggiano D.O.P. 24

ALLERGENI: 7

18,70

FILETTO DI VITELLO

Filetto di vitello, con spinaci appassiti olio e sale, patata sauté saltate al burro e rosmarino

ALLERGENI: 7

16,70

SOVRACCOSCIA DI POLLO

Sovraccoscia di pollo cotto a bassa temperatura e poi alla brace con zucchine alla scapece, ketchup di teriyaki

ALLERGENI: 1-6

15,70

Insalate

LA POLLASTRA

Straccetti di pollo grill, insalata mista, pomodorini ciliegini, scaglie di parmigiano reggiano dop 12 mesi, carote e finocchi grill

ALLERGENI: 7

9,70

LA PIOVRA

Songino, Polipo scottato, patate al vapore, olive nere caiazzane, cavolo cappuccio e pomodorini semidry

ALLERGENI: 4

11,70

LA COLORATA

Insalata mista, ciliegine di mozzarella di bufala, puntarelle, acciughe del mar cantabrico, mandorle tostate, pomodorini gialli e rossi canditi

ALLERGENI: 7-8

12,70

Bowl

SALMONE

Riso semintegrale al salto, salmone rosticciato, crudo di zucchine al limone, avocado, germogli di cavolo biologico

ALLERGENI: 4

11,70

POLPO

Riso semintegrale al salto, polpo scottato, ceci croccanti, pomodorini semidry, germogli di mostarda e peperoncino, mango alla piastra

ALLERGENI: 4-10

11,70

POLLO

Riso semintegrale al salto, pollo arrostito, verdure alla julienne, pomodori secchi all'olio evo, rucola selvatica, cipollotto alla soia, semi di sesamo

ALLERGENI: 6-11

9,70



LOMBARDI PIZZERIA



LOMBARDI PIZZERIA

PIZZE

Le Classiche

PIZZE

“Se ogni pizza è diversa.
allora la pizza è un essere vivente!”

MARGHERITA

(ci mettiamo il parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mesi)

ALLERGENI: 1-7-10

6,70

PROVOLA E PEPE

(è rossa)

ALLERGENI: 1-7-10

6,70

BUFALA

(non è Campana D.O.P.)

ALLERGENI: 1-7-10

7,70

DIAVOLA

(il salame è semi piccante)

ALLERGENI: 1-7-10

8,70

CAPRICCIOSA

(non c'è il salame e i carciofi sono quelli arrostiti sui carboni)

ALLERGENI: 1-7-9-10

11,70

NAPOLETANA

(è quella con l'aglio e l'origano)

ALLERGENI: 1-10

6,00

MARINARA

(è quella con le acciughe... del mar Cantabrico)

ALLERGENI: 1-4-10

10,70

L'INTRAMONTABILE

Fior di latte di Agerola, pacchetella di pomodorino giallo, prosciutto crudo di Norcia I.G.P., rucola selvatica e scaglie di parmigiano reggiano D.O.P. stagionato 24 mesi

ALLERGENI: 1-7-9-10

11,70

Richiedi la tua pizza senza glutine.

Le pizze sono cotte nello stesso forno, con griglia dedicata, per ridurre il contatto e il rischio di contaminazione.



LOMBARDI PIZZERIA



LOMBARDI PIZZERIA

PIZZE

Le Signature

PIZZE

TI CHIEDIAMO DI GUSTARLA COSÌ COME È STATA PENSATA. OGNI PIZZA NASCE DA UN ABBINAMENTO PRECISO DI INGREDIENTI.
NON È POSSIBILE COMPORRE LE PIZZE.

MADDALONI

Crema di carciofi arrostiti, **fior di latte** di Agerola, **mortadella d'asina** artigianale di Sabatino Cillo, **cuore di carciofo** arrostito maddalonese, scaglie di **provolone del monaco** D.O.P. e gel di prezzemolo, olio evo az. agricola monte della torre

ALLERGENI: 1-7-10

13,70

LA FUORICLASSICA

Friggiteli spadellati con **pomodoro del piennolo** del Vesuvio D.O.P., **fior di latte** di Agerola e poi all'uscita: **pancetta tesa** di nero Casertano, **crema di pecorino** Romano D.O.P. buccia nera, olio evo monocoltivar saella "a criatura" Tenuta la selva

ALLERGENI: 1-7-10

13,70

MA ALMENO LA SAI FARE?

Stracotto di pomodoro san marzano D.O.P., **provola** di Agerola, **melanzane dorate e fritte**, crema e chips croccanti di **parmigiano Reggiano** D.O.P. 24 Mesi, olio evo az. agricola monte della torre

ALLERGENI: 1-3-7-9-10

10,70

NERO QUASI CASERTANO

Fior di latte di Agerola, **wurstel** di marchigiana artigianale di Sabatino Cillo, spicchi di **patate con buccia** rosticciate, **Mayo** all'aglio nero, scorzetta di **lime e pepe rosa**, olio evo az. agricola monte della torre

ALLERGENI: 1-3-7-10

11,70

DIVERSAMENTE ESTIVA

Crema di noci homemade, **fior di latte** di Agerola, **capocollo** di suino nero Casertano, **radicchio** fondente al miele cotto sottovuoto, olio evo monocoltivar ortice "Elaios" delle terre di molinara

ALLERGENI: 1-7-8-10

13,70

FACCIAMO QUATTRO PASSI... A NERANO?

Crema di zucchine fritte, **fior di latte** di Agerola, cubetti croccanti di **zucchine alla menta** cotti sottovuoto, **zucchine cristallizzate**, **provole del monaco** D.O.P., olio evo monocoltivar saella "a criatura" Tenuta la selva

ALLERGENI: 1-7-10

13,70

KEBAB SECONDO LP

Fior di latte di Agerola, cubetti di **patata gialla** al forno, **kebab artigianale** dello chef Luigi di Lorenzo alla brace laccato alla salsa Worcester e poi all'uscita petali di **cipolla rossa** cotta sotto sale, **stracciata di bufala** Pugliese e **misticanza di erbe** spontanee in acquaponica all'olio evo monocoltivar coratina Oleificio Roccia

ALLERGENI: 1-6-7-10

13,70

TONNO E CIPOLLA: MANIFESTO ARTIGIANALE

Crema di cipolla bianca bruciata, **provola affumicata** di Agerola. All'uscita: **tranci di tonno rosso** cotto a bassa temperatura conservato sott'olio e spezzati a mano, **petali di cipolla rossa** cotta sotto sale, **polvere di cipolla dorata** e **gel salato di limone**, olio evo monocoltivar ortice "Elaios" delle terre di Molinara

ALLERGENI: 1-4-7-10

14,70

CAPRI SENZA CAPRESE!

Mozzarella di bufala, **pacchette di pomodoro** del piennolo del Vesuvio D.O.P. e poi all'uscita: **pomodoro cuore di bue** brasato al parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mesi, **stracciata di bufala** Pugliese, crema di basilico e **caviale di aceto balsamico** di Modena I.G.P., olio evo az. agricola monte della torre

ALLERGENI: 1-7-8-10

10,70

MARGHERITA SOTTO SOPRA

Pesto di basilico homemade, **fior di latte** di Agerola e poi all'uscita: **pomodorini gialli e rossi** canditi homemade, **crema di pomodoro** San Marzano D.O.P. bruciato, **ciliegine fresche di mozzarella di bufala**, olio evo az. agricola monte della torre

ALLERGENI: 1-7-8-10

13,70



LOMBARDI PIZZERIA



LOMBARDI PIZZERIA

PIZZE

In Pala “non c'è lievito”

PIZZE

La fermentazione è ottenuta dai batteri e i lieviti delle mele biologiche in acqua a temperatura e grado zuccherino controllati. Lieviti selvaggi. Risultato elegante.

POTEVO ESSERE VEGANA

Pizza in pala prima frita e poi finita in forno a cottura accelerata con hummus di ceci alle erbe, salmone selvaggio affumicato, porro alla brace, arancia candita.

ALLERGENI: 1-4-7-10

13,70

BOSCO VERTICALE

Morbido di caprino, speck dell'alto Adige e mirtilli latte fermentati in due consistenze

ALLERGENI: 1-7-10

12,70

DOLCE & SALATO

Fiocchi di prosciutto crudo di Norcia, Fico bianco del Cilento profumato allo zenzero e peperoncino, stracciata di bufala e caviale di aceto balsamico di Modena I.G.P., germogli di senape nera di acquaponica

ALLERGENI: 1-7-10

11,70

QUESTE PIZZE NON POSSONO ESSERE RICHIESTE GLUTEN FREE

PIZZE

Fritte e Accelerate

PIZZE

Prima fritto in olio a 180° per pochi secondi e poi terminato in forno a cottura accelerata che con la sua avanzata tecnologia la rende morbida dentro e asciutta e croccante fuori. Provala

LA MARINARETTA

Stracotto di pomodoro san marzano D.O.P., datterini gialli e rossi semicanditi con olio all'aglio, acciughe del mar Cantabrico, olive nere Caiazzane, capperi di salina azienda agricola Salvatore D'amico presidio slow food e origano di montagna

ALLERGENI: 1-4-7-9-10

12,70

UNA MONTANARA AL MARE

Provola affumicata di Agerola e poi all'uscita: ristretto di mare, tartare di gambero rosso, polvere di aneto e uova di salmone

ALLERGENI: 1-2-4-7-9-10-13-14

15,70

SONO NORMALE ?

Stracotto di pomodoro san marzano D.O.P., cubetti di melanzane fritte, pomodorini datterini canditi homemade, gel di melanzane alla brace e maggiorana, cacioricotta del Cilento.

ALLERGENI: 1-7-10

11,70

QUESTE PIZZE NON POSSONO ESSERE RICHIESTE GLUTEN FREE

Bevande

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO	3,00
COCA-COLA 33CL	3,00
COCA-COLA ZERO 33CL	3,00
FANTA 33CL	3,00

Birre alla spina



PREMIUM LAGER

PROVENIENZA: Italia
FERMENTAZIONE: Bassa
STILE: Premium Lager
COLORE: Giallo paglierino
GRADO ALCOLICO: 4,8%

Birra chiara equilibrata e raffinata, dal corpo rotondo e dal gusto pieno. Presenta piacevoli note floreali e fruttate, con un amaro moderato e ben bilanciato.

20CL 3,00 40CL 5,50

PREMIUM DOPPIO MALTO

PROVENIENZA: Italia
FERMENTAZIONE: Bassa
STILE: Bock / Doppio Malto
COLORE: Rosso scuro
GRADO ALCOLICO: 7,5%

Birra doppio malto dal corpo strutturato e dal gusto pieno. Si distingue per le note di malto tostato e zucchero di canna, con un equilibrio morbido e leggermente dolce, accompagnato da un amaro piacevole e persistente.

20CL 3,50 40CL 6,00

WEISS NON FILTRATA DI FRUMENTO

PROVENIENZA: Germania / Ricetta Menabrea
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Weiss
COLORE: Giallo paglierino velato
GRADO ALCOLICO: 5,2%

Birra Weiss non filtrata dal corpo strutturato e dal gusto fresco, delicato e fruttato. Il suo aspetto naturalmente torbido è dato dalla presenza di lieviti in sospensione, che contribuiscono al suo carattere morbido e alla schiuma abbondante e persistente.

30CL 4,50 50CL 7,00

Birre in bottiglia



MENABREA AMBRATA 33CL

PROVENIENZA: Italia
FERMENTAZIONE: Bassa
STILE: Premium Lager Amber
COLORE: Ambrato
GRADO ALCOLICO: 5,0%
Prodotta con malto, mais, luppolo e acqua.
Birra di buon corpo nonostante il contenuto grado alcolico.

5,00



MENABREA STRONG 33 CL

PROVENIENZA: Italia
FERMENTAZIONE: Bassa
STILE: Strong Lager
COLORE: Oro
GRADO ALCOLICO: 8,0%
Birra dal corpo deciso, rotondo, con una schiuma aderente e persistente, con un equilibrio tra dolce ed amaro.

5,00



MENABREA NON FILTRATA 33 CL

PROVENIENZA: Italia
FERMENTAZIONE: Bassa
STILE: Lager
COLORE: Giallo velato
GRADO ALCOLICO: 5,2%
Sorprende per il suo sapore pieno, corposo e il retrogusto morbido, con sapore del luppolo poco accentuato. Presenza di lieviti in sospensione, responsabili della sua opacità.

5,00



FLENSBURGER PILSENER 33 CL

PROVENIENZA: Germania
FERMENTAZIONE: Bassa
STILE: Pilsener
COLORE: Giallo Paglierino
GRADO ALCOLICO: 4,8%
Molto secca e luppolata dal corpo leggero con note erbose.

7,00



TYRIS IPA 33 CL

PROVENIENZA: Spagna
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: IPA
COLORE: Dorato
GRADO ALCOLICO: 6,2%
Birra gustosa, aromatica con un retrogusto rinfrescante alle erbe.

5,00



RIEGELE SPEZIATOR DUNKEL

PROVENIENZA: Germania
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Bock/Doppelbock, Schwarz
COLORE: Scuro
GRADO ALCOLICO: 7,5%
Birra Doppelbock classica tedesca. Colore scuro ma dal gusto corposo e focoso e dal forte impatto caramellato e tostato.

6,00



RIEGELE WEISSE ALKOHOLFREI 50 CL

PROVENIENZA: Germania
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Wiese
COLORE: Biondo non filtrato
GRADO ALCOLICO: 0,0%
Birra senza alcol dal colore paglierino leggera ma con gusto pieno, fresco e fruttato

6,00



RIEGELE IPA ALKOHOLFREI 50 CL

PROVENIENZA: Germania, Baviera
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: IPA analcolica
COLORE: Dorato / biondo
GRADO ALCOLICO: 0,4%
Birra IPA analcolica dal gusto fresco e fruttato, con note tropicali e una piacevole componente luppolata. Prodotta con due lieviti speciali Riegele e tre varietà di luppolo: Amarillo, Mandarinina e Simcoe. Corpo snello, finale leggermente amaro e beva molto equilibrata.

7,00



GUINNESS DRAUGHT STOUT 33 CL

PROVENIENZA: Irlanda
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Stout
COLORE: Rubino scuro
GRADO ALCOLICO: 4,2%
Al naso offre dolci aromi di caffè e malto. Al palato si dimostra morbida e cremosa, con note tostate di caffè e cacao.

7,00



DESNUDA GLUTEN-FREE ALE 33CL

PROVENIENZA: Italia
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Koelsch
COLORE: Biondo Dorato
GRADO ALCOLICO: 5,0%
Birra chiara con aromi floreali e leggermente speziati.

6,00



GOUDEN CAROLUS TRIPEL 33 CL

PROVENIENZA: Belgio
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Abbey Tripel
COLORE: Biondo Dorato
GRADO ALCOLICO: 9,0%
Birra molto equilibrata, dal gusto prevalentemente amaro.

9,00



KARMA - CUBULTERIA

PROVENIENZA: Italia, Campania
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Italian Wheat
COLORE: Giallo dorato
GRADO ALCOLICO: 6,5%
Birra chiara doppio malto ad alta fermentazione, prodotta con malto di frumento e d'orzo. Si distingue per le note aromatiche di cannella e bucce d'arancia, con un gusto complesso, elegante e intrigante. Rifermentata e affinata in bottiglia, può presentare sedimento naturale.

33CL
6,00
75CL
13,00



KARMA - AMBER DOLL 33CL

PROVENIENZA: Italia, Campania
FERMENTAZIONE: Alta
STILE: Amber Honey Ale
COLORE: Ambrato
GRADO ALCOLICO: 5,7%
Birra artigianale ambrata al miele di castagno, dal carattere morbido e avvolgente. L'uso del miele esalta la dolcezza del malto e dona un gusto armonico, pieno e riconoscibile. Rifermentata e affinata in bottiglia, può presentare sedimento naturale.

33CL
6,00
75CL
13,00

Birre in bottiglia



KARMA - SECINA 33CL

PROVENIENZA: Italia, Campania

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: Birra alla segale / Spiced Beer

COLORE: Dorato carico

GRADO ALCOLICO: 6%

Birra artigianale campana prodotta con segale del Matese e bacche di ginepro. Al gusto risulta rustica, leggermente speziata e ben equilibrata, con un carattere territoriale che richiama la tradizione dell'area tra Letino e Miralago.

6,00



KARMA - CARMINIA 33CL

PROVENIENZA: Italia, Campania

FERMENTAZIONE: Alta

STILE: India Pale Ale

COLORE: Ambrato

GRADO ALCOLICO: 5,5%

Birra artigianale campana in stile India Pale Ale, dal carattere aromatico e deciso. Al naso presenta note di agrumi, fiori e leggere sfumature erbacee, accompagnate da richiami speziati e caramellati. Al gusto risulta equilibrata, con una base maltata morbida e una piacevole componente luppolata che dona freschezza e persistenza al sorso.

6,00



NOAM 33CL

PROVENIENZA: Germania

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Lager non filtrata

COLORE: chiara

GRADO ALCOLICO: 5,2%

A differenza della birra artigianale, la NOAM è stata sviluppata nell'epicentro delle scienze birrarie. L'Università Tecnica di Monaco gestisce la cosiddetta Scuola di Scienze della Vita a Weihenstephan. E' vincitrice dell'European Beer Star e del Cannes Lion Design Awards.

6,00

Drink List

Tutti i succhi, gli sciroppi e le toniche sono frutto di un attento processo di ricerca e costruzione dei semilavorati utilizzati in questo nuovo concetto di Mixology... anche completamente alcohol free!
Il barman è il protagonista di questo drink homemade inimitabile!

"MARGHERITA TONIC"

Gin al pomodoro pachino IGP - acqua tonica al basilico - basilico limone

11,70

WHITE SAGE NEGRONI

Bitter bianco, vermouth dry, vermouth bianco, gin alle erbe, foglie salvia

11,70

FRENCH1948 - ANIMALAVICA EDITION

Dry gin, succo di limone, sciroppo zucchero, Falanghina del Sannio dop spumante "Anima Lavica"

11,70

"MARGIN TONIC"

Gin MarGin alle spezie marocchine, Indian tonic, rosmarino fresco

11,70

"DAY23" BY NICOLA VARONE

Secondo classificato regionale Campania AIBES 2022 Cognac alle pere, Galliano, liquore al lychee, sweet&sour all'arancia e limone

11,70

Analcolic List

"NO-JITO"

Rum analcolico, memento verde, foglie di menta, zucchero di canna, succo di lime, skinny tonic

9,70

"PECORINO ZERO SPRITZ"

Succo di arancia fresca, bitter rosso analcolico, pecorino biologico dealcolato, Ferrarelle Maxima

9,70

"ONDE DEL MARE"

Memento azzurro, cordiale lime e cetriolo, acqua tonica speziata

9,70

"SONO HUGO MA NON SONO UN BOSS"

Sciroppo fiori di sambuco, ginger beer, tonica ai fiori di sambuco foglie di menta

9,70

"GINZ...ERO"

Gin zero alcol, skinny tonic (É possibile scegliere tra 3 tipi di gin analcolic)
(Dry - Profumato agli agrumi - Speziato al peperoncino)

9,70

Amari



AMARO MATTO AUTENTICO

Vol. 32,7% - Provenienza: Campania - Italia

Un amaro autentico, geniale, imprevedibile e deciso, creato da Mauro Giannini con una lenta macerazione di 4 mesi in pregiato Brandy invecchiato in botti di slavia del 1969 di alloro, mirto, rosmarino e noci nel giardino nascosto in Traversa della Fonte alle pendici di Caserta Vecchia, con aggiunta di arance del Vesuvio e limoni di Sorrento.

5,00



AMARO VENTI

Vol. 26% - Provenienza: Lago di Como - Italia

L'Amaro Venti nasce da un'accurata selezione di 20 botaniche provenienti da ben 20 regioni italiane diverse, condensando nel sorso l'anima mediterranea della nostra penisola. Dagli aromi di macchia mediterranea, spezie dolci, erbe officinali e accenti balsamici, è un digestivo di grande purezza e morbidezza, con un persistente e rinfrescante finale aromatico. Intenso ed elegante, è caratterizzato da un profilo olfattivo che esprime profumi fragranti scorza d'arancia, di agrumi, di erbe officinali, di erbe aromatiche della macchia mediterranea, di genziana, mirto, delicate spezie e cenni balsamici di bacche di ginepro.

5,00



AMARO AMARA

Vol. 30% - Provenienza: Sicilia - Italia

Amaro Amara di Arancia Rossa Siciliano è un Liquore Siciliano prodotto alle pendici dell'Etna nel Catanese, dove si estendono ettari di agrumeti di Arance Rosse Siciliane. Nasce dall'infusione di erbe aromatiche e dalle migliori scorze di Arance Rosse Siciliane IGP dal gusto unico ed elegante

5,00



AMARO FORMIDABILE

Vol. 33,5% - Provenienza: Lazio - Italia

L'Amaro Formidabile è un amaro italiano frutto di una ricercata utilizzazione di materie prime e di un lento processo artigianale che prevede la macerazione di piante aromatiche e officinali in purissimo alcool di grano, senza aggiunta di aromi, coloranti e caramello. Unico, originale e pluri-premiato, dal sorso rotondo, vellutato e caldo, è la creazione di Armando Bomba, dopo anni di ricerca e passione.

5,00



AMARO INVECCHIATO 24 MESI NONINO RISERVA

Vol. 35% - Provenienza: Friuli Venezia Giulia - Italia

Amaro elegante e avvolgente, nato da una quintessenza di erbe, spezie, frutta, bacche e radici, arricchita da UE®, Acquavite d'Uva Nonino. Invecchiato oltre 24 mesi in barriques di rovere e piccole botti, presenta un gusto morbido e intenso, con note balsamiche, sentori di rabarbaro, arancia fiambata, uvetta sultanina e vaniglia caramellata. Persistente, caldo e raffinato.

5,00



AMARO AMARÈ - PETRONE

Vol. 33% - Provenienza: Campania - Italia

Amarè Petrone è un nobile amaro campano nato dall'infusione di erbe, piante pregiate e agrumi provenienti dal Real Giardino Inglese della Reggia di Caserta. Dal colore ambra scuro con riflessi dorati, presenta un gusto morbido e scorrevole, con sentori aromatici, note agrumate e una chiusura leggermente amaricante. Equilibrato, territoriale e ricco di carattere.

5,00



AMARO VOLO ANALCOLICO

Vol. <0,5% - Provenienza: Lombardia - Italia

Amaro analcolico dal colore ambra scuro, prodotto attraverso estrazione analcolica a freddo di erbe, fiori, foglie, frutta e radici. Al palato risulta balsamico e profondo, con note di rabarbaro, china e angelica. Corposo se servito a temperatura ambiente, più delicato se gustato freddo, è pensato per offrire il piacere dell'amaro tradizionale in una versione senza alcol.

5,00

Grappe



POLI BARRIQUE

SOLERA DI FAMIGLIA GRAPPA RISERVA

Vol: 55% - cuvée di vitigni rossi del Veneto - Italia

Potente e fiera come un leone. Grappa pazientemente custodita nelle cantine sotterranee delle Poli Distillerie, distillata a vapore fluente. Il suo aroma ricorda un cofanetto di legno colmo di cioccolato, vaniglia, liquirizia e chicchi di caffè appena tostati limoni di Sorrento.

8,00



AMOROSA DI SETTEMBRE - GRAPPA POLI

Vol: 40% - vitigno caratterizzante: Vespaiole - Italia

Leggiadra e soave come le Tre Grazie scolpite da Antonio Canova. Grappa giovane Polivitigno®, distillata a vapore fluente. Il suo aroma ricorda un cesto di albicocche fresche, mele verdi e una pera, contornato da fiori bianchi.

10,00



GRAPPA DI BOLGHERI SASSICAIA

VOL:40% - Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon per vino Sassicaia

Maestosa come il viale dei cipressi di Bolgheri, in Toscana. Grappa pazientemente custodita nelle cantine sotterranee delle Poli Distillerie, distillata a vapore fluente. Il suo aroma ricorda un cesto di nocciole tostate, arachidi e cioccolato fondente

12,00



NONINO ANNIVERSARY RISERVA MONOVITIGNO

5 ANNI IN BARRIQUES

Vol. 43% - Ribolla gialla, Merlot, Moscato e Malvasia - ITALIA

Al naso è molto ricca, morbida ed elegante, unica. Con sentori fruttati e floreali, vaniglia, mandorla, frutta secca e uva tipici dei grandi vitigni di origine e dell'invecchiamento in piccole botti di legni diversi.

8,00



GRAPPA CRU MONOVITIGNO RIBOLLA GIALLA

RIBOLLA NONINO

Vol: 45% - Ribolla gialla - Italia

Vinacce selezionate e diraspate raccolte fresche e morbide, di uva ribolla gialla cru friuli selezione Nonino. Produzione limitatissima, millesimata e numerata, strettamente dipendente dalla vendemmia d'annata.

14,00



POLI UVAVIVA ROSSA DI POLI

Vol. 40% - Provenienza: Veneto - Italia

UvaViva Rossa di Poli è un'acquavite d'uva aromatica ottenuta da uva Fragola, detta anche Americana, delle colline di Marostica. Distillata artigianalmente a piccoli lotti con alambicco a bagnomaria, si distingue per un profumo intenso e fruttato, che richiama frutti di bosco, fragole mature, miele di castagno e delicate note floreali. Morbida, vivace e molto aromatica.

8,00



BERTA CASTELLETTO DELL'ANNUNZIATA

VOL:40% - Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon per vino Sassicaia

Maestosa come il viale dei cipressi di Bolgheri, in Toscana. Grappa pazientemente custodita nelle cantine sotterranee delle Poli Distillerie, distillata a vapore fluente. Il suo aroma ricorda un cesto di nocciole tostate, arachidi e cioccolato fondente

12,00



BERTA CASALOTTO ACQUAVITE DI VINO

Vol. 43% - Provenienza: Piemonte - Italia

Grappa invecchiata di grande personalità, nata come omaggio alle origini della famiglia Berta e al territorio piemontese. Distillata con metodo discontinuo in caldaia di rame a vapore, affina in botti di rovere francese da 100 litri. Dal colore ambrato, presenta un profumo complesso e avvolgente, con note di frutta matura, ciliegia, tabacco, cacao, vaniglia e fiori di zagara. Al palato è ricca, morbida e persistente, con un sorso caldo e seducente.

8,00

Luxury Extras



LIMONCELLO IL CONVENTO

Vol. 30% - Provenienza: Campania - Italia

È un liquore di limone di Sorrento, prodotto con soli limoni di Sorrento IGP provenienti dalla penisola sorrentina e da Capri. Sentori pieni e rinfrescanti di limone accompagnano un sorso avvolgente, armonico ed equilibrato.

5,00



MELONCELLO LIQUORE "DOLCE CILETO"

Vol. 25% - Provenienza: Campania - Italia

3 medaglie - Medaglia d'oro al Florida Wine & Spirits Wholesalers of America Competition 2015. • Medaglia d'argento con 89 punti (altamente raccomandato) al Chicago's International Review of Spirits 2014. • Medaglia di bronzo al San Francisco World Spirit Competition 2013. I meloni cantalupo sono coltivati nello stesso stile tradizionale maturano al soledorato in un terreno biologico certificato. Il risultato dell'antica ricetta è il puro e delizioso sapore di melone, che è questo originale e unico Liquore al Meloncello naturale.

5,00



ANGURIA LIQUORE "DOLCE CILETO"

Vol:25% - Provenienza: Campania - Italia

• Medaglia d'argento in "Florida Wine & Spirits Wholesalers of America Competition 2015". • Medaglia di bronzo raccomandato con 82 punti in "Chicago's International Review of Spirits 2014". L'anguria è coltivata in campi biologici certificati col il metodo tradizionale e maturate al sole. Il risultato è un prodotto che esprime il più autentico flavor di anguria in un liquore molto delicato al palato.

5,00



LIQUEUR AU COGNAC MANDARINE

Vol: 30% - Francia

dalla gradazione alcolica gradevole, è ottenuto da Cognac Grande Champagne premier cru invecchiato un anno in botti di rovere bianco con la miscelazione di succo di mandarino ottenuto dalla macerazione di 6kg di bucce dei mandarini nel loro stesso succo. Il liquore ottenuto ha un colore ambrato brillante, dal profumo dolce tipico del cognac a cui si aggiungono inebrianti sentori fruttati e agrumati del mandarino. È dolce, agrumato, morbido e piacevole. Ottimo come fine pasto

7,00



CAFFÈ E COGNAC

Vol. 24% - Provenienza: Cognac, Francia

Liquore francese a base di Cognac François Peyrot e infusione di caffè. Dal colore bruno scuro, presenta un profumo intenso e persistente, con note decise di caffè e sfumature morbide di Cognac. Al palato è rotondo, aromatico e piacevolmente dolce, con un finale elegante che richiama il calore del Cognac. Ideale da gustare fresco a fine pasto o in abbinamento a dessert al cioccolato, caramello e pasticceria secca.

7,00



CALVADOS MORIN 15 ANNI HORS D'AGE

Vol. 50% - Provenienza: Scozia

Prodotto nelle pianure scozzesi nella più antica distilleria di whisky indipendente del mondo. All'olfatto emergono note floreali arricchite da caramello. Al palato mela, zucchero e sentori di cocco con un finale molto fresco e floreale.

8,00



BONAILIE BLENDED WHISKY

Vol. 50% - Provenienza: Scozia

Prodotto nelle pianure scozzesi nella più antica distilleria di whisky indipendente del mondo. All'olfatto emergono note floreali arricchite da caramello. Al palato mela, zucchero e sentori di cocco con un finale molto fresco e floreale.

7,00



ROSOLIO DI TORINO

30% Vol. - Provenienza: Italia

Fiore all'occhiello delle distillerie torinesi. Spiccano le note esotiche di cannella e chiodi di garofano, così come la freschezza dell'anice e della scorza di limone.

5,00



SHERRY GONZÁLEZ BYASS SOLERA 1847

Al naso presenta aromi di uvetta, fichi secchi, vaniglia e legno di quercia. Al palato è morbido con dolci note di fichi, uvetta, noci e un tocco di caramello. Si conclude in un finale leggermente nocciolato.

7,00



LIQUEUR AU COGNAC POIRÉ-FRANÇOIS PEYROT

Vol: 30% - Francia

Per la produzione del "Liquore Au Cognac Poiré", le pere Williams vengono raccolte a fine ottobre, al raggiungimento del loro massimo grado di maturazione. In seguito, i frutti sono lasciati macerare in un distillato, al fine di ricavarne un succo di pera estremamente concentrato. Da ultimo, l'aroma naturale di pere viene assemblato con il Cognac 1er Cru Grande Champagne. Matura per due anni in botti di rovere bianco

7,00



AMANDE E COGNAC

Vol. 24% - Provenienza: Cognac, Francia

Liquore francese a base di Cognac François Peyrot e aroma naturale di mandorla. Nasce dalla tradizione della Maison, situata nei pressi di Jarnac, nel cuore della denominazione Grande Champagne. Dal gusto morbido e avvolgente, unisce le note eleganti del Cognac a sentori dolci di mandorla e leggere sfumature caramellate. Ideale da gustare fresco a fine pasto o in abbinamento a dolci al cioccolato, caramello e pasticceria secca.

7,00



ELISIR ALLA CAMOMILLA

Vol. 30% - Provenienza: Veneto - Italia

Liquore dolce ottenuto dall'infusione naturale di fiorellini di camomilla in alcool. Dal profumo delicato e floreale, richiama la camomilla, il miele e le sensazioni morbide di un prato estivo. Al palato è dolce, armonioso e rilassante, ideale da gustare a fine pasto in un bicchiere a tulipano, servito a 10/15 °C.

6,00



MATTHEW THE FIREPLACE WHISKY

Vol. 46,6% - Provenienza: Irlanda

Single Malt Irish Whiskey dal carattere caldo e avvolgente, nato dall'unione di whiskey torbati e non torbati, affinati in botti first fill ex-Bourbon ed ex-Sherry Oloroso. Al naso presenta note fresche di pera, mela verde, fiori di gelsomino e frutti rossi. Al palato è morbido e complesso, con sentori di pesca bianca, lamponi, miele diiglio e cioccolato bianco, accompagnati da una delicata nota torbata. Finale intenso, con richiami di cacao, caffè e leggere sfumature affumicate.

8,00



KIUCHI EMESHU 梅酒

14,5% Vol. - Provenienza: Giappone

Si tratta di una bevanda fermentata di prugne giapponesi, realizzata con distillato di birra "Hitachino Nest", vincitrice di numerosi premi internazionali, ed ume, la prugna giapponese dal sapore ricco e delizioso. Si gusta freddo alla fine del pasto, viste le sue proprietà altamente lenitive.

6,00

Luxury Extras



MARSALA MARCO DE BARTOLI RISERVA ORO

Vol. 50% - Provenienza: Scozia

Prodotto nelle pianure scozzesi nella più antica distilleria di whisky indipendente del mondo. All'olfatto emergono note floreali arricchite da caramello. Al palato mela, zucchero e sentori di cocco con un finale molto fresco e floreale.

10,00



SAMBUCA

Vol. 40% - Provenienza: Piemonte - Italia

Liquore alla sambuca fresco e aromatico, ispirato alla ricetta utilizzata da Paolo Berta negli anni Cinquanta. Al profumo è complesso e avvolgente, con note evidenti di anice stellato. Al palato risulta ricco, morbido e persistente, con un equilibrio piacevole tra dolcezza e intensità aromatica. Ideale come digestivo dopo pasto o servito fresco come aperitivo.

6,00



BEROLÀ - LIQUORE AL FICO BIANCO DEL CILENTO

Vol. 41% - Provenienza: Campania - Italia

Distillato artigianale di frutta ottenuto dal Fico Bianco del Cilento, prodotto da Berolà Distillati a Portico di Caserta. Affina in acciaio per almeno 6 mesi ed è realizzato con doppia distillazione a bagnomaria, metodo discontinuo. Al gusto risulta elegante e intenso, con note morbide e naturalmente fruttate che richiamano il fico maturo e la dolcezza mediterranea del Cilento. Finale pulito, aromatico e persistente.

6,00



ASSENZIO

14,5% Vol. - Provenienza: Giappone

Si tratta di una bevanda fermentata di prugne giapponesi, realizzata con distillato di birra "Hitachino Nest", vincitrice di numerosi premi internazionali, ed ume, la prugna giapponese dal sapore ricco e delizioso. Si gusta freddo alla fine del pasto, viste le sue proprietà altamente lenitive.

6,00

Passiti

LAURETO PASSITO DI FALANGHINA - LA GUARDIENSE



Vol: 12,5% - Provenienza: Campania - Italia

Passito di Falanghina del Sannio dal colore dorato con riflessi ambrati. Al naso richiama albicocca, scorza d'arancia candita e delicate note mielate. Al palato è dolce ma fresco, morbido e persistente, con una piacevole mineralità che ne bilancia la struttura. Ideale con pasticceria secca, dolci della tradizione e formaggi stagionati o erborinati.

6,00

"SENSO" IRPINIA DOC FIANO PASSITO - AGRICOLA BELLARIA



Vol: 15,5% - Provenienza: Campania - Italia

Passito ottenuto da uve Fiano in purezza, dal carattere intenso e avvolgente. Presenta un colore ambrato e profumi ricchi di frutta matura, miele e fiori appassiti. Al palato è dolce, corposo e morbido, con una buona freschezza che accompagna il sorso e lo rende equilibrato e persistente.

6,00

L'AUTENTICA - CANTINE DEL NOTAIO



Vol: 14% - Provenienza: Basilicata - Italia

Passito lucano ottenuto da Moscato e Malvasia, dal colore giallo dorato con riflessi ambrati. Al naso è intenso e complesso, con sentori di fiori bianchi, frutta secca, agrumi canditi, miele, datteri e vaniglia. Al palato è dolce ma ben bilanciato, fresco, elegante e molto persistente.

6,00

POLLINE MOSCATO PASSITO - CANTINE SAN MARZANO



Vol: 12% - Provenienza: Puglia - Italia

Moscato passito del Salento dal colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso regala profumi delicati di fiori bianchi, pesca, albicocca matura e vaniglia. Il sorso è dolce, fragrante e morbido, con piacevoli note di miele e una freschezza che lo rende armonico e piacevole.

6,00

BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA - DONNAFUGATA



Vol: 14,5% - Provenienza: Sicilia - Italia

Iconico passito di Pantelleria ottenuto da uve Zibibbo. Dal colore dorato con riflessi ambrati, presenta un bouquet intenso di uva passa, albicocca, agrumi canditi, frutta tropicale, miele ed erbe aromatiche mediterranee. Al palato è ricco, avvolgente e persistente, con un grande equilibrio tra dolcezza e freschezza.

8,00

MUFFATO DELLA SALA - MARCHESI ANTINORI



Vol: 12,5% - Provenienza: Umbria - Italia

Vino dolce ottenuto da uve attaccate dalla muffa nobile, che concentra aromi, zuccheri e complessità. Dal colore giallo dorato brillante, esprime note di frutta tropicale matura, albicocca disidratata, agrumi canditi, camomilla, zafferano e miele. Al palato è avvolgente, elegante e profondo, con una dolcezza bilanciata da una viva freschezza.

8,00

LINA MARCHE PASSITO - SANTA BARBARA



Vol: 11% - Provenienza: Marche - Italia

Passito da uve Verdicchio, dedicato alla madre di Stefano Antonucci. Si presenta con un colore dorato brillante e profumi intensi di frutta tropicale candita, ananas, mango, fiori d'arancio, miele e leggere note speziate. Al palato è morbido e avvolgente, con una bella freschezza e un finale sapido e persistente.

6,00

ARKEZIA MUFFO - TENUTE SAN SISTO



Vol: 14% - Provenienza: Marche - Italia

Vino dolce da uve Verdicchio, prodotto dal vigneto San Sisto e affinato in barrique di rovere francese. Al naso richiama frutta matura, miele, agrumi canditi e leggere note speziate. Al palato è pieno, vellutato e delicato nella dolcezza, con un sorso elegante, morbido e persistente.

6,00

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA - BERTANI



Vol: 13% - Provenienza: Veneto - Italia

Vino rosso dolce da meditazione, dal colore rosso granato intenso. Al naso esprime profumi di confettura di frutti di bosco, ciliegia matura, tabacco, cioccolato e liquirizia. Al palato è morbido, pieno e vellutato, con un finale lungo, caldo e piacevolmente speziato.

6,00

Rhum

Luxury service su corteccia di legno con arancia affumicata, polvere di caffè tostatura scura, zucchero bruno di canna, fave di cioccolato fondente al 70% selezione Valrhona e sigaretto da tabacco italiano

RUM 'GRAN RESERVA' MATUSALEM 23 ANNI

Vol: 40% - Repubblica Dominicana



Prodotto nella Repubblica Dominicana con pregiata melassa di canna da zucchero. Al termine della distillazione, comincia il lungo percorso di affinamento in legni nobili con metodo solera, che garantisce un invecchiamento medio di circa 23 anni. È in questa fase che il Rum ammorbidisce il suo profilo e arricchisce il suo spettro aromatico con una vasta gamma di profumi e aromi, che rendono la degustazione un'esperienza emozionante e indimenticabile. L'eleganza e la complessità degli aromi spirigionano nel bicchiere un colore ambrato con brillanti riflessi oro antico. All'olfatto è intenso e ricco, con profumi che ricordano le morbidezze del caramello, del miele, il cioccolato fondente, la frutta secca, il cacao amaro, il tabacco biondo, cenni di tostatura e ricordi di legni nobili. Il sorso è caldo e avvolgente, con una straordinaria complessità aromatica, che si distende con voluttuosa armonia verso un finale vellutato e persistente.

10,00

RUM HAMPDEN

Vol: 60% - Jamaica



Rum agricolo proveniente da quella che potrebbe essere considerata la migliore distilleria al mondo, Hampden estate 8 Years Old è composto dal singolo mark "OWH" imbottigliato senza nessun additivo, nessun colorante, ma soprattutto nessuna aggiunta di zucchero, è invecchiato 8 anni nella warehouse della distilleria. Si annuncia alla vista con un colore ambrato molto intenso, dotato di una bella luce brillante. Intenso e stratificato il naso, che risulta orchestrato su note ampie di frutta, alternate a tocchi di agrumi canditi e sensazioni che riportano al miele. All'assaggio è di ottimo corpo, ricco e morbido al palato grazie a un sorso gustoso e saporito, che si presenta con una notevole persistenza. Hampden Estate, distilleria che affonda le radici all'interno del terroir giamaicano addirittura dal 1753, presenta un'etichetta intensa ed espressiva, perfetta per allietare le conversazioni del dopo cena.

12,00

RUM ABUELO CENTURIA

Vol: 40% - Panama



Ron Abuelo Centuria, giudicato da Forbes il migliore rum al mondo e con svariati premi all'attivo, è di certo la punta di diamante della casa di Panama. Il nome "Centuria", dal latino "centum", vuole celebrare il centenario della casa Varela, fondata nel 1908. Ron Abuelo Centuria, infatti, è la massima espressione dell'impegno e della passione del maestro ronero. Per creare questa Reserva si selezionano solo rum invecchiati con una media ponderata di 30 anni con il metodo Solera. Ron Abuelo Centuria si propone con un packaging elegante e di impatto notevole, sia per la fattura del vetro che del box in legno. Il Ron Abuelo Centuria è prodotto annualmente in quantità limitate. È un rum di struttura notevole che si presenta di un bel colore ambra scuro con riflessi rossastri. Al naso l'iniziale sentore di legno si apre poi su note di liquirizia, conserva di frutta esotica e speziatura dolce, cannella, anice stellato e macis in particolare. Il tutto accompagnato da sentori decisi di legno, di caffè tostato e tabacco da pipa. Sul fondo dolci note di miele di canna e caramello, accompagnate anche da un tocco di speziatura piccante ed un lieve sentore balsamico. L'impatto al palato è burroso, morbido, ma non stucchevole. L'incredibile eleganza olfattiva viene confermata al palato, dove il prodotto rivela la sua notevole complessità. È sontuoso, persistente e chiude lunghissimo su un sentore di mandorla e pepe bianco con un piccolo retrogusto di anice stellato.

20,00

RUM ABUELO 12 ANNI

Vol: 40% - Panama



Rum panamense invecchiato 12 anni in botti di rovere americano, dal colore ambrato intenso e luminoso. Al naso si presenta morbido e avvolgente, con note di vaniglia, caramello, frutta secca, mandorla e leggere sfumature speziate. Al palato è rotondo, caldo e piacevolmente equilibrato, con un sorso morbido e persistente. Ideale da gustare liscio a fine pasto, per chi cerca un rum elegante, aromatico e non eccessivamente aggressivo.

10,00

Aziende Olivicole



L'olio extravergine d'oliva Tenuta La Selva nasce nel cuore del Cilento, da olive coltivate con cura tra le campagne di Casal Velino. Un olio di grande identità territoriale, ottenuto da varietà come Salella e Frantoio, raccolte nelle prime ore del mattino per preservare freschezza, profumi e qualità del frutto. Al naso sprigiona sentori di erba fresca, oliva verde e delicate note vegetali; al palato si presenta intenso, equilibrato e persistente, con piacevoli sfumature di mandorla, pomodoro verde, carciofo e un finale leggermente amaro e piccante. Ideale a crudo su piatti di mare, verdure, legumi, carni bianche e preparazioni della tradizione mediterranea.



Un uliveto secolare costituito interamente da cultivar Ortice nel comprensorio del Fortore, territorio di confine del Sannio beneventano. L'uliveto fa da contorno al centro storico del piccolo borgo di Molinara dove la raccolta delle olive è fatta unicamente a mano senza l'aiuto di mezzi meccanici su terreni pendenti e scoscesi che passano da 400 a 600 metri s.l.m.. Elaio è il monovarietale ottenuto da olive di cultivar Ortice provenienti unicamente da Molinara la cui raccolta avviene ad inizio ottobre. Elaio è di colore verde con riflessi gialli. Al naso emerge un fruttato di oliva verde medio intenso con sentori di erba appena falciata, pomodoro, carciofo, mandorla verde e origano. Un extravergine di carattere con accenni gradevoli di peperoncino. Presidio Slow Food che certifica il modello di produzione virtuoso.



Si erge sulle colline di Francolise, antico sito romano sorto alle fonti della sorgente Calena, dove la coltivazione dell'olivo si tramanda sin da quei tempi. Entrambi i proprietari Alberto ed Antonio Marulli, sono appassionati olivicoltori sia per inclinazione personale che per tradizione familiare, la proprietà della Famiglia risale agli inizi del 1600. Le condizioni pedologiche, l'impegno e le cure rivolte ad ogni fase del ciclo agronomico e di produzione, la mitezza del clima, l'attenta selezione delle piante, le amorevoli assidue.



L'Oleificio Roccia è un'azienda agricola a conduzione familiare, nata dalla passione del titolare Roccia Michele e sua moglie Rosa. La raccolta delle olive e la trasformazione avviene in pochissime ore per preservare tutte le qualità organolettiche. La molitura avviene in un moderno impianto a ciclo continuo, che permette di ottenere un olio extravergine di oliva per "estrazione a freddo". Produttori della varietà Coratina, vera eccellenza del Mediterraneo 100% Made in Puglia da sole olive ricavate dalla produzione dell'azienda agricola, dal gusto fruttato intenso e certificato biologico.

Partners



Allergeni

1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro,

kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

2 Crostacei e prodotti derivati

3 Uova e prodotti derivati

4 Pesce e prodotti derivati

5 Arachidi e prodotti derivati

6 Soia e prodotti derivati (compreso lattosio)

7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

8 Frutta a guscio cioè mandorle

Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana),

noci comuni (Juglans regia),

noci di acagiù (Anacardium occidentale),

noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch],

noci del Brasile (Bertholletia excelsa)

pistacchi (Pistacia vera),

noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati

9 Sedano e prodotti derivati

10 Senape e prodotti derivati

11 Semi di sesamo e prodotti derivati

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni

superiori a 10mg/kg o mg/l espressi come SO₂

13 Lupino e prodotti a base di lupino

14 Molluschi e prodotti a base di mollusco