

DAL BAR

DOPO LE 18



CARLINA SIGNATURE _ 15

TRAMONTO SUL GIARDINO – *fresco e fruttato* -

Vodka all'ibisco con ciliegia e succo di lime al profumo di timo



FRESCO DI RUGIADA – *rinfriscante, mentolato* -

Mastica con rum agricolo, succo di lime e menta fresca



GIOCO DI FOGLIE – *fruttato e balsamico* -

Gin e pere con succo di limone e salvia fresca



ALL'OMBRA DEL FICO – *dolce, affumicato* -

Mezcal al rosmarino con fichi e miele



PROFUMI DI BOSCO -*frizzante, morbido*-

Scotch whisky con aneto e sciroppo d'acero in una miscela frizzante



ELISIR FIORITO - *floreale, delicato* -

Pisco e sake con fiori di violetta e sambuco



CARLINA ANALCOLICI _ 12

CENTAUREA –*amaricante* –

Aperitivo amaro analcolico con pompelmo e succo di lime



AMOMUM -*fruttato*-

Frutti di bosco e cardamomo con tè verde



GUAYABA -*tropicale*-

Guava con latte di cocco, ananas e lime



ZINGIBER - *dissetante*-

Fiori di sambuco con lime e bevanda allo zenzero



SATURNINA – *dolce*-

Succo di mela con pesca e rosa dolce



LOW ALCOHOL
12

MENTA AMARA
-amaricante e fresco-



Vermouth rosso con
liquore alle erbe e
menta con soda

DOLCE CASTAGNA
- dolce e fruttato -



castagna ed ananas
succo di lime
spuma al vermouth
rosso di torino

BOLLICINE
-elegante-



Passion fruit fresco
con liquore al
ramasin, lime e
champagne



DAL BAR

DOPO LE 18

GLI INTERNAZIONALI _ 12



| | |
|---|--------------|
| Negroni / Americano / Old Fashioned / Angel Face Manhattan / Stinger / Mint Julep / Sazerac / El Presidente / Hanky Panky / Bronx / East India | _ AMARICANTI |
| Champagne Cocktail / French 75 / Old Cuban / Kir Royale | _ BOLLICINE |
| Sour / Tommy's Margarita / Aviation / Casino Daiquiri / The Last Word / Sidecar / Paloma | _ AGRODOLCE |
| Mai Tai / Espresso Martini | _ DOLCI |
| French Martini / Singapore sling / Clover club / French connection/ Horse neck / Rusty nail / Between the sheets | |
| Bloody Mary / Mimosa / Tintoretto | _ BRUNCH |

GIN TONIC



| | | | |
|------------|----------------------------|------------------|----|
| _ SECCHI | PORTOBELLO (INGHILTERRA) | J.Gasco | 12 |
| | PETER IN FLORENCE (ITALIA) | Thomas Henry Dry | 18 |
| | PANDA (BELGIO) | J.Gasco | 15 |
| | BOODLES (INGHILTERRA) | J.Gasco | 12 |
| | CRESPO (EQUADOR) | J.Gasco | 15 |
| _ SPEZIATI | PROCERA BLUE DOT (KENIA) | Thomas Henry Dry | 22 |
| | PRINCE EXPLORER (MONACO) | Thomas Henry Dry | 18 |
| _ ERBACEO | ECLAT DRY (GERMANIA) | Thomas Henry Dry | 18 |
| _ AGRUMATO | KYOYA YUZUGIN (GIAPPONE) | Thomas Henry Dry | 22 |
| _ SAPIDO | CILENTO (ITALIA) | J.Gasco | 12 |



BLOODY MARY
12

CARLINA

Succo di pomodoro
con vodka, succo di
limone, sale e pepe,
salsa Worcestershire
ed una punta di rafano

COCOA

Succo di pomodoro
con bourbon al
cioccolato e miele,
succo di limone, gocce
di cacao amaro e
piccante

SMOKY

Succo di pomodoro
con tequila, succo di
lime, passion fruit
fresco, gocce piccanti,
sale e pepe, al
profumo di torba





BIRRA ANALCOLICA

6

CLAUSTHALER

Germania (Stile Keller)

Utilizza un luppolo di grande qualità, il prezioso "Cascade", che la rende piacevolmente armoniosa. Il suo gusto genuino è ben bilanciato, fresco e facile, con una sensazione cremosa al palato e un piacevole color oro



BIRRE

MENABREA / Biella (Piemonte) – Bionda

6 Era il 1882 quando Quintino Sella, allora ministro delle Finanze, elogiò la birra Menebrea in documenti ufficiali contribuendo al suo riconoscimento anche dal re Umberto I, che nominò Carlo Menebrea Cavaliere. A bassa fermentazione dal gusto luppolato e retrogusto fresco e floreale

SORALAMA' BITREX CALIFORNIA / Vaie (Piemonte) –IPA

9 Birra chiara fermentata con lieviti Lager fatti lavorare a temperature un po' più alte del normale e abbondantemente luppolate. L'aroma agrumato e di frutti tropicali del luppolo Citra è predominante al naso su un sottofondo di crosta di pane dato dal lievito lager. In bocca predomina l'amaro deciso ed una leggera nota di malto. L'agrumato del luppolo riempie il sapore. Finale lungo secco e pulito che invoglia un altro sorso ed un altro ancora..

NORBERTUS HEFEWEIZEN / Aulendorf (Germania) – Stile Weiss

9 E' una specialità ad alta fermentazione dall'aspetto biondo dorato, torbido con schiuma compatta. La particolare ricchezza del malto di frumento la rende gradevole ed intensamente fruttata al palato. Norbertus Hefeweizen è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516

SORALAMA' GENNY / Vaie (Piemonte) – Blanche al Genepè –

8 Profumo fresco e balsamico dove spicca nettamente l'aroma dei fiori di Genepè. Al palato presenta un corpo delicato e leggero, con la sensazione leggermente acidula del frumento che dona freschezza e bevibilità. L'aroma del Genepè si ripresenta fortemente in bocca donando una piacevole sensazione balsamica.



