# Ristrot Guviol

Gusto Vista Olfatto

La ricerca dei sapori tradizionali impreziositi da tocchi di contemporaneità e l'obbiettivo di estasiare i tre sensi da cui il nome del nostro ristorante ha tratto l'ispirazione, uniti all'amore per il vino ed all'attenzione del servizio offerto, hanno ispirato il progetto del RISTROT GUVIOL...
GUSTO VISTA OLFATTO.

Al Guviol troverai sempre piatti elaborati in modo semplice, ma ricercato, utilizzando solo prodotti di primaria qualità, per quanto possibile di piccoli fornitori locali... abbracceremo la terra e ci tufferemo nel mare... e troverai sempre il nostro pane fatto nella nostra cucina e la deliziosa, profumata ed originale pasta fatta in casa... pardon in cucina, dal nostro Chef

Non ti resta che farti attrarre da quello che più ti ispira, chiedendoci qualunque chiarimento o curiosità e soprattutto comunicandoci eventuali allergie...

L'importante è che da questo momento ti rilassi e ti lasci andare ad un'esperienza Guviol... pertanto guarda, senti i profumi e gusta... magari sorseggiando del buon vino

# Ristrot Guviol

Gusto Vista Olfatto

The search for traditional flavors accented with touches of modernity and the goal of enrapture three ways by which the name of our restaurant has found the inspiration, together with the love of wine and the attention of service inspired the design of the RISTROT GUVIOL ... gusto vista olfatto.

At Guviol you will always find dishes prepared in a simple, yet sophisticated, using only first quality products, as much as possible of small local suppliers ... embrace the Earth and we are going to jump into the sea ... and you'll always find our bread made in our kitchen e and the lovely, fragrant and original homemade pasta ... pardon in the kitchen, from our Chef

You just have to get attracted by what most inspires you, asking any questions or curiosities and especially by giving us any allergies ...

The important thing is that from now you relax and let yourself go for an experience Guviol ... so look, feel the aromas and taste ... maybe sipping wine

# Ristrot Guviol
Gusto Vista Olfatto

* Tutta la pasta, ad esclusione di dove esplicitamente indicato, è prodotta da Ristrot Guviol. Al fine di garantire la massima sicurezza al consumatore, il prodotto è sottoposto a procedimento di pastorizzazione e abbattimento come richiesto dalla normativa vigente, regolamento 852/2004.

° Il prodotto che acquistiamo è fresco e non congelato alla fonte, pertanto è sempre da noi trattato con la finalità di garantire la massima sicurezza al consumatore sottoponendolo eventualmente a procedimento di abbattimento osservando la normativa dettata dal regolamento 852/2004

^ In caso di mancanza di reperibilità questo prodotto potrebbe essere acquistato congelato

## LEGENDA ALLERGENI

Gentili ospiti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete informazioni al nostro personale il quale saprà consigliarvi al meglio, in particolare per il "Pescato Guviol" che essendo molto variable non è presente nell'agenda degli allergeni.

# Ristrot Guviol

Gusto Vista Olfatto

*All pasta, except where explicitly noted, is produced by Ristrot Guviol. In order to guarantee maximum safety to the consumer, the product is subjected to pasteurization and abatement proceedings as required by law, regulation 852/2004.

° The product we buy is fresh and not frozen at the source, so it is always treated by us in order to ensure maximum security to the consumer, therefore undergoes eventually abatement proceedings observing the rules dictated by regulation 852/2004.

^ In case of lack of availability this product could be purchased frozen.

## LEGENDA ALLERGENI

Dear guests, if you have food allergies and/or intolerances, ask our staff for information who will be able to advise you best, in particular for the "Guviol fish" which, being very variable, is not present in the allergen agenda.

Tutti i menù degustazione sono intesi per l'intero tavolo e sono serviti uguali per tutti i commensali.

The tasting menus are intended for the entire table and they are served the same for all diners.

## Mini Degustazione – 45€

### 4 piatti e 1 dessert

**2 Antipasti - 1 Primo - 1 Secondo – 1 Dessert**

Scelti tra i piatti del menù degustazione dello chef

Choose from the dishes from the chef's tasting menu

# Menù degustazione dello chef – 60€

### 6 piatti e 1 dessert

### 2 Antipasti

**Crudo e sotto acido**

Ceviche di pescato° (secondo mercato),

ricotta al lime, zucchine, cipolla rossa e shichimi tōgarashi.

Daily fish° ceviche, lime ricotta, zucchini, red onion and shichimi tōgarashi.

**Mi si è arrossata la guancia**

Tacos di guancia, peperone rosso in due consistenze, prezzemolo e aioli.

Cheek tacos, red pepper in two consistencies, parsley and aioli.

### 2 Primi

**Il tajarin al guviol**

Tajarin* 40 tuorli d'uovo, aglio, olio, peperoncino, cozze e alga nori.

Tajarin* 40 egg yolks, garlic, oil, chilli pepper, mussels and nori seaweed.

**Il raviolo zen**

Raviolo piastrato ripieno di anatra, edamame, cipolla e salsa ponzu.

Grilled ravioli filled with duck, edamame, onion and ponzu sauce.

### 2 Secondi

**Polpo (g)rosso**

Polpo° scottato, salsa romesco e wacame.

Seared octopus°, romesco sauce and wakame.

**...cervo a primavera**

Controfiletto di Cervo, porro e carote, ratafia e sumac.

Venison sirloin, leek and carrots, ratafia and sumac.

### 1 Dessert

**...e piantala!**

Vasetto di cioccolato fondente, crema al gianduia, riduzione di vermouth e crumble di pistacchio.

Dark chocolate pot. gianduia cream, vermouth reduction and pistachio crumble

# MENU RISTROT GUVIOL

## ANTIPASTI

### CRUDO E SOTTO ACIDO

Ceviche di pescato° (secondo mercato),
ricotta al lime, zucchine, cipolla rossa e shichimi tōgarashi.
Daily fish° ceviche, lime ricotta, zucchini,
red onion and shichimi tōgarashi.
**17,00 €**

### LA TROTA È GRECA

Trota° marinata,
salsa tzatziki, ravanelli, spugne al prezzemolo e menta.
Marinated trout, tzatziki sauce, radishes, parsley and mint sponges.
**16,00 €**

### CI SIAM FUMATI LA MELANZANA

La Parmigiana di melanzane affumicata di Emilio.
Emilio's smoked aubergine parmigiana.
**15,00 €**

### BIANCO ROSSO E VERDONE

Uovo "Alessandro Varesio" C.B.T., fonduta di grana "La Poiana",
prosciutto crudo toscano e pesto di rucola.
"Alessandro Varesio" egg cooked at low temperature, "La Poiana" parmesan fondue,
Tuscan cured ham and rocket pesto.
**15,00 €**

### FEGATO CONTRO FEGATO

Scaloppa di foie gras^, paté di fegato,
pane con uvetta e noci e sfizi di campo al lampone.
Foie gras escalope^, liver paté,
bread with raisins and walnuts and raspberry, field greens.
**18,00 €**

### MI SI È ARROSSATA LA GUANCIA

Tacos di guancia, peperone rosso in due consistenze,
prezzemolo e aioli.
Cheek tacos, red pepper in two consistencies, parsley and aioli.
**16,00 €**

# PRIMI

## IL TAJARIN AL GUVIOL

Tajarin* 40 tuorli d'uovo, aglio, olio, peperoncino, cozze e alga nori.
Tajarin* 40 egg yolks, garlic, oil, chilli pepper, mussels and nori seaweed.
**16,00 €**

## BOTTONE POP ART

Bottone ripieno di ombrina°, beurre blanc, katsuobushi,
salsa verde, cipolla rossa, dolcemente piccante e zafferano.
Button stuffed with croaker°, beurre blanc, katsuobushi,
green sauce, red onion, sweet and spicy and saffron.
**17,00 €**

## MAMMA MI PUNGE IL RISOTTO

Riso Carnaroli di San Raffaele Cimena, pesto di ortica
e robiola di Roccaverano.
Carnaroli rice from San Raffaele Cimena, nettle pesto
and robiola from Roccaverano.
**16,00 €**

## IL RAVIOLO ZEN

Raviolo piastrato ripieno di anatra, edamame, cipolla e salsa ponzu.
Grilled ravioli filled with duck, edamame, onion and ponzu sauce.
**16,00 €**

## NOCCIOLINA... NON FARE L'ASINO!

Tagliatelle*, ragù d'asino e nocciola ai profumi del mediterraneo.
Tagliatelle*, donkey ragú and hazelnut with Mediterranean flavours.
**15,00 €**

# SECONDI

## IL PESCATO DEL GUVIOL

TRANCIO DI PESCE° DI MARE PESCATO E SCOTTATO ALLA PIASTRA
(CHIEDI AL PERSONALE DI SALA PER SAPERE LA PROPOSTA DEL GIORNO)

Slice of seafish caught° seared
(Ask the room staff to know the proposal of the day)

**24,00 €**

## POLPO (G)ROSSO

POLPO° SCOTTATO, SALSA ROMESCO E WAKAME.

Seared octopus°, romesco sauce and wakame.

**25,00 €**

## MEDITERRANEO MON AMOUR

CODA DI ROSPO°, COUS-COUS ALL'ARANCIA, FAGIOLINI, ZAFFERANO, POMODORINI CONFIT E BOUILLABAISSE

Monkfish°, orange couscous, green beans, saffron, confit cherry tomatoes and bouillabaisse

**25,00 €**

## LO CHEF E' UN GALLETTO

GALLETTO IN DUE SERVIZI, VERDURE PRIMAVERILI, SOIA E MANDORLE.

Cockerel in two servings, spring vegetables, soy and almonds.

**23,00 €**

## ...CERVO A PRIMAVERA

CONTROFILETTO DI CERVO, PORRO E CAROTE, RATAFIA E SUMAC.

Venison sirloin, leek and carrots, ratafia and sumac.

**25,00 €**

# LE NOSTRE SELEZIONI

| | |
|---|---|
| FORMAGGI PICCOLO Small cheese selection (4 ASSAGGI) | 9,00 € |
| FORMAGGI GRANDE Big cheese selection (7 ASSAGGI) | 15,00 € |

# DESSERT

## VOLEVO ESSERE UNA CHEESECAKE

Cheesecream al cocco, ananas al malibù
Frutta in varie consistenze.
Milk and coconut cream, malibú pineapple and fruit in different consistencies.

8,00 €

## ...E PIANTALA!

Vasetto di cioccolato fondente, crema al gianduia,
riduzione di vermouth e crumble di pistacchio
Dark chocolate pot. gianduia cream, vermouth reduction and pistachio crumble.

8,00 €

## L'OCCHIO DEL DIPLOMATICO

Crema diplomatica, riduzione di Jagermeister,
albicocca, alloro e i biscottini di Emilio
Diplomatic cream, Jagermeister reduction,
apricot, bay leaves and Emilio's biscuits.

8,00 €

## ROSSETTO E CIOCCOLATO

Lampone, cioccolato e riso soffiato.
Raspberry, chocolate and puffed rice.

8,00 €

coperto 3,00 €

# BAR

| | |
|---|---|
| Acqua minerale naturale/gasata - Bottiglia 75cl | € 3,00 |

## Caffetteria

| | |
|---|---|
| Caffè | € 3,00 |
| Caffè Decaffeinato | € 3,00 |
| Orzo | € 3,00 |
| Caffè Corretto | € 4,00 |
| Cappuccino | € 4,00 |

## Bibite Analcoliche

| | |
|---|---|
| Coca Cola | € 4,00 |
| Succhi di frutta | € 4,00 |

## Aperitivi

| | |
|---|---|
| Crodino | € 4,00 |
| Martini Bianco | € 6,00 |
| Aperol Spritz | € 8,00 |
| Campari Spritz | € 8,00 |
| Gin tonic | € 8,00 |

## Amari e Vini Liquorosi

| | |
|---|---|
| Amaro San Simone | € 5,00 |
| Amaro Montenegro | € 5,00 |
| Amaro Lucano | € 5,00 |
| Amaro Unicum | € 5,00 |
| Jagermeister | € 5,00 |
| Braulio | € 5,00 |
| Vecchio amaro del Capo | € 5,00 |
| Fernet Branca Menta | € 5,00 |
| Sambuca Molinari | € 4,00 |
| Mirto | € 4,00 |
| Limoncello | € 4,00 |

## AMARI ARTIGIANALI

| | |
|---|---|
| Il 28 di Via San Nicolao (Amaro di Berta) | € 6,00 |
| Amaro del Corvo | € 6,00 |
| Amaro Eroico | € 6,00 |
| Elixir (alla Liquirizia) | € 6,00 |

## LIQUORI PIEMONTESI

| | |
|---|---|
| Berta liquore Di Mombaruzzo (Amaretto) | € 5,00 |
| Berta Rosolio | € 5,00 |
| Berta Assenzio | € 5,00 |
| Jenepi | € 5,00 |

# VINI AL CALICE

(LE TIPOLOGIE E LE CANTINE POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLA DISPONIBILITA')

## VINI SPUMANTI

| | | |
|---|---|---|
| TRENTO DOC - OPERA BRUT BLANC DE BLANC | OPERA | € 9,00 |
| ALTA LANGA BRUT | BORGO MARAGLIANO | € 9,00 |

## VINI BIANCHI, ROSATI E MACERATI

| | | |
|---|---|---|
| ROERO ARNEIS - RE CIT | MONCHIERO CARBONE | € 6,00 |
| GIUNCO - VERMENTINO DI SARDEGNA | MESA | € 7,00 |
| VERDICCHIO CASTELLI DI JESI SUP. - MATTO **BIO** | FILODIVINO | € 7,00 |
| COSTE DELLA SESIA **ROSÈ** - MAJOLI (NEBBIOLO) | TENUTE SELLA | € 7,00 |
| GEWURZTRAMINER - JUSTINA | ST. PAULS | € 8,00 |
| TIMORASSO | VOERZIO MARTINI | € 8,00 |
| ALEA **MACERATO** | CASCINA EBREO | € 8,00 |

## VINI ROSSI

| | | |
|---|---|---|
| BARBERA D'ALBA | CASETTA | € 7,00 |
| RUCHÈ | CALDERA | € 7,00 |
| LANGHE NEBBIOLO | GILLARDI | € 8,00 |
| BARBARESCO | MONCHIERO CARBONE | € 10,00 |

## CORAVIN

| | | | |
|---|---|---|---|
| CHABLIS | 2022 | LOUIS MOREAU | € 13,00 |
| POMMARD VIEILLES VIGNES | 2016 | VINCENT GIRARDIN | € 20,00 |
| BAROLO VIGNA DEL GRIS | 2013 | CONTERNO FANTINO | € 30,00 |

## E' COLPA DI LORENZO...

| | | |
|---|---|---|
| ABBIAMO UN CALICE DEL GIORNO OGGI? | QUALE SARÀ, SE CI SARÀ? | € 8,00 |

# La selezione di Birre artigianali del nostro Mastro Paolo

## BLANCHE — CANEDIGUERRA — 33 Cl — € 7,00

Rinfrescante e delicata birra di frumento di antica tradizione belga.
Color paglierino chiaro quasi opalescente e dalla schiuma fine e pannosa.
Al naso offre fragranze di cereali e coriandolo, mentre il corpo vellutato ed il tenue amaro lasciano spazio ad un finale floreale.

**Blanche**
**5,4%**
Piemonte
Alessandria (AL)

## BEELA — FILODILANA — 33 Cl — € 6,00

Birra ad alta fermentazione che lega la tradizione belga con una moderna luppolatura americana. Beeela è una Hoppy Belgian Blond caratterizzata dal lavoro dei lieviti di stampo trappista e dai profumi del luppolo americano Citra, aggiunto in dry hopping. Oltre al malto Pilsner viene utilizzato dello zucchero per snellire il corpo e facilitare la bevuta.
Gusto dolce-fruttato, con un finale secco e lievemente amaro.
Aromi di agrumi, frutta esotica, pesca matura, sottile nota balsamica.

**Hoppy Belgian Blond**
**6% (Gluten Free)**
Piemonte
Avigliana (TO)

## CINQUE & CINQUE — PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO — 33 Cl — € 7,00

La Cinque e Cinque è la belgian strong ale del Piccolo Birrificio Clandestino, prodotta con cinque malti e cinque luppoli, come il nome suggerisce. Dal colore giallo dorato e con una abbondante schiuma bianca, questa ale è una birra robusta ma di facile beva. Al naso sprigiona sentori erbacei e speziati, in bocca le note caratteristiche percepite all'olfatto sono in equilibrio con le note maltate di caramello. La Cinque e Cinque posside un buon corpo e una gradazione alcolica robusta, molto ben nascosta.

**Belgian Strong Ale**
**8,0%**
Toscana
Livorno (LI)

## VIENNA LAGER — CANEDIGUERRA — 33 Cl — € 8,00

Ispirata ad uno dei più classici stili brassicoli europei, la Vienna Lager è una birra ambrata, di bassa fermentazione, dal sapore pulito. La luppolatura delicata lascia spazio a eleganti note di caramello ed ad un leggero sentore di tostato, conferiti dall'omonimo malto. Nonostante il buon tenore acolico, rimane birra di facile bevuta.

**LAGER**
**5,4%**
Piemonte
Alessandria (AL)

## DUBBEL — TESTADARIETE collab. FILODILANA — 33 Cl — € 8,00

Birra ad alta fermentazione di ispirazione trappista dal colore ambrato scuro con riflessi rubino. Dubbel moderna caratterizzata dal lievito belga che conferisce i sentori fruttati e speziati; e dai malti tostati che conferiscono sentori di caramello, caffè e cioccolato.
In bocca la bevuta è dolce e corposa ma al contempo mai stucchevole.

**Dubbel belga**
**6,5%**
Piemonte
Avigliana (TO)

## RIAPPALA 2.0 — PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO — 33 Cl — € 8,00

Il profumo agrumato e di frutta tropicale di questa birra è davvero esplosivo e conquista subito il palato. La sua bevuta è lunga e il suo corpo, pur essendo leggero, è deciso, con un finale amaro marcato e persistente.
Grazie ai luppoli Simcoe, Mosaic, Centennial e Cascade, questa birra si presenta con un colore dorato e un aroma fruttato tropicale, con note di mango, e agrumi come il cedro, leggero caramello, dal corpo snello e dal gusto finale amaro deciso e persistente.

**West coast IPA**
**6,5% (Gluten Free)**
Toscana
Livorno (LI)

## FUORI DAL GREGGE #2 — FILODILANA — 33 Cl — € 9,00

Delicata Italian Grape Ale con mosto di Nebbiolo a piena maturazione, coltivato dall'Azienda Agricola Bric Castelvej di Canale, Cuneo.
Circa 80 grammi di mosto d'uva per ogni 33 cl di birra finita sono inseriti ad inizio fermentazione, condotta anche in questo caso da un lievito ad alta fermentazione specifico per la vinificazione a secco.

**IGA con uva Nebbiolo**
**5,5%**
Piemonte
Avigliana (TO)

## VINI DA MEDITAZIONE

| | | Calice | Bottiglia |
|---|---|---|---|
| Vermouth Rosso | **Piemonte** | € 7,00 | |
| Vermouth Bianco | **Piemonte** | € 7,00 | |
| Barolo chinato | **Piemonte** | € 7,00 | |
| Passione - Caldera<br>*(Ruchè)* | **Piemonte** | € 7,00 | € 36,00 |
| Bric du Liun - Deltetto<br>*(Arneis)* | **Piemonte** | € 7,00 | € 36,00 |
| Loazzolo - Borgo Maragliano<br>*(Moscato)* | **Piemonte** | € 8,00 | € 42,00 |
| Passito Oro - La Spinetta<br>*(Moscato)* | **Piemonte** | € 9,00 | |
| Passito Bricco del ciliegio - Castello di Uviglie<br>*(chardonnay e sauvignon)* | **Piemonte** | € 8,00 | |
| Passito Antico Pasquale - Masari<br>*(durella)* | **Veneto** | € 8,00 | |
| Umbria Rosso IGT - Barberani<br>*(Aleatico)* | **Umbria** | € 8,00 | |
| Calcaia Orvieto classico Sup. - Barberani<br>*(muffato Bio Vegano - Grechetto e Trebbiano)* | **Umbria** | € 8,00 | |
| Pomele - Famiglia Cotarella<br>*(Aleatico)* | **Lazio** | € 7,00 | |
| Muffato '18 - Ferracane<br>*(Catarratto ossidato)* | **Sicilia** | € 7,00 | |
| Passito di Noto (Moscato) - Planeta | **Sicilia** | € 7,00 | |
| Passito di Pantelleria - Bukkuram - Sole d'Agosto<br>*(Zibibbo)* | **Sicilia** | € 9,00 | |
| Passito di Pantelleria - Bukkuram - Padre della Vigna<br>*(Zibibbo)* | **Sicilia** | € 9,00 | |
| Monbazillac - Domaine Ancienne Cure<br>*(Botritizzato di Semillon, Muscadelle)* | **Francia** | € 7,00 | |
| Sauternes<br>*(Semillon e Sauvignon)* | **Francia** | € 8,00 | |

## perdro Ximenez

| | | | |
|---|---|---|---|
| Don PX 2019 Montilla Moriles | | € 8,00 | |
| Don PX 2002 Montilla Moriles | | € 8,00 | |

## MARSALA

| | | | |
|---|---|---|---|
| Vecchio Samperi | | € 8,00 | |
| Marsala vergine 1999 | | € 9,00 | |
| Marsala Superiore - Vintage 2004 - Ambra dolce | | € 9,00 | |

## PORTO

| | | | |
|---|---|---|---|
| Porto Ruby Reserve - Burmester | | € 7,00 | |
| Porto Tawny 10 years old - Burmester | | € 8,00 | |

# Distillati

## grappe

Berta classiche bianche (vari uvaggi) € 5,00

Berta affinate in legno (vari uvaggi) € 5,00

Berta Oltre il Vallo (invecchiata in botti di whisky) € 7,00

Berta Le Selezioni (invecchiate 10 anni) - Bric del Gaian - Moscato € 8,00

Berta Le Selezioni (invecchiate 10 anni) - Rocca Nivo - Barbera € 8,00

Berta Le Selezioni (invecchiate 10 anni) - Tre soli Tre - Nebbiolo € 8,00

Berta Solo per Gian - 2009 - Moscato, Nebbiolo e Barbera € 9,00

Berta Casalotto - 1989 - Acquavite di vino € 8,00

## whisky

**OBAN** - Single Malt 14 years old - Scozia - Highland € 8,00
Al naso sentori di alga marina, prato e zolfo, che si amalgamano a sfumature floreali e agrumate.
Al palato è equilibrato, con note di vaniglia, legno, miele e frutta secca.
Il finale è persistente, un po' secco e con un richiamo alla brezza marina.

**LAGAVULIN** - Single Malt 8 years old - Scozia - Islay € 9,00
Torbatura arcigna e nervosa e note maltose intense e genuine, sentori di pepe bianco, vaniglia e olio di mandorle.

**ARDBEG** - Single Malt 10 years old € 9,00
Color oro antico, regala subito intensi aromi di fumo e iodio, seguiti da caramello, cacao, cannella ed agrumi.
Al palato è bilanciato tra calore e acidità, in piena corrispondenza olfattiva, tornano le note affumicate che accompagnano ad un bellissimo finale di torrefazione.

**MARS COSMO** - Blended Malt - Shinshu - Giappone € 9,00
Al naso note fruttate di ribes e prugna, toni tostati di nocciola e speziati dolci di vaniglia, il tutto in un sottofondo terroso.
Al palato è morbido, avvolgente e rotondo, con rincorrersi di agrumi, cacao e caramello, dalla lunga persistenza a metà tra i cereali e il rovere.

**SMOKEHEAD** - Islay Single Malt Scotch Whisky € 9,00
Al naso fumo, legno e torba, note di spezie, limone e zenzero.
Al palato è caldo e dominato dalla torba. Il finale spinge sulle spezie e toni agrumati per poi ritornare alle note affumicate.

**JURA** - Single Malt - Rum Cask Finish € 9,00
Al naso caldi sentori di guava, cocco, mandorle e albicocche, con una sfumatura agrumata.
Al palato note di vaniglia e caramello, aromi di guava, mango e banana.
Il finale è dolce e persistente, ricco di cannella.

**SCARABUS** - Hunter Laing - Single Malt Whisky torbato € 9,00
Al naso note torbate dei whisky di Islay, sale marino, vaniglia e agrumi.
Al palato dolce fumo, note di cuoio, vaniglia e miele con sentori di frutta secca e olive verdi.
Finale di media persistenza con note di fumo, caramello salato, chiodi di garofano e un lontano sentore floreale.

**TAMNAVULIN** - Single Malt Scotch Whisky - Spanish Grenache Barrel € 9,00
Al naso aromi floreali, frutta, marmellata di lime, cannella, pera e mandorle.
Al palato nettarine, prugne susine e pan di zenzero, frutti rossi e pane alla banana.

**Wilson & Morgan Barrel Selection** - Caol Ila 2008 - Sherry Barrel € 9,00
Al naso sorprende con una nota molto acidula: aceto balsamico, mele verdi, e naturalmente l'atteso fumo di cuoio e torba.
Al palato insolito fruttato e carattere piacevolmente acidulo note di ciliegie rosse, pera e agrumi, cinereo.
Finale evidente nota tannica della botte, sentori di cuoio, molto secco, note amare di liquirizia nera non zuccherata.

## bourbon

**Redemption** - Bourbon Whiskey € 8,00
Al naso abbiamo note di quercia carbonizzata, cannella, cereali, banana e vaniglia con sentori di miele e spezie.
Al palato è dolce con note di cannella, segale, vaniglia, caramello e toffee con sentori di pepe nero.
Finale leggermente speziato con note di caramello, cereali, rovere tostato, pepe nero con un leggero sentore di anice.

## I FRANCESI

**Drouet** - Cognac VSOP € 9,00

Prodotto con uve di ugni blanc e colombard invecchia un anno in botti di rovere nuove, poi fino a 4 anni in barrique di passaggio.
Al naso offre profumi intensi e intriganti di frutti rossi, pere e anice, seguiti dalla cannella e dalle spezie dolci.
Al palato è caratterizzato da un retrogusto che fa tornare in mente l'uva passa, le nocciole e i fichi secchi.

**Veuve Goudoulin** - Bas Armagnac € 8,00

Prodotto da uve baco noir e ugni blanc, nasce dalla selezione di vecchie annate singole, affinate in barili di rovere francese. Al naso molto aromatico e fruttato di vaniglia, mela cotogna e pesche tabacchiere, percepibili sia al naso che in bocca con buona persistenza.

**Comte Louis de Lauriston** - Calvados Domfrontais € 8,00
Il naso è fresco e fruttato ed offre aromi di pere mature e frutti bianchi (pesca).
La bocca è elegante, succosa e delicata. Colore oro chiaro.

## RUM

**La Favorite** - Rhum Blanc AOC Coeur de Canne - Martinique € 8,00

Al naso note di fiori e succo di canna.
Al palato è morbido e avvolgente, con una punta di zucchero e succo di canna.
Finale lungo e soave.

**Helios Distillery** - Kiyomi - Japanese White Rum € 8,00

Al naso caratteri molto esotici si percepisco al naso, con aromi di ananas e un pizzico di affumicato.
Al palato rotondo e potente il sorso, con un tocco di dolcezza. Note di pepe bianco sul finale.

**J.M.** - Rhum Vieux Agricole V.S.O.P. Martinique € 9,00

Al naso spiccate note di boisé, sentori fruttati, note speziate e caffè tostato.
Il sorso è perfettamente equilibrato tra potenza e piacevolezza, con vaniglia, cannella e frutta candita anche nel retrogusto.

**J.M.** - Rhum Vieux Agricole V.O. Martinique € 9,00

Al naso un grande equilibrio tra legno, spezie, erbe di campo, fiori e frutta secca.
Al palato i sapori fumé e di barbecue riportano ai chiodi di garofano, ai fichi in un finale glorioso con note di liquirizia e caramello.

**Ron Milionario** - Riserva 10 Yars - Perù € 10,00

Al naso note di agrumi canditi, tè al bergamotto, vaniglia e noce.
Al palato è molto fresco, dominato dal miele di castagno e dall'acacia, dall'arancia e dal cedro candito.
Lieve nota speziata sul finale.

**Transcontinental** - Rum Panama 6 anni € 9,00

Al naso regala note di scorza d'arancia candita, cocco, albicocca e caramello.
Al palato si presenta di medio corpo, morbido, caldo e avvolgente, con note di cioccolato, castagna, violette, vaniglia.
Finale lungo e persistente su note di tabacco, miele e cacao.

**Rum Nation** - Panama 21 anni € 10,00

Al naso profondo con note di miele, agrumi, ananas, mango e vaniglia con sentori di uva passa e zucchero di canna.
Al palato buon corpo, dolce con note di miele, fichi secchi, cannella, tè nero e caffè con sentori di chiodi di garofano e vaniglia.
Il finale di media persistenza, leggermente piccante, con note dolci di caramello, pepe nero, cannella e miele con sentori di vaniglia e uva passa.

## GIN

**Tanqueray** - London Dry Gin € 6,00

Un gin che vuole focalizzare l'attenzione totalmente sulle materie prime, bacche di ginepro, elicrisio e arancia amara.
Il piacevole profumo resinoso di Ginepro spicca maggiormente rispetto a molti altri gin, regalando una sensazione di pienezza, mentre l' arancia amara dona freschezza che si sposa perfettamente alla parte balsamica ed amarognola dell'elicriso.

**J. Berry** - Dry Gin 100% italiano € 7,00

Al naso delicatamente speziato, con sentori di ginepro e radice di liquirizia.
Al palato morbido, rotondo, secco, asciutto e speziato, ben equilibrato.

## VODKA

Moskoskaya € 6,00