



Cicchetti

Liquori

Whisky

Grappa

Vodka

Tequila

Gin

Rum

Liquori

Di saronno

Liquore aromatico a base di erbe e mandorle amare e altri ingredienti come ciliegie, prugne, cacao, erbe diverse e zucchero

Frangelico

Liquore di nocciole italiano di origine piemontese. Le nocciole selvatiche donano un gusto inconfondibile

Maraschino

Liquore d'origine dalmata, ottenuto dalla distillazione di un tipo di ciliegie aspre della varietà *Prunus cerasus* var. *marasca*.

Montenegro

La ricetta è conosciuta a pochissimi: quaranta erbe aromatiche, spezie, frutta essiccata, radici, semi, cortecce, scorze di agrumi, rizomi, fiori e legni provenienti da tutto il mondo.

Amaro del capo

Una ventina di ingredienti naturali da piante che crescono in Calabria, tra i quali: mandarino, anice, arance, camomilla, ginepro, liquirizia, menta e issopo.

Liquore alla liquirizia

Agricanto

Un liquore, anche se sarebbe meglio dire un vino aromatizzato liquoroso, per gli amanti della ciliegia

Limoncello

Liquore realizzato con le scorze di limone, un fine pasto gradevole e aromatico tipico della tradizione culinaria italiana.

Averna

Dalla ricetta di un frate cappuccino nasce questo liquore color caramello, con un sapore non eccessivamente amaro. Si beve liscio o con ghiaccio.

Baileys

Liquore a base di whiskey irlandese e crema di latte. Denso e corposo dal color maggesi brillante, profuma di crema e di toffee, con aromi di mandorla e di nocciola; il gusto è morbido e zuccherato.

Whisky

Jameson

Uno dei whiskey irlandesi più venduti al mondo. Prodotto con una mistura di orzo irlandese maltato e non maltato. L'orzo è fatto asciugare in un essiccatoio chiuso e riscaldato con carbone di pura antracite per preservare il suo chiaro sapore di malto. Come gran parte dei whiskey irlandesi subisce una tripla distillazione.

Jim Beam

Nome completo: Jim Beam - Kentucky Straight Bourbon Whiskey. Prodotto con mistura > 51% di mais, subisce un affinamento di almeno due anni in botti di quercia nuove e, naturalmente, essere prodotto in Kentucky. L'invecchiamento è di 4 anni per poter dare a chi lo prova un whiskey perfettamente integrato in ogni componente.

Jack Daniel's

Appartenente alla categoria dei Tennessee whiskey. Prodotto da una miscela di tre cereali: 80% di mais, proveniente dal cuore degli Stati Uniti; 8% di segale del Minnesota e del Dakota e 12% di orzo maltato, proveniente dal Wisconsin. I lieviti provengono da ceppi pregiati e selezionati. L'acqua non ferruginosa, proviene dalle sorgenti vicino le distillerie, è uno degli ingredienti più importanti in grado di influenzare in modo determinante il gusto.

Grappa

903

Viene ottenuta a partire dalle vinacce di diverse tipologie di vitigni, le quali vengono distillate separatamente ed in seguito unite attraverso i tagli. Un lungo affinamento in barrique di rovere francese conclude il percorso, impreziosendo la Grappa Barrique di complessità e di peculiari tinte ambrato-dorate. Il profumo di frutta suggerisce l'aroma di una pesca matura e dell'albicocca, su una complessa trama speziata di fondo che proviene dal contatto prolungato con il legno. In bocca è morbida, vellutata e dotata di ottimo equilibrio. Chiude in una lunga persistenza.

18 lune

Emblematica della cultura, della cura e dell'arte del distillare. Ottenuta dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo sia di vinacce rosse che di vinacce bianche. Affina in piccole botti di Ciliegio, Frassino, Rovere e Robinia che regalano ciascuna le proprie caratteristiche di profumo, aroma, colore e sapore. Il tempo di invecchiamento ricalca i ritmi della natura: di luna in luna scorrono 18 mesi.

Tequila

Jose Cuervo Silver

Riposato in botti di rovere per sei mesi per ottenere un gusto morbido e raffinato. Tradicional è la prima tequila creata dalla famiglia Cuervo nel 1795. Jose Cuervo è il marchio di tequila più venduto, vendendo un quinto della tequila consumata in tutto il mondo. E' naturalmente limpida dopo che la fermentazione e la distillazione sono state completate.

Beneva

Prestigiosa tequila che contiene al suo interno il verme che mantiene viva la tradizione di questo genere di prodotto. Si presenta con una colorazione ambrata chiara. Il suo sapore è prolungato e nel palato rilascia note di erbe aromatiche uniche nel suo genere. Antiche leggende narrano che il verme al suo interno sia un toccasana afrodisiaco.



Gin

Mare

Processo di distillazione discontinua con un Alambicco Fiorentino da 250 litri, creato appositamente per questa lavorazione. Per la macerazione ognuno degli otto componenti botanici viene fatto macerare 24-48 ore. Gli agrumi vengono invece fatti macerare per un anno. Gin mediterraneo aromatizzato con quattro elementi principali: basilico dall'Italia, timo dalla Turchia, rosmarino dalla Grecia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, cultivar tipica della Catalonia, insieme ai classici ginepro, coriandolo e cardamomo questi profumi mediterranei.

Portofino

Adagiato sulla costa ligure di Levante "la costa del sol levante", il pittoresco villaggio di pescatori di Portofino. Il microclima unico della regione consente a una rigogliosa vegetazione mediterranea di crescere tutto l'anno. Portofino Dry Gin contiene 21 botaniche, ognuna accuratamente selezionata per le sue proprietà aromatiche naturali. Ginepro, limoni, lavanda, rosmarino, maggiorana, salvia, iris e rosa sono coltivati biologicamente sulle colline di Portofino e combinati con ingredienti selezionati a mano a completare la ricetta.

Malfy Pompelmo

Il gin Made in Italy che riflette i colori, i sapori e lo spirito vivace della Costiera Amalfitana. Le note di pompelmo rosa siciliano gli regalano un colore tenue, elegante e raffinato. L'olfatto viene subito rapito dai profumi pungenti sprigionati dai suoi ingredienti, in particolare dalla scorza di pompelmo fresco, dal rabarbaro, dagli agrumi e dall'anice mentre il palato viene premiato con un gusto ricco di agrumi freschi e da un finale di ginepro amaro e persistente.

Tanqueray

Dal 1832 nei bicchieri, grazie alla distillazione continua fu tra i primi gin che diventeranno celebri sotto il nome di "London Dry Gin". Fino ad allora lo stile di gin più popolare era stato l'Old Tom, nel quale si utilizzava lo zucchero per coprire le imperfezioni. Con la distillazione continua non era più necessario aggiungere un dolcificante. Storia e qualità tutte in un unico gin pluripremiato, immancabile nei locali di tutto il mondo.

Hendrick's

Rinfrescante dal carattere forte e dall'aroma floreale e delizioso dovuto, fra le altre cose, all'essenza di cetriolo tedesco e dall'olio di petali di rose della Bulgaria. Unico nel suo genere, unisce due gin distillati separatamente con due metodi completamente diversi e dal sapore differente, i quali, prima dell'aggiunta del cetriolo e delle rose, non hanno una grande personalità. Insieme diventano molto più della somma delle loro parti: uno è intenso, oleoso, gineproso; l'altro è leggero, dolce e floreale, ma manca di note profonde; eppure, una volta combinati producono uno spettro completo di sapori.

Bombay

Dieci erbe aromatiche raccolte a mano. Un premium gin inglese dal gusto rotondo e complesso grazie alle sue erbe aromatiche: scorza di limone, Liquirizia, Mandorla, corteccia di Cassia, Angelica, bacche di Ginepro, Coriandolo, Orris, Grani del Paradiso e Grani di pepe Cubebe. Con un profumo floreale che arriva al naso e un elegante finale speziato, è versatile e perfetto per i cocktail.

Rum

J-Bally

Grazie all'intuizione del fondatore, da più di settant'anni, a Carbet, zona d'eccezione per la coltivazione della canna da zucchero, la Distilleria Bally produce i suoi splendidi rum millesimati.

L'Habitation Lajus esiste dal 1670, e viene comperata nel 1917 da Jacques Bally. Jacques Bally disegna e realizza la bottiglia Pyramide e la bottiglia carré nel 1930, ed entrambe sono invariate fino ai giorni nostri. Negli anni '50 e '60 i millesimati di Bally hanno la fama di miglior rum agricole del mondo.

Zacapa

Invecchia a 2.300 metri sul livello del mare. La selezione delle botti è un passaggio fondamentale per tutte le varietà di rum prodotte. E' il risultato della combinazione di diversi rum, invecchiati tra i 6 e i 25 anni. Un equilibrio armonioso tra dolcezza, spezie, frutta e alcol. Il suo colore è mogano con intense sfumature rosse deriva dall'invecchiamento ad altitudini elevate e dall'utilizzo di botti che hanno precedentemente contenuto whisky e sherry. All'olfatto è dolce e speziato, con note di rovere tostato maturo, caramello bruciato, noci tostate a secco, marzapane e scorza d'arancia.

Appleton Estate

Don Papa

Kraken