BEAUTY
RESTAURANT&DRINK

Drink List

COCKTAIL · SENZA ALCOL · DISTILLATI · AMARI

CARTA COCKTAIL

Il Ciclo del Tempo

I Tempi Musicali e l'Opera

La nostra drink list racconta la serata come i tempi di un'opera, in quattro momenti. È solo un suggerimento: tutti i cocktail si possono ordinare a qualsiasi ora.

L'Attesa	*Il Fulcro*	*L'Evasione*	*La Chiusura*
per aprire la serata	il cuore della serata	per lasciarsi andare	per chiudere la serata

E in ogni momento, ***Le Pause***: tre drink senza alcol

HIGHBALL · TUMBLER BASSO · COPPA
FRESCO ○○●○○ INTENSO

Sotto ogni drink trovi il bicchiere in cui lo serviamo e il suo profilo di gusto.

Per allergie e intolleranze chiedi al personale

PER APRIRE LA SERATA

L'Attesa

Preludio

Salino, Fresco: un Americano con Saké, Litchi. Il bordo di Sesamo Nero al Sale apre il primo sorso con una nota tostata.

FRESCO ○●○○○ INTENSO · DOLCE ○○○●○ AMARO

10

Andante

Amaro, vellutato: un Negroni più floreale. Cordiale di Bergamotto e Zafferano fatto in casa: al naso arriva prima lo Zafferano.

FRESCO ○○○●○ INTENSO · DOLCE ○○○○● AMARO

10

Legato

Agrumato, croccante: come un Gin Tonic con Mela Verde, Sedano. Il primo sorso è acido, poi erbaceo, lungo.

FRESCO ●○○○○ INTENSO · DOLCE ○○●○○ AMARO

10

IL CUORE DELLA SERATA

Il Fulcro

Accento

Secco, salmastro: un Martini più vegetale. Pomodoro Verde Chiarificato, Olive: al primo sorso, freschezza di orto.

FRESCO ○○○●○ INTENSO · DOLCE ○○●○○ AMARO

12

Ostinato

Piccante, agrumato: un Margarita al Peperone Verde Jalapeño, Zenzero fatti in casa: il calore arriva dopo il primo sorso.

FRESCO ○○●○○ INTENSO · DOLCE ○○●○○ AMARO

12

Per allergie e intolleranze chiedi al personale

PER LASCIARSI ANDARE

L'Evasione

Vivace

Fruttato, agrumato: una Caipirinha con Aperol, Passion Fruit. Il Litchi arrotonda il primo sorso, poi arriva la Menta.

FRESCO ○●○○○ INTENSO · DOLCE ○●○○○ AMARO

12

Capriccio

Secco, frizzante: un French 75 all'Amaro. Rum Ambrato, Assenzio, poi il Tartufo sulla foglia di Menta.

FRESCO ○○●○○ INTENSO · DOLCE ○○○●○ AMARO

12

Staccato

Cremoso, tropicale: una Piña Colada più amara. Ananas Arrosto, Cocco, poi il Cynar taglia al primo sorso.

FRESCO ○●○○○ INTENSO · DOLCE ○○●○○ AMARO

12

PER CHIUDERE LA SERATA

La Chiusura

Adagio

Vellutato, tostato: un Espresso Martini al Burro Nocciola. La Vodka lavata nel Burro arrotonda il primo sorso, la Tonka chiude dolce.

FRESCO ○○●○○ INTENSO · DOLCE ○●○○○ AMARO

12

Sipario

Affumicato, piccante: un Old Fashioned di Mezcal al Peperoncino Ancho. Cacao, Sale, Paprika sul bordo: il primo sorso è secco.

FRESCO ○○○○● INTENSO · DOLCE ○○●○○ AMARO

12

Per allergie e intolleranze chiedi al personale

SENZA ALCOL

Le Pause

Sospiro

Floreale, aspro: una Limonata secca all'Uva Acerba. Verjus, Cordiale di Bergamotto fatto in casa. Il primo sorso pizzica, poi i fiori.

FRESCO ●○○○○ INTENSO · DOLCE ○○●○○ AMARO

8

Pausa

Fruttato, piccante: un Moscow Mule senza alcol. Ananas Arrosto in forno, Ginger Beer: al primo sorso caramello, poi lo Zenzero piccica.

FRESCO ○●○○○ INTENSO · DOLCE ○○●○○ AMARO

8

Fermata

Fruttato, fresco: un Tè Freddo alla Menta con Lampone, Litchi. Al primo sorso arriva il Lampone, poi la Menta rinfresca, chiude pulito.

FRESCO ●○○○○ INTENSO · DOLCE ○●○○○ AMARO

8

Per allergie e intolleranze chiedi al personale

Distillati

Gin, Vodka, Tequila con Tonica o Soft Drink: +3

GIN

Barebriten Botanical	*9*
Blackwoods 60°	*7*
Bulldog	*6*
Caprivius	*9*
Del Professore Crocodile	*8*
Del Professore Madame	*8,50*
Del Professore Monsieur	*8,50*
Gil Peated	*8,50*
Gin Mare	*8*
Hapusa	*7,50*
Hendrick's	*7*
Monkey 47	*9*
Nordés	*6*
Roku	*6,50*
Scapegrace	*8*
Sir Edmond	*7,50*
Tanqueray No. Ten	*6,50*

VODKA

42 Below	*5*
Belvedere	*9*
Ciroc	*7*
Grey Goose	*9*

TEQUILA, MEZCAL

Cazadores Reposado	*5*
Espolòn Blanco	*6*
Espolòn Reposado	*6*
Espolòn Añejo	*9*
Espolòn Cristalino	*10*
Patrón Silver	*8*
Patrón Reposado	*9*
Patrón XO Café	*9*
Mezcal Montelobos	*8*

VERMOUTH

Carpano Antica Formula	*8*
Cocchi Storico di Torino	*7*
Rossi d'Angera Bianco	*7*

Per allergie e intolleranze chiedi al personale

Distillati, Amari

RUM

Appleton Estate 12 y.o.	*10*
Bacardi Reserva Ocho	*7*
Bologne Blanc Agricole 50°	*6*
Clément Très Vieux VSOP	*10*
Diplomático Reserva Exclusiva	*9*
Don Papa 7 y.o.	*9,50*
Flor de Caña 18 y.o.	*12*
Sailor Jerry Spiced	*7*

WHISKY

Aberfeldy 12 y.o.	*8*
Buffalo Trace Bourbon	*6*
Bulleit Rye	*6,50*
Caol Ila 12 y.o.	*10*
Islay Mist Original Peated	*6*
Johnnie Walker Black Label	*6,50*
Lagavulin 16 y.o.	*15*
Macallan 12 y.o. Double Cask	*18*

COGNAC, BRANDY

Gran Duque d'Alba	*8*
Hennessy V.S.	*8,50*
Peyrot X.O.	*14*

AMARI

Amara	*5*
Amaro del Lago Maggiore	*5*
Amaro6	*5*
Averna	*5*
Branca Menta	*5*
Braulio	*5*
Braulio Riserva	*5*
Cynar	*5*
Fernet-Branca	*5*
Jefferson Amaro Importante	*5*
Limoncello	*5*
Lucano	*5*
Lyikamm	*5*
Mirto Rosso Riva	*5*
Montenegro	*5*
Quaglia Amaro Vecchio Piemonte	*5*
Rabarbaro Zucca	*5*
Vecchio Amaro del Capo	*5*

GRAPPE

Grappa Giovane Rossi d'Angera	*6*
Grappa Riserva Rossi d'Angera	*7*

Rum serviti con Cioccolato · Whisky, Cognac serviti in Perfect Serve: Ghiaccio, Acqua a parte