

Una storia di amici di vecchia data che, durante una vacanza, incominciano ad accarezzare l'idea di una braceria. Nasce un nome, frutto dell'unione di due parole nella lingua Estone (il luogo della vacanza!), tanti sogni ed ecco arrivato Luuma!

Le carni, cotte, crude e stagionate.

Una selezione internazionale: dagli Usa alla Spagna, dal Belgio alla Polonia.

La brace, rigorosamente a carbone.

La cantina: le bollicine, i rossi strutturati, i biodinamici, i supertuscan.

Luuma: il viaggio nei sapori raffinati!

I Crudi*

Il carpaccio sottile carpaccio di Frisona, castagne del prete, nocciole di Giffoni, scaglie di cacioricotta, olio evo, timo	22
La tartare classica magro di manzo battuto al coltello con “Olio Evo Michele Fiorentino”, fiocchi di sale Maldon	16
Winter Bruschetta pane in cassetta homemade, tartare di razza podolica, pomodorini semi dried, lardo di grotta	8
Il Carpaccio aglio, olio e peperoncino sottile controfiletto di angus, scottato alla brace, servito con infuso caldo di aglio, olio evo e peperoncino	19
La degustazione di crudi tartare di Giovenca sannita, tartare di Creekstone farm, carpaccio di Frisona, con olio evo e sale Maldon	26

*si consiglia di accompagnare la degustazione con bollicine, bianchi, rosati e champagne
per esaltarne il gusto

Gli Starters

Pane burro e alici (2pz) pan brioche “homemade”, alici del Cantabrico e burro salato di Bordeaux	7
Pork Bao(2pz) panino cinese cotto a vapore, poi fritto, farcito con pulled pork “home made”e guarnito con salsa Luuma	8
Croquette alla Robuchon Winter Version(4pz) sfere di patate panate con mais croccante, con crema ai funghi porcini e tartufo nero uncinato/ o con fonduta di ParmigianoRegiano	7.50
Spiedo di Black Angus Creekstone Farms millefoglie di ribeye di Black “Angus Creekstone Farms”, lardo, tortillas di grano “homemade” e salsa chimichurry	10
Short ribs costine di maiale, cotte a bassa temperatura e scottate alla brace con salsa barbecue “homemade”	12
Mini bun experience due minibun uno con Wagyu, l’altro in modalità Cheesburger	18
Le nostre patate con salse abbinate spicchi di patate fresche della Sila, fritte ed aromatizzate, accompagnate dalle nostre salse “homemade”	6
L’uovo invernale uovo bianco di Gallina Livornese al tegamino con asparagi al burro o pochè con spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo	14

I Taglieri

Il prosciutto D’Osvaldo

I prosciutti sono prodotti da cosce fresche di suini selezionati, allevati in Friuli Venezia Giulia. Le cosce vengono salate e massaggiate a mano, seguono poi pressatura, affumicatura con legni di ciliegio e alloro, stagionatura naturale variabile dai 16 ai 24 mesi e le varie sugnature durante la stagionatura. L’affumicatura è molto delicata, al palato il prosciutto risulta delicatamente affumicato e dolce.

Il patanegra

Il prosciutto iberico preferito dai palati più esigenti dell’alta cucina e della gastronomia. Si distingue per il suo caratteristico colore rosso ciliegia e la sua straordinaria lucentezza grazie alla perfetta infiltrazione del grasso.

Una delizia per i sensi. Il suo sapore intenso ed equilibrato e il suo aroma persistente completano la piacevole esperienza. Il nostro prosciutto iberico di ghianda al 100% è quello scelto dallo chef Quique Dacosta, vincitore di 3 stelle Michelin, per deliziare i suoi ospiti dell’hotel Mandarin Oriental Ritz di Madrid . Proviene da un maiale iberico al 100% allevato in libertà e nutrito con ghiande. Ogni pezzo viene stagionato naturalmente in cantina per un periodo compreso tra 3 e 4 anni.

18

35

La selezione di salumi e formaggi

Curiosi per natura, ci piace poter arricchire ogni settimana la nostra offerta di salumi e formaggi. I nostri taglieri sono composti da prodotti di piccole aziende artigiane del territorio, allevatori ed affinatori, selezionati con cura.

Salumi :la composizione di un tagliere spazia tra un salame, una pancetta ed una coppa.

- Salame di cinta senese stagionato.
- Coppa di maiale affinata 36 mesi in botti di barriques.
- Pancetta di Antica razza Pelatella/maiale nero.
- Pancetta leggermente affumicata friulana.
- Guanciale di maiale, leggermente affumicato.



Formaggi : la composizione di un tagliere spazia tra un pecorino(pasta dura), un blu(formaggio eborinato a pasta molle) ed un caciocavallo podolico

- Blugins: Formaggio erborinato di latte vaccino affinato in Roby Marton Gin e una pregiata miscela di spezie in crosta.
- Pecorino sardo, Un anno di stagionatura, formaggio dal carattere unico, profumato e sublime, 100% di latte di pecora che vizia e delizia il palato in un’esplosione di sapori.
- Caciocavallo Podolico prodotto esclusivamente con il latte di vacca Podolica Presenta una crosta di colore bruno, la pasta di colore giallo paglierino compatta leggermente sfogliata, ha un sapore intenso, dolce e fondente con note di piccantezza, tutto in un equilibrio aromatico persistente.

Taglere small(per due pp)* 24,00

Taglierino large(per 4 pp)* 40,00

* i taglieri sono accompagnati da giardiniera di Morgan, mostarde e confetture



Tbone
dorso del quarto posteriore, chiamata in questa maniera per la classica forma da T dell'osso. Formata dal filetto(a sinistra) e dal controfiletto(a destra)

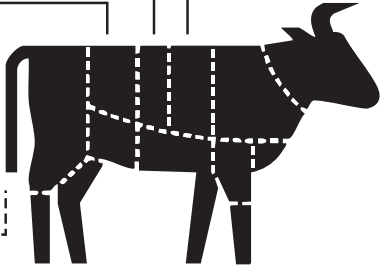
Porterhouse
ricavata dalla parte finale della lombata, verso il posteriore, subito dopo la T-bone. Rispetto alla Tbone presenta un filetto più generoso(sx)



Filetto
proveniente dalla zona lombare dell'animale, poiché tale muscolo durante la vita dell'animale non viene quasi mai allenato rimane, nel consumo, particolarmente tenero.



SirLoin

"Sirloin" si traduce in italiano come "lombo", "lombata" o "controfiletto". Il sirloin è un taglio di carne bovina, in particolare la parte superiore della lombata, nota per la sua tenerezza e il sapore. È un taglio molto apprezzato per la preparazione di bistecche, come la "sirloin steak".



Loin

Rib



Costata con osso
È ricavata dalla lombata, la parte della schiena del bovino, e include una parte di osso. La costata è nota per il suo sapore ricco e la sua tenerezza

Ribeye/Chuck roll/Reale
bistecca molto tenera, ricavata dalla parte centrale dell'animale, il costato, tra la sesta e la dodicesima costola. i muscoli di questa zona delle costole vengono poco utilizzati durante la vita del bovino e, di conseguenza, la consistenza rimane morbida anche dopo la cottura.

Giovenca Sannita

“manzetta” o “giovenca”, si riferisce alla bovina femmina giovane, non ancora diventata mucca (bovino adulto che ha partorito).
La “giovenca sannita” è una selezione specifica di bovini, spesso incroci tra diverse razze per ottenere carni di alta qualità.
Gli animali vengono allevati in modo naturale nel beneventano con una vita all’aria aperta e un’alimentazione a base di pascoli e, negli ultimi mesi, anche di mais e cereali.
La “giovenca sannita” si distingue per la carne saporita, tenera, con una marezzatura dal grasso giallo intenso, che le conferisce un gusto unico.

Tagli con osso

Tbone	8,00/hg
Costata	8,00/hg

Tagli senza osso

Cuberoll	8,50/hg
----------	---------

Swami Beef

una selezione di Frisone, Jersey ed Holstein, allevate nel nord Europa e più precisamente in Danimarca, terra umida, piovosa con vaste distese d’acqua, sia dolci che salate, e un clima ventoso ma non troppo rigido d’inverno e fresco d’estate.
Il territorio ideale affinché i bovini possano sviluppare quella marezzatura che rende così prelibate e delicate le loro carni.
I bovini si alimentano di cereali, mais (da qui il colore giallo del grasso) e per rifinire all’ingrasso anche con la barbabietola da zucchero.
Swami è caratterizzata da una marezzatura molto accentuata (6-10 sulla scala kobe) che dona un gusto intenso e deciso, con note dolci ed una morbidezza inconfondibile.

Tagli con osso

Tbone	8,50/hg
Costata	8,50/hg

Manzetta prussiana

Carne proviene dalla regione della Masuria, in Polonia, area storicamente parte della Prussia Orientale.
Le manze sono allevate in condizioni naturali, con un'alimentazione che include barbabietola da zucchero, conferendo alla carne un sapore dolce e una maggiore marezzatura.
La carne prussiana è nota per essere tenera, succulenta e con un sapore intenso, grazie alla marezzatura.

Tagli con osso

Tbone	8,50/hg
-------	---------

Costata	8,50/hg
---------	---------

Tagli senza osso

Cuberoll	9,50/hg
----------	---------

Black Angus Spagna

La carne di Black Angus di provenienza spagnola è prodotta da mucche allevate in Spagna, spesso nel nord della penisola iberica, in modo non intensivo, con un'alimentazione a base di fieno, grano e mais nei mesi precedenti la macellazione.
La carne presenta una marcata infiltrazione di grasso all'interno del tessuto muscolare, detta marezzatura, che conferisce sapore e tenerezza.

Tagli con osso

Tbone	8,50/hg
-------	---------

Costata	8,50/hg
---------	---------

Creekstone Farms

uno degli allevamenti black angus più prestigioso degli stati uniti, segue il rigoroso programma ‘grain fed’ riconosciuto dalla **US FDA** che vieta utilizzo e somministrazione di ogm, antibiotici ed anabolizzanti agli animali; lo stesso programma prevede un’alimentazione a base di pascoli naturali ed un ‘affinamento’ finale con mais e cereali per almeno 150 giorni prima della macellazione.

Grazie a questa rigorosissima cura dell’alimentazione finale, la carne che ne risulta è estremamente gustosa, delicata, marezzata e sempre tenera

Il manzo della Creekstone Farms Natural Black Angus è allevato nella vecchia maniera sui lussuosi pascoli verdi e si cibano di mais. La loro carne bovina proviene da animali allevati in modo del tutto naturale senza ingredienti artificiali o aggiunti, senza ormoni e senza antibiotici! Il bestiame non riceve mai una crescita che promuova farmaci e viene allevato con una dieta a base vegetale al 100% e con pratiche di trattamento umano.

Tagli senza osso

Cuberoll 13/hg

Snake River Farms

Snake River Farms alleva bovini American Wagyu, un incrocio tra razze giapponesi Wagyu e Angus americane. Questi animali sono allevati in **Idaho** seguendo pratiche sostenibili e senza l’uso di ormoni o antibiotici. Il processo di alimentazione è lento e meticoloso, durando oltre 600 giorni, per favorire una marezzatura superiore e una carne più tenera.

Caratteristiche del Ribeye

- Colore: rosso intenso con venature di grasso bianco perlaceo.
- Sapore: ricco, con note di burro e nocciola.
- Consistenza: estremamente tenera, con una texture scioglievole

Tagli senza osso

Striploin/NewYorkStrip 17/hg

Black Angus Argentina

I bovini sono allevati allo stato brado nelle pianure della Pampa, nutrendosi esclusivamente di erba.
Le carni presentano una marezzatura elevata, con infiltrazioni di grasso che conferiscono succosità ed un sapore deciso, con una nota burrosa al palato.

Tagli senza osso

Cuberoll	8,50/hg
----------	---------

Black Angus Uruguay

I bovini sono allevati in ampi pascoli all’aperto, alimentandosi naturalmente sulle pianure dell’Uruguay. L’azienda UMI è certificata IFC per pratiche sostenibili e di alta qualità.
Le carni si presentano con una buona marezzatura, con infiltrazioni di grasso che conferiscono sapore intenso ed unico, particolarmente apprezzato per cotture alla griglia.

Tagli senza osso

Cuberoll	9,50/hg
----------	---------

Chianina*

La Chianina è nota per la sua carne magra, con una buona marezzatura vicina alla muscolatura, e per il suo sapore intenso e delicato. ha un colore rosso vivo e una grana serrata e consistente. La carne di Chianina è famosa per la sua alta qualità organolettica, caratterizzata da una texture soda e compatta molto digeribile, con valori nutrizionali simili a quelli della carne bianca e del pesce in quanto allevata prevalentemente al pascolo, soprattutto in Toscana e in altre aree dell’Appennino Centrale.

Tagli con osso

Tbone	9,50/hg
Costata	9,50/hg

*si consiglia di richiedere disponibilità al personale in sala

Wagyu Kobe

Il manzo di Kobe è un marchio registrato, depositato in Giappone. Per essere chiamato “di Kobe”, un bovino deve avere le seguenti caratteristiche: deve appartenere alla razza bovina di Tajima ed essere nato nella prefettura di Hyōgo; l'allevatore deve far parte della federazione della prefettura di Hyōgo; deve essere una mucca vergine (scottona), un manzo o un bue; deve essere macellato al mattatoio di Kobe, Nishinomiya, Sanda, Kakogawa o Hi-meji nella prefettura di Hyōgo; deve avere un rapporto di marezzatura di 6° livello o superiore; il peso lordo del manzo deve essere tra i 230 ed i 470 chilogrammi per la femmina ed i 260 ed i 470 chilogrammi per il maschio. La particolarità di questa carne è proprio la presenza di grasso all’interno della carne, infatti ogni taglio di Wagyu ha un grado di marezzatura differente. Si va da 1 a 12, il 12 appunto è la qualità massima di marmorizzazione, ovvero la quantità e la qualità di striature di grasso fine fra le fibre della carne.

Tagli

Striploin	30/hg
-----------	-------

La selezione di Luuma

Ogni giorno, selezioniamo dalle mezzene e dai tronchetti che ci arrivano, le parti migliori per marezzatura delle carni, per giovinezza del capo, per eccellenza della razza e ne creiamo una selezione che risulta essere la parte più alta della nostra offerta. Chiedi al personale la disponibilità del giorno.

Tagli con osso

Tbone	9,50/hg
Costata	8,50/hg

Tagli senza osso

Cuberoll/filetto	8,50/hg
------------------	---------

Second course

Guancia di vitello al Barolo morbida guancia di vitello cotta a bassa temperatura, accompagnata da purè al burro di Normandia, carotine baby e riduzione al Barolo	25
--	-----------

Controfiletto di Podolica “Autumn/Winter version” scottato alla brace, guarnito con salsa alla zucca e nocciole di Giffoni tostate	24
--	-----------

Polletto al mattone Morbido polletto in doppia cottura: prima cotto a bassa temperatura, poi ripassato alla brace, con contorno di patate al forno	16
--	-----------

Il filetto di Frisona tenero filetto di Frisona(peso medio 300gr) cotto alla brace, con contorno di patate al forno <small>(secondo disponibilità)</small>	28
--	-----------

Tomahawk di maialino Costola di maiale con osso, cotta alla brace con contorno di friarielli	18
--	-----------

Contorni

La Patata della Sila al forno con spezie fresche(salvia, alloro, rosmarino e pepe nero)	5
Patate della Sila tagliate a bastoncino, fritte	5
Funghi cardoncelli saltati in olio evo con aglio e prezzemolo	8
Verdure di stagione grigliate(fetta spessa cotta lentamente alla brace)	6
Carciofi (conditi con olio evo, fiocchi di sale Maldon e prezzemolo)cotti alla brace	8
Crema di patate/Purè al latte e burro di Normandia	8
Crema di patate/Purè al latte e burro di Normandia al tartufo nero uncinato*	13
Scarola ripassata in padella con olive nere di Gaeta, acciughe di cetara, capperi di Pantelleria	6
Friarielli “sfritti”, ripassati in padella con aglio, olio e peperoncino	6

Buns exclusive

Luuma Hamburger di podolica, scarola ripassata, fior di latte, pancetta di maiale, maionaise smoked	15
Cheeseburger Hamburger di podolica, cheddar, bacon croccante, maionaise luuma, pomodoro, insalata	14
Tartufo Hamburger di Podolica, Comtè fuso, tartufo nero uncinato, cipolla crispy, funghi cardoncelli ripassati, maionaise al tartufo	18
Veggieburger Hamburger di patate, maionaise “VEG”, friarielli, provola affumicata	11
Chichen LoL Avancosce di pollo fritte “american style”, bacon, pomodoro semidried, salsa lime & soia	14

*secondo disponibilità stagionale

I dolci

Tiramisu “home made” crema di mascarpone, savoiardi artigianali, caffè, cacao	7
Tartelletta al cacao morbida pasta frolla al cacao, triplo cioccolato, granella di nocciola, polvere di caffè, lamponi freschi	9
Millefoglie classica con crema e amarene pastasfoglia tirata a mano croccante, crema pasticciera “old style”, amarene di qualità superiore, zucchero a velo, vaniglia	8
La scatola delle meraviglie(per 2 pp.) selezione di cioccolati (60/70% al latte, guarniti) Gay Odin selezione di piccola pasticceria fresca e secca	30
Cheesecake classica cheesecake con garnish a scelta	8

Le birre

“Perché la Birra è Terra!” Questo messaggio è stato fortemente espresso da Baladin da anni per far capire che la birra è diretta espressione della terra e dell’agricoltura. Per noi italiani è naturale pensarlo del vino, ma più raro è fare la stessa associazione quando si parla di birra. Baladin ha deciso di impegnarsi direttamente nella produzione della maggior parte della materia prima utilizzata tanto da divenire, nel Gennaio 2012, Birrificio Agricolo. L’energia delle idee? Certo che sì! Ma in questo caso parliamo di energia intesa come forza motrice, corrente elettrica e produzione di calore. Ma perché? Perché tentiamo di produrla direttamente o di utilizzarne le forme più pulite. Le idee sono alla base del successo di Baladin, sono energia in movimento, creatività da esprimere. Confrontarsi, proporre, questo è il nostro modo di lavorare e vale per tutto: creare una nuova ricetta o vestire la bottiglia con una nuova etichetta; fare cultura della birra artigianale italiana e del pensiero Baladin.

Nazionale Blonde 0,375/6,5% **8**

Di colore giallo intenso, questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza. Nel momento in cui si beve, Nazionale si rivela un piccolo capolavoro di incastri tra i singoli elementi gustativi. Le sue note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l’amaro delicato del luppolo italiano - raccolto dai luppoleti di proprietà e coltivati direttamente dal Birrificio Baladin - la rendono semplicemente complessa. Una birra pulita e beverina che soddisfa certamente il palato di chi desidera bere bene senza se e senza ma.

ARTIGIANALE 100% ITALIANA
Baladin si impegna a sostenere la filiera agricola italiana, ecco quella di Nazionale:
Acqua delle Alpi Marittime
Malto d’orzo dei nostri campi in Basilicata e Puglia – Italia
Luppolo dei nostri campi di Piozzo e Busca – Italia
Spezie dalle regioni del centro-sud d’Italia

Wayan 0,375/5,8% **8**

Il nostro modo di fare... SAISON
Questa saison dal colore giallo carico lievemente velato si presenta con una schiuma fine, persistente, di un bel crema chiarissimo. I suoi profumi, molto complessi, ti trasportano all’istante tra distese di campi in fiore per farti dolcemente planare su una piana di timo e rosmarino. I sentori vegetali si stemperano in un delizioso floreale che chiude, non appena sopraggiunge il calore, su note decise di pepe macinato. In bocca è una vera e propria allegoria di sapori che vanno dal dolce del malto all’agrumato, passando per toni più accesi di spezie e freschi di pepe che invitano a una seconda piacevole bevuta, e a una terza, una quarta...

Ingredienti
Acqua, malto d’orzo, farro, malto di frumento, frumento, segale, luppolo, miscela di spezie, scorze di agru-

Super 0,375/8% **8**

Il nostro modo di fare... BELGIAN STRONG AMBER ALE
Super è una birra ambrata dalla schiuma fine, colore nocciola chiaro, e di buona persistenza. Al naso risulta un’immediata complessità che si compone di sentori fruttati e caldi - come ad esempio prugna o mela cotta - che si completano con note di vaniglia, toffee, mandorla e un leggero accenno di arancia. Al gusto tutte le promesse presentatesi all’olfatto vengono mantenute e, anzi, ampliate con l’aggiunta di sfumature di biscotto, mandorla, frutta secca e un leggero finale speziato di liquirizia.

Ingredienti
Acqua, malto d’orzo, luppolo, zucchero, lievito.

La carta degli amari

la filosofia

legati culturalmente al cicchetto di fine pasto, abbiamo fatto una selezione di prodotti ricercati per rendere, attraverso la chisura, la degustazione, un’esperienza incredibile.

la selezione

abbiamo cercato piccole realtà artigianali al fine di farvi assaggiare, in un sorso, tutta la sapienza e la tradizione delle distillerie italiane e qualcosa dal resto del mondo.

la raccomandazione

non meravigliarti se non troverai marchi tra i più comuni, lasciati affascinare dalle descrizioni, o, se preferisci la strada “semplice” lasciati guidare dall’esperienza di Giovanni!

La carta degli amari

Amaro del Ciclista

5

nasce da una vecchia tradizione della famiglia Casoni che vedeva offrire un bicchiere di amaro come tonico dopo una lunga pedalata.

Liquore dalla personalità forte e distintiva, un amaro pieno e rotondo, risultato di una miscela di 20 botaniche(tra cui:rabarbaro, china, liquirizia, genziana, ginepro, achillea moscata,cardo benedettino e di un complesso processo produttivo capace di dare origine a un prodotto che regala emozioni irripetibili.

Amara

6

L’amaro siciliano che nasce alle pendici dell’Etna, selezionando le migliori scorze di Arancia Rossa di Sicilia IGP, l’acqua delle sorgenti e le erbe spontanee dell’Etna. Un liquore che rappresenta la quintessenza della Sicilia. AMARA è un liquore prodotto in maniera artigianale, racchiude intensi profumi di agrumi e zagara. Un inno all’estate e alla Sicilia.

Mandragola

6

L’Amaro Mandragola nasce da un’antica ricetta elaborata da un farmacista piemontese e ha notevoli proprietà digestive. È un liquore naturale prodotto a partire da un infuso di erbe e agrumi. Il suo colore scuro e il suo gusto forte e avvolgente esprimono un carattere tipicamente alpino, deciso e notevole.

Fragrante 6

L’Amaro Fragran­te è il per­fet­to in­con­tro tra un Bitter ed un Amaro. Il con­te­nuto gra­do al­co­lico e zu­cche­ri­no gli per­met­tono di es­se­re ver­sa­tile in misce­la­zione e al­tre­tan­to su­bi­me. La sto­ria ha in­izio a Sor­ren­to, do­ve il bis non­no Luigi abi­ta­va. Ogni an­no, du­ran­te il me­se di set­tem­bre, si rin­ta­na­va nella ba­rac­ca sul re­tro a pro­du­re le sue sco­rte di a­ma­ro. Gli in­gre­di­en­ti che com­po­ne­va­no le ba­si della ri­cet­ta e­ra­no sem­pli­ci: ra­mi di ro­smari­no e sco­r­ze di li­mo­ni ap­pe­na col­ti ne costi­tuiva­no il cor­po. Il pri­mo dalle no­te di pi­no e fio­ri, le se­con­de dal ca­rat­te­re fres­co e de­li­ca­to. E in­fi­ne, una misce­la se­gre­ta di er­be della co­sta.

Amaro Formidabile 6

E’ un li­quo­re a­ma­ro na­tu­ra­le e­la­bo­ra­to arti­gia­nal­men­te con un pro­ces­so di ma­ce­ra­zione di pian­te aro­ma­ti­che ed offi­ci­na­li in pu­ris­si­mo al­cool di gra­no. La no­ta gu­sta­ti­va di te­sta è aro­ma­ti­ca delle sco­r­ze dei tre ti­pi di agra­umi e leg­ger­men­te a­ni­sa­ta ; di con­cer­to ar­ri­va un cuo­re spe­zia­to di ga­ro­fa­no e co­ria­n­do­lo , er­ba­ceo di ar­te­mi­sia e cal­do di ro­sa mo­scata; il fon­do è to­sta­to, leg­no­so, orien­ta­le, evo­ca­ti­vo di bo­ta­ni­ci su­per con­cen­tra­ti.

Amaro Venti 5

na­sce dall’u­ni­one di 20 bo­ta­ni­che la­vo­ra­te se­con­do i più an­ti­chi me­to­di li­quo­ri­sti­ci ita­li­a­ni. Da que­sta com­bi­na­zione na­sce una mo­der­na in­ter­pre­ta­zione del clas­si­co a­ma­ro ita­li­a­no. Gra­de at­ten­zio­ne vi­ene da­ta alla fa­se di misce­la­zione delle er­be ed e­stra­zio­ne degli aro­mi. Il pa­la­to ri­chia­ma im­me­dia­ta­men­te sen­to­ri di a­ran­cia e ra­ba­ra­ba­ro, se­gui­ti da no­te me­di­te­rra­nee e fres­che. Per­ce­zio­ni ter­ro­se e cal­de si u­ni­sko­no a­rmo­nio­sa­men­te crean­do un cor­po bi­lan­cia­to, pri­ma che la ge­nzia­na e al­tre bo­ta­ni­che al­pi­ne dia­no spa­zio ad un lun­go e ge­nile fi­na­le a­ma­ri­can­te.

Rupes 6

L’Amaro Rupes viene rea­liz­za­to se­guen­do l’an­ti­co me­to­do arti­gia­na­le della ma­ce­ra­zio­ne a fre­ddo delle tren­ta er­be aro­ma­ti­che e offi­ci­na­li che lo com­po­no­no, tra le quali spi­c­ca­no la li­qui­ri­zia ca­la­bra­se, il fi­no­cchie­to sel­va­ti­co e le fog­lie di al­lo­ro, che ven­go­no in­fu­se in al­col per al­meno 20 gi­or­ni in gra­ndi ti­ni d’ac­ciaio. Il ri­sul­ta­to è un di­ges­ti­vo a­ma­ro dal sa­po­re in­con­fon­di­bile e dal pro­fu­mo in­ten­so.

Amaro di angostura 6

L’Amaro di Angostura è un li­quo­re arti­gia­na­le alle er­be e spe­zie pro­dot­to sotto il so­le dei Caraibi. Dal co­lo­re am­bra­to in­ten­so, sprigiona, al na­so, im­por­ta­nti aro­mi di ca­ra­mel­lo dol­ce, sen­to­ri di buccia di li­mo­ne, cen­ni spe­zia­ti di can­nel­la e ri­cor­di fi­na­li di cioc­co­la­to. All’as­sa­gio però, a pre­va­le­re, so­no le no­te a­ma­ri­can­ti di li­qui­ri­zia che ren­do­no quest’ama­ro per­fet­ta­men­te bi­lan­cia­to con la parte più zu­cche­ri­na. E­so­ti­co e lus­su­re­gia­nte, può es­se­re be­vu­to in pu­rez­za come di­ges­ti­vo da fi­ne pa­sto

La carta dei cocktails

Sprizzino for Christmas

8

Al sapore è molto floreale, il gusto di rabarbaro resta molto presente grazie al prosecco, le cui bollicine bilanciano questo cocktail .
Amaro Santoni, prosecco, arancia, ghiaccio, garnish con frutti rossi.

Veneziano

8

Una variante del classico Spritz. Equilibrio tra note dolci e amare, con un profumo intenso di agrumi e un retrogusto fresco e persistente. Le note principali sono date dagli oli essenziali e agrumi, mentre quelle secondarie sono balsamiche e fresche, con sentori di ginepro, resina, eucalipto e mentolo Select, prosecco, soda, ghiaccio, scorza d'arancia.
Select, prosecco, soda, scorza d'arancia, ghiaccio

Pink

10

Un gin tonic tutto rosa, pensato per lei!
Dall'aspetto rosa chiaro, al naso emerge il pompelmo fresco e luminoso, rabarbaro, agrumi e un tocco di anice. Al palato: ricco con agrumi freschi tra cui spicca il pompelmo. Finale: ricco e lungo che sfuma col ginepro.

My Margarita

10

Piccante, dolce, affumicato e salato: un'esperienza di gusto complessa e vivace.
Tequila, Triple sec, succo di lime, sale, jalapeno

Mexican Negroni

10

Presenta note degustative complesse, con un equilibrio tra il caratteristico sapore affumicato del mezcal e gli altri ingredienti del cocktail. Le note di agave, spesso associate al mezcal, si fondono con i sentori amari del bitter e la dolcezza del vermouth, creando un'esperienza gustativa unica e ricca.
Mezcal, bitter, vermouh, scorza d'arancia, ghiaccio

Lady Negroni

10

L'interpretazione del classico cocktail fiorentino: una variazione delicata di sapori, per il suo gusto dolce-amaro in cui spicca l'aroma del rabarbaro. Tonqueray Gin, vermouth rosa, amaro Santoni

Winter Negroni

12

Il Negroni di Natale. Il gin al pino mugo conferisce freschezza e sentori tipici di montagna: immagina una goccia di rugiada su un ramo di pino! Bitter(quello buono!) il vermouth artigianale, guarnito con pino, anice stellato, bacca di cannella e scorzetta di arancia disidratata

Espresso Martini

10

Il piacere del fine pasto alcolico, per chi ama il caffè. Energizzante, sofisticato, intenso. A base di vodka, liquore al caffè, sciroppo semplice e caffè espresso, creato da Dick Bradsell a Londra negli anni '80

La carta dei Gin

Hendrick's	9
Gin Mare	10
Cubical	11
Etsu	13
Monkey 47	14
Vesuvius	12
Adamus	13
Gin Arte	11
Engine	9
Bulldog	10
Gil	12
Amuerte	15
Candegin	16
Roku	14
Le Rose	16
Tanqueray	8
Tanqueray Ten	12
Malphy Rosa	8
Cittadelle	8
Delle Alpi Acqueverdi	12

La carta dei distillati

I Rum

Don Papa	10
Elena Fuente	13
Zacapa X.O.	22
Jacques Trefois	16
Mulata 15 y.o.	14

Le Grappe

Berta, Villa Prato	8
Berta, Monprà	10
Berta, Tre soli tre	14

Cognac e Bas Armagnac

Courvoisier	8
Martel	8
Dartigalongue hors d’age	10
Dartigalongue 15 ans	15
Francois Peyrot alle pere	10

Whiskey&whisky

Talisker 10years, single malt(Scotland)	8
Kamiki blended malt(Japan)	10
Nikka, the barrel blendend(Japan)	15
Cedar Ridge Bourbon(Usa)	10
Maker’s mark Bourbon(Usa)	12
Bulleit 95 Rye(Usa)	10

Liquori e vini liquorosi

Passito di pantelleria Ben Rye, Donna Fugata	12
Barolo Chinato Ceretto	14
Muffato della Sala, Antinori	10
Nucillo ‘E Curti	8

Acqua e bibite

Acqua Panna	3
Acqua San Pellegrino	3
Cocacola/zero/Fanta/Sprite	3

Coperto	2,50
---------	------

