

COCKTAIL ANALCOLICI	10
AMARI	8
GRAPPA (Punto G Capovilla / 903 Barrique)	10
DISTILLATI	8-50
BIBITE / SUCCHI	6
ACQUA 1 l	4
CAFFÈ	1,5
CAPPUCCINO	2,5
TÈ	3

Glossario

DISTILLATI CHE POTRESTE NON CONOSCERE

AQUAVIT / AKVAVIT / AKEVITT: Tipico dei paesi scandinavi è un distillato di grano o patate aromatizzato con erbe e spezie.

FREYA BIRCH SPIRIT / WOODSMOKE: Prende il nome dalla dea norrena della fertilità ed è un distillato di linfa di betulla. La versione Woodsmoke è fortemente affumicata.

POLUGAR: Letteralmente "bruciato a metà", detto anche bread-win e, il Polugar è l'antenato della vodka. È un distillato tradizionalmente di segale che veniva prodotto ovunque in Russia sicuramente già dal 1500. Assomiglia a un whiskey di segale non invecchiato con un aroma che ricorda molto quello del pane.

RIGA BALZAM: Prodotto a Riga è il più antico e tipico amaro della Lettonia, aromatizzato con una miscela di 24 tra spezie e botaniche.

SAMOGON: Letteralmente "fatto da sè" è il moonshine dell'est. È fondamentalmente una vodka "casereccia" storicamente prodotta dalla distillazione di grano, patate o ciò di cui si disponeva. Rizhskiy Samogon è prodotto a Riga tramite distillazione di puro miele.

CHIARIFICAZIONE COL LATTE (MILK PUNCH): La chiarificazione è un processo che elimina le particelle che, riflettendo la luce, rendono non trasparenti certi liquidi. Nato da una ricetta di una casalinga in glese del 700, il milk punch utilizza il latte caldo che, aggiunto a una miscela di alcol con una parte acida, caglia. Una volta filtrato il risultato è un liquido chiaro, limpido con un retrogusto morbido e cremoso.

Signature drinks

AMBROZIJUS 15

Campari, Freya distillato di betulla, Freya Woodsmoke, maraschino, pepe nero

Ambrogio, in arte Ambrozijus, nasce come un milanesissimo Campari shakerato. Un giorno, aizzato da una spolverata di pepe, parte per i paesi baltici. Passando per la Dalmazia fa incetta di marasche e incontra la dolcezza. Approda poi a nord, attraversando i boschi di betulle e Vinebriandosi della loro linfa. Giunta la sera, si scalda al calore di un fuoco, avvolto dal fumo del legno che arde.

OTTO 14

Akvavit, Petrus, limone, lingonberry, chiarificazione al latte

Otto ama il latte. Tanto che ha deciso di mischiarlo con una serie di ingredienti che sembrano non centrare niente. L'acidità del limone e del lingonberry (una sorta di mirtillo rosso che ha trovato in Svezia), l'amaro, erbaceo e fresco, il gusto di finocchio, le spezie dell'akvavit. "Dai Otto, cosa ci azzeccano col latte?", lo redarguivano. Eppure. Otto è tutte queste cose, aspro, dolce, amaro, balsamico, e infondo un velo cremoso e morbido che le tiene tutte insieme.

SZYMON 13

Irish whiskey, liquore alle noci, liquore all'arancia, Pernod, finocchio fresco

Szymon è un appassionato di sapori, prima di tutto in cucina- e infatti più che un drink è quasi un'insalata. La freschezza dell'anice e del finocchio, quella dolcezza particolare dell'arancia, e della noce, e il whiskey irlandese, giovane ma con una sua intensità. Proprio com'è lui.

ANDREA 13

Vermut bianco infuso al cavolo rosso, tequila, soda al pompelmo, caffè tostato

Ad Andrea piace stupire. È sulfurea, sapida, tostata, dolce, profumato e amaro. Ma soprattutto è seducente e freschissima.

ROSAMUND 14

Timo, sciroppo di miele, liquore alla rosa, Polugar di carrube, soda

Rosamund è una ragazza dall'anima antica. È fresca, dolce, profumata, ma ha un cuore da whisky grezzo, alcolico, avvolgente. È una compagna perfetta per un interessante dopocena primaverile.

PEDER 15

Empirical Ayuuk, sciroppo d'agave, liquore al sambuco, vermut rosso, vermut chinato

Peder è un giramondo, uno sperimentatore. Ultimamente è stato in Danimarca dove ha recuperato un distillato tutto matto fatto con un peperoncino affumicato tipico del Messico. Già che si parlava di Messico, ha pensato di addolcirsi con dello sciroppo d'agave, per poi tornare in Italia, raccogliere un mazzo di fiori di sambuco in Piemonte e darsi una rinfrescata e una nota amara con una miscela di vermut e china. E' tornato arricchito dall'aria del nord, ma adesso ha un vago accento messicano.

BRUNO 16

Kyro Dark Gin invecchiato in botte, fondo bruno, sciroppo d'acero, vermut bianco, succo d'ananas, ananas grigliato

Bruno vive in una baita nei boschi del nord. Gli piace stare in casa, avvolto dall'odore del legno e dello stufato di carne sul fuoco. Ha un'anima fatta di gin invecchiato addolcita dallo sciroppo d'acero e un interessante lato salato, denso, unto. Ma nelle stagioni calde a Bruno piace fantasticare di luoghi esotici, così si rinfresca con del vermut bianco pensando all'Italia e del succo d'ananas immaginando il mare. E si sente più agrodolce, più eccentrico.

Classici rivisitati

BALTIC SPRITZ 10

Bitter Operarossa, Saulnesis vermut al lampone, prosecco di rabarbaro, soda

LATVIAN NEGRONI 13

Crosskeys gin, Riga balzam, vermut rosso, sciroppo alle gemme di pino

AQUATINEZ 15

Aquavit norvegese, liquore al rabarbaro, scorza d'arancia

SOVIET MARY 13

Vodka, distillato al rafano, aringa affumicata essiccata, limone, pomodoro affumicato al legno di ulivo, Worchester sauce, sale, pepe

Oltre alla nostra selezione di drink, vi proponiamo anche i classici. Chiedete e faremo del nostro meglio per accontentarvi.

Birra Pohjala (Estonia)

LAAGER (44 cl, 4,7%)	8
NEUKOLLN (Berliner Weisse al ribes nero, 5,5%)	8
HELGE (Gluten free Pale Ale, 5%)	8
TUNDRA (IPA analcolica)	8
VIRMALIZED (IPA, 6.5%)	8
YES, MA'AM (Hazy IPA, 4,5%)	8
Öö XO (Baltic porter invecchiata in botti di Cognac, 11,5%)	12
BELLE BULLE (Imperial Gose al ribes rosso invecchiata in botti di Sauternes e Champagne)	12

Empirical canned flavours 12

Fondata da Lars Williams e Mark Emil Hermansen, ex chef del Noma di Copenaghen, Empirical è una "distilleria di sapori". Frutto di una vastissima ricerca di materie prime, aromi e metodi di produzione, i loro prodotti sono unici e incategorizzabili.

CAN 01 (33 cl, 10%)

Pomelo, tè Oolong, betulla tostata, uva spina

Ispirato alla tradizione argentina di bere vermut con soda al pomelo. Acido e floreale.

CAN 02 (33 cl, 8%)

Legno di noce, visciole, pigne acerbe, gemme di ribes nero, pepe di Maqaw

Ispirato alle birre fruttate invecchiate in botte, è prodotto a partire da una kombucha di pigne. Fruttato, legnoso e balsamico

Si prega di avvertire il personale di eventuali intolleranze o allergie, è a disposizione la lista degli allergeni.