

## AMARI

**AMARO MONTENEGRO****5 €****28% • Bologna Italia**

Viene ancora oggi prodotto seguendo la ricetta originale, che prevede l'impiego di ben quaranta diversi elementi aromatizzanti, suddivisi tra erbe officinali, spezie, radici, frutta secca, fiori, semi e cortecce. Ideato da Stanislao Cobiانchi nel 1885, l'Amaro "Montenegro" deve il suo nome a Elena Petrovich, all'epoca Principessa del Montenegro, alla quale lo stesso Cobiانchi volle dedicare la sua creazione. Il sorso è orchestrato in un gustoso bilanciamento tra note dolci e ricordi amaricanti. Lunga la persistenza e mentolato il retrogusto.

**AMARO AVERNA****5 €****29% • Sicilia Italia**

Averna Amaro viene ancora oggi prodotto nel suo luogo d'origine, Caltanissetta, ed è caratterizzato da un procedimento di infusione delle erbe più lento della norma, per mantenere la ricchezza degli aromi. Vengono utilizzate erbe e successivamente aggiunti melograno, oli essenziali di arance amare e limoni. Colore bruno con riflessi aranciati. Al naso aromi agrumati e speziati, in bocca deciso gusto dolce e amaro.

**AMARO AVERNA RISERVA "DON SALVATORE"****6 €****29% • Sicilia Italia**

Lanciato sul mercato in occasione della celebrazione dei 150 anni dall'invenzione di quella ricetta segreta che ha fatto dell'Averna un amaro noto in tutto il mondo. Il "Don Salvatore", affina per 18 mesi, in piccole botti di rovere. Colore bruno. Al naso è ampio e intenso, con sentori di frutta secca, note di spezie e cenni di liquirizia. Al palato si presenta di buon corpo, deciso e vigoroso; è segnato da toni di legno tostato e vanta una prolungata morbidezza.

**BRAULIO****5 €****21% • Lombardia Italia**

Il leggendario amaro, prodotto con la ricetta originale del 1875, è composto da alcune erbe tra cui l'achillea, l'assenzio, la genziana e il ginepro. Braulio invecchia in botti di rovere di Slavonia. La lenta maturazione, la gradazione alcolica di 21%VOL e gli ingredienti naturali, creano un equilibrio di sapori e un bouquet aromatico incomparabile.

**CYNAR****5 €****16,5% • Veneto Italia**

Cynar è un liquore dal gusto dolce e amaro creato da foglie di carciofo e rinomato per la sua versatilità e il suo gusto reso inconfondibile dall'infusione di 13 erbe e piante. Si presenta alla vista color ambra scuro. Al naso sentori di carciofo e spezie, in bocca avvolgente, amaricante sul finale e persistente.

**FERNET BRANCA****5 €****28% • Piemonte Italia**

Il "Fernet Branca" è il celebre amaro italiano che viene realizzato da ben 27 erbe, spezie e radici provenienti da tutto il mondo. Riposato per un anno in botti di rovere, presenta un profilo morbido, armonico, aromatico e decisamente intenso, avvolto da un intenso corredo aromatico di spezie orientali, note balsamiche ed erbe officinali.

**BRANCA MENTA****5 €****28% • Piemonte Italia**

Il "Branca Menta" è il famoso amaro piemontese dalla glaciale freschezza balsamica, realizzato con menta piperita e un mix di erbe aromatiche. Un perfetto digestivo da servire con cubetti di ghiaccio che si presta anche a realizzare diverse tipologie di cocktail, apportando le sue intense e fresche note mentolate e leggermente amaricanti.

**SAMBUCA Molinari****5 €****42% • Lazio Italia**

Bianca cristallina, penetra l'olfatto con intensi aromi di anice e fiori di sambuco fresco, liquirizia ed erbe aromatiche, il tutto sorretto dalla nota eterea dell'alcol. Morbida, dolce e fresca, di buon corpo e lunga persistenza aromatica.

**BIANCOSARTI****5 €****28% • Italia**

Si tratta di un aperitivo alcolico dal colore chiaro, brillante, fresco ed elegante. Il suo gusto delicato e deciso è davvero unico, e deriva da una miscela segreta che unisce l'aroma morbido delle erbe rare, delle spezie e dei fiori al carattere intenso di cortecce e radici. L'ingresso gustativo è dolce e morbido, gradevole nella nota alcolica, presente ma integrata, in una progressione ricca di ritorni erbacei e agrumati che chiudono su un finale secco, con una persistenza speziata dolce.

**RABBARO ZUCCA****5 €****16% • Lombardia Italia**

Prende il gusto dall'ingrediente principale a seguito dell'infusione, per circa 10 giorni, dei fusti della pianta, che gli conferiscono un caratteristico sapore dolcemente amaro. Colore ebano profondo e intenso, al naso rivela aromi distinti ed esplosivi di rabarbaro e propoli, insieme ad un mazzetto di erbe aromatiche e officinali. L'impatto gustativo è deciso e gradevolmente amaro, equilibrato tra le sensazioni decise e la percezione di dolcezza, in una lunghissima persistenza che lascia dietro se una scia amaricante netta ma di grande raffinatezza.

**JEFFERSON AMARO IMPORTANTE****6 €****30% • Calabria Italia**

L'Amaro Importante "Jefferson" del Vecchio Magazzino Doganale è una rivelazione del mondo della liquoristica italiana: un amaro prodotto artigianalmente da infusi naturali di erbe, spezie e agrumi rispettando le più antiche tradizioni calabresi. Ha un sapore intenso e autentico, ben bilanciato tra le note amaricanti delle erbe e la dolcezza degli agrumi.

**INTERVALLO AMARO DA SALOTTO****9 €****28% • Calabria Italia**

Ambra scuro con venature tendenti al rubino, al naso è un pout-pourri di spezie, chiodi di garofano, cannella, seguite da note verdi di carciofo, menta e genziana. Artemisia, maggiorana e timo a fare da sfondo. Sorso potente, importante, ben bilanciato tra il calore, la morbidezza alcolica e la vena amaricante, caratterizzato da un lunghissimo e persistente finale di erbe aromatiche.

**AMARO MANDRAGOLA****7 €****45% • Piemonte Italia**

L'amaro "Mandragola", creato a partire da ben 8 botaniche diverse, nasce da un'antica ricetta appartenuta ad un farmacista della Valchiusella, in Piemonte. Color mogano. Al naso, ricco e di grande intensità, si esprime con sentori dominanti di erbe aromatiche. Al palato si rivela rotondo, caldo e di lunga persistenza.

**ABRACADABRA****7,50 €**

**Liquirizia venduta in tutto il mondo**  
**Grado alcolico Variabile • Italia**

Abacadabra Liquirizia venduta in tutto il Mondo. Liquore autentico di liquirizia di Calabria DOP. Il metodo ancestrale di bollitura aiuta a sfilare le radici che vengono successivamente spremute. In modo separato viene preparato un infuso in alcol di radici ridotte a tocchetti, gradazione alcolica e tempo di maturazione dell'infuso può variare di volta in volta. Il colore naturale, il profumo e la densità di Abacadabra ne fanno un liquore di liquirizia unico.

**RABBARO BERGIA****5 €****16 % • Piemonte Italia**

Il Rabarbaro della liquoreria Bergia nasce dalla sapiente unione di radici di rabarbaro accuratamente selezionate ed erbe aromatiche dalle proprietà amaricanti. È il risultato di un processo tradizionale che richiede fino a 12 mesi di lavorazione.

**AMARO VILLA ZARRI****6 €****35 % • Bologna Italia**

L'Amaro Zarri si rifà all'originale ricetta custodita per mezzo secolo dalla famiglia Zarri che prevede l'infusione in alcol a bassa temperatura di 28 pregiatissime erbe e radici aromatiche tra cui quassio, rabarbaro, assenzio, colombo, liquirizia, menta, china, genziana, scorza di arancio amaro e dolce. Le sue caratteristiche organolettiche sono esaltate da una sosta di molti mesi in acciaio, dopo la quale viene portato alla gradazione ideale per il consumo di 35 gradi alcolici.

**LIQUORE BORDIGA PASTIS****6 €****45 % • Cuneo, Piemonte Italia**

Il Pastis è un aperitivo di tradizione occitana, diffuso tra le vallate francesi ed italiane delle alpi marittime e sulla costa fino a Marsiglia. Bordiga ha ripreso la ricetta originale degli anni '30, reinventandola nel suo stile e creando un meraviglioso Pastis. Il Pastis di Bordiga viene realizzato con alcool, infusi, distillati di erbe aromatiche e zucchero. Si presenta di colore giallo intenso alla vista, al naso presenta tutti quei sentori caratteristici di spezie intense e di erbe di montagna. In bocca, il sorso è equilibrato e piacevole. Finale su note aromatiche e persistenti.

**AMARO RUTABEN****5 €****45% • Trentino Alto Adige Italia**

Amaro fortissimo, senza zucchero, realizzato con erbe officinali montane. La grande quantità di genziana lo rende un liquore adatto a chi ama il gusto amaro intenso.

**AMARO ELISIR DELLO SPEZIALE****5 €****32% • Trentino Alto Adige Italia**

Elisir personale del fondatore della distilleria Cappelletti. La ricetta dell'elisir dello Speciale, così come gli ingredienti tra cui assenzio, genziana, angelica, anice, coriandolo, chiodi di garofano, cannella, è rimasta inalterata nel tempo. Un profumo intenso di erbe e spezie che si combina perfettamente con un gusto amabile, ricco e persistente.