

Drink list

ANALCOLICI

ESTATE 2021

Seedlip è una gamma di distillati non alcolici ottenuti seguendo scrupolosamente i metodi antichi trovati nel testo di fine '600, creati con il sogno di cambiare il modo di bere spirits.

Gli ingredienti utilizzati per aromatizzare queste bevande pionieristiche provengono tutti dalla rigogliosa campagna inglese, sono in parte auto prodotti nella tenuta di proprietà.

I sogni di Ben erano due: il primo era di continuare la tradizione agricola di famiglia, lunga nove generazioni, il secondo quello di risolvere il dilemma di "cosa bere quando non puoi bere".

È stata una ricerca di oltre 2 anni, a stretto contatto con esperti distillatori, botanici e storici esperti del settore, a ispirare la creazione del primo distillato non alcolico al mondo.

Il processo di produzione dura quasi 6 mesi in quanto ogni botanica ha bisogno di tempi di macerazione e temperature di distillazione specifici.

Anche il nome è ben radicato nella tradizione: i seedlip erano i cesti utilizzati dalla famiglia di Ben per setacciare i semi delle piante da loro coltivate.

GARDEN

10 €

SEEDLIP GARDEN 108
OLEO SACCHARUM A BASE DI SCORZE DI
AGRUMI/LUPPOLO/ROSMARINO/TIMO/
MENTA
MIX DI AGRUMI
PERRIER

*DECORAZIONE: FETTA LIMONE E CIUFFO
DI MENTA*

BICCHIERE: HURRICANE

GARDEN 108, RIPRENDE IL NUMERO DI GIORNI NECESSARI PER SEMINARE, FARE CRESCERE E RACCOGLIERE I PISELLI DELLA FATTORIA DI BEN, UTILIZZATI NELL'AROMATIZZAZIONE. DRINK ARMONICO E BOTANICO, DOVE CON UNA LAVORAZIONE DI ZUCCHERO, SPEZIE E BUCCE DI AGRUMI ABBIAMO RICHIAMATO ALCUNI ELEMENTI DEL GARDEN 108.

GROVE

10 €

SEEDLIP GROVE 42
ESTRATTO DI CETRIOLO
CORDIAL LIME
GINGER BEER

DECORAZIONE: SLICE DI CETRIOLO

BICCHIERE: HURRICANE

GROOVE 42 È L'ULTIMO PRODOTTO IDEATO DAL FONDATORE, UN DISTILLATO ANALCOLICO DAL PROFILO CITRICO E RINFRESCANTE, ADATTO AGLI AMANTI DI DRINK LEGGERMENTE PICCANTI E FLOREALI.

SPICE

10 €

SEEDLIP SPICE 94
ESTRATTO ANANAS
LIME
ZUCCHERO
LATTE DI COCCO

*DECORAZIONE: FOGLIE DI ANANAS E
COCCO DISIDRATATO*

BICCHIERE: HURRICANE

SPICE 94 FA RIFERIMENTO AL 1494 QUANDO, CRISTOFORO COLOMBO SCOPRI IL PEPE DI JAMAICA NEI CARAIBI; QUESTA SPEZIA È L'INGREDIENTE PRINCIPALE DI QUESTO BLEND. LE BOTANICHE CHE LO COMPONGONO SONO PEPE DI JAMAICA, CORTECCIA DI CASCARILLA, LIMONE, POMPELMO, CARDAMOMO E QUERCIA. LE SUE CARATTERISTICHE SI SPOSANO PERFETTAMENTE CON GLI INGREDIENTI FRESCHI CON CUI LO ABBIAMO MIXATO, UN DRINK DALLE NOTE SPEZIATE E FRUTTATE.