

cocktail/wine

VERMOUTH

ROSSO ANTICO

5 €

16% • Italia

Rosso Antico è un vermouth pregiato. Nasce dalla sapiente unione di vini bianchi selezionati e di 33 erbe aromatiche. Ambrato intenso il colore alla vista, con riflessi mogano. Il naso percepisce note vinose e fruttate, che successivamente lasciano spazio anche a sfumature floreali, note speziate, nuance balsamiche e vegetali. Ricco ed equilibrato il palato, morbido e dolce, poi anche fresco e persistente. Amaricante il retrogusto.

BELSAZAR WHITE

6 €

18% • Germania

Caratterizzato da corposa piacevolezza e intenso aroma di pesche secche e arance. Questa rilassante dolcezza è arricchita da note finali derivanti da erbe fresche e varie spezie. La perfetta conclusione è data da un delicato profumo agrodolce.

BELSAZAR ROSÉ

7 €

17,5% • Germania

Fresco e leggero, con note di lampone, pompelmo rosa, fiori d'arancio, arancia amara e ribes. L'acidità dei frutti estivi e la base tipicamente agrodolce del vermouth qui si armonizzano perfettamente. Una novità nel panorama mondiale della produzione del vermouth.

BELSAZAR DRY

6 €

19% • Germania

Un'aroma fruttato caldo e avvolgente con delicate note che spaziano dall'albicocca alla susina fino all'aroma di lievito fresco. Il finale è caratterizzato da toni più acidi e porta con sé un'esplosione di gusto e note di genziana, assenzio e bacche di chinino. Perfetto per i dry cocktail più classici.

BELSAZAR RED

5 €

18% • Germania

Il Vermouth Red Belsazar è un vino speziato tedesco da gustare liscio oppure come ingrediente per cocktail. È ricco, elegante e ben equilibrato, caratterizzato da raffinati profumi di agrumi, arance candite, spezie, vaniglia e cioccolato. Il gusto è corposo ma sottile, fresco e leggermente agrodolce, dalla persistenza amaricante.

RISERVA CARLO ALBERTO EXTRA DRY

6 €

18% • Italia

Dal 1837 la Riserva Carlo Alberto produce, in quel di Torino, Vermut di assoluta qualità e la versione Extra Dry è sicuramente la più versatile e beverina, ideale come aperitivo, anche miscelata, oppure per il dopo pasto, grazie all'alto valore digestivo delle erbe impiegate per la sua composizione. La morbidezza olfattiva si riscontra all'assaggio, in un corpo rotondo ma dal gusto secco e slanciato, decisamente fresco e di grande piacevolezza gustativa, che lascia la bocca pulita, asciutta e profumata.

RISERVA CARLO ALBERTO BIANCO

7 €

18% • Italia

Questo Vermut Bianco nasce da un'accurata selezione di 25 erbe e spezie, ed è caratterizzato da un gusto unico ed avvolgente. Colore chiaro, molto luminoso. All'olfatto presenta aromi deliziosamente dolci di vaniglia e mandarino, insieme a sensazioni vegetali di tiglio, salvia e menta e note intense di cannella, viola e cardamomo. Il gusto è pieno ed avvolgente, dotato di un'ottima progressione gustativa in cui spiccano numerosi ritorni freschi di agrumi e di erbe aromatiche e selvatiche, in un finale secco e dalla lunga durata.

RISERVA CARLO ALBERTO ROSSO

6 €

18% • Italia

Il Vermut Rosso Riserva Carlo Alberto è aromatizzato con 25 erbe e spezie accuratamente selezionate. Ha una tonalità chiara di bruno rame medioevale. Al naso sentori di ciliegia con fresca frutta estiva, fiori di achillea e fava Tonka, erbe selvatiche (tarassaco e menta), un cuore di calde spezie, frutta rossa, scorza d'arancia e quassia esotica. Bilanciato a perfezione.

CARPANO ANTICA FORMULA

5 €

16,5% • Italia

Carpano Antica Formula è il vermouth più fedele alla prima ricetta di Antonio Benedetto Carpano del 1786. E' prodotto con vini bianchi da una selezione di vitigni dell'Emilia Romagna, Puglia e Sicilia, i quali vengono lavorati immediatamente dopo l'arrivo in cantina.

A questo blend vengono aggiunti zafferano, zucchero caramellizzato e assenzio. Dopo un lento e laborioso processo di infusione, l'Antica Formula rimane ad affinare per alcuni mesi. Al naso lunghe note di vaniglia e agrumi, mandorla, chiodi di garofano e uva passa. Gusto ampio e rotondo, gradevolmente vanigliato. Note di arancia amara, datteri e fave di cacao, con un richiamo di zafferano finale.

VERMOUTH STORICO DI TORINO COCCHI

5 €

16% • Italia

Di colore ambrato intenso dovuta all'infusione di erbe e radici, il Vermouth Storico di Torino di Giulio Cocchi si apre al naso con sentori fruttati di agrumi e speziati di cioccolato, cannella e mentolo. In bocca si dimostra ampio e vibrante, di grande complessità, con aromi di uva passa, agrumi, liquirizia, rabarbaro e cacao che accompagnano verso un finale su gradevoli note di canfora e di rosmarino.

MANCINO RINOMATO AMERICANO BIANCO

5 €

17% • Piemonte • Italia

Prodotto da pregiato vino bianco italiano aromatizzato alla genziana. È secco con aromi di agrume, bergamotto, rabarbaro, assenzio, mandarino, corteccia di angostura, chiretta, genziana, lavanda, vaniglia e aloe. Complesso e persistente.

MANCINO VERMOUTH AMBRATO BIANCO

6 €

16% • Piemonte • Italia

Prodotto di eccezionale qualità e caratteristiche organolettiche raffinate, realizzato attraverso la fortificazione di un delicato Trebbiano di Romagna e l'infusione di 37 erbe aromatiche. Il Mancino Vermouth di Torino Bianco Ambrato è lievemente amaro con aromi di rosa alpina, camomilla, fiori di sambuco, genziana e menta, arancia dolce e zenzero, pompelmo rosa, cardamomo, liquirizia e chinino.

MANCINO ROSSO AMARANTO

6 €

16% • Piemonte • Italia

Prodotto di eccezionale qualità e caratteristiche organolettiche raffinate realizzato attraverso la fortificazione di un delicato Trebbiano di Romagna e l'infusione di 38 erbe aromatiche, ha un colore rosso scuro con tonalità caramello. Il Mancino Vermouth di Torino Rosso Amaranto è di grande corpo e presenta sentori di vaniglia, rabarbaro, ginepro, legno tostato, mirra, chiodi di garofano, cannella, scorza di arancia e un finale dolce amaro.

MANCINO KOPI VERMOUTH

7 €

17% • Piemonte • Italia

Kopi combina il suo delicato e cremoso palato tipico del caffè stile Barista con la lussuosa variante del celebre Mancino Vermouth. Rievoca memorie d'infanzia in Italia legate alla preparazione del tiramisù e le combina con le avventurose esperienze del caffè in Asia. In Kopi ritroviamo tutte le caratteristiche del Mancino Vermouth con l'aggiunta di 14 chicchi di Robusta selezionati a mano a Java e sottoposti a tostatura scura a Napoli da Barbera Caffè, per un contenuto dello 0.5% di caffè a bottiglia.

MANCINO CHINATO

6 €

17,5% • Piemonte • Italia

L'incrocio creato da Giancarlo tra i tre Vermouth: Secco, Bianco e Rosso concentrato su di un Erede di Chiappone Armando Barbera d'Asti D.O.C.G con un'aggiunta di pura China Calissaja, ha risvegliato un nuovo livello di Vermouth. In principio si apprezzano le note del Mancino, per poi indugiare su un palato di vino rosso ricco, profondo e amaro che da le caratteristiche al Chinato come notevole digestivo/aperitivo.

MANCINO SECCO

6 €

18% • Piemonte • Italia

Prodotto di eccezionale qualità e caratteristiche organolettiche raffinate, realizzato attraverso la fortificazione di un delicato Trebbiano di Romagna e l'infusione di 19 erbe aromatiche.

Il Mancino Vermouth di Torino Secco presenta intensi profumi di erbe del Mediterraneo, salvia, maggiorana e origano con delicati aromi di citronella, rosa canina, iris, noce moscata e un finale di agrumi. Lievemente amaro, fresco e super secco.