

FOOD & WINE



È il viaggio, non la meta, ciò che conta. È per questo che, nel creare il nuovo menu Üsteria, abbiamo pensato a un nuovo percorso per farvi conoscere meglio sapori e profumi della nostra cucina.

Il viaggio, uno **via terra** e uno **via acqua**, sarà rappresentato dai nuovi **menù degustazione**.

I nostri vini sono stati accuratamente selezionati dalla nostra Enologa Laura Cereda, con il supporto del Bartender Giuseppe Canino. Nel caso voleste, per noi sarà un piacere guidarvi nella scelta.

La cantina dei vini è sempre in movimento. Sarà premura del nostro staff avvisarvi in caso di annate o etichette diverse rispetto al menù.





DEGUSTAZIONE "DALLA TERRA..."

BATTUTA DI MANZO 1,7

Con **fonduta** di pecorino, crostini di **pane** all'aglio e **funghi** porcini

RAVIOLI FATTI A MANO 1, 3, 7, 9, 12

Ripieni di risotto all'ossobuco, salsa leggera allo **zafferano** e **fondo bruno**

STINCO DI AGNELLO 9, 12

Cotto alla vecchia maniera, su crema di patate viola, baby carote e la sua **salsa**

PERA E NEBBIOLO 1, 7, 8

Cotta nel vino, croccante al pistacchio e caramello

50€, con 4 calici in abbinamento 80€

DEGUSTAZIONE "DALL'ACQUA..."

CALAMARETTI 1, 14

Su spumoso di crema di patate viola e tartufo nero

TAGLIATELLA RIPIENA 1, 3, 4, 7, 12

Di **gamberi** su crema di pomodoro giallo, polvere di **crostacei** e **stracciatella**

SPIGOLA ALLA GRIGLIA 4, 7, 11

Su crema di **parmigiana** di **melanzane**, basilico e patate arrosto

CREMOSO AL MASCARPONE 1, 3, 7, 8

Crumble di caffè e cacao con gocce di cioccolato bianco

60€, con 4 calici in abbinamento 90€

AMM Cons

Chef, Emanuele Spinelli

PER INIZIARE...

<u>L</u>	TAGLIERE MISTO 1, 6, 7, 12	
	Selezione di salumi di produttori locali, formaggi della valle e composta di cipolle rosse	18
	BACCALÀ 4, 8, 9	13
	Cotto in olio cottura con zuppetta di ceci , pomodorini arrosto, cipollotto e olio al rosmarino	
	CALAMARETTI 1, 14	15
	Su spumoso di crema di patate viola e tartufo nero	
	BATTUTA DI MANZO ^{1,7}	14
	Con fonduta di pecorino, crostini di pane all'aglio e funghi porcini	
	MONDEGHILI 1, 3, 7, 8, 9, 12	13
	Ripieni di anatra su crema di zafferano e guanciale croccante	
)	UOVO CROCCANTE 1, 3	13
	Su crema di patate e tartufo	
)	RUSTICO DI ZUCCA 3,7,11	10
	Su crema di gorgonzola dolce, melanzana croccante e polvere di olive nere	





Lo Staff di ÜSTERIA seleziona accuratamente materie prime del territorio, sostenendo i produttori locali.

NELL' ACQUA CHE BOLLE

TAGLIATELLA RIPIENA 1, 3, 4, 7, 12 17 STINCO DI AGNELLO 9, 12 20 Di gamberi su crema di pomodoro giallo, Cotto alla vecchia maniera, su crema di patate viola, polvere di crostacei e stracciatella baby carote e la sua salsa RAVIOLI FATTI A MANO 1, 3, 7, 9, 12 IL CERVO, MUST DELL'ÜSTERIA 7,9,12 26 16 Ripieni di risotto all'ossobuco, salsa leggera allo zafferano Filetto di cervo C.B.T. con la sua demi-glace, e fondo bruno patata al forno e burro aromatizzato CALAMARATA 1, 3, 7 22 16 SPIGOLA ALLA GRIGLIA 4, 7, 11 Su crema di funghi porcini, colatura di parmigiano e tartufo Su crema di parmigiana di melanzane, basilico e patate arrosto TAGLIOLINI DI RAPA ROSSA 1,3,7 15 SALTIMBOCCA DI LAVARELLO 4,7 22 Home made su ragù rosso di melanzane, Burro e salvia con baby melanzane e funghi porcini basilico e ricotta salata FUSILLONI DI GRAGNANO 1, 3, 4, 7, 10 16 FLAN DI PATATE 3, 7, 8, 11 17 Con pesto di broccoli, salsiccia e colatura di acciughe Con lenticchie, umami di funghi porcini e pomodoro arrosto **RISOTTO DELLO CHEF** 17 16 QUADRATO DI POLENTA 7 Creatività ed esperienza del nostro Chef, per un piatto esclusivo, che si rinnova ciclicamente Con crema di gorgonzola dolce e tartufo nero



__SUL FUOCO VIVACE

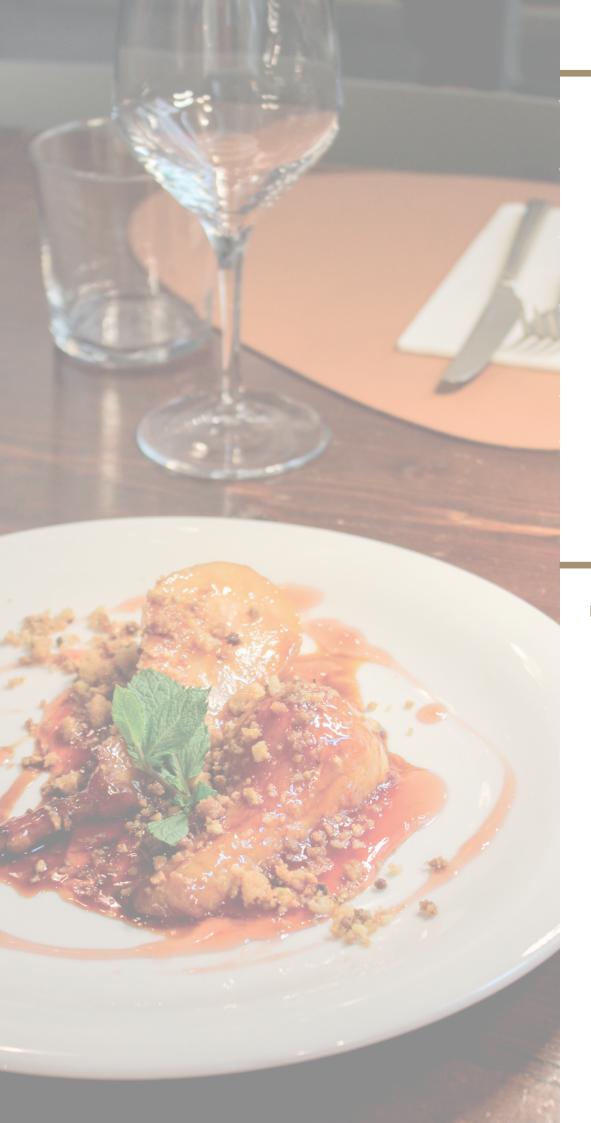
LE PIZZE DEL NICO

	LA MARGHERITA 1, 6, 5, 7, 8, 10	10
	Passata dell'ÜSTERIA, Fiordilatte , Crema al basilico , Basilico Fresco II Bartender consiglia: A QUALCUNO PIACE CALDO	
ü	LA CRUDO ^{1, 5, 6, 7, 8, 10, 12} Focaccia, Crudo Marco d'Oggiono, Bufala, Pomodorino Ciliegino, Basilico Fritto II Bartender consiglia: CASABLANCA	17
Ü	LA PICCANTE 3.0 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12 Passata dell'ÜSTERIA, Fiordilatte, Olive Taggiasche, Crema alla Nduja, Spianata croccante Marco d'Oggiono, Peperoncino fresco e Cipollotto II Bartender consiglia: IL PADRINO	17
	LA RATATOUILLE ^{1, 6, 7, 10} Fiordilatte, Ratatouille e le sue Creme Il Bartender consiglia: FRIDA	15
Ü	LA 4 FORMAGGI E PERE 1, 4, 6, 7, 10, 12 Fiordilatte, Formaggi della Valsassina, Colatura di Parmigiano, Composta di Pere, Tartufo II Bartender consiglia: COCO AVANT CHANEL	17
(LA ROMANA ^{1, 6, 7, 8} Fiordilatte, Broccolo Ripassato, Uvetta e Pinoli, Olive Taggiasche, Pecorino Romano, Basilico Fresco II Bartender consiglia: CHOCOLAT	15
	LA BRESAOLA ^{1, 6, 7, 8, 10} Passata dell'Usteria, Bresaola Punta d'Anca, Pomodorino Ciliegino, Crema al Basilico, Pecorino Romano Il Bartender consiglia: IL PADRINO	18
	LA ZUCCOTTA 1, 3, 6, 7, 8, 10, 12 Crema di Zucca, Guanciale Croccante, Carbocrema, Anacardi Tostati Il Bartender consiglia: FRIDA	16

LA FRESCA 1, 2, 4, 5, 6, 7, 10 Focaccia, Stracciatella, Tartare di Gambero marinato al Lime, Crema di Aglio Nero, Cipolla Caramellata, Uova di Lompo Il Bartender consiglia: PIRATI DEI CARAIBI	19
LA BEEF ^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12} Focaccia, Tartare di Manzo marinata in salsa Tonkatsu, Capperi, Acciughe, Cipolla Caramellata, Carbocrema, Crumble di Noci Il Bartender consiglia: IL TEMPO DELLE MELE	18
LA TARTUFATA ^{1, 6, 7, 10, 12} Focaccia, Pot-pourri di Funghi in crema, Salsiccia ripassata al Porto e il suo Gel, Fondue di Parmigiano, Tartufo nero II Bartender consiglia: A QUALCUNO PIACE CALDO	20
LA SAKE ^{1, 4, 6, 7, 10, 12} Finocchietto bruciato, Tataki di Salmone marinato alla Barbabietola, Yogurt al profumo di Arancia, Lampone fondente, Mentuccia Il Bartender consiglia: COCO AVANT CHANEL	19

PIZZA TUTTI I GIORNI, SOLO LA SERA

John Jan



PER FINIRE IN DOLCEZZA

CREMOSO AL MASCARPONE 1, 3, 7, 8 Crumble di caffè e cacao con gocce di cioccolato bianco	7
CUBI DI CIOCCOLATO ^{3,7} Con mousse di latte, frutti rossi e tè caldo alle fave di cacao	7
PERA E NEBBIOLO ^{1,7,8} Cotta nel vino, croccante al pistacchio e caramello	7
COPPA ÜSTERIA 1,3,7,8 Gelato alla crema, sbrisolona all'amaretto, salsa al caramello e mirtilli	7
TAGLIATA DI FRUTTA	7

VINI DOLCI E PASSITI *12





MOSCATO D'ASTI DOCG 2022 - 28

Piemonte - Cantina Paolo Saracco; 100% Moscato; 5,5% vol

BRISTACE PASSITO CALABRIA IGT 2016 - 35

Calabria - Tenuta Luzzolini; 100% Greco Bianco; 14% vol

BOLLICINE *12	•	
QUATTROCENTO 40 LUNE METODO CLASSICO EXTRA BRUT Lombardia - Cantina Nicola Gatta; 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero; 12% vol	_	45
BIO FRANCIACORTA EMOZIONE BRUT DOCG 2019 Lombardia – Cantina Villa; 85% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco; 12% vol	9	45
ROSÉ DOSAGGIO ZERO M.C. 2017 Piemonte – Cantina Erpacrife; 100% Nebbiolo; 13% vol	-	40
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER "LA CUVEE" BRUT AOC Vallée de la Marne - Maison Laurent; Perrier; 55% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 10% Pinot Meunier	-	90
CHAMPAGNE AUBERT ET FILS BRUT AOC Epernay - 56% Pinot Nero, 26% Meunier, 18% Chardonnay; 12% vol	-	35
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT AOC Aube - Maison Brigandant; 100% Pinot Nero; 12% vol	-	70
CHAMPAGNE "CUVÉE LÉONIE" BRUT AOC Montagne de Reims - Maison Canard Duchêne; 40% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay; 12% vol	10	60
CREMANT DE BOURGOGNE ROSÉ – PERLE D'AURORE Francia - Borgogna; Maison Louis Bouillot; 45% Chardonnay, 35% Pinot nero, 15% Gamay, 15% Aligoté; 12 % vol	8	40
VINI BIANCHI *12		
SYLVANER VALLE ISARCO DOC 2022 Alto Adige - Cantina Strasserhof; 100% Sylvaner; 13,5% vol	6	30
PINOT GRIGIO COLLIO DOC 2022 Friuli - Cantina Muzic; 100% Pinot Grigio; 13% vol	-	30
FRIULANO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC 2022 Friuli - Cantina Zorzettig; 100% Friulano; 13,5 % vol	5	25
ELLEBORO BOLGHERI IGT 2021 Toscana - Podere Conca; Viogner, Chardonnay, Sauvignon Blanc; 13% vol	6	28
YLICE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC 2021 Marche - Poderi Mattioli; 100% Verdicchio; 13% vol	-	30
COME D'INCANTO BLANC DE NOIR NV Puglia - Cantina Carpentiere; 100% Nero di troia; 13,5% vol	5	25
CRONO FALERNO DEL MASSICO DOC 2019 Campania - Cantina Masseria di Sessa; Falanghina, Fiano; 13,5% vol	-	30
RIESLING WEHLENER SONNENUHR SPÄTLESE 2018 Germania - Mosella; Cantina Kerpen; 100% Riesling; 8,5% vol	9	45





	VINI ROSSI *12	•	
	VALTELLINA SUPERIORE DOCG "IL PETTIROSSO" 2019 Lombardia - Cantina Arpepe; 100% Chiavennasca; 13% vol	8	40
	VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA DOCG "ULTIMI RAGGI" 2016 Lombardia - Cantina Arpepe; 100% Chiavennasca; 14% vol	-	110
	OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO DOC "GIORGIO ODERO" 2017 Lombardia - Cantina Frecciarossa; Pinot nero 100%; 14% vol	-	50
	VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT FOJANEGHE 2016 Trentino - Cantina Conti Bossi Fedrigotti - Masi; Merlot, Cabernet Franc, Teroldego; 13,5% vol	-	40
	AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC CAMPOLONGO DI TORRE 2013 Veneto - Cantina Privata Boscaini - Masi; Corvina, Rondinella, Molinara; 16% vol	-	160
BIO	VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE CAMPI MAGRI DOC 2019 Veneto - Corte Sant'Alda; Corvina Grossa, Corvina, Rondinella; 13.5% vol	-	45
	FREISA D'ASTI DOC CONVENTO 2020 Piemonte - Cantina Stella; 100% Freisa; 13,5% vol	5	25
	FRIULI COLLI ORIENTALI REFOSCO DOC MYO 2018 Friuli - Cantina Zortettig; Refosco 100%; 13,5% vol	-	45
	BARBARESCO DOCG RABAJÀ-BAS 2019 Piemonte - Castello di Verduno; 100% Nebbiolo; 14% vol	-	70
BIO	CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG "IL GRIGIO" 2020 Toscana - Cantina San Felice; Sangiovese 100%; 13% vol	-	35
BIO	BOLGHERI ROSSO DOC 2020 Toscana - Tenuta Le Colonne; Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon; 14% vol	7	35
BIO	NARNI CILIEGIOLO IGT 05035 2022 Umbria - Cantina Bussoletti; 100% Ciliegiolo; 13,5% vol	-	25
	MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2018 Umbria - Fattoria Col Santo; Sagrantino 100%; 15,5% vol	_	40
	PRIMITIVO DEL SALENTO IGP "125" 2021 Puglia - Cantina Feudi Salentini; 100% Primitivo; 12,5% vol	5	25
	VINI ROSATI *12		
	VALTENESI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSÉ DOC MICAELA 2021 Lombardia - Cantina Conti Thun; Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino; 12% vol	6	30
			70

CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE DOC VILLA GEMMA 2022

Abruzzo - 100% Cerasuolo; 13,5% vol

30

BIRRA WARS

©
Augustiner
Soin Illinobes puriont 1221
Pils
Jus

PILS · Birrificio Augustiner [5,6% vol]

Birra morbida ed amara al punto giusto, leggera e secca con un tocco finale di luppolo che la rende gradevole e molto beverina



4,5 0.3

0,4 6



ACQUA NATURALE / GASSATA 0,5 L

CHINOTTO / GAZZOSA / LIMONATA Lurisia

GINGER BEER / ACQUA TONICA / SODA AL POMPELMO ROSA

CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO / GINSENG / CAPPUCCINO

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / ARANCIATA AMARA Sanpellegrino

CRODINO XL

BIBITE

CAFFÈ

1.5

4.5

5

4.5

5

1.5

2

6

5

6

6

6

6

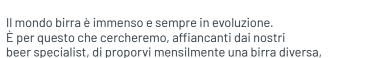
6



KELLER · Birrificio Monchshof [5,4% vol]

Birra ambrata, non filtrata, dal corpo medio. Amaro assente, spiccano le note di pesca e fragola 0.5

LA BIRRA DEL MESE



per andare incontro alle novità del mercato e alle vostre richieste.

0,3

6

LA LIMITED EDITION

Attenzione! Potremmo avere delle birre che troverete una volta sola e poi chissà? Un consiglio? Non fartele scappare! Chiedete allo staff per saperne di più. Così come per il vino; anche la scelta delle birre è stato un lavoro di squadra. Il Bartender Giuseppe si è affidato alla sapienza brassicola della nostra Giulia, per assicurarvi un gustoso "cambio di stagione "

AMARI

I CLASSICI:

4.5 MONTENEGRO, FERNET BRANCA, BRAULIO, CYNAR BRAULIO RISERVA 6

I RICERCATI:



Un infuso di 38 erbe che crescono sul monte Legnone, con l'aggiunta di un ingrediente segreto



SAN SEBASTIAN

Prodotto con erbe e radici aromatiche e spontanee della Valsassina

AMARA

Amaro artigianale siciliano a base di arancia rossa ed erbe spontanee dell'Etna

JEFFERSON

Amaro calabrese prodotto con bergamotto, arance amare e dolci, rosmarino, origano ed altre erbe amaricanti

CLANDESTINO

Amaro profumato, molto bilanciato, dall'aroma prevalentemente erbaceo, con molte sfumature che vanno dal balsamico all'agrumato, con un finale speziato

GENEPY

Tradizionale liquore delle Alpi Occidentali ottenuto dall'infusione dei fiori dell'Artemisia Mutellina

VENTI

Venti diversi ingredienti botanici, ispirati ciascuno ad una regione italiana





Discover the English menu

? Usteriawifi **1** Usteria 77

ALLERGENI

- 1] CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2] CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3] UOVA e prodotti a base di uova
- 4] PESCE e prodotti a base di pesce
- 5] ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6] SOIA e prodotti a base di soia
- 7] LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8] FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9] SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10] SENAPE e prodotti a base di senape
- 11] SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- $12] \quad \text{ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale} \\$
- 13] LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14] MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi



Lo Staff di ÜSTERIA seleziona accuratamente materie prime del territorio, sostenendo i produttori locali.



Discover the English drink list

🕏 Usteriawifi 🔓 Usteria77





Spesso, i migliori attori non protagonisti
di molti film iconici sono i cocktail.
È da qui che il nostro Bartender si è ispirato per una ricca lista
di bere miscelato con il retrogusto di una pellicola di qualità.

Questa drink list è stata pensata da Giuseppe Canino, terzo classificato al campionato regionale dell'Associazione Barman Italiani, per regalarvi sapori ed esperienze uniche.

Qualora desideriate bere un "classico", saremo ben lieti di prepararvelo.

Bartender, Giuseppe Canino

CHOCOLAT

Rum speziato Baron Samedi
Liquore al cioccolato fondente
Tintura di peperoncino
Cascara*
Succo di limone
Zucchero muscovado

10

Film e cocktail evidenziano come non sia sempre necessario condurre una vita di rinunce e sacrifici, ma bisogna anche lasciarsi andare alle tentazioni che la rendono piccante.

*Cascara: infuso ottenuto dalle bucce del caffè

CASABLANCA

Cremant* de Bourgogne Bouillot Schiuma di Chartreuse* e agrumi

12

Nel 1942, Rick Blaine ritrova, nel suo locale a Casablanca, l'amore parigino llsa e tra un sorso e l'altro di un cocktail a base Champagne si riaccende la passione.

Cremant*: Champagne prodotto all'infuori della zona delimitata
*Chartreuse: liquore francese a base di erbe con sentore prevalente di zafferano

A QUALCUNO PIACE CALDO

Cognac Montifaud
Porto Tawny Fonseca
Liquore al bergamotto, cedro e ambra Acqua bianca
Bitter all'amarena Fabbri
Bitter aromatico alla frutta e spezie

12

Un drink sensuale e avvolgente, che trae ispirazione dal Manhattan bevuto da Marilyn Monroe nel film del 1959.

COCO AVANT CHANEL

Calvados* Lelouvier
Liquore ai fiori di sambuco St. Germain
Infuso ai fiori d'ibisco
Miele artigianale
Bitter aromatico all'arancia
Champagne Aubert et Fils

10

Tre capisaldi dello stile di Chanel:
carismatico, come il distillato di mele e pere,
raffinato e profumato come il liquore ai fiori di sambuco,
elegante come il delizioso Champagne.

*Calvados: distillato di sidro di mele

CHANEL

FRIDA

Tequila Espolon all'ananas affumicato Liquore al pepe jamaicano bitter Truth Shrub* di melograno e lampone Soda al pompelmo rosa T. Henry

12

Un omaggio al Messico e a un'icona femminista: un mix di ingredienti di diversa natura, in equilibrio tra loro, un po' come le due personalità di Frida.

*Shrub: bevanda di derivazione araba, dal gusto dolce-acido

PIRATI DEI CARAIBI

Rum Appleton Estate & Rum Trois Rivières
Liquore al bergamotto, cedro e ambra Acqua Bianca
Tè verde alla menta
Sciroppo al caramello salato

12

C'è sempre una bottiglia di rum in una storia di pirati. Rum, acqua e lime erano immancabili sulle loro navi.



IL PADRINO

Bourbon Whisky Wild Turkey 101
Amaretto dell'Etna Villa Massa
Rooibos*
Passion fruit e mango
Sciroppo di burro

12

Un omaggio all'attore del celebre film, che si narra amasse sorseggiare un drink con whisky e amaretto: il Godfather.

*Rooibos: infuso ottenuto dalle foglie di un arbusto sudafricano

IL TEMPO DELLE MELE

Sherry Manzanilla* Lustau
Vermouth bianco del Professore
Tintura di cardamomo
Soda alla mela golden

10

Il tempo delle mele è un periodo di maturazione degli adolescenti, che si affacciano per la prima volta all'amore, che nel cocktail sono rappresentati dalla freschezza.

Sorso dopo sorso, il cocktail, matura ed evidenzia i suoi tratti complessi.

* Sherry Manzanilla: vino liquoroso spagnolo secco e minerale

ULTIMO TANGO A PARIGI di BERM PDO BERTOLUCCI ULTIMO TANGO A PARIGI

Shrub* di melograno, lampone e agave Soda allo zenzero T. Henry

8

Un analcolico "afrodisiaco", in grado di accendere la passione, proprio come nel film con Marlon Brando e Maria Schneider.

*Shrub: bevanda di derivazione araba, dal gusto dolce-acido

50 SFUMATURE DI ROSSO

Distillato analcolico ai fiori di ciliegio e fragola Infuso di ibisco in succo di limone Purea di lampone

9

ll rosso, è risaputo, viene associato ad amore, passione, esuberanza, che si ritrovano nel film dai tratti spesso erotici, talvolta romantici.





MARRAKECH EXPRESS

Distillato analcolico di agrumi e spezie
Tè verde alla menta
Orzata agli agrumi

10

Quattro trentenni partono per l'Africa alla ricerca di un amico tenuto prigioniero a Marrakech. Nella città marocchina non può mancare un bicchiere di tè alla menta, che accompagniamo con un distillato analcolico speziato e un'orzata come non l'avete mai assaggiata.

SEMPLICEMENTE IRRESISTIBILE

Distillato analcolico di vaniglia, zafferano e fiori d'arancio Soda alla mela golden

9

Un film dove la tavola e i piatti esotici-afrodisiaci sono elementi essenziali per una storia d'amore: zafferano, vaniglia e liquirizia profumeranno anche il vostro cocktail.

MY SWEET GRAPPA REMEDIES

BY MARZADRO

GRAPPA TRENTINA SECCA

Vinacce di Teroldego, Marzemino e Merlot

5

GRAPPA TRENTINA MORBIDA IN ANFORA

6

GRAPPA DICIOTTO LUNE

6

GRAPPA DICIOTTO LUNE RISERVA

Invecchiata in botti di rum/whisky/porto

7

GRAPPA RISERVA AMARONE

8

GRAPPA RISERVA GEWÜRZTRAMINER

8

INFUSIONE DI FIENO, CAMILLA, ZIRMOL, MIRTILLO

5

THE RUM DIARY

DON DIEGO ENCANTADOR VINTAGE BARREL 1997

PANAMA, Rum di melassa - Morbido e complesso che esprime note di caramello, mandorle tostate e frutta candita

9

DON PAPA

FILIPPINE, Rum di melassa - Dolce, con profonde note di vaniglia abbinate a un mix di frutta esotica: banana, cocco e mango

8

FLOR DE CANA 18 YO CENTENARIO

NICARAGUA, Rum di melassa - Naso intenso di nocciola e noce, con note importanti di tabacco, cannella, chiodi di garofano e cioccolato

10

J.M.VIEUX AGRICOLE VSOP

MARTINICA, Rum agricolo - Profilo aromatico ricco di sfumature fruttate, speziate, con note di caffé

9

SAINT JAMES XO

MARTINICA, Rum agricolo - Note tostate, sentori di cacao, prugne e fichi secchi, di lunga persistenza

10

APPLETON ESTATE 12 RARE

JAMAICA, Rum di melassa - Note di spezie dolci, frutta, agrumi e caffè

10

WHISKY / WHISKEY

CONNEMARA PEATED ORIGINAL

IRLANDA - Unico Single Malt irlandese prodotto con malto d'orzo torbato

10

BIG PEAT

SCOZIA, ISLAY - Blend di Ardbeg, Caol IIa, Bowmore e Port Ellen, note di torba, nocciola e caffè con un accenno finale di dolcezza

9

GLENLOSSIE 12YO

SCOZIA, HIGHLANDS - Note di cacao, frutti rossi, con finale balsamico persistente

10

MAKER'S MARK BOURBON

AMERICA, KENTUCKY - Whiskey "dolce" e leggermente speziato con una nota di vaniglia, burro e noci

7

WILD TURKEY 101

AMERICA, KENTUCKY - Whiskey corposo, con note di caramello, miele, cioccolato e pepe, persistente al palato

10

LOT NO. 40 RYE

CANADA - Whisky cremoso, un po' piccante, con profilo aromatico composto da cannella, frutta tropicale, violetta

8

SUNTORY THE CHITA

GIAPPONE - Delicato e sensuale, invecchiato in un mix di botti di bourbon, sherry e vino

q

