



Bar
Terrazza Ginevra

Aperto tutti i giorni dalle 14.30 alle 18.00



LA SPERANZINA



LA SPERANZINA

APERITIVI, LONG DRINKS, COCKTAILS

- 4 -

VINI AL BICCHIERE

- 6 -

DALLA NOSTRA CANTINA

- 8 -

BEVANDE

- 15 -

BIRRE

- 16 -

DALLA NOSTRA CUCINA

- 17 -

CAFFETTERIA, TÈ ED INFUSI

- 19 -

LA NOSTRA PROPOSTA DI DISTILLATI

- 20 -

LIQUORI

- 28 -



APERITIVI, LONG DRINKS, COCKTAILS

APERITIVI

Aperitivi Analcolici

Crodino / Gingerino / San Bitter / Aperol Soda	€	9
Succo di pomodoro condito	€	9
Kendra <i>cocktail analcolico della casa</i>	€	9

Aperitivi Alcolici

Campari Soda / Bitter Campari / Aperol / Pernod / Cynar	€	9
Martini Rosso / Martini Bianco / Martini Dry	€	9
Kristina <i>Franciacorta DOCG Brut "Cuvée Royale" Marchese Antinori, liquore Artigianale St. Germain, succo di limone</i>	€	9
Maria Luisa <i>Franciacorta DOCG Brut "Cuvée Royale" Marchese Antinori, liquore Artigianale St. Germain, liquer de Framboise, soda</i>	€	9

LONG DRINKS

Long Drinks Alcolici

Gin & Tonic <i>Gin Hendrick's / London Dry Gin Tanqueray / London Dry Gin Bombay Sapphire, tonica</i>	€	16
Vodka & Tonic <i>Vodka Grey Goose, tonica</i>	€	16
Whisky & Cola <i>Blended scotch Whisky Chivas Regal aged 12 years, Coca Cola</i>	€	16

Long Drinks Analcolici

Skiwasser <i>succo di limone, sciroppo di lamponi, soda</i>	€	12
Ginevra <i>spremuta di pompelmo rosa, lamponi freschi, zucchero, soda</i>	€	12



COCKTAILS

The Unforgettables

Americanò	€ 16
<i>Bitter Campari, Martini Rosso, soda</i>	
Bloody Mary	€ 18
<i>Vodka Grey Goose, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, tabasco, Worcestershire sauce</i>	
Daiquiri	€ 16
<i>Rum bianco Bacardi, spremuta di lime, sciroppo di zucchero</i>	
Manhattan	€ 16
<i>Canadian Club Whisky, Martini Rosso, angostura</i>	
Negroni	€ 16
<i>London Dry Gin Tanqueray, Bitter Campari, Martini Rosso</i>	

Contemporary Classics

Bellini	€ 20
<i>Pesche bianche fresche in stagione, Franciacorta DOCG Brut "Cuvée Royale" Marchese Antinori</i>	
Rossini	€ 20
<i>Fragole fresche, Franciacorta DOCG Brut "Cuvée Royale" Marchese Antinori</i>	
Mimosa	€ 20
<i>Spremuta d'arancia, Franciacorta DOCG Brut "Cuvée Royale" Marchese Antinori</i>	
Champagne Cocktail	€ 22
<i>Champagne Epernay Brut "Grande Brut" Perrier-Jouet, Cognac V.S. Courvoisier, angostura, zolletta di zucchero</i>	
Kir Royal	€ 20
<i>Champagne Epernay Brut "Grande Brut" Perrier-Jouet, creme de cassis</i>	
Irish Coffee	€ 16
<i>Whiskey Jameson, caffè espresso, crema di latte, zucchero di canna</i>	
Cuba Libre	€ 16
<i>Rum bianco Bacardi, succo di lime, Coca Cola</i>	
Mojito	€ 16
<i>Rum bianco Bacardi, succo di lime, soda, zucchero di canna, menta</i>	

New Era Drinks

Spritz Veneziano	€ 12
<i>Bitter Campari / Aperol, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Col Vetoraz, soda</i>	



VINI AL BICCHIERE

METODO CLASSICO, METODO CHARMAT

115.	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Col Vetoraz, 2016, Veneto <i>(Glera 100%)</i>	€	8
142.	Franciacorta DOCG Brut “Cuvée Royale”, Marchese Antinori, Lombardia <i>(Chardonnay 75%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%)</i>	€	10
176.	Trento DOC Extra Brut “Riserva Lunelli”, 2008, Trentino <i>(Chardonnay 100%)</i>	€	14
51.	Epernay Brut “Grande Brut”, Perrier-Jouet, Champagne <i>(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero)</i>	€	17
96.	Tours sur Marne Brut Rosé “Cuvée Rosé”, Laurent-Perrier, Champagne <i>(Pinot Noir 100%)</i>	€	23

VINI BIANCHI

448.	Lugana DOP “Molin”, Cà Maiol, 2016, Lombardia <i>(Trebiano di Lugana 100%)</i>	€	8
466.	Soave DOC Classico “Calvarino”, Pieropan, 2014, Veneto <i>(Garganega 70%, Trebbiano di Soave)</i>	€	9
534.	A. Adige DOC Classico “Terlaner”, Cantina Terlano, 2016, Alto Adige <i>(Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc)</i>	€	8
551.	Colli Orientali del Friuli DOC Friulano “Vigne Cinquant’anni”, Le Vigne di Zamò, 2009, Friuli <i>(Tocai 100%)</i>	€	10
620.	Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico “Stefano Antonucci”, S. Barbara, 2014, Marche <i>(Verdicchio 100%)</i>	€	9
181.	A. Alsace c. Gewürztraminer D. Zind-Humbrecht, 2014, Alsace <i>(Gewürztraminer 100%, indice 1)</i>	€	13



VINI ROSSI

- | | | | |
|------|--|---|----|
| 903. | Garda DOC Classico
“Negresco”, Cà Maiol, 2011, Lombardia
<i>(Croppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, affin. 12 mesi in barrique)</i> | € | 9 |
| 907. | Igt
“Maurizio Zanella”, Cà del Bosco, 2011, Lombardia
<i>(Cabernet Franc 27%, Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 28%,
affin. 14 mesi in barrique)</i> | € | 19 |
| 954. | Amarone della Valpolicella DOC Classico
Tommasi, 2013, Veneto
<i>(Corvina 65%, Rondinella 30%, Corvinone 5%)</i> | € | 17 |

VINI DA FINE PASTO

- | | | | |
|-------|---|---|----|
| 1609. | Igt
“I Capitelli”, Anselmi, 2011, Veneto
<i>(Garganega 100%)</i> | € | 10 |
| 1607. | Recioto della Valpolicella DOC Classico
“Vigneto Fiorato”, Tommasi, 2014, Veneto
<i>(Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%)</i> | € | 10 |



LA SPERANZINA

DALLA NOSTRA CANTINA

METODO CLASSICO, METODO CHARMAT

Vini Spumanti Francesi

Champagne

Epernay

45. Brut € 300
Dom Pérignon Vintage, Moët et Chandon, 2006
(Pinot Nero 45%, Chardonnay 55%)
48. Brut Rosé € 620
Dom Pérignon Vintage, Moët et Chandon, 1996
(Chardonnay 40%, Pinot Nero 60%)
51. Brut € 100
“Grand Brut”, Perrier-Jouët
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero)

Hautvillers

59. Brut € 100
“Grande Réserve”, J. M. Gobillard & Fils
(Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 25%)

Reims

79. Brut € 320
“Grande Cuvée”, Krug
(Pinot Nero 45-55%, Chardonnay 35-45%, Pinot Meunier 10-15%)
85. Brut € 330
“Cristal”, Louis Roederer, 2009
(Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%)
87. Brut € 170
“Blanc de Blancs”, Ruinart
(Chardonnay 100%)

Tours sur Marne

93. Brut € 110
“Laurent-Perrier”, Laurent-Perrier
(Chardonnay 50%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 15%)
96. Brut Rosé € 150
“Cuvée Rosé”, Laurent-Perrier
(Pinot Noir 100%)



Vini Spumanti Italiani

Veneto

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

115. Extra Dry € 31
Col Vetoraz, 2016
(Glera 100%)

Lombardia

Franciacorta DOCG

121. Brut Dégorgement '17 € 80
"La Scala", Bellavista, 2011
(Chardonnay e Pinot Bianco 72%, Pinot Nero 28%)
142. Brut Dégorgement '17 € 39
"Cuvée Royale", Marchese Antinori Tenuta Montenisa
(Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%)

Trentino

Trento DOC

174. Brut Dégorgement '16 € 65
"Perlé", Ferrari, 2008
(Chardonnay 100%)
178. Brut Rosé Dégorgement '15 € 80
"Perlé Rosé", Ferrari, 2010
(Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%)



VINI BIANCHI

Vini Bianchi Francesi

Bourgogne

A. Puligny-Montrachet c.

314. François Carillon, 2014 € 120
(Chardonnay 100%)

Val de Loire

A. Sancerre c.

366. “Comte Lafond”, Baron P. de Ladoucette, 2015 € 65
(Sauvignon 100%)

Vini Bianchi Italiani

Selezione dalle Terre vicine al Lago...

Lugana DOP

448. “Molin”, Cà Maiol, 2016 € 35
(Trebiano di Lugana 100%)

Curtefranca DOC

456. “Chardonnay”, Ca’ del Bosco, 2012 € 110
(Chardonnay 100%, affin. 10 mesi in barrique)

Soave DOC

466. Classico “Calvarino”, Pieropan, 2014 € 37
(Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%)

Piemonte

Langhe DOC

506. “Gaia & Rey”, Gaja, 2013 € 380
(Chardonnay 100%, affin. 6-8 mesi in barrique)

Friuli

Collio DOC

569. Sauvignon “Ronco delle Mele”, Venica, 2016 € 53
(Sauvignon 100%)

Umbria

Igt

610. “Cervaro della Sala”, Castello della Sala, 2009 € 85
(Chardonnay in prevalenza, Grechetto, affin. 5 mesi in barrique)

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

620. Classico “Stefano Antonucci”, Santa Barbara, 2014 € 34
(Verdicchio 100%)



VINI ROSATI

Vini Rosati Francesi

Provence

A. Bandol c.

678. “Château de Pibarnon”, Comte de Saint Victor, 2016 € 66
(*Mourvèdre 60%, Cinsault 40%*)

Vini Rosati Italiani

Lombardia

Valtenesi Chiaretto DOC

674. “Rosagreen”, Azienda Agricola San Giovanni, 2016 € 28
(*Groppello 100%*)



LA SPERANZINA

VINI ROSSI

Vini Rossi Francesi

Bourgogne

A. La Tâche Grand Cru c.

748. **Domaine De la Romanée-Conti, 2001** € 2000
(Pinot Noir 100%)

A. Gevrey-Chambertin c.

774. **Domaine Jacques Prieur, 2005** € 140
(Pinot Noir 100%)

Bordeaux

A. Haut-Médoc c.

805. **Château Sociando-Mallet, J. Gautreau, 2001** € 110
(Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 10%, Merlot 25%, Petit Verdot 5%)

A. Margaux c.

807. **1^{er} Grand Cru classè** € 1200
Château Margaux, Exor Groupe, 2001
(Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 20%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 3%)

A. Pomerol c.

828. **Cru Hors classè** € 2200
Petrus Grand Vin, J. P. Moueix, 1994
(Merlot 100%)



Vini Rossi Italiani

Selezione dalle Terre vicine al Lago...

Garda DOC

903. Classico "Negresco", Cà Maiol, 2011 € 39
(Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, affin. 12 mesi in barrique)

Valpolicella DOC

915. Classico Superiore "Ripasso", Tommasi, 2014 € 35
(Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%)

Amarone della Valpolicella DOCC

932. Classico Allegrini, 2013 € 120
(Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%)

Piemonte

Barbaresco DOCC

1001. Gaja, 2012 € 250
(Nebbiolo 100%, affin. 12 mesi in barrique)

Alto Adige

A. Adige DOC

1198. Pinot Nero "Ludwig", Elena Walch, 2014 € 48
(Pinot Nero 100%)

Toscana

Brunello di Montalcino DOCC

1258. "Greppo", Biondi Santi, 2011 € 180
(Sangiovese grosso 100%)

Chianti Classico DOCC

1288. "Badia a Passignano", Antinori, 2012 € 75
(Sangiovese 100%, affin. 14 mesi in barrique)

Igt

1418. "Tignanello", Antinori, 2013 € 110
(Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%, affin. 14 mesi in barrique)



BEVANDE

ACQUE

Panna <i>(oligominerale colline toscane, naturale, R.F. 142 MG/L)</i>	€	6
San Pellegrino <i>(mineralizzata Alpi orobiche, frizzante, R.F. 960 MG/L)</i>	€	6
Perrier <i>(oligominerale Francia (Vergez), frizzante, R.F. 479 MG/L)</i>	€	8

BIBITE

Coca Cola / Coca Cola Light / Aranciata / Tonica / Cedrata / Chinotto / Lemonsoda	€	8
--	---	---

SPREMUTE DI FRUTTA FRESCA

Arancia / Pompelmo / Limone	€	10
-----------------------------	---	----

SUCCHI

Albicocca / Mela / Pera / Pesca bianca / Pompelmo	€	9
---	---	---



BIRRE

BIRRE ITALIANE

- | | | | | |
|-------|--|----------|---|----|
| 1706. | Birra Blanche “Fiordalisa”,
birrificio Manerba - Lombardia
<i>(acqua, frumento non maltato, malto, fiocchi d’avena, luppolo, spezie, lieviti. Alc. 5%)</i> | lt. 0,33 | € | 11 |
| 1704. | Birra Hell “La Bionda”,
birrificio Manerba - Lombardia
<i>(acqua, malto d’orzo, luppolo, zucchero, lieviti. Alc. 5,3%)</i> | lt. 0,33 | € | 11 |
| 1702. | Birra Speciale “Nazionale”,
Baladin - Piemonte
<i>(acqua, malto d’orzo, luppolo “da filiera agricola italiana”, lievito, zucchero, spezie. Non pastorizzata, rifermentata in bottiglia. Alc. 6,5%)</i> | lt. 0,75 | € | 22 |
| 1709. | Birra Analcolica “Naturale”,
Tourtel - Lazio
<i>(acqua, malto d’orzo, luppolo. Alc. < 0,5%)</i> | lt. 0,35 | € | 7 |

BIRRE TEDESCHE

- | | | | | |
|-------|---|----------|---|---|
| 1715. | Beck’s,
Brauerei Beck & Co KG - Brema
<i>(acqua, malto d’orzo, frumento, luppolo, plato 13. Alc. 5%)</i> | lt. 0,33 | € | 7 |
| 1717. | Weißbier, Erdinger Weissbräu
Erding
<i>(acqua, malto di frumento, malto d’orzo, luppolo, lievito, rifermentata in bottiglia. Alc. 5,3%)</i> | lt. 0,50 | € | 8 |



DALLA NOSTRA CUCINA...

ANTIPASTI E INSALATE

Caprese con mozzarella di bufala DOP		€	25
Caesar salad		€	25
<i>insalata di pollo, iceberg, scaglie di Parmigiano</i>			
Insalata Nizzarda		€	25
<i>insalata, tonno, uova, patate, fagiolini e olive taggiasche</i>			
Insalata di Quinoa		€	25
<i>avocado, pomodoro confit, carote e menta</i>			
Ostriche Fin de Claire	(01 pz)	€	6
Ostriche Girardot	(01 pz)	€	6
Caviale Calvisius Siberian Royal con accompagnamenti	(30 gr)	€	130
Caviale Calvisius Tradition Royal con accompagnamenti	(30 gr)	€	130
Caviale Ars Italica Calvisius Oscietra Royal con accompagnamenti	(30 gr)	€	200
Salmone affumicato		€	27
<i>panna acida, crostini al burro e misticanza</i>			
Carpaccio di Fassona		€	26
<i>piccola misticanza, Parmigiano, salsa all'erba cipollina</i>			
Prosciutto crudo di Parma e melone		€	26
Terrina di Foie Gras e pan brioche		€	33

PASTA E ZUPPA

Lasagnetta di verdure e pesto al basilico		€	25
Spaghetto al pomodoro e basilico		€	24
Tagliatella al ragù di manzo		€	25
Zuppa del giorno		€	23

PIATTI PRINCIPALI

Pescato del giorno alla mugnaia, verdure al vapore		€	37
Gamberoni alla brace		€	50
Tagliata di filetto di manzo alle erbe e patate speziate		€	34

CONTORNI

Insalatina dell'orto con pomodori, cetrioli e carote		€	8
Verdure alla griglia		€	10
Patate al forno		€	8
Riso al vapore		€	8



LA SPERANZINA

PANINI & SANDWICHES

Club sandwich <i>petto di pollo, uova, pancetta affumicata, lattuga, pomodoro, maionese. Patatine fritte e insalata</i>	€ 25
Club sandwich vegetariano <i>zucchine, melanzane, pomodoro, lattuga, avocado, maionese. Patatine fritte e insalata</i>	€ 25
Hamburger di manzo <i>senape, pancetta affumicata, Cheddar, uova, pomodoro, lattuga, cipolla caramellata</i>	€ 25
Toast <i>prosciutto cotto e formaggio</i>	€ 18

FORMAGGI, DOLCI & FRUTTA

Selezione di cinque qualità di formaggio a discrezione dello Chef e della stagionalità	€ 25
Assortimento di gelato	€ 12
Tiramisù	€ 15
Tartellette di mele, gelato alla vaniglia	€ 15
Composizione di frutta fresca	€ 15



CAFFETTERIA, TÈ ED INFUSI

Caffè "Selection Oro"	€	5
Doppio espresso	€	7
Cappuccino	€	6
Caffè Americano	€	6
Decaffeinato "Selection"	€	5
Caffè "Orzo Mondo"	€	7
Caffè latte	€	7
Caffè e Ginseng	€	7
Latte caldo	€	7
Latte freddo	€	7
Latte di avena / riso / mandorla / soia	€	7
Cioccolata calda	€	7
Tè	€	7



LA NOSTRA PROPOSTA DI DISTILLATI...

ACQUAVITE DI VINACCIA

Italia

Grappe giovani

Piemonte

9015. "Rossj-Bass", Gaja 42% € 9

Lombardia

9024. Lugana, Cà Maiol 45% € 8

Veneto

9033. Recioto Allegrini 43% € 9

Friuli

9018. Chardonnay Nonino 41% € 9

Toscana

9037. "Tignanello", Antinori 42% € 8

Grappe invecchiate

Piemonte

9012. Barolo "15 anni", Marolo 50% € 12

9029. "Sperss", Gaja 45% € 9

Veneto

9008. Amarone Capovilla, 2006 46% € 11

9035. "Grappa Tabacco", Capovilla 46% € 15

Friuli / Toscana

9030. "Ornellaia", Tenute dell'Ornellaia 42% € 8



Grappe giovani aromatiche

Trentino

9052. Moscato Grappa Segnana 42% € 8

Alto Adige

9021. Gewurztraminer Elena Walk 43% € 8

Friuli

9005. “Cuvée 2003”, Nonino, 2003 40% € 8

Grappe invecchiate aromatiche

Piemonte

9026. Moscato 5 anni “Aprés”, Marolo 42% € 10

Francia

Grappe giovani

Champagne

9055. “Clos Des Goisses”, Philippnat 43% € 11



ACQUAVITE DI FRUTTA

Italia

Giovani

Veneto

9209.	Albicocche Capovilla, 2004	41%	€	13
9218.	Mele Annurca Capovilla, 2004	41%	€	11

Invecchiate

Veneto / Friuli

9238.	Uva Nera B. Maschio, 2005	38,5%	€	9
-------	---------------------------	-------	---	---

Francia

Alsace

9219.	P. Williams "Réserve particuliere", J. Nusbaumer	43%	€	9
9214.	V. Kirsch "Réserve particuliere", J. Nusbaumer	45%	€	9

A.Calvados du Pays d'Auge c.

9600.	8 Ans "Réserve du Château", Château du Breuil	40%	€	10
-------	---	-----	---	----



ACQUAVITE DI VINO

Italia

Toscana

9301. Antinori 42% € 8

Spagna

Brandy Spagnolo

9303. “Gran Reserva Montecristo”, P. Barquero 36% € 16

Francia

A. Bas-armagnac c.

9407. Baron de Lustrac, 1990 40% € 11

9403. 15 ans d’age J. Goudoulin 40% € 11

Cognac

9511. A.c. F. Champagne V.S.O.P., A. de Fussigny 40% € 11

9512. A.c. F. Champagne V.S.O.P., “A. Force 53°”, L. Royer 53% € 13

9515. A.c. G. Champagne X.O., M. Trijol, 1^{er} CRU 40% € 17

9506. A.c. G. F. Champagne, X.O., Peyrot, 1^{er} CRU 40% € 12



ACQUAVITE DI CANNA DA ZUCCHERO

Barbados

Rum

9706. 13 years Plantation, 2001 42% € 11

British Guyana

Rum

9707. Aged 15 y. "Diamond 1996", Demerara dist. Ltd 64,6% € 21
(Bottled in February 2011, Casks 70S0-70S1-70S2-70S3-70S4 Sr II)

Guatemala

Ron

9716. "Reserva Limitada", Zacapa Centenario, 2015 45% € 16

Jamaica

Rum

9701. Black Gold Special Reserve, Blackwell 40% € 9

Martinique

A.c. Rhum Agricole

9714. A. Martinique c. T. Vieux "Clément", D. l'Acajou, '76 44% € 38

Mauritius Island

Rum

9715. "Premium Rum", Chamarel, X.O. 43% € 17

Nicaragua

Ron

9709. Slow Aged 18 years "Centenario", Flor de Caña 40% € 15

Venezuela

Ron

9720. Ron Diplomatico Reserva Exclusiva, dest. Unidas 40% € 11



ACQUAVITE DI CEREALI

Canada

Canadian Whisky

Distillerie

9826. S. Malt aged 10 y. Glen Breton Rare, Glenora dist. 40% € 9

Francia

9354. Vodka Grey Goose 40% € 10

Irlanda

Irish Whiskey

9827. Single Cask aged 12 years Cooley, Cadenhead's 59,7% € 13

Italia

Gin

9657. "Bunch", Botanical Gin Limited Edition, Ceretto 45% € 9

Giappone

Whisky

9821. Blended 17 years Old Hibiky, Suntory Limited 43% € 22

9822. S. Malt aged 10 years Yamazaki, Suntory Limited 40% € 11

Lettonia

Vodka

9352. "Elit", Stalichnaya 40% € 10

Russia

Vodka

9351. "Beluga", Gold Line, Russian dist. Company Llc 40% € 23
(Bottled N. 833)



Scozia

Scotch Whisky

Produttori

9813.	Overaged Malt Whisky, Michel Couvreur <i>(Bottle n. 66749)</i>	43%	€	12
9815.	Peaty Malt Whisky Special Vatting, M. Couvreur <i>(Bottle n. 0415)</i>	45%	€	19
9801.	Pale S. Malt Whisky, "The Twenty", M. Couvreur <i>(Distilled on the 05 October 1990 in Scotland and matured in a Manzanilla sherry cask in our Burgundian caves)</i>	49%	€	60

Distillerie

Campbeltown

9825.	S. Malt aged 10 y., Springbank, Springbank dist.	46%	€	9
9824.	S. Malt aged 15 y., Springbank, Springbank dist.	46%	€	13

Islay

9804.	S. Malt aged 17 y., Bowmore, M. Bowmore dist.	43%	€	16
9805.	S. Malt aged 25 y., Bowmore, M. Bowmore dist.	43%	€	50

Speyside

9817.	S.Malt aged 20 y., The Benriach, Bennriach dist.	43%	€	13
-------	--	-----	---	----

Spagna

Gin

9658.	"Collezione de autor", Gin Mare	42,7%	€	9
-------	---------------------------------	-------	---	---

Stati Uniti

Bourbon Wiskey

9807.	Aged 9 years, Knob Creek	50%	€	10
-------	--------------------------	-----	---	----

Gin

9650.	Gin 5XD, n. 209 distillery	46%	€	14
9655.	"Black Cat", Valentine distillery	45,2%	€	11
9656.	"Gold Mine", Barrel aged Gin, Roundhouse Spirits	47%	€	14

Svezia

Gin

9659.	Organic Gin, Spirito of Hven	40%	€	12
-------	------------------------------	-----	---	----



ACQUAVITE DI AGAVE

Messico

Tequila

9653.	Blanco Pueblo Viejo	40%	€	8
9654.	Añejo Pueblo Viejo	40%	€	8



LIQUORI

Italia

9913.	Amaro “Anima Nera”, distilleria Marzadro	21%	€	8
9903.	Amaro “Braulio”, dott. F. Peloni	21%	€	8
9909.	Amaro “Branca”, f.lli Branca dist.	35%	€	8
9906.	Amaro “China Martini”, Martini & Rossi	31%	€	8
9905.	Amaro “Cynar”	16,5%	€	8
9910.	Amaro “Fernet-Branca”, f.lli Branca dist.	40%	€	8
9908.	Amaro “Montenegro”	23%	€	8
9900.	Amaro “Quintessentia”, Nonino	30%	€	8
9907.	Amaro “Ramazzotti”, f.lli Ramazzotti	30%	€	8
9917.	Prunella Mandorlata, Nonino	33%	€	8
9914.	Sambuca Extra Molinari	40%	€	8

Giappone

9918.	Tsuruume yuzu Yoigokochi, 2015	7%	€	11
-------	--------------------------------	----	---	----

Germania

9911.	Amaro “Jägermeister”, Mast-Jägerm AG	35%	€	8
-------	--------------------------------------	-----	---	---

Irlanda

9916.	Baileys Irish Cream R. A., Bailey & Company	17%	€	8
-------	---	-----	---	---

Ungheria

9912.	Amaro “Unicum”, Zwack	40%	€	8
-------	-----------------------	-----	---	---