



**NOVITA'**



*Menu gluten free con tigelle artigianali,  
cerca l'opzione accanto alle proposte!*

*Benvenuto all' AMA: rilassati, qui  
sei a casa.*

*Hai mai mangiato la tigella ed "il" gnocco  
fritto con salumi e salse?*

*Noi li prepariamo freschi ogni giorno.*

*Goditi anche le speciali proposte per con-  
cludere la tua serata tra cocktail, distillati,  
tisane, dolci e molto altro.*

# Menu

☞ *Seleziona la voce che ti interessa*

☞ *Aperitivi e Gin tonic*

☞ *Nell'attesa*

☞ *Tigelleria* 

☞ *Cucina* 

☞ *I dolci di casa* 

☞ *Birre e Vini* 

☞ *Distillati*

☞ *Te, tisane e infusi*

☞ *Acqua, bibite e caffè*



# Aperitivi

---

<i>Prosecco Extra Dry Millesimato D.O.C.</i>	3,5
<i>Prosecco Brut Millesimato D.O.C.G.</i>	3,5
<i>Spritz Aperol</i>	4,-
<i>Spritz Campari</i>	4,-
<i>Spritz bianco</i> - Prosecco, lime, seltz	3,5
<i>Spritz al Lambrusco con Aperol</i>	4,5
<i>Spritz al Lambrusco con Campari</i>	4,5
<i>Tioco Spritz</i> - Prosecco, pompelmo rosa, seltz	4,5
<i>Basilico Spritz</i> - Prosecco, basilico, seltz	4,5
<i>Violetta Spritz</i> - Prosecco, violetta, seltz	4,5
<i>Melinda Spritz</i> - Prosecco, mela verde, seltz	4,5
<i>Tropical Spritz</i> - Prosecco, mango, spremuta d'arancia, Aperol, seltz	4,5
<i>Passion Spritz</i> - Prosecco, frutto della passione, seltz	4,5
<i>Clementin Spritz</i> - Prosecco, tonica, mandarino	4,5

<i>Hugo</i> - Prosecco, sambuco, lime, foglie di menta	4,5
<i>Vermouth Bianco</i>	3,5
<i>Martini Royale</i> - Prosecco, Martini Bianco, fetta d'arancia, foglie di menta	4,5
<i>Americano</i> - Bitter Campari, vermouth rosso, seltz	7,-
<i>Negroni</i> - Gin, Campari, vermouth rosso	8,5
<i>Ama Zero</i> - Analcolico alla frutta	4,5
<i>Crodino</i>	3,5
<i>Gingerino</i>	3,5
<i>San Bitter</i>	3,5

## *Gin Tonic*

*Boe* - Scozia. 13 botaniche. Agrumato, morbido ed equilibrato. 8,-

*Akori Cherry Blossom* - Spagna. Erbe giapponesi, frutto del dragone, mandarino cinese, zenzero, arancia amara - fruttato, citrico, morbido. 9,-

*Occitan* - Italia. Distillato quattro volte. Aroma fresco di cardamomo, coriandolo, intenso sentore di ginepro. 8,-

*Kapriol* - Italia. Botaniche delle dolomiti, profumi di pino mugo, menta e alloro. Morbido e persistente, aromatico e secco. 8,-

*Wint & Lila* - Spagna. Metodo bagnomaria, cinque distillazioni e dieci botaniche. Fresco al palato, retrogusto agrumato ed erbaceo. 8,-

*Monkey 47* - Germania. Delicate note speziate, profumazione floreale. Bilanciato ma complesso. 9,-

*Hendrick's* - Scozia. Metodo infusione, petali di rosa, cetriolo, fiori, radici, frutti e semi di undici botaniche. 9,-

*Gin Fiore* - Italia. Limone, cardamomo, coriandolo, zagara, profumo Fior d'arancio. Bilanciato, delicato e fresco. 7,5

*Dolce vita* - Italia. Botaniche da tutto il territorio nazionale, profumo delicato. 7,5

*Torna al menu*

# *Nell'attesa*

---

## *Tarte flambée*

Piccola e sottile focaccia senza lievito, fatta a mano ogni giorno, dal sapore molto delicato al fine di esaltare la farcitura che la completa, a scelta tra:

- Prosciutto di San Daniele DOP e squacquerone DOP

- verdure miste, crema di Gorgonzola Dolce DOP e noci

4,-

*Chips di patate con una spolverata di Pecorino Romano DOP*

5,-



# *Degustazione di Formaggi*

---

## *Piccolo Mariech*

Formaggio a latte vaccino crudo a pasta morbida. Dopo una maturazione di almeno 30 giorni ha un gusto dolce, con piacevoli sentori di panna e fieno.

## *Capra Traminer*

Formaggio a latte caprino e a pasta semidura, ubriacato con vinaccia di uve Traminer, un vino bianco aromatico. Stagionato almeno 6 mesi. Ha un sapore dolce, con leggere note caprine e un piacevole contributo fruttato legato all'affinamento in vinaccia.

## *Il Bleu*

Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino intero pastorizzato. Stagionato almeno 60 giorni secondo metodi artigianali a Sordevolo in Piemonte, al palato è leggermente sapido, intenso, con note di cantina, frutta secca e sottobosco.

## *Nero Valvo*

Formaggio siciliano, prodotto con latte ovino intero pastorizzato e ricoperto di pepe nero macinato. Dopo una maturazione di almeno 60 giorni acquista un sapore dolce con sensazioni speziate appena percettibili.

## *Pecorino Fiore Sardo*

Presidio Slow Food, a latte crudo intero, a pasta semidura, stagionato almeno 4 mesi. Ha un gusto deciso, con sensazioni ovine e vegetali di frutta secca e piante officinali e con note di fumo, dovute all'affumicatura, appena percettibili.

*Torna al menu*

# *La tigella e lo gnocco*

---

*Tigelle (anche senza glutine) e gnocchi fatti artigianali, fatti a mano ogni giorno, accompagnati da una selezione di salse salate e dolci e serviti con, a scelta, uno tra i seguenti accompagnamenti:*

# *1 - La scoperta*

**Prosciutto crudo San Daniele DOP** stagionato 20 mesi

**Porchetta di Ariccia** speziata cotta al forno per 4-5 ore

**Pancetta Piacentina DOP** stagionata almeno 6 mesi

**Filetto affumicato** di Gran Suino Padano stagionato almeno 20 giorni

**Lardo di Colonnata IGP** lardo di suino stagionato in conche di marmo di Carrara

16,5

## **Abbinamenti consigliati**

Gin Tonic: Monkey 47

Vino: Lambrusco Rubino del Cerro

Birra: St. Bernardus - Rossa alla spina

## 2 - *La tradizione*

**Prosciutto crudo** naturale, stagionato almeno 12 mesi

**Prosciutto Praga affumicato** senza polifosfati, senza glutine, senza proteine del latte

**Sopressa Veneta**, stagionata almeno 60 giorni

**Mortadella con pistacchi bolognese** senza polifosfati, senza proteine del latte

13,9

### **Abbinamenti consigliati**

Gin Tonic: Dolce Vita

Vino: Lambrusco Montelocco

Birra: Wieneringer bier - Bionda alla spina

## 3 - *Le dolomiti*

**Salamino di cervo**

**Salamino di camoscio**

**Speck stagionato 6/8 mesi in cantine in pietra**

**Speck cotto** leggermente affumicato

Gli affettati sono lavorati e stagionati a 1800 metri d'altezza nella Val di Fassa utilizzando i metodi tramandati da quattro generazioni, senza aggiunta di zucchero, lattosio e addensanti.

15,5

**Abbinamenti consigliati**

Gin Tonic: Kapriol

Vino: Naturalmente Rosso

Birra: Augustiner - Bionda in bottiglia

## *4 - Le tartarine di carne*

**Bis di tartare di scamone di Sorana e di punta d'anca irlandese**

19,-

**Abbinamenti consigliati**

Gin Tonic: Boe

Vino: Cabernet Sauvignon

Birra: Augustiner - Bionda in bottiglia



*5 - L'orto* 

**Piatto vegetariano con bocconcini di mozzarella di bufala campana**

14,9

**Abbinamenti consigliati**

Gin Tonic: Gin Fiore

Vino: Lugana

Birra: Wieninger - bionda alla spina

## **6 - Il triburger scomposto**



**Piccoli burger delle pregiate carni di Fassona, Angus e Chianina con cui creare e scoprire i propri abbinamenti preferiti.**

**Formaggio di malga, salsa Ama, insalata, pomodoro, bacon croccante.**

**E naturalmente anche tutte le altre nostre salse.**

16,5

**Abbinamenti consigliati**

**Gin Tonic: Hendrick's**

**Vino: Valpolicella Classico**

**Birra: St. Bernardus - Rossa alla spina**

## 7 - *La scuderia*

**Straeca** affumicata con legno di faggio  
**Bresaola di cavallo** stagionata circa un mese

**Prosciutto** da coscia di puledro magrissima e cucinato in forno

**Sopressa di cavallo** stagionatura bilanciata, tipica del padovano

14,5

### **Abbinamenti consigliati**

Gin Tonic: Occitan

Vino: Rosso di Montalcino

Birra: St. Bernardus - Rossa alla spina

## *8 - Le tartarine di pesce*

**Tris di tartare di ricciola, branzino,  
gambero**

21,-

### **Abbinamenti consigliati**

Gin Tonic: Akkori Sherry Blossom

Vino: Ribolla Gialla

Birra: Antoniana Ipa- IPA in bottiglia

## 9 - Il poker di mare



**Tonno**  
**Pesce spada**  
**Carpaccio di polipo**  
**Marlin**

17,9

### **Abbinamenti consigliati**

Gin Tonic: Wint & Lila

Vino: Naturalmente Orange

Birra: Blanche - Bianca alla spina

*Tigelle e gnocco fritto* a riordino gratuito.

### *Tigelle senza glutine*

In tutti i menu gluten free sono comprese sei tigelle senza glutine.

*Riordino 3 tigelle senza glutine € 1*

### *Salse*

Le salse possono variare in base alla stagionalità dei prodotti.

*Riordino salse da € 1,5 a € 2*

*Torna al menu*

# La cucina

---

## Pasta e dintorni

---

Trenette di Gragnano con  
code di gamberi, granella e  
crema di pistacchi di Bronte

IGP 

14,-

Bigoli fatti in casa con ragù  
d'anatra bianco di una volta 

12,-

Gnocchi fatti in casa con  
Gratin Bleu, miele, timo e  
scaglie di mandorle

13,-

# *La carne o il pesce?*

---

*Tagliata di manzo di sorana* 

16,-

*Tartare di carne* 

19,-

*Baccalà alla vicentina con polenta fritta*

15,-

*I contorni di stagione*

4,-

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.

In caso di intolleranze o allergie si prega di avvisare sempre il personale di sala.

I piatti con il simbolo  sono disponibili anche con opzione gluten free



*Torna al menu*

# *I dolci di casa*

---

## *Il boss*

Il nostro tiramisù

## *Il personale*

Coppetta con crema mascarpone far-  
cita a piacere

## *Il bello*

Millefoglie composto al momento con  
crema pasticciera e carpaccio di frutta  
fresca o scaglie di cioccolato

## *Il vanitoso*

Cestino di cioccolato fondente con cre-  
ma e un'esplosione di frutta fresca

## *Il delicato*

Sfoglie d'ananas caramellate flambate  
al Cointreau e decorate con bacche di  
pepe rosa

## *Il freddo*

Semifreddi della casa

## *Lo scaldacuore*

Tortino caldo al cioccolato fondente  
con cuore morbido

## *Lo straniero*

Crema catalana

6,-

## *Il rinfrescante*

Sorbetto al limone ai gusti:  
basilico, fragola, frutto della passione,  
lampone, liquirizia, mango, mela verde,  
menta, tropical

3,9

# *La degustazione di cioccolati*

---

## *Pralina al latte con ripieno ai pistacchi*

Realizzata con pistacchi di origine siciliana.

## *Pralina fondente con ripieno al caramello salato*

Il gusto del cioccolato e quello del caramello salato si fondono l'uno sull'altro, in modo armonico e raffinato.

## *Pralina fondente M.A.R.T.*

Un impasto di lamponi al centro del quale abbiamo tuffato un acino d'uva bianca intero, parzialmente passito.

## *Crema fondente alle nocciole*

Una crema di cioccolato spalmabile del tutto priva di aromi artificiali, olio di palma, idrogenati e “fantasie” simili: 50% delle migliori, autentiche, nocciole italiane e 50% di cioccolato fondente.

## *Fondente Puro 90% del Venezuela*

Cioccolato fondente al 90% cacao varietà Esmeralda del Venezuela per un gusto quasi estremo.

6,-

*I nostri cioccolati provengono in esclusiva dalla cioccolateria Exquisita di Rovereto (TN), una storica eccellenza italiana.*



EXQUISITA®

IN CACAO WE TRUST

*Torna al menu*

# Le nostre birre

---

## Alla spina

### *Wieninger*

*Stile: Export - alc. vol. 5%*

Wieninger Helles - Germania - Bionda

Birra chiara tipo Export ben bilanciata dall'aroma di malto dolce e fruttato, persistente e morbido. Il tocco di amaro finale pulisce il palato e la rende inconfondibile.

*l. 0,20/l. 0,40/l. 0,50*

*3,5 / 5,5 / 6,5*

### *San Bernardus Abt 12*

*Stile: Strong Ale - alc. vol. 10%*

Brouwerij St. Bernard - Belgio - Rossa doppio malto

Birra rossa ad alta fermentazione, aroma intenso di caramello, noci, nocciole, uva passa, frutta matura; gusto dolce e pieno di sapori tra cui spicca la frutta secca e note di banana. Birra complessa e molto stimata.

*l. 0,25/l. 0,40*

*4,5 / 6,5*

## *Blanche*

*Stile: Blanche - alc. vol. 5%*

Vallonia - Belgio

Birra bianca d'Abbazia Belga molto beverina, ricca di suggestioni date dalla buccia d'arancia amara e dal coriandolo. Il corpo è morbido e vellutato, mentre il retrogusto è piacevolmente rinfrescante. Ottima con insalata di polpo, tagliolini al limone e carpacci di carne o pesce: sapori che si sposano al meglio con i suoi aromi agrumati e speziati.

*l. 0,25/l. 0,40*

*4,5 / 6,5*

## *In bottiglia*

*Edelstoff l. 0,50*

*Stile: Lager - alc. vol. 5,6%*

Augustiner – Monaco, Germania

Birra bionda a bassa fermentazione, dall'aroma intenso ed un gusto pieno ed equilibrato. Di media frizzantezza, con sentori di malto e luppolo.

5,-



*Bloemenbier* l. 0,33      *Stile: Belgian Strong Ale - alc. vol. 7%*

Brouwerij de Proef – Lochristi, Belgio

Birra ambrata ad alta fermentazione, prodotta con fiori che le conferiscono delicatezza ed un profumo intenso.

Aroma fruttato con retrogusto dolce e persistente.

6,-

*Schneider Tap 7* l. 0,33      *Stile: Weizen - alc. vol. 5,4%*

G. Schneider & Son – Kelheim, Germania

La schiuma è generosa e di lunga durata.

Al naso appaiono superbe sfumature di banane, chiodi di garofano e noce moscata.

Il palato è sorprendentemente generoso per una birra leggera e il finale appare perfettamente equilibrato.

5,5

*Antoniana Spa* l. 0,33      *Stile: Spa - alc. vol. 6,7%*

Birrificio Antoniano – Padova, Italia

I luppoli, aggiunti in fase di whirpool, le conferiscono un aroma persistente e piacevole, con note agrumate e speziate.

Il finale è piacevole, con note di frutta esotica.

5,-

*Tête de Mort* l. 0,33      *Stile: Belgian Triple - alc. vol. 8,1%*

Brasserie Du Bocq - Belgio

Birra bionda che all'olfatto regala in prevalenza note maltate, insieme ad accenti erbacei, fruttati e speziati.

Dal corpo deciso e gusto vivo, è equilibrata e molto bevibile perché dotata di una non eccessiva dolcezza, dovuta alle note di arancia e al finale secco provocato dalle spezie.

6,-

*28 Blonde Gluten Free* l. 0,33 *Stile: Belgian Ale -*

Caulier 28 – Belgio

*alc. vol. 6,8%*

Tipica Blonde belga dalla schiuma fine e chiara, aroma fruttato e persistente.

Al palato ha un ingresso dolce che tende verso un leggero e piacevole amaro.



6,-

# La nostra cantina

## Bollicine

*Franciacorta Brut D.O.C.G.*

Uberti

Lombardia

45,-

*Trentodoc Blanc De Blancs Brut*

Maso Martis

Trentino Alto Adige

45,-

*Prosecco di Valdobbiadene Millesimato Extra Dry D.O.C.*

De Stefani

Veneto

18,-

*Prosecco di Valdobbiadene Sup. Mill. Brut D.O.C.G.*

De Stefani

Veneto

20,-

*Prosecco Superiore Rive di Refrontolo Extra Brut D.O.C.G.*

De Stefani

Veneto

22,-

*Prosecco Rosè Millesimato Brut Metodo Zero*

De Stefani

Veneto

18,-

*Fior d'Arancio Spumante D.O.C.G.*

Vigna Roda

Veneto

17,-

# *Lambruschi*

*Rubino del Cerro - Reggiano Lambrusco DOP*  
Venturini Baldini Emilia Romagna  
20,-

*Montelocco - Lambrusco DOP IGP*  
Venturini Baldini Emilia Romagna  
18,-

*Marchese Manodori - Lambrusco DOC*  
Venturini Baldini Emilia Romagna  
19,-

*Concerto - Reggiano DOC Bio*  
Medici Ermete Emilia Romagna  
18,-

# *Vini bianchi*

*Serprino Colli Euganei DOC*  
Vigna Vecchia Veneto  
15,-

*Pinot Grigio DOC*  
De Stefani Veneto  
20,-

*Lugana DOC*

Otella

Veneto

20,-

*Ribolla Gialla DOC*

Gigante

Friuli Venezia Giulia

24,-

*Naturalmente Orange* (Pinot Grigio ramato)

De Stefani

Veneto

20,-

## *Vini rossi*

*Cabernet Sauvignon*

De Stefani

Veneto

21,-

*Valpolicella Ripasso DOC*

Allegrini

Veneto

28,-

*Valpolicella Classico DOC*

Allegrini

22,-

Veneto

*Valpolicella Classico Superiore DOC*

Zenato

13,-

l. 0,375

Veneto

*Pinot Nero DOC*

De Stefani

28,-

Veneto

*Chianti Classico DOCG*

Ottomani

24,-

Toscana

*Venezia* (Merlot - Cabernet Sauvignon)

De Stefani

21,-

Venezia

*Rosso di Montalcino DOC*

Castello Banfi

14,-

l. 0,375

Toscana

*Rosso Riserva DOC*

Vignalta

14,-

l. 0,375

Veneto

*Soler* (Merlot- Cab.Sauv.- Refosco- Marzemino-Carmenere)  
De Stefani Veneto  
30,-

*Naturalmente Rosso* (Merlot - Raboso)  
De Stefani Veneto  
20,-

## *Vini da meditazione*

*Merlino* (Fortificato)  
Pojer e Sandri Friuli Venezia  
cal. 6,5

*Verduzzo Friulano*  
Bracco Friuli Venezia Giulia  
cal. 6,-



*Torna al menu*

# *Distillati*

---

## *Gin Tonic*

***Monkey 47*** vol. alc. 47%

9,-

*Germania*

47 gradi alcolici per 47 erbe e spezie, acqua rigorosamente della foresta nera, doppia distillazione e invecchiamento in contenitori di terra cotta, nessun filtraggio finale. Note avvolgenti di ginepro al palato in simbiosi con sentori balsamici di pino, floreali di menta piperita, lavanda ed eucalipto, speziati di pepe, semi di finocchio, anice stellato e fruttati di agrumi e mirtilli rossi, e per finire una finissima nota di mandorla amara. Complessità unica, ma armonica e bilanciata.

**Boe** vol. alc. 47%

8,-

*Scozia*

Boe Gin Superior viene creato con cura in piccoli lotti sotto l'occhio attento del maestro distillatore.

Erbe e spezie selezionate vengono infuse nel più raffinato spirito di grano, liberando il sapore pieno del triplo filtrato di Boe Gin.

Il risultato è un gin di alta classe, caratterizzato da agrumi con uno straordinario equilibrio e morbidezza.

**Akory Cherry Blossom** vol. alc. 40% 9,-

*Spagna*

Aromatizzato con esotici elementi botanici, risulta fruttato e citrico. È il risultato di una combinazione audace di alcol di grano a base di riso, ginepro e una selezione aromatica di erbe giapponesi. Botaniche ricercate, come il frutto del dragone e il mandarino cinese oltre ad arancia amara, fortunella, ginepro e zenzero. Aggiungendo alle esotiche botaniche il fiore di ciliegio, simbolo iconico del Giappone. Un gin dal tenue colore rosato.

**Kapriol Dry** *vol. alc. 41,7%*

8,-

*Italia*

Il Kapriol Dry Gin nasce dopo anni di ricerca e sperimentazione finalizzate a riprodurre l'antica ricetta del Kapriol classico, trasformandolo in un vero e proprio gin.

Quest'ultimo, infatti, è un tipico liquore di montagna che dal 1948 è prodotto secondo un antico procedimento che unisce una componente distillata ottenuta dalle principali botaniche del gin e una componente zuccherina che lo rendono di fatto un liquore.

**Occitan** *vol. alc. 42%*

8,-

*Italia*

Per la sua realizzazione vengono utilizzate solamente bacche di ginepro raccolte a mano sulle Alpi delle Valli Alpine. Il colore trasparente cristallino illumina il calice mentre profumi intensi di spezie, fiori bianchi e scorza d'agrumi inebriano il naso. Al sorso risulta fresco, morbido, rotondo, armonioso e lungo.

*Hendrick's* vol. alc. 41,4%

9,-

*Scozia*

Un gin rinfrescante dal carattere forte e dall'aroma floreale e delizioso dovuto, fra le altre cose, all'essenza di cetriolo tedesco e all'olio di petali di rose della Bulgaria. L'Hendrick's gin è unico nel suo genere in quanto unisce due gin distillati separatamente con due metodi completamente diversi e dal sapore totalmente differente che una volta combinati producono uno spettro completo di sapori.

*Wint e Lila* vol. alc. 40%

8,-

*Spagna*

Il processo di produzione in piccoli lotti comprende cinque distillazioni con 10 botanici e più precisamente: ginepro, coriandolo, angelica, angelica radice, cannella, limone e buccia di lime, menta e arancio di Siviglia. Gli alambicchi sono riscaldati dal sistema "au bain marie" per estrarre in maniera delicata la pura essenza di ogni botanico. Il risultato è una qualità elevata di Gin molto puro, morbido con freschezza ben integrata e profumi di cannella, fiori d'arancio e menta piperita.

***Gin Fiore*** *vol. alc. 38%*

7,5

*Italia*

Accompagnato da botaniche come limone, cardamomo, coriandolo, basilico, menta e zagara, il suo gusto viene esaltato ed evolve durante la degustazione. Un Gin unico nel suo genere, bilanciato nei sapori, delicato e fresco, con nettissimi sentori che rimandano al profumo della zagara, il bianco fiore degli agrumi e quella nota delicata che emana il "Fior d'Arancio Colli Euganei" DOCG

***Dolce Vita*** *vol. alc. 43%*

7,5

*Italia*

Realizzato con botaniche raccolte esclusivamente in Italia.

Un gin etereo, dai profumi delicati dove il pungente del ginepro è addolcito dai sentori di mandarino, pompelmo rosa e cedro, accompagnati dal bouquet delle zagare.

# Rum

---

**Reserve Blend** vol. alc. 40%

7,-

*Appleton Estate - Jamaica*

“Blended rum”, cioè una miscela di rum diversi per stile e maturità: venti rum, di cui due molto rari, invecchiati per una media di 6 anni. Un ricco e complesso viaggio sensoriale nel gusto. Color miele e topazio con riflessi dorati. Corposo e morbido, con note delicatamente bilanciate di spezie e frutta secca, prosegue con sentori di quercia e miele, tenui note di vaniglia e un tocco di nocciola, completati dal ricco aroma di scorza d’arancia. Richiama alla mente gli aromi di un dolce speziato alla frutta candita. Persistente, con echi legnosi.



## *El Dorado Special 15 anni* vol. alc. 43% 9,-

*Jamaica*

Descritto come “...attraente, ricco di sfumature, con un complesso ventaglio di aromi setosi, di zuccheri raffinati e banana. Un’entrata setosa ci inizia ad un sapore moderato, con un corpo vibrante di caramello, asciutto, pieno di note di frutti tropicali circondati da caldo alcol, con un retrogusto fermo e soave di spezie e di rovere. Simile ad uno Scotch, con toni di mandorle. Perfettamente proporzionato, disegnato per una lunga degustazione.” (Istituto di Degustatori di Chicago).

La bottiglia, di design unico, venne ispirata nella forma dagli antichi recipienti utilizzati negli spostamenti sul fiume Demerara, secoli fa, dagli antichi piantatori di zucchero.

Nel 2002 e nel 2003, vinse la medaglia d’oro all’ International Wine and Spirit Competition of London e l’International Rum Festival, nella categoria dei Super Premium.



*Rhum J.M.X.O. Agricole* vol. alc. 45% 8,-

*Martinica*

Il Rhum J.M., di proprietà familiare dal XVII secolo, è l'unico Rhum del quale i proprietari curano tutto il ciclo produttivo: la piantagione, la raccolta della canna da zucchero, la macinazione, la distillazione, l'invecchiamento e l'imbottigliamento. Viene prodotto nella parte nord dell'isola caraibica della Martinica, in piantagioni di proprietà, situate sulle ultime propaggini della Montagne Pelée. I pendii di questo vulcano garantiscono il miglior terreno per la canna da zucchero. Le canne, raccolte meccanicamente, vengono macinate per estrarne il succo zuccherino, il "vesou". Questo viene in seguito lasciato fermentare, quindi viene distillato con alambicco a colonna. Il distillato invecchia in fusti di quercia per un minimo di 10 anni, durante i quali l'evaporazione comporta una perdita superiore al 50 % del totale. Al naso: profumi di salvia, limone e nocciola tostata accentuate dai sapori esotici del frutto della passione e del mango. Il pepe bianco, la cannella e la noce moscata completano questo generoso bouquet.

## *Plantation 2002 Vintage Ed. vol. alc. 45% 9,-*

*Barbados*

Si dice che la prima traccia della distillazione del rum risalga al 1651 sull'isola di Barbados. L'annata prodotta è un perfetto esempio di rum dell'isola, immediatamente voluttuoso, liscio e fruttato: un rum elegante ed esotico, dal colore dorato con profumi complessi e delicati inizialmente di noce moscata, vaniglia, quercia e agrumi per diventare poi più floreale con caprifoglio e note delicate di cannella e chiodi di garofano. Al palato rotondo ed elegante con un profilo più fruttato del frutto della passione fino ad evolversi al tabacco virginia con un finale lungo ed abbastanza asciutto.

### *Nota*

I rum vengono serviti in abbinamento con cioccolato fondente al 90% cacao varietà Esmeralda del Venezuela, in esclusiva dalla cioccolateria Exquisita di Rovereto (TN).

# Whisky

---

**Bulleit Bourbon** vol. alc. 45%

7,-

*U.S.A.*

Il Bulleit Kentucky Straight Bourbon è un whiskey sottile e complesso creato da una miscela con un alto contenuto di segale (intorno al 28%), mais (68%) e malto d'orzo (4%). Il Bulleit Bourbon viene fatto invecchiare per 6 anni in nuove botti di quercia bianca americana ed ha un carattere deciso, speziato, e un finale pulito e liscio. Al naso è leggermente speziato e pungente con note di confettura e rovere tostato. Al palato ha un sapore pieno, con note di arancia piccante, legno d'acero e noce moscata. Il finale è lungo e secco con abbondanti note di spezie e leggeri sentori di caramello.

*Macallan Amber - Single Malt* vol. alc. 45% 8,-  
U.S.A.

Il Macallan Amber è maturato in botti first fill (primo utilizzo) e refill di quercia americana e spagnola.

Al naso abbiamo un morbido aroma di vaniglia seguito da note di limone, uva passa e cannella. Al palato è di grande spessore, fruttato con note di uva sultanina, mele verdi e un leggero sentore di cannella. Il finale è mediamente lungo e leggermente asciutto, con note di frutti rossi e cereali.

## *Big Peat - Blended* vol. alc. 46%

8,-

*Scozia*

Il Big Peat è un blended whisky torbato (40ppm) che utilizza esclusivamente whisky dell'isola di Islay: nella sua composizione troviamo infatti single malt della Ardbeg, Caol Ila, Bowmore e della Port Ellen (la distilleria chiusa nel 1983). Il Big Peat è un whisky small batch, cioè creato in piccoli lotti (circa 5.000 bottiglie) non filtrato a freddo e senza coloranti. Un whisky entusiasmante, vero e di grande corpo, premiato con 96 punti e come miglior blended whisky del 2011 dalla Whisky Bible di Jim Murray.

Al naso è fresco e pulito con aromi di malto d'orzo e torba piccante con note di cioccolato, caffè e mandorle. Al palato è semplice e facile da bere ma delizioso, con note di fumo pesante, erba tagliata, spezie, spiagge e torba. Il finale è lungo e persistente, fenolico e un po' brusco, con note marine salate, fumo e cenere di falò.

## *Nikka Whisky From The Barrel* vol. alc. 51,4% 9,-

*Giappone*

Nato nel lontano 1894, proviene dalle distillerie giapponesi di casa Nikka, ampiamente riconosciuta come una delle migliori distillerie produttrici di Whisky non solo del Giappone, ma di tutto il mondo. L'assemblaggio di un mix di single malt whisky e grain whisky da origine al Nikka Whisky From The Barrel, un blend dal carattere pieno ed intenso e dal gusto deciso e persistente. La miscela, che risposa in botti di rovere (ed è) senza dichiarazione d'età, spicca per la sua grande morbidezza ed eleganza, rendendo questo whisky apprezzatissimo e molto premiato. Di colore ambrato intenso, al naso è equilibrato con note floreali, di frutta fresca e spezie.



*Torna al menu*

# *Tè in foglia*

---

## *Tè nero*

---

### *Keemun*

Cina

Tè nero dalle foglie piccole, sottili e traslucide.

Conosciuto per il suo sapore delicato di orchidea e per il suo profumo deciso. Una specialità dell'Anhui apprezzata ovunque

### *Lasang Souchong*

Cina

Tè nero conosciuto in tutto il mondo per il suo caratteristico aroma e sapore dovuto al particolare processo di affumicatura con legno di conifere



## *Tè bianco*

---

### *Pai Mu Tan*

Cina

Tè bianco primaverile, con gemme lanuginose e foglie più grandi già aperte. Sapore caratteristico di miele, profumo floreale con note di rosa

5,-

## *Tè verde*

---

### *Bancha*

Giappone

Tè verde a foglie grandi schiacciate e di color verde intenso. Dal sapore fresco, leggermente amarognolo, è un tè a basso contenuto di teina

## *China Green Op*

Cina - Biologico

Tè verde proveniente da coltivazioni biologiche: il profumo è fiorito ed il gusto fresco e deciso.

## *Special Jasmine*

Cina - Biologico

Il tè al gelsomino è un'antica specialità cinese ottenuta miscelando tè verde e fiori freschi di gelsomino. Profumato, soave, dissetante.

## *Nuwaraop*

Ceylon

Lo "Champagne" dei tè di Ceylon, nasce ad una altitudine di oltre 2.000 metri. L'infuso color ambra ha un aroma particolare con note di legno. Gusto morbido.

# *Darjeeling*

---

## *Darjeerling Ambootia*

India - Biologico

Dalla "Terra dei Manghi", un raccolto estivo degno di nota: le foglie scure regalano un'infusione ambrata con riflessi dorati, con uno spunto leggero di frutta matura e miele.

4,-

## *Miscelati speciali*

---

### *Rosa d'Inverno - White Peoni*

Giappone e India

Tè verde giapponese e tè nero cinese alla rosa, con petali di rosa e girasole e aromi. Gusto di pesca e albicocca.

Un'intramontabile miscela.

# *Marrakeech Mint Tea*

Cina e Marocco

Tradizionale miscela di tè verde cinese e menta Nanà, la tipica varietà marocchina, dal gusto dolce e inconfondibile. Tè per viaggiatori.

4,-

# *Tisane*

---

## *Rilassante*

Passiflora, melissa, foglie di biancospino, anice stellato, fiori di lavanda, menta piperita e foglie di mora

## *Depurativa*

Radice di tarassaco, cicoria, bardana, salsapariglia, ononide, liquirizia, menta dolce, fiori d'ibisco

## *Digestiva*

Rosa canina, scorza d'arancia, fiori di camomilla, lemongrass, fiori d'arancio, menta nana, ibisco

## *Ayurveda*

Cannella, zenzero, liquirizia, scorza d'arancia, cardamomo, chiodi di garofano, ibisco, rosa canina, foglie di lampone e malva, finocchio, fiori di tiglio, camomilla, pepe nero

## *Balsamica*

Menta piperita, foglie di mora dolce, foglie di eucalipto, foglie di lampone, rosmarino, foglie di tarassaco, salvia, fiori di cacomilla, fiori di girasole

# *Infusi*

---

## *Ginger Fresh*

Rosa canina, ibisco, mela, scorze e  
pezzetti d'arancia, zenzero

## *Hawaii*

Ananas candito, mango candito,  
arancia, petali di calendula, mango,  
fragola

## *Frutti di bosco*

Foglie di ibisco, mela, sambuco, rosa  
canina, foglie di mora

*Torna al menu*



# Acqua e bibite

---

<i>Coca-Cola</i> l. 0,33	3,5
<i>Coca-Cola Zero</i> l. 0,33	3,5
<i>Fanta</i> l. 0,33	3,5
<i>Chinotto</i> l. 0,20	3,-
<i>Sprite</i> l. 0,33	3,5
<i>Tè al limone Bio</i> l. 0,33	3,5
<i>Tè al limone Bio</i> l. 0,33	3,5
<i>Acqua minerale naturale</i> l. 0,5	2,-
<i>Acqua minerale naturale frizzante</i> l. 0,5	2,-
<i>Amari e grappe</i>	da 4,-
<i>Caffè</i>	da 1,5

*Torna al menu*

