



Altrimenti

Mixology Art

Altrimenti Spritz



Tanqueray Export
Gin, Aperol, Succo
Di Limone, Frutto
Della Passione,
Earl Grey Tea,
Prosecco
€13.5

Spritz

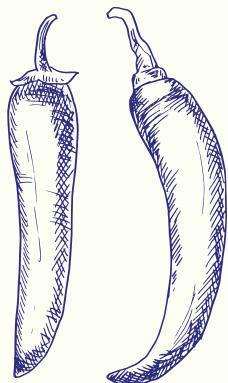
Bitter, Prosecco, Soda
€10

Lo Spritz è indiscutibilmente il re di tutti gli aperitivi soprattutto Italiani e ormai da qualche anno anche di quelli di tutto il mondo. Lo Spritz nasce infatti durante la dominazione austriaca nel Lombardo-Veneto tra fine '700 e inizio '800, quando i soldati asburgici iniziarono a fare la conoscenza dei vini veneti. Un rapporto che non partì con il piede giusto: troppo forti per i loro palati. E così per addolcirne il sapore i nostri ospiti pensarono bene di "allungarli" con acqua gassata.

Insomma, c'è la pratica più sacrilega per i veri amanti del vino alla base di questo cocktail, il cui nome infatti deriva dal verbo tedesco spritzen che significa appunto "spruzzare". Vino bianco e acqua gassata: fu questo il primo Spritz.

Un'evoluzione si ebbe negli anni Venti, quando si pensò di "macchiare" la miscela con un po' di bitter. Non si fece in tempo a dire "bitter" che subito ne nacquero due versioni. Quella più "continentale", a Padova, con l'Aperol; e quella tipicamente "lagunare" con il Select, bitter prodotto dai fratelli Pilla.

El Paloma Caliente



Olmecca Altos Blanco
Tequila, Amaro
Montenegro, Succo Di
Lime, Spicy Mango Agave,
Shichimi, Pompelmo &
Bergamotto Tonica
€15

Paloma

Olmecca Altos Blanco Tequila, Succo di Lime, Agave, Soda al Pompelmo
Rosa, Sale
€13

Si narra che il Paloma, che in spagnolo significa 'colomba', sia stato inventato dal mitico Don Javier Delgado Corona, proprietario e bartender del locale La Capilla, a Tequila, nonché inventore del Batanga, ma a quanto pare lui stesso avrebbe smentito la cosa più volte. Di sicuro Don Delgado ha fatto moltissimo per rendere popolare il Paloma nel suo fantastico Bar.

Dal Messico, pare che il Paloma sia sbarcato negli Stati Uniti per la prima volta per opera del bartender Evan Harrison, che l'aveva incluso nella sua drink list di 'Popular Cocktails of the Rio Grande'. La sua popolarità si è diffusa al punto che dal 2019 c'è anche un Paloma Day, celebrato ogni 22 maggio.

Fresco e fruttato, il Paloma prevede l'aggiunta di un pizzico di sale che teoricamente sarebbe facoltativo, ma che è un elemento molto importante per legare il tequila al succo di lime. Il sale esalta il sapore e mitiga l'intensità del gusto amaro.

El Coyote



Vida Mezcal alla Salvia
Selvatica, Cynar, Succo
di Lime, Confettura di
Mele Caramellate, Sale
e Pepe Nero

€15

Margarita

Olmeca Altos Blanco Tequila, Cointreau, Succo Di Lime

€13

Il Margarita è il portabandiera del Messico, visto che la Tequila è il suo ingrediente principale. Ci sono molteplici versioni sulla sua paternità e, ovviamente, tutti vogliono prendersene il merito. La storia più plausibile, ha per protagonista proprio una Barlad Margaret Sames, che nel dicembre 1948 inventò il Cocktail ad Acapulco. Margaret usò una parte di Cointreau, tre parti di Tequila e una di succo di lime e decise di aggiungere anche la crosta di sale con cui tuttora si decora il Margarita in tutto il mondo. Il bicchiere a coppa di sombrero è ormai parte del nostro immaginario collettivo anche se esistono ad oggi molte varianti. Di sicuro il Tommy's Margarita è "Twist on classic" più riconosciuto al mondo, inventato al Tommy's Restaurant di San Francisco. A seguire Spicy Margarita, con un tocco di peperoncino piccante e tutte le combinazioni con frutta fresca di ogni genere.

Brera Mule



Ketel One Vodka, Succo
Di Lime, Yuzu Sake,
Ginger Speziato, Assenzio,
Menta, Tonica, Bitter
Aromatici

€14

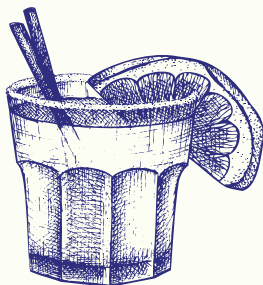
Moscow Mule

Ketel One Vodka, Succo Di Lime, Ginger Beer, Angostura Bitter

€13

Questa famiglia di cocktails deve la sua popolarità al più famoso della sua categoria, il Moscow Mule. La storia di questo straordinario Long Drink ha origine oltre 75 anni fa ed è il frutto di una clamorosa impresa di marketing. Il drink venne creato da Jack Morgan, proprietario e Barman del Cock'n Bull Restaurant di Hollywood. Barman Jack elaborò il Moscow Mule insieme a John Martin, storico presidente di Heublein, che fu un colosso statunitense distributore di alcolici, il quale aveva da poco acquistato i diritti per commerciare la Vodka Smirnoff. John e Jack decisero quindi di elaborare un drink che potesse permettere la commercializzazione della vodka, e l'abile Barman propose una ricetta a base di Vodka, Ginger Beer e succo di lime. John Martin oltre alla fama del creatore del drink più celebre negli anni 50, aveva l'intenzione di commercializzare il Cock'n Bull Ginger Beer: l'unione dei due prodotti principale era dunque anche un matrimonio di interessi. Il Moscow Mule ha avuto una recente rinascita grazie alla riproposta di numerose varianti: London Mule con il Gin, Kentucky Mule con il Bourbon e Mexican Mule con la Tequila.

3 Stage Negroni



Stage 1. Tanqueray N.10 Gin Infuso
Ananas, Cocchi Americano Bianco,
Italicus Bergamotto

Stage 2. Bulleit Bourbon, Cocchi
Rosso Torino Infuso Vaniglia,
Campari alla Banana

Stage 3. Del Maguey Vida Mezcal,
Cocchi Rosso Torino al Caffè,
Campari Alle Amarene

€18.50

Negroni

Tanqueray London Dry Gin, Cocchi Rosso Torino, Campari

€13

Il Negroni è indubbiamente uno dei drink più noti al mondo e con una storia molto affascinante, è composto da tre parti uguali di Vermouth rosso, Campari e Gin. Il Negroni deve il proprio nome al conte Camillo Negroni il quale nei primi decenni del secolo scorso, dopo essere rientrato dai suoi viaggi a Londra, era solito ordinare un Americano con aggiunta di Gin al Barman Fosco Scarselli presso il Caffè Casoni di Firenze. L'Americano noto come predecessore del Negroni è composto da parti uguali di Vermouth Rosso e Campari con l'aggiunta di Soda, che a sua volta è una variante di due cocktails molto famosi alla fine del diciannovesimo secolo chiamati rispettivamente Milano-Torino, composto da Campari (Milano) e Vermouth Rosso di Torino, e Torino-Milano composto da Campari e Amaro Cora. Il noto Negroni presenta altre numerose varianti, alcune molto famose, come il Negroni sbagliato, ideato dal Barman Mirko Stocchetto presso il Bar Basso di Milano, o il Cardinale, che presenta il Vermouth Dry invece del classico rosso; o delle versioni più moderne che sostituiscono il Gin con altri distillati come Bourbon, Mezcal, Scotch o addirittura Rum.

Winter Mary



Ketel One Vodka,
Succo di Pomodoro,
Succo di Limone, Spicy
Porcini Mix, Origano,
Spezie Aromatiche,
Sesamo
€13.5

Disponibile Analcolico
€8.5

Bloody Mary

Ketel One Vodka, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Salsa
Worcestershire, Tabasco, Sale, Pepe Nero
€13

Il Bloody Mary è stato quasi certamente creato dall'attore George Jessel attorno al 1939. Lucius Beebe, nella sua colonna scandalistica "This New York", pubblicò quello che si ritiene sia il primo riferimento a questo drink, assieme alla ricetta originale: "Il nuovo tonico di George Jessel, che sta ricevendo attenzione dagli editorialisti della città, è chiamato Bloody Mary: metà succo di pomodoro, metà vodka."

Il francese Fernand Petiot, Bartender del famoso Harry's New York Bar di Parigi, afferma invece la tesi per cui George Jessel inventò il drink e il nome, e che egli (Petiot) aggiunse semplicemente le spezie alla semplice bevanda composta da vodka e succo di pomodoro.



Milano Old Fashioned



Pampero Anniversario Rum,
Amaro Del Capo, Zafferano,
Anice Stellato, Bitter Al
Cioccolato

€16

Old Fashioned

Bulleit Bourbon, Zucchero, Angostura Bitter, Oli All'Arancia

€13

L'Old Fashioned è probabilmente il più iconico di tutti i Cocktails Classici, un drink per appassionati di Whisky con una storia lunga e interessante. Si tratta di un drink catalogato tra gli "unforgettables" e nasce nella New York di fine Ottocento. Da qui deriva il suo nome ma anche per i bicchieri "old fashioned style" dove è servito. Si può realizzare con Bourbon o con Rye Whiskey, zucchero, due gocce di angostura e del ghiaccio. L'Old Fashioned non è un Cocktail difficile da preparare ma è necessario bilanciare e diluire perfettamente gli ingredienti per ottenere un drink rotondo ed elegante. La storia del cocktail ha inizio al Hotel Waldorf-Astoria di New York. Il colonnello James Pepper era un habitué del Waldorf ed era membro del Pendennis Club di Louisville, in Kentucky. Qui aveva assaggiato un drink molto simile all'Old Fashioned inventato per lui che amava il whiskey vecchio stile. Giunto all'Astoria, insegnò al barman la ricetta che avevano ideato per lui al Pendennis dando vita ad un cocktail che ha fatto la storia.

Panda Colada



Tonka Cachaca 51, Succo
Di Lime, Crema Di
Banana, Acqua Di Cocco
Ananas Aromatizzato
€14

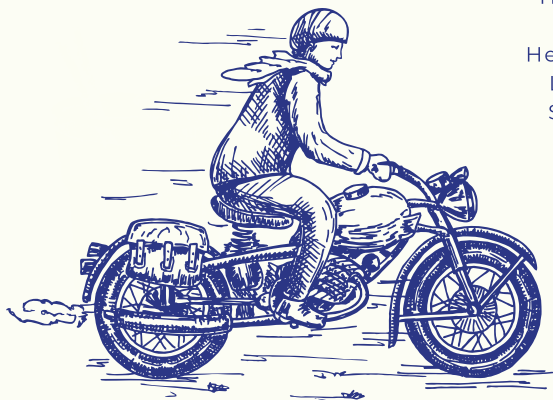
Disponibile Analcolico
€8.5

Piña Colada

Pampero Bianco Rum, Crema Di Cocco, Succo D'Ananas, Succo Di Lime
€13

La definizione esatta di questi drink è molto semplice: sono cocktail acidi, come dice la parola sour. Non sono altro che la miscela di un distillato, di succo di lime o limone e un dolcificante, che può essere zucchero, sciroppo o anche un liquore. I primi cocktail di questa grande famiglia nascono per sdrammatizzare il sapore rozzo e grossolano delle prime acquaviti o dei primi distillati, prodotti in situazioni non di certo ideali e con mezzi approssimativi. In seguito i cocktails sours hanno dato origine ad alcuni tra i più grandi capolavori della miscelazione come il Margarita e il Daiquiri, che sono diventati talmente tanto famosi da creare delle categorie a sé, e il Whiskey Sour diventato l'emblema di questa categoria. Oggi come oggi la parola sour, tuttavia, designa cocktail che contengono l'albume d'uovo il quale rende il cocktail esteticamente molto più accattivante e gustativamente più vellutato. Attualmente esistono tanti cocktail sour quanti sono i distillati e i liquori, basta mettere il nome del distillato davanti a sour e poi usarlo: vedi Pisco, Vodka e Amaretto sour, tre dei più famosi.

Javanise



Honey Washed Jim
Beam Bourbon,
Hennessy VS Cognac,
Liquore alle Pere,
Succo di Limone,
Bitter Aromatici
€16

Sidecar

Cognac, Cointreau o Triple Sec, Succo di Limone,
Sugar Crusta
€13

Il Sidecar compare per la prima volta nel libro di Robert Vermeire: "Cocktail how to mix them" edito nel 1922. In quella ricetta, a differenza di oggi, il drink conteneva tutti gli ingredienti in parti uguali. La sua paternità resta comunque incerta: c'è chi ritiene sia stato creato da Harry MacElhone all'Harry's Bar di Parigi nel 1921 per un eccentrico capitano dell'esercito che si recava al locale con un sidecar. Ma c'è pure chi pensa sia nato a New Orleans e altri ancora invece ipotizzano sia stato ideato a Londra.

Di certo, risale al periodo della golden age della mixology la versione di Frank Meier, celebre barman formatosi all'hotel Hoffman House di New York approdato nel 1921 al mitico Hotel Ritz di Parigi dove vi è rimasto in pianta stabile fino al 1943. Meier (autore tra l'altro del Bee's Knees, una combinazione di limone, miele e gin) rivisitò il cocktail cambiando le proporzioni degli ingredienti e aggiungendo più Cognac.

Delizioso Martini



Ketel One Vodka,
Liquore al Caffè,
Acqua di Cocco,
Caffè Espresso,
Crema di Cacao e
Vaniglia
€15

Espresso Martini

Ketel One Vodka, Caffè Espresso, Liquore al Caffè, Zucchero
€13

Sembra che il cocktail fu inventato da Dick Bradsell, probabilmente uno dei barman contemporanei più influenti, il quale ha al suo attivo più di un drink facenti parte della lista ufficiale Iba nella sezione New Era Drinks.

La storia narra che nel 1980 a Londra, presso il Fred' Club, una modella ordinò al barman qualcosa che potesse "svegliarla" e "metterla KO", dicendo la famosa frase "I need something to wake me up and then fuck me up". Questa narrazione è confermata anche dal sito ufficiale del Kalhua, ingrediente fondamentale del cocktail.

L'azienda indica però il 1984 come data di nascita del drink.

Dick Bradsell, pur non rivelando l'identità della donna, ha in seguito affermato che la modella divenne successivamente una professionista molto nota in tutto il mondo. Il cocktail nacque dunque un po' per caso e un po' per esigenza e con gli anni divenne il cocktail "after dinner" per eccellenza servito nei migliori ristoranti del mondo.

Civetta Sour



Brugal Anejo Superior
Rum, Liquore Alle
Mandorle, Succo Di
Limone, Sherbert Di Miso &
Prugne, Mirin Cordial,
Albumi D'Uovo
€15

Whiskey Sour

Bulleit Bourbon, Succo Di Limone, Zucchero, Albumi D'uovo
€13

Il Whiskey Sour fece la sua comparsa nell'Ottocento ed ebbe da subito un notevole successo per il suo gusto rinfrescante, poco affumicato e la sua bassa gradazione alcolica.

L'ideatore del Whiskey Sour è l'inglese Elliot Stub che nel 1872 sbarcò nel porto di Iquique, piccola cittadina tra il Perù e il Cile. Stub vi aprì un bar e sperimentò vari cocktail da servire ai suoi clienti, miscelando limon de pica e whiskey, creò il Sour. Aggiunse poi zucchero per equilibrare i sapori e renderli ancora più apprezzabili. In realtà i cocktail sour sono ancora precedenti, visto che vengono citati in un libro del 1862 di Jerry Thomas intitolato "How to mix drinks".

In seguito, agli ingredienti scelti da Stub, venne aggiunto anche l'albumi d'uovo, che crea la tipica schiuma superficiale che caratterizza il cocktail come lo si conosce oggi.

I Nostri Vini

Bianchi 150ml	150ml	Bottiglia
Chardonnay Trento Doc Cantina Lavi	7,50 €	40,00 €
Ribolla Gialla Collio Sclaris	9,00 €	49,00 €
Vermentino Lunae Bosoni Etichetta Nera	12,00 €	67,00 €
Rossi 150ml	150ml	Bottiglia
Pinot Nero Trento Doc Cantina Lavis	8,00 €	43,00 €
Valpolicella Superiore Linea Cru Pruviniانو	10,50 €	58,00 €
Rosso di Montalcino I Sassi Cantina Frescobaldi	13,00 €	73,00 €
Prosecchi & Francia Corta	125ml	Bottiglia
Prosecco Millesimato Docg Prior Brut Bortolomiol	7,50 €	40,00 €
Novalia Franciacorta Brut Docg	12,50 €	70,00 €
Bellavista Cuvè Brut	–	85,00 €
Ca' Del Bosco	–	85,00 €
Champagne	125ml	Bottiglia
NV Bollinger Cuvè Brut	–	125,00 €
NV Ruinart Blanc de Blancs	–	180,00 €
NV Ruinart Rosè	–	180,00 €
2010 Dom Perignon Cuvè	–	350,00 €
Sake	80ml	Bottiglia
SAKE' SOTO Junmai Daiginjo	13,00 €	–

Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa - All prices are in Euro (€) and VAT included.

Gin (Mixer 3,5€)

50 ml

Tanqueray Export Strength	9,50 €
Tanqueray Gin No. 10	11,00 €
Bombay Sapphire	9,50 €
Befeeter	9,50 €
Plymouth Gin	10,00 €
Portobello	10,00 €
Martin Miller's Westbourne	10,00 €
Malfy Gin Original	10,50 €
Malfy Gin Rosa	11,00 €
Malfy Gin Limone	11,00 €
Sipsmith London Dry Gin	11,00 €
Sipsmith Sloe	12,50 €
Roku Gin	11,00 €
Hendrick's	11,00 €
Gin Mare	11,50 €
Boatyard Double Gin	11,50 €
Nikka Coffey Gin	12,50 €
Monkey 47	12,50 €
Elephant Gin	12,50 €
Gunpowder Irish Gin	12,50 €
Portofino Gin	12,50 €

Vodka (Mixer 3,5€)

50 ml

Stolychnaya Vodka	9,50 €
Stolychnaya Vodka Elit	13,00 €
Ketel One	10,00 €
Belvedere Vodka	11,00 €
Belvedere Smogory Forest	13,00 €
Belvedere Lake Bartezeck	13,00 €
Beluga	11,00 €
Beluga Gold Line	25,00 €
Ciroc Vodka	11,50 €
Grey Goose Vodka	11,50 €
Cristal Head Vodka	11,50 €

Rum (Mixer 3,5€)

50ml

Pampero Blanco	9,50 €
Pampero Especial	10,00 €
Pampero Anniversario	11,00 €
Havana Club 3 Yo	9,50 €
Havana Club 7 Yo	10,00 €
Appleton Estate 12 Yo	11,50 €
Appleton Estate 21 Yo	25,00 €
Flor De Cana 12	11,00 €
Flor De Cana 18	11,00 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	12,00 €
El Dorado 15 Yo	15,00 €
Zacapa Centenario 23	15,00 €
Zacapa Centenario XO	30,00 €
Hampden Estate Rum	20,00 €
Hampden Estate Overproof	22,00 €

Tequila (Mixer 3,5€)

50ml

Olmecca Altos Blanco	9,50 €
Olmecca Altos Reposado	10,00 €
Don Julio Blanco	12,00 €
Don Julio Reposado	14,00 €
Don Julio Añejo	16,00 €
Don Julio 1942	35,00 €
KAH Blanco	14,00 €
KAH Reposado	16,00 €
KAH Añejo	35,00 €
Casamigos Blanco	13,00 €
Casamigos Reposado	15,00 €
Casamigos Añejo	17,00 €
Clase Azul Plata	20,00 €
Clase Azul Reposado	40,00 €
Clase Azul Añejo	50,00 €

Mescal (Mixer 3,5€)

50ml

Del Maguey Vida	12,00 €
Montelobos	13,00 €

Cachaça (Mixer 3,5€)

Cachaca 51	9,50 €
Yaguara Cachaça	13,00 €

Scotch Whisky (Mixer 3,5€) 50ml

JW Black Label	9,50 €
JW Gold Label	12,00 €
JW Blue Label	48,00 €
Laphroaig Quarter Cask	10,50 €
Talisker 10 Yo	11,00 €
Talisker 18 Yo	30,00 €
The Glenlivet 12 yo	11,50 €
Ardbeg 10 Yo	14,00 €
Lagavulin 16 Yo	18,00 €
Glenfiddich 21 Yo	32,00 €
Macallan 18 Yo	50,00 €
Macallan 25 Yo	350,00 €

Japanese Whisky (Mixer 3,5€) 50ml

Nikka from the Barrel	13,00 €
Suntory Hibiki Harmony	20,00 €
Suntory Hibiki 17	200,00 €
Suntory Yamazaki 18 Yo	250,00 €

<i>American Whiskey</i> (Mixer 3,5€)	50ml
Jim Beam Straight Bourbon	9,50 €
Jim Beam Rye	9,50 €
Jack Daniel's	9,50 €
Bulleit Bourbon	10,00 €
Bulleit Rye	10,50 €
Buffalo Trace Bourbon	10,50 €
Woodford Reserve	11,50 €
Pappy Van Winkle's 20 Yo / Family Reserve	350,00 €

<i>Cognac</i> (Mixer 3,5€)	50ml
Hennessy VS	12,00 €
Hennessy Paradis	250,00 €

<i>Calvados</i> (Mixer 3,5€)	50ml
Calvados 5 ans pays d'auge	12,00 €

<i>Pisco</i> (Mixer 3,5€)	50ml
Tabernero Quebranta	9,50 €

<i>Non Alcoholic</i> (Mixer 3,5€)	50ml
Tanqueray Gin 0,0	8,00 €
Seedlip Grove	9,50 €

Amari & Liquori

50ml

Averna	6,50 €
Amaro Montenegro	6,50 €
Branca Menta	6,50 €
Amaro Del Capo	6,50 €
Amaretto Disaronno	6,50 €
Cynar	6,50 €
Jagermeister	6,50 €
Rabarbaro Zucca	6,50 €
Fernet Branca	6,50 €
Cointreau	6,50 €
Maraschino Luxardo	6,50 €
Sambuca Molinari	6,50 €
Limoncello Del Mediterraneo	6,50 €
Bayleys Irish Cream	6,50 €
Kahlua	6,50 €
Italicus	10,00 €
Chartreuse Yellow	10,00 €
Chartreuse green	10,00 €
Pernod Absinthe	6,50 €

Vermouth

50ml

Cocchi Americano Bianco	6,50 €
Cocchi Americano Rosa	6,50 €
Cocchi Vermouth di Torino	6,50 €
Punt e Mes	6,50 €
Antica Formula Carpano	6,50 €
Noilly Prat Dry	6,50 €

Birre

330ml

450ml

Stella Artois	4,00 €	6,50 €
Leffe Rouge	5,00 €	7,00 €

Succhi

Ananas	4,00 €
Mela	4,00 €
Cramberry	4,00 €
Arancia	4,00 €

Soft Drinks

Acqua Naturale 75cl	4,00 €
Acqua Naturale 40cl	2,50 €
Acqua Frizzante 75cl	4,00 €
Acqua Frizzante 40cl	2,50 €
Tonica 20cl	3,50 €
Slim Line Tonica 20cl	3,50 €
Soda 20cl	3,50 €
Limonata 20cl	3,50 €
Lemon Soda 20cl	3,50 €
Ginger Beer 20cl	3,50 €
Ginger Ale 20cl	3,50 €
Coca Cola 20cl	3,50 €
Coca Cola Zero 20cl	3,50 €
Aranciata San Pellegrino 20cl	3,50 €

Tequila (Mixer 3,5€)

50ml

Olmeca Altos Blanco	9,50 €
Olmeca Altos Reposado	10,00 €
Don Julio Blanco	12,00 €
Don Julio Reposado	14,00 €
Don Julio Añejo	16,00 €
Don Julio 1942	35,00 €
KAH Blanco	14,00 €
KAH Reposado	16,00 €
KAH Añejo	35,00 €
Casamigos Blanco	13,00 €
Casamigos Reposado	15,00 €
Casamigos Añejo	17,00 €
Clase Azul Plata	20,00 €
Clase Azul Reposado	40,00 €
Clase Azul Añejo	50,00 €

Mescal (Mixer 3,5€)

50ml

Del Maguey Vida	12,00 €
Montelobos	13,00 €