



THE QUEEN

GIN & BEER

MENU'



THE QUEEN

GIN & BEER

GIN

GIN MARE



Gin Mare Mediterranean: 100% mediterraneo
Gin Mare Mediterranean viene prodotto in una distilleria che si trova in una cappella del XVIII secolo, in un antico villaggio di pescatori tra la Costa Brava e la Costa Dorada. Questo gin nasce da tecniche di produzione tradizionali, che partono da un delicato processo di macerazione e distillazione di ogni singola botanica tra le quattro selezionate: timo dalla Turchia, basilico dall'Italia, rosmarino dalla Grecia e olive Arbequina dalla Spagna.

8€



JINZU

"Chi meglio beve, meglio vive" diceva un anonimo, e noi non possiamo non citarlo parlando di questo prodotto unico e inimitabile, unione di tradizione e innovazione. Prodotto nell'esperta Scozia dei distillati, Jinzu fonde il gusto classico del Gin alle **botaniche giapponesi**, in un mix di fiori di ciliegio e saké (il tipico distillato del Giappone), in un insieme di toni caldi e avvolgenti che ricordano sia un'eleganza inglese che un sentore orientale. Il risultato è un'esplosione di aromi che appagherà i vostri sensi, con inaspettati stimoli aromatici ed un gusto imperdibile, che saprà emozionarvi sorso dopo sorso.

9€

HENDRICK'S GIN



Il Gin Hendrick's è un gin intenso e rinfrescante, nato in Scozia da una ricetta che prevede l'uso di 2 antichi alambicchi, di 11 botaniche classiche, di cetrioli e petali di rosa. Note floreali e speziate accompagnano un gusto morbido, nitido e fresco, da assaporare con acqua tonica e una fetta di cetriolo

8€

ROKU



Gusto tradizionale alla base, arricchito da note botaniche giapponesi con lo yuzu. Texture liscia e setosa. Finitura con note di pepe giapponese sansho che dona un po' di piccantezza al finale. Roku si distingue per essere uno dei pochi gin giapponesi ed è prodotto in una distilleria di Osaka, la Suntory.

8€

BULLDOG



Bulldog Dry Gin è un gin premium di origine inglese, prodotto dal 2006 dal marchio Bulldog Gin Company.

Il suo sapore è caratterizzato da una base di ginepro, arricchita da una miscela di dodici erbe e spezie esotiche provenienti da tutto il mondo, tra cui la lavanda, l'iris, il cardamomo, la dragoncello, la liquirizia e la genziana. Questa miscela di ingredienti conferisce a Bulldog Gin un profilo aromatico complesso e distintivo, con note di agrumi, spezie e fiori.

8€

TANQUERAY TEN



Creato per la prima volta nel 1830, il Tanqueray è stato subito considerato un campione di qualità e stile, grazie al genio di Charles Tanqueray che, in tempi non sospetti, costruì quella che attualmente è considerata la distilleria più famosa al mondo per la produzione di Gin.

9€



LONDON N3 GIN

N°3 è il London Dry Gin distillato secondo una ricetta di Berry Bros. & Rudd, il più antico "Wine Merchant" di Londra che, ancora oggi, è responsabile della cantina personale della famiglia reale. N°3 prende il nome proprio dal civico 3 di St James's Street, a Londra, la casa di Berry Bros. & Rudd fin dal 1698.

È stato l'unico Gin a vincere per 4 volte come Miglior Gin al Mondo all'International Spirits Challenge. Nel 2019 ha vinto all'ISC come miglior Spirit al mondo. No.3 è stato creato con l'ambizioso intento di essere, con i suoi 46 gradi, il migliore ingrediente al mondo per un Dry Martini.

9€



BOMBAY SHAPPIRE

Il Gin "Sapphire" Bombay Sapphire è un gin unico e inimitabile, un London Dry dall'inconfondibile personalità. I profumi sono ricchi e speziati, di ginepro, agrumi e pepe nero. Il sorso rivela morbidezza, coesione e avvincente aromaticità: un grande classico del bere miscelato!

7€



DEL PROFESSORE MADAME

Dedicato soprattutto per le signore, il Gin Madame di Del Professore!

Fondamentalmente la stessa base di Monsieur Gin, ma perfezionata con l'aroma unico di petali di rosa e vaniglia bourbon. La distilleria italiana ha abilmente incontrato il gusto di noi donne sul posto!

Aroma: netti sentori di ginepro alpino, vaniglia, rose e radice di liquirizia, insieme a rinfrescanti sfumature agrumate.

8€



DEL PROFESSORE MONSIER

Il Gin del Professore nasce da un'idea di Carlo Quaglia, storico distillatore piemontese e dei ragazzi del Jerry Thomas Speakeasy di Roma, conosciuto come uno tra i 50 locali migliori al mondo. Il metodo di produzione, detto "della vasca da bagno", risale all'epoca del Proibizionismo, in cui era sufficiente un recipiente, anche una vasca da bagno, per miscelare in infusione a freddo l'alcol e le varie erbe, spezie e bucce di agrumi, in modo da fargli assorbire tutti profumi, i colori e le proprietà delle botaniche. La produzione è totalmente artigianale ed è per questo che sono disponibili pochissime bottiglie per ogni lotto.

9€



TANQUERAY

Il Tanqueray London Dry Gin segue ancora oggi la stessa ricetta* vincente creata da Charles Tanqueray nel 1830 con le quattro botaniche classiche del gin: ginepro dai sentori di pino, coriandolo pepato, angelica aromatica e liquirizia dolce. La sua bottiglia iconica, ispirata a uno shaker continentale reso famoso durante il Proibizionismo, incarna l'eleganza vibrante dei "ruggenti anni '20". L'ananas, considerato l'emblema dell'ospitalità nell'Inghilterra degli anni '30 del 1800, è presente nello stemma della famiglia Tanqueray e fregia ogni bottiglia della Tanqueray Distilling Company.

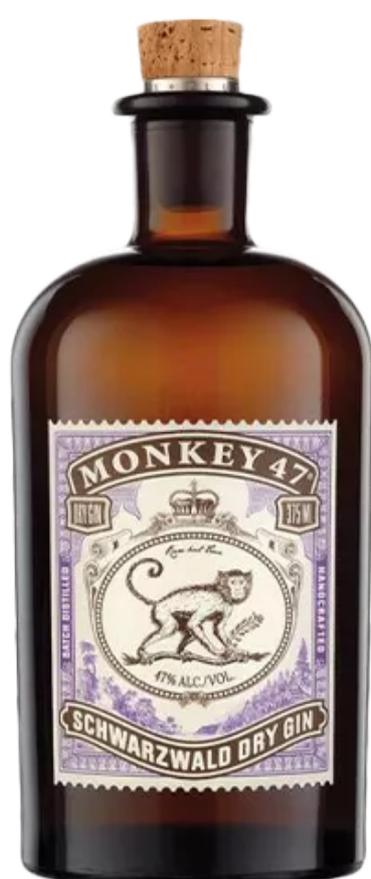
7€



ALKHEMIST

La luce di una scoperta. Il primo gin prodotto con Samphire e Moscato. Arte, ispirazione, creazione ... e un alone di immortalità. Alkchemist Gin viene distillato quando l'influenza della luna è maggiore: 12 volte l'anno; una metodologia rigorosa per produrre un gin di qualità Ultra Premium. Alkchemist Gin nasce su una base di alcool di grano distillato 3 volte. È realizzato in alambicchi di rame tradizionali, con una distillazione quadrupla da cui viene estratto solo il cuore di ogni distillazione per ottenere una miscela pura che garantisce la perfetta fusione tra grano e una formidabile selezione di 21 prodotti botanici accuratamente selezionati.

10€



MONKEY 47

Gin Monkey 47 è prodotto in Germania, nella Foresta Nera, dalla Black Forest Distillers. Un distillato complesso e intrigante che nasce da una accorta lavorazione di ben 47 tra erbe e spezie.

Accuratamente selezionate e lasciate in infusione in acqua surgiva, dopo la distillazione viene lasciato affinare in particolari contenitori di terracotta, che contribuiscono a conferirgli un carattere e un gusto unico e vagamente piccante.

10€



ELEPHANT

L'idea di creare un gin che si ispirasse all'Africa è nata pensando ai drink che è tradizione bere al tramonto dopo una giornata nella foresta sudafricana, che spesso sono proprio Gin Tonic. L'amore per le esotiche botaniche africane e l'idea che esse potessero rendere interessante un premium gin se affiancate alle botaniche tradizionali stanno alla base della nascita di Elephant Gin. Tutte le bottiglie sono personalizzate, l'etichetta è scritta a mano e il logo rimanda ai caratteri utilizzati nelle lettere che gli esploratori del XIX secolo inviavano a casa raccontando le botaniche che avevano scoperto e le loro avventure.

10€



BEEFEATER

Fatto ancora a Londra con la ricetta originale del fondatore James Burrough grazie a 9 alambicchi e con 9 botaniche di cui: ginepro, scorza di arancia Siviglia e scorza di limone. Desmond Payne, il mastro distillatore più esperto della distilleria supervisiona la produzione di questo gin audace e distintivo. Con quasi 200 anni di eredità di distillazione, oggi come un tempo si pesavano a mano le botaniche per ogni lotto di Gin che viene prodotto.

7€

GENEROUS



Gli ingredienti che vengono utilizzati per realizzare il Generous Gin sono tutti naturali come il ginepro, gli agrumi, il mandarino, il peperoncino, il gelsomino e i fiori di sambuco. Alcuni vengono messi a macerare altri vengono distillati unicamente con metodi tradizionali.

Il colore è limpido e brillante. Si percepisce un profumo floreale e delicato con il ginepro al centro della scena, il tutto ammorbidito dai fiori di sambuco. In bocca avanza un'esplosione di agrumi e spezie che sottolineano l'aroma balsamico del ginepro, con un delicato sentore floreale di gelsomino.

8€

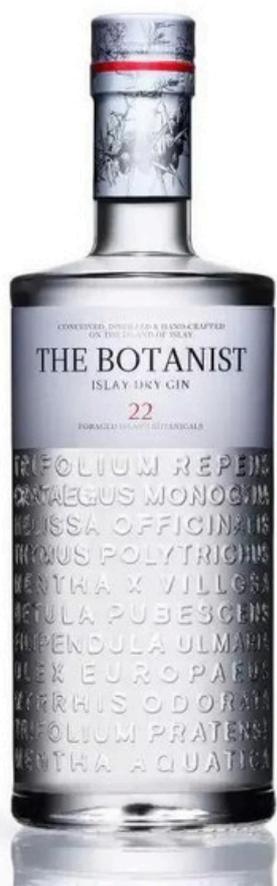


GORDON'S

Poco tempo dopo aver iniziato a imbottigliare nel vetro verde agli inizi del '900, ci venne chiesto di spedire un ordine consistente di Gordon's in Australia! Per celebrare l'occasione, progettammo una nuova etichetta da esportazione che fu apposta sulla bottiglia verde. Tuttavia, sembrava troppo audace per un gin dalla seria reputazione, per questo venne scelto un vetro trasparente. Fu così che nacque la bottiglia da esportazione.

6€

THE BOTANIST



Dei 31 elementi botanici che compongono questa ricetta, 22 sono autoctoni di Islay, compreso il ginepro. Botanist è limpido e cristallino, anche se non è stato filtrato a freddo. L'aroma è raffinato e pulito, con aromi di sale marino (al contrario dei normali Islay) e con un retrogusto dolce di bacche di ginepro. Sul palato è raffinato e secco, con la persistenza dei tocchi amari di pepe, spezie, scorza di limone e pera. La consistenza è cremosa e pulita.

9€



WHISKY
WHISKEY



JOHNNIE WALKER

Johnnie Walker, lo Scotch Whisky più famoso e venduto nel mondo, è un classico blended creato, così come lo conosciamo, nel 1909 dai fratelli Alexander e George Walker. Riconoscibilissimo per la sua bottiglia quadrata, studiata e scelta per far sì che riducesse al minimo le possibilità di rottura durante il trasporto e affinché le superfici di carico delle navi venissero sfruttate al massimo, il whisky Red Label è un blended di puro malto, dai profumi pungenti e ricchi e dal gusto pieno e strutturato, ideale da bere liscio o on-the-rocks o per mixarlo nel cocktail.

5€



LATTE DI SUOCERA

Ingrediente di cocktail, ma deve trattarsi di cocktail ricercati, o di variazione di quelli classici, altrimenti è più probabile che sia in cocktail flambé perché ha una elevata concentrazione di alcol che lo rende facilmente infiammabile. Il latte di suocera ha una gradazione alcolica di 70% Vol, tra le più alte che si trovano in giro. E' un liquore piuttosto secco e per produrlo servono più di cento erbe.

3€



BUSHMILLS

ALL'ORIGINE DEL WHISKEY
La leggenda narra che San Patrizio, al ritorno da un viaggio in Egitto, riportasse in terra d'Irlanda uno strano apparecchio, l'alambicco, che serviva alla produzione dei profumi; gli irlandesi, popolo scaltro, lungimirante e amante del buon bere, lo convertirono immediatamente alla produzione di distillati da orzo e malto. Nacque così il Whiskey.

5€



THE QUEEN

GIN & BEER

**AMARI
E DISTILLATI**



JAGERMEISTER

Colore marrone scuro molto intenso e accattivante, sprigiona aromi di erbe, menta, scorza d'arancia e cannella, insieme a sensazioni di fiori secchi ed erbe officinali. L'assaggio è incredibilmente piacevole, delicato, e solo lievemente amarognolo, ricco di ritorni fruttati di fichi secchi e datteri, verso un finale secco, con lieve residuo zuccherino, caratterizzato da ritorni balsamici.

4€



AMARO DEL CAPO

Ventinueve tra erbe, fiori, frutti e radici della splendida terra calabrese, uniti per offrirti un'intensa esperienza di piacere: il gusto dolceamaro delle arance, la delicatezza del fiore d'arancio e della camomilla, l'intensità di liquirizia, menta piperita e semi d'anice. Il tutto in una sola, inimitabile ricetta segreta.

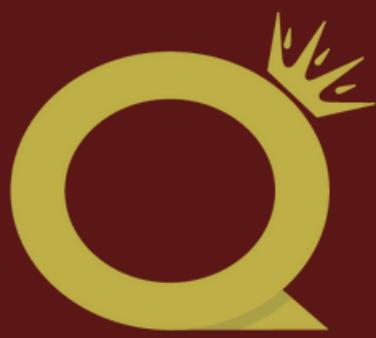
4€



AMARETTO DI SARONNO

IL LIQUORE INCONFONDIBILE
Gusto originale e aroma inconfondibile: Disaronno è il liquore italiano più bevuto nel mondo, con una distribuzione in oltre 160 paesi! La sua bottiglia, dal design unico, è in puro vetro martellato creato dai Maestri Vetrai di Murano, mentre il tappo quadrato conferisce, allo stesso tempo, eleganza e modernità; completa il tutto l'etichetta dorata, che ne valorizza lo stile glamour e ricercato!

4€



THE QUEEN

GIN & BEER

BIRRE SPINA

SCOPRI LE TRE DISPONIBILI



JUPILER

Una delle birre vendute in Belgio e il numero uno è un Jupiler birra

La Jupiler è una birra chiara a bassa fermentazione prodotta dal birrifico Piedboeuf a Jupille, nella Provincia di Liegi in Vallonia. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu lanciata da Piedboeuf nel 1966 ed è divenuta la numero uno nelle marche di birra pils in Belgio.

STILE:
LAGER/PILS: 5.2

0.5 cl

7€



GOOSE ISLAND IPA

La birra Goose Island è stata per sei volte vincitrice di medaglie al Great American Beer Festival.

Prendendo il tradizionale stile inglese è stata creata la IPA arricchendola con aromi di agrumi e un deciso finale luppolato. Proprio per il suo sapore luppolato, franco e morbido, la IPA Goose è la birra perfetta, tanto per gli appassionati quanto per i nuovi consumatori.

STILE: IPA
GRADAZIONE: 5.9

0.3 cl

6€



LOWENBRAU TRIUMPHATOR

Dopple Bock dal sapore incredibile.

Birra prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca del 1516. Birra da “meditazione” per la tipica consistenza al palato di un corpo strutturato. Offre un gusto pieno, caratterizzato da dolci note di malto caramellato e torrefatto, con note amaricanti del luppolo ed una finale sensazione di erbaceo e rabarbaro.

STILE: DOPPLE
BOCK
GRADAZIONE: 7.6

0.3 cl

6€



GOLDEN PRIDE

La Fuller's Golden Pride è una speciale Amber Ale dal carattere Strong

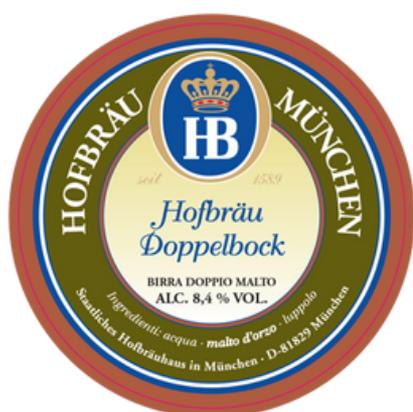
Definita dal degustatore Michael Jackson il Cognac delle birre, la Golden Pride di Fuller's è una birra da degustazione. Molto alcolica, 8,5%, con una persistente schiuma ocra, fine e cremosa. Al naso, invece, i sentori freschi di luppolo si mescolano a quelli di frutta sotto spirito (arancia e ciliegie); il corpo è pieno, con una frizzantezza medio-bassa.

STILE: STRONG

BITTER ALE: 8.5

0.3 cl

6€



HOFBRAU DOPPELBOCK

Hofbräu Doppelbock. Gusto ricco, aromatico ed equilibrato, notevole gradazione. Profumata e maltata rivela tutta la sua potenza fin dal primo sorso.

La doppio malto chiara di casa Hofbäu München, dal gusto ricco, aromatico ed equilibrato, nonostante l'alta gradazione alcolica.

Richiama alla mente le occasioni importanti, e a Monaco di Baviera bere una birra è sempre un'occasione importante!

STILE: LAGER

GRADAZIONE: 8.4

0.3 cl

6€



GROLSH WEISS

Premium Weizen di Grolsch

Dalla profonda tradizione birraria olandese, ecco la Premium Weizen di Grolsch, contraddistinta da una sapore originale e rinfrescante. Malto di frumento, malto d'orzo, lievito, luppolo ed acqua sono gli ingredienti che concorrono a costituire il gradevole sapore di questa birra. Chiara e dorata, è perfetta per prendere un sorso di freschezza in ogni momento.

STILE: WEIZEN

GRADAZIONE: 5.1

0.3 cl

6€



PIKLLSNER URQUELL

Il perfetto equilibrio tra dolcezza e amarezza

Il sapore caratteristico della Pilsner Urquell bilancia la dolcezza del malto triplo decotto e l'amarezza del luppolo Saaz. La spessa schiuma densa e bagnata aggiunge morbidezza e sigilla sapore e aroma.

STILE: PILSNER
GRADAZIONE: 4.4

0.3 cl

4€


THE QUEEN
GIN & BEER

**BIRRE
BOTTIGLIA
BOLLICINE**



CORONA

Birra artigianale fresca e leggera, dal colore biondo e dorato.

el giro di pochi decenni divenne una delle birre più vendute del Sud America e degli Stati Uniti, conquistando successivamente il resto del mondo con il suo colore dorato e il suo sapore leggero e dissetante, diventando un'icona inconfondibile con la sagoma della suabottiglia coronata da una fetta di lime infilata nel collo.

È così che Corona Extra va consumata, ghiacciata e in bottiglia, sdraiati su una spiaggia tropicale, o ad una serata con gli amici, per godere tutta l'essenza del suo sapore autentico, assieme ad una fettina di lime infilata nel collo per rinfrescarne il gusto.

5€



CERES STRONG

È la grinta fatta bottiglia.

Se la fissi attentamente ci vedi doppio (malto), ma se la fissi per troppo tempo il tuo amico te la ruba, anche solo per tenerla in mano.

Perché è cool.

Ma poi te la beve tutta, perché lui è strong come questa birra dal gusto unico.

STILE: STRONG ALE

GRADAZIONE: 7.7

0.3 cl

4€



CERES EXTREME TEN

In apparenza una bionda carica e aggressiva, sorprende con il suo gusto dolce. Poi amaro. Poi dolce-amaro.

Serve un'iper-carica per una serata o una pre-serata col botto? Extreme Ten, C'è. Avete bisogno di una spinta per il post-serata? Extreme Ten in mano, e via a festeggiare.

Non avete niente da festeggiare? Ve lo darà lei.

STILE: EXTREME TEN

GRADAZIONE: 10

0.3 cl

5€



TENNENT'S SUPER

La Tennent's Super viene considerata l'antesignana delle strong lager scozzesi, caratterizzate appunto dal grado alcolico elevato.

Si presenta di colore giallo ramato e produce una schiuma scarsa e poco persistente. L'aroma è intenso e dominato dal profumo di malto e di mela.

Assaporandola si coglie un gusto iniziale dolce che si stempera subito nell'amaro e quindi nell'intensità alcolica (9%), per ritornare nel finale alle note zuccherine del caramello.

STILE: LAGER
GRADAZIONE: 9
0.3 cl

5€



LEFFE TRIPLE

E' una birra belga d'abbazia ad alta fermentazione. Inoltre, è rifermentata in bottiglia.

E' brassata con malto, luppoli, lievito e mais. Questa miscela le conferisce il suo colore a metà strada tra il biondo e il marrone. Il retrogusto è molto aromatico. Potrai individuare una nota fresca di limone, che ti sorprenderà!

STILE: TRIPLE
GRADAZIONE: 8.5
0.3 cl

6€



LEFFE ROUGE

In bocca è avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia.

Leffe Rouge veste un colore ambrato, sormontata da una schiuma densa e persistente. Al naso emerge il caratteristico aroma di malto, caffè tostato e un leggero sentore di fiori e frutta candita.

STILE: DUBBLE
GRADAZIONE: 6.6
0.3 cl

6€

MESSINA CRISTALLI DI SALE



SORSI BAROCHEGGIANTI!

Il Birrificio Messina nasce nel 1923 ma nel 2007 si vede costretto a cessare la propria attività, lasciando senza speranze le famiglie degli operai che vi lavoravano; da qui la rinascita: 15 ex-dipendenti uniscono i loro TFR e si fanno imprenditori producendo, nel 2016, la prima bottiglia della nuova birra di Massafra. Da quel momento, l'ascesa è stata interminabile e oggi l'azienda crea Cristalli Di Sale, una birra che si ispira al Barocco Siciliano e che richiama, nel packaging come al gusto, il mare e il cielo della meravigliosa isola!

6€

ICHNUSA NON FILTRATA



Stile: Lager non filtrata

Dorata e luminosa, piacevolmente velata per i lieviti in sospensione. Note dolci di frutta gialla. Un blend di luppoli equilibrano la dolcezza dei malti. In bocca morbida, corposa, equilibrata, di buona bevibilità.

5€

PROSECCO



Il Prosecco Millesimato DOC "Eleonora Collection" di Sant'Orsola, prodotto a partire da una selezione di uve glera allevate su terreni che godono della migliore esposizione, con la sua spuma vivace e allettante, invita, fin da subito, al sorso. Calice dopo calice, allieterà, senza mai stancare, i vostri aperitivi e le vostre occasioni di spensierata convivialità.

4€



THE QUEEN

GIN & BEER

DRINK



SPRITZ

Un classico italiano, l'Aperol Spritz è un aperitivo leggero e frizzante. Con il suo colore arancione inconfondibile e il gusto amaro-dolce, questo cocktail stimola l'appetito e invita alla convivialità. Preparato con Prosecco, Aperol e un tocco di soda, è il compagno perfetto per ogni brindisi.

Un aperitivo vivace con Prosecco, Aperol e soda. Perfetto per l'aperitivo! 🍷

6€



SPRITZ CAMPARI

Il Campari Spritz è un cocktail iconico con un gusto pieno e appagante. È composto da Campari, Prosecco e un tocco di acqua frizzante, che insieme creano un sapore audace e leggermente amaro. Con la sua vivace colorazione rossa e le bollicine rinfrescanti, il Campari Spritz è un aperitivo perfetto per stimolare l'appetito e celebrare momenti speciali

7€



HUGO SPRITZ

Il Hugo St Germain è un cocktail a base di Spritz Hugo, che sprigiona il profumo dei fiori di sambuco. Questo drink evoca il profumo dei fiori freschi raccolti ai piedi delle Alpi Francesi. La sua preparazione è semplice e rinfrescante. Questo cocktail è una delizia floreale, perfetto per un aperitivo rinfrescante. 🌸🍷

8€



LIMONCELLO SPRITZ

Il Limoncello Spritz è un cocktail fresco e dissetante, perfetto per l'estate. Preparato con Limoncello, Prosecco e acqua tonica, è una bevanda frizzante e leggermente dolce. Ecco come prepararlo:

- Ingredienti:
- 50 ml di Limoncello (infuso con rametti di timo)
- 60 ml di Prosecco
- 30 ml di acqua tonica
- Cubetti di ghiaccio
- Fette di limone per guarnire
- Rametto di timo per guarnire

7€



MOSCOW MULE

Tre semplici ingredienti per un sapore unico. Il Moscow Mule è un cocktail a base di vodka, ginger beer e lime. È fresco, dissetante e pungente, data la presenza dello zenzero. Il sapore di questo amatissimo long drink è inconfondibile, ma la storia di come è nato non è così conosciuta.

6€



NEGRONI

Il Negroni è un cocktail da aperitivo alcolico dal tipico colore rosso chiaro, a base di vermut rosso, bitter Campari e gin. È un cocktail riconosciuto ufficialmente dall'IBA e uno dei più famosi. La sua storia affonda le radici nel 1919-20, quando il conte Camillo Negroni lo ideò a Firenze. Durante una visita al Bar Casoni, chiese al barman di rafforzare il suo aperitivo preferito, l'Americano, sostituendo l'acqua di seltz con il gin. Il nuovo cocktail divenne noto come l'“Americano alla moda del conte Negroni” e in seguito prese il nome del conte stesso

7€

NEGRONI SBAGLIATO

Il Negroni Sbagliato, noto anche come "Sbagliato" o Americano Sbagliato, è una variante leggera del classico Negroni. Questo cocktail è nato per errore nel Bar Basso di Milano negli anni '70, grazie al bartender Mirko Stocchetto. La sua storia affonda le radici in un equivoco: mentre preparava un Negroni, il barista confuse la bottiglia di Prosecco con quella del gin. Così, nel Negroni Sbagliato, lo spumante brut sostituisce il gin, creando un risultato più leggero e meno alcolico.



6€

NEGROSKI

Il Negroski è una variante del classico cocktail Negroni, con la vodka che sostituisce il gin. È un cocktail robusto e diretto, che mantiene il carattere amaro e aromatico del Negroni originale, ma con un tocco più morbido e meno complesso dovuto alla neutralità della vodka.



7€

AMERICANO

Milano-Torino, noto anche come Mi-To, è un cocktail italiano classico a base di vermouth rosso e bitter. La sua storia affonda le radici nel 1860 presso il Caffè Camparino di Milano, di fronte al celebre Camparino. Il nome del cocktail deriva dai suoi ingredienti originali: il Campari è di Milano (Milano in italiano) e il vermouth dolce tradizionalmente proviene da Torino (Torino in italiano). Questa miscela bilancia note amaricanti e dolcezza gentile del vino liquoroso in un bicchiere Old Fashioned. Per prepararlo:

- Ingredienti:
- 45 ml di bitter
- 45 ml di vermouth rosso dolce

6€





BLUE LAGOON

Il Blue Lagoon è un cocktail conosciuto anche come Cocktail Laguna Blu in Italia. È un after-dinner a base di vodka, Blue Curaçao, succo di lime o limone e sciroppo di zucchero. La sua gradazione alcolica si aggira intorno al 14% vol. Ecco la ricetta:

1. Ingredienti:

- 4 cl di vodka
- 2 cl di Blue Curaçao
- 2 cl di succo di limone
- 1 cl di sciroppo di zucchero

7€



MOJITO

Il Mojito è un famoso cocktail di origine cubana, reso celebre dallo scrittore Hemingway. È un drink perfetto per un aperitivo o un dopocena. Gli ingredienti principali sono:

- Rum bianco
- Zucchero di canna
- Lime
- Soda
- Menta fresca

8€



LONG ISLAND

Il Long Island è un cocktail con un alto tasso alcolico. La ricetta prevede una miscela di tequila, gin, triple sec, vodka, rum bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero e Coca Cola. Ecco come prepararlo a casa:

1. Ingredienti:

- 15 ml di tequila
- 15 ml di gin
- 15 ml di triple sec
- 15 ml di vodka
- 15 ml di rum bianco
- 25 ml di succo di limone
- 3 ml di sciroppo di zucchero
- Coca Cola
- Ghiaccio
- Una fettina di limone per la decorazione

10€



THE QUEEN
GIN & BEER

**VINI AND
FOOD**



PECORINO

Il vino bianco Pecorino di Tenuta Ulisse è prodotto con 100% uve Pecorino coltivate nelle colline poco distanti dalla costa di Ortona in provincia di Chieti. Si caratterizza per il carattere minerale e saporito tipico del vitigno. Il Pecorino è un vitigno autoctono marchigiano proveniente dai Monti Sibillini, oggi diffuso fra Marche ed Abruzzo; è capaci di dare vini freschi di buona struttura. Il nome "Pecorino" molto probabilmente

STILE: Pecorino
GRADAZIONE: 13
1 CALICE

6€



FIANO DOP

Fiano La Guardiense è di colore giallo paglierino con riflessi verdi, caratteristico profumo floreale e di frutta a polpa bianca. Primi piatti a base di pesce, crostacei, scampi, polpo, pesce al forno, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo come aperitivo.

STILE: FIANO
GRADAZIONE: 12.5
1 CALICE

5€



FALANGHINA

Il vino bianco prodotto nei numerosi comuni della Provincia di Benevento. Vinificato in botti di acciaio Inox a temperatura controllata presso grotte tufacee. La meraviglia dei sapori dei vini Campani. La falanghina beneventano de le terre del normanno,

STILE: FALANGHINA
GRADAZIONE: 12.5
1 CALICE

5€



SANNIO GRECO DOP

Il Greco nasce da un'attenta selezione in vigna e da una maturazione in cantina in sole vasche di acciaio, contenitori ideali per mantenerne inalterate le naturali caratteristiche di fragranza. Un bianco ricco e sfaccettato. Azienda la guardianense.

STILE: Greco
GRADAZIONE: 12.5
1 CALICE

5€



MOIO 57

Il Primitivo Moio 57 delle Cantine Moio deve il suo nome alla straordinaria vendemmia del 1957, che si ottenne a Mondragone. La vinificazione è di tipo tradizionale con macerazione lunga. Successivamente il vino viene sottoposto ad un periodo di affinamento nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia. Al centro del paese, attorno ad una delle poche corti rurali ancora rimaste intatte a Mondragone, si raccolgono le cantine Moio.

STILE: Primitivo
GRADAZIONE: 14.5
1 CALICE

6€



PRIMITIVO 1932

Vitigno:
Primitivo 100%
Età dei vigneti: 50 anni
Caratteristiche del suolo:
4000 - 5000 ceppi per ettaro
Sistemi di allevamento:
alberello e/o spalliera
Epoca di vendemmia:
dal 10 Settembre
Resa media di uva per ettaro:
Vinificazione:
in rosso con
termocondizionamento del
processo fermentativo
Affinamento del vino:
13 mesi in barriques francesi di
legno Allier

STILE: Primitivo
GRADAZIONE: 14.5
1 CALICE

6€



GUARDIOLO SANNIO

Coltivata sulle colline vocate del Sannio beneventano, in un terroir estremamente articolato dal punto di vista dei suoli, caratterizzati prevalentemente da terrazzi alluvionali, pianori vulcanici su tufo grigio e colline antiche su marne.

STILE: Guardiolo
GRADAZIONE: 12.5
1 CALICE

5€



HOT DOG

L'hot dog è uno street food americano per eccellenza: un morbido panino che racchiude un succulento wurstel, condito spesso con ketchup, maionese o senape a seconda dei gusti. Il nome di questo celebre panino significa letteralmente "cane caldo". In questa versione, ti propongo di realizzare gli hot dog a casa tua, magari per una cena informale tra amici.

3€

TAGLIERE

Il tagliere è estremamente variegato tra mortadella, speck, salame napoletano, salame piccante, olive verdi, formaggio. Il prezzo da 7 euro è previsto per due persone. La foto è puramente indicativa



7€