



Le birre

The beers

BIRRE IN BOTTIGLIA

Nastro Azzurro in bottiglia Nastro Azzurro in the bottle	4,00
Nastro Prime non filtrata Nastro Prime not filtered	4,00
Ichnusa	4,00
Peroni	4,00
Peroni gluten free	4,00
Corona Extra	5,00
Tennent's	5,00
Ceres	5,00
Beck's	5,00
Heinekein	5,00

BIRRE ALLA SPINA

Saint benoit ambrè piccola Saint benoit ambrè small	5,00
Saint benoit ambrè grande Saint benoit ambrè big	6,00
Nastro Azzurro piccola Nastro Azzurro small	4,00
Nastro Azzurro grande Nastro Azzurro big	5,00



Gin

Lo sapevi che...

I primi proto-gin sono stati prodotti in Italia, a Salerno, presso la Scuola Medica Salernitana. Questi monaci, che per primi realizzarono un orto botanico per approvvigionarsi delle materie prime da distillare, hanno condotto i primi esperimenti dove dell'alcol base veniva distillato insieme a coccole di ginepro. Il fine non era ottenere una bevanda ludica, ma trasmettere le proprietà mediche del ginepro, per fare una medicina che fosse facilmente trasportabile e usabile durante tutto l'anno.

COCKTAILS LIST

Negroni Zerilli hendrik's gin, berto bitter, soda, vermouth rosso berto, bergamotto bitter	9,00
London mule gin tanqueray, lime, ginger beer fever three, sugar syrup	8,00
Jasmine london dry gin, limone fresco, cointreau, campari bitter	8,00
Bramble tanqueray gin, limone fresco, sugar syrup, creme de mure	8,00
Clover club (3) tanqueray gin, sciroppo lampone, limone fresco, albume d'uovo pastorizzato	8,00

Tom collins old tom gin, limone fresco, simple syrup, soda	8,00
Aviation Tanqueray gin, succo di limone, creme de violet, marashino	8,00
Hanky panky Tanqueray gin, berto vermouth rosso, fernet branca	8,00
White lady #2 (3) gin tanqueray, cointreau, limone fresco, albume d'uovo pastorizzato	8,00

ALCUNI GRANDI CLASSICI DEL GIN

Gin Fizz gin tanqueray, soda, limone fresco	7,00
Martinez old tom gin, vermouth rosso, maraschino, bitter all'arancia	8,00
Martini Cocktail gin del professore à la madame, vermouth noilly prat	8,00
Negroni gin tanqueray, berto vermouth rosso, campari bitter	8,00

Cocktail bar | Cocktail bar



Vodka

Lo sapevi che...

Trae le sue origini nell'Est Europa, dove si contendono la paternità del nome e della produzione, la Polonia e la Russia. La parola vodka è, in varie lingue slave, diminutivo dei termini corrispondenti all'italiano acqua, ad esempio in russo вода (voda), o in polacco woda, in analogia con l'italiano acquavite che, similmente, designa una bevanda che ha l'aspetto limpido e trasparente dell'acqua. La vodka può essere ottenuta da differenti materie prime ricche di zucchero o amido, come cereali (orzo, segale e grano) e patate.

ALCUNI GRANDI CLASSICI DELLA VODKA:

Cosmopolitan vodka, cranberry, limone fresco, cointreau	8,00
Sex on the beach Vodka, premuta d'arancia, peach three, cranberry	7,00
Vodka sour (3) vodka, limone fresco, simple syrup, albume d'uovo pastorizzato	7,00
Capiroska Vodka, lime fresco, zucchero	7,00

COCKTAILS LIST

Russian Spring Punch (12) vodka, limone fresco, creme de cassis, simple syrup, champagne	8,00
Bloody Mary (4,9) vodka, succo di pomodoro, limone fresco, salsa worcestershire, sale, pepe nero, tabasco	8,00
Espresso Martini vodka, caffè espresso, kahlua, simple syrup	8,00
Moscow Mule vodka, lime fresco, ginger beer feveer three	8,00
Watermelon Cobbler vodka, sciroppo alla cannella, lime fresco, anguria	9,00



Il Rum

Lo sapevi che...

La prima distillazione di rum avvenne a Londra con le canne da zucchero indiane intorno al XV secolo, poi dopo il XV secolo venne prodotto a Londra con le canne da zucchero provenienti dalle Americhe. Invece la prima distillazione di rum nelle Americhe ebbe luogo nelle piantagioni di canna da zucchero dei Caraibi nel XVII secolo. Gli schiavi delle piantagioni scoprirono per primi che le melasse, un sotto-prodotto del processo di raffinazione dello zucchero, fermentavano in alcool.

COCKTAILS LIST

Yellow bird rum Havana 3, galliano, cointreau, lime fresco	7,00
Canchanchara rum Havana 3, lime fresco, miele	8,00
Mary pickford rum Havana 3, centrifugato d'ananas, granatina	8,00
Old cuban (12) Lime fresco, simple syrup, foglie di menta, abuelo 7 rum, angostura bitter, champagne	8,00

ALCUNI GRANDI CLASSICI DEL RUM

Daiquiri rum Havana 3, lime fresco, simple syrup	7,00
Cubalibre rum Havana 3, lime fresco, coca cola	7,00
Piña colada Don Q rum, lime fresco, crema di cocco, centrifugato d'ananas	8,00
Mojito rum Havana 3, foglie di menta, soda, zucchero, lime fresco	8,00



Whisky

Lo sapevi che...

Non esistono testimonianze storiche certe sulla data della prima distillazione del whisky, sia essa avvenuta in Scozia o Irlanda. Esiste invece rivalità tra queste due regioni nel rivendicare la paternità del distillato. Le materie principali sono l'acqua (sorgiva), i cereali (i più utilizzati sono segale, grano, mais e orzo che può essere sia maltato oppure no.

ALCUNI GRANDI CLASSICI DEL WHISKY

OLD FASHIONED Bourbon whisky, zucchero, angostura bitter	8,00
BOULEVARDIER Bourbon whisky, berto vermouth rosso, campari bitter	8,00

COCKTAILS LIST

Manhattan Rye whisky bulleit, vermouth rosso berto, angostura bitter	8,00
Orgeat punch (8) Orzata, limone fresco, lime fresco, rye whisky bulleit, orange bitter, porto sandeman	8,00
Cocktail alla Louisiane Rye whisky, berto vermouth rosso, D.O.M Benedictine, assenzio, peychaud bitters, angostura bitter	8,00
Sazerac Rye whisky, assenzio, paychaud bitters, angostura bitter, soda, zucchero	8,00
The lions Tail Bourbon whisky, pimento dram, lime fresco, simple syrup, angostura bitter	9,00
Red hook rye whisky, maraschino, punt&mes vermouth rosso	8,00
Mint julep Bourbon whisky, foglie di menta, zucchero, soda	8,00



Tequila

Lo sapevi che...

La prima tequila venne prodotta in Messico nel XVI secolo nei pressi della località dove dopo il 1666 sorgerà la città di Tequila.

Le popolazioni azteche producevano una variante di pulque detta ixtac octli ("il liquore bianco"), molto prima dell'arrivo degli spagnoli nel 1521, ottenuta dalla fermentazione del succo dell'agave.

Un'ottantina di anni più tardi, attorno al 1600, Don Pedro Sánchez de Tagle marchese di Altamira incominciò la produzione di massa della tequila nella prima fabbrica dell'attuale territorio di Jalisco.

COCKTAILS LIST

Tommy's Margarita 8,00
tequila reposado espolon,
lime fresco, sciroppo d'agave

Paloma 8,00
tequila espolon silver,
pompelmo rosa fresco, lime fresco,
sciroppo d'agave, soda pompelmo rosa

ALCUNI GRANDI CLASSICI DELLA TEQUILA

MARGARITA 7,00
tequila espolon silver, lime fresco,
cointreau, simple syrup

TEQUILA SUNRISE 7,00
tequila espolon silver,
premuta d'arancia fresca, granatina

Gin Corner

Gin mare Capri tonic 12,00
Gin mare, Fever-Tree Mediterranean Tonic

Martin Miller's tonic 10,00
Martin Miller's gin, Fever-Tree indian tonic

Generous tonic 10,00
Generous gin, Fever-Tree elder flower tonic

Gin cladenstino 15,00
Gin clandestino, Fever-Tree indian tonic

Engine gin 15,00
Gin engine, Fever-Tree indian tonic

Jinzu gin 12,00
Jinzu gin, Fever-Tree indian tonic



Tiki

Lo sapevi che...

Il Tiki fa parte di una credenza che si fonda su un concetto spirituale, tipicamente polinesiano.

Di origine delle isole Marchesi, questa spiritualità viene diffusa in tutta l'Oceania attraverso la personificazione nelle forme di statue in roccia lavica, legno e ossa anche umane. Queste raffigurazioni sono presenti in diverse forme, considerate patrimonio dell'arte oceanica, come gioielli e tatuaggi dai significati tutt'ora mistici.

Alcune di queste rappresentazioni sono facce con grandi occhi rotondi incise e dipinte su pietre, alcune anche rappresentative gli Dei Maori. Ma la spiritualità del Tiki riemerge dopo circa 2500 anni nella cultura americana, con la nascita della miscelazione esotica di Don the Beachcomber. In particolare, l'utilizzo delle Tiki mug, dopo gli anni 1950 aveva lo scopo di intrattenere e stupire la clientela dei locali esotici attraverso la rievocazione dell'antico misticismo polinesiano.

Tutto questo ha contribuito a riattivare una grande attenzione e ricerca anche per le antiche popolazioni del Tiki.

COCKTAILS LIST

Carioca Hawaiian Special	8,00
havana 3 rum, limone fresco, centrifugato d'ananas, simple syrup, angostura bitter	
Royal Daiquiri	8,00
havana 3 rum, lime fresco, sugar syrup, creme de violet	
MaiTai (8)	10,00
jamaican rum, saint james rum, lime fresco, cointreau, orzata, simple syrup	

SIGNATURE COCKTAILS

Special Hugo Spritz	9,00
st. germain, foglie di menta, prosecco, creme de violet	
Acqua bianca frappè	10,00
acqua bianca, ghiaccio tritato	
Negroni invecchiato in botte di rovere	10,00
bitter berto, vermouth rosso berto, gin tanqueray invecchiamento di oltre 30 giorni, disponibilità limitata	
Smoked vieux carré	12,00
rye whisky, cognac, vermouth berto rosso, bitter peychaud, d.o.m. benedictine, affumicatura con legno hickory	

**ANALCOLICI**

Zerilli punch Premuta d'arancia, crodino ai frutti rossi	6,00
Twist on bitter Sanbittèr, cranberry juice, premuta d'arancia	6,00
Gingerino tropicale Centrifugato d'ananas, ginger beer, granatina	6,00
Virgin mojito Mela limpida, lime fresco, foglie di menta, zucchero	7,00
Virgin colada Centrifugato d'ananas, mela limpida, lime fresco, crema di cocco	7,00
Zerilli strawberry frozen Purea di fragola fresca, schweppes lemon, simple syrup	8,00
ZenZerilli limone fresco, zenzero, miele, foglie di menta	7,00
Matcha Cocktail limone fresco, foglie di menta, zucchero, tè matcha, sciroppo di cannella	6,00
Rosemary & clover MeMento, purea di lamponi, Stillabunt, succo fresco di limone, sciroppo di zucchero	7,00

COCKTAIL ACCOMPAGNATI AL DESSERT

Kir royal (12) Creme de casiss, prosecco millesimato	7,00
Bellini (12) Purea di pesca, prosecco millesimato	7,00
Rossini (12) Purea di fragola, prosecco millesimato	7,00
Mimosa (12) Succo d'arancia, prosecco millesimato	7,00
The Champagne Cocktail (12) Tanqueray gin, limone fresco, cordiale bergamotto, angostura bitter, bergamotto bitter, champagne	10,00
French75 (12) Tanqueray Gin, limone, simple syrup, Champagne	10,00
Chocolate South Side (7) Tanqueray gin, simple syrup, lime fresco, foglie di menta, Foam di cioccolato	10,00