



CONDIVIDI

- Il piacere del gusto -

MENU

HAMBURGER & GRILL • SCHIACCE & PIZZE

Benvenuti a "Condividi Il Piacere del Gusto", il nostro rifugio culinario nato nel 2021 in risposta alle sfide del periodo di pandemia. Questa avventura è stata concepita dalla mente creativa di due cugini intraprendenti, uniti dalla passione per la gastronomia. È il risultato di una scommessa coraggiosa, la sfida di trasformare l'ostacolo in opportunità, in cui il gusto, la condivisione e la convivialità sono i protagonisti indiscussi. David, il nostro chef appassionato, e Lorenzo, il creativo bartender, hanno unito le forze per portarvi un'esperienza unica che celebra il piacere per il buon cibo e i buoni drink.

Il cuore del nostro menu è rappresentato dagli impasti lievitati per 72 ore, una vera e propria firma della dedizione di David alla qualità e alla perfezione culinaria. Dai panini degli hamburger homemade, passando per le fragranze delle pizze e schiaccie, arrivando alle tagliate succulente, ogni piatto è un viaggio dai sapori autentici in cui la passione è il nostro ingrediente segreto. Ogni prodotto proviene da un'attenta ricerca delle materie prime di qualità, poiché crediamo che la genuinità inizi dalla scelta degli ingredienti.

Il nostro cocktail bar è un luogo di magia liquida in cui le storie prendono vita grazie a Lorenzo che realizza con maestria creazioni uniche attraverso miscele innovative e sensoriali, frutto di uno studio ricercato dei cocktail. Il nostro impegno si estende al continuo aggiornamento della nostra selezione di alcolici per offrirvi sempre nuovi sapori.

La nostra attenzione alla convivialità si riflette non solo nel cibo e nei drink, ma anche nella possibilità di organizzare feste di compleanno e eventi privati che trasformeranno ogni occasione in un momento indimenticabile.

"Condividi Il Piacere del Gusto" è più di un locale; è il luogo dove ogni boccone è una celebrazione della passione per il cibo e ogni sorso è un inno al piacere condiviso. Siamo qui per creare esperienze indimenticabili, e vi invitiamo a condividere con noi il piacere del buon cibo, del buon bere e del gusto.

GLI SFIZIOSI

NEW! COFACCINO BURRO&ACCIUGHE • 10

burro, acciughe, aglio e prezzemolo

FICATTOLE CON PROSCIUTTO CRUDO
E STRACCHINO • 8

1, 7, 8, 12

TERRINA DI TALEGGIO FUSO E MIELE • 6

1, 7, 8, 12

I FRITTI*

NEW!

I NACHOS

NUGGETS • 5

1, 3, 6, 7, 10

ALETTE DI POLLO • 5

1, 3, 6, 7, 10

MOZZARELLINE • 4, 5

1, 7

OLIVE ASCOLANE • 4, 5

1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14

CROCCHETTE DI PATATE • 4, 5

1

NACHOS MESSICANI • 7

carne macinata, fagioli neri,
formaggi misti e salsa piccante
“Valentina”

7

NACHOS CON
FORMAGGI MISTI • 5

7

I NOSTRI TAGLIERI

MISTO SALUMI E FORMAGGI • 12

selezione di salumi e formaggi con miele e confettura
in base alla disponibilità

1, 7, 8, 12

MISTO SALUMI E FORMAGGI X2 PERSONE • 20

selezione di salumi e formaggi con miele e confettura
in base alla disponibilità

1, 7, 8, 12

SALUMI • 10

selezione di salumi in base alla disponibilità
1, 7, 8, 12

NEW!

SALUMI X2 PERSONE • 18

selezione di salumi in base alla disponibilità
1, 7, 8, 12

Tutti i nostri taglieri sono serviti
con focaccia

LE NOSTRE CARNI

TARTARE CON PATATINE FRITTE* • 10

PICANHA 150 gr, capperi, cipolla, salsa Worcester 1, 4, 6, 11, 12

TAGLIATA CLASSICA • 20

PICANHA 350 gr, grana, rucola, pomodorini 7, 12

TAGLIATA LARDOSA • 18

PICANHA 350 gr, lardo 12

TAGLIATA CREMOSA • 18

PICANHA 350 gr, gorgonzola 7, 12

TAGLIATA ARGENTINA • 18

PICANHA 350 gr, chimichurri 12

INSALATA • 3

POMODORI • 3

RUCOLA • 3

PATATINE FRITTE* • 3

CECI O FAGIOLI ALL'OLIO • 3

I NOSTRI
CONTORNI



Tutte le nostre carni sono accompagnate
con focaccia

I NOSTRI HAMBURGER

NEW!

VEGANO • 13

HAMBURGER VEGANO*, verdure, salse a scelta

SUCCOLENTO • 11

6, 8, 13

PICANHA 150 gr, uovo all'occhio di bue, brie, mozzarella, salsa al tartufo

LARDOSO • 11

1, 3, 7, 12

PICANHA 150 gr, lardo, fontina, mozzarella, insalata

1, 7, 12

4 FORMAGGI • 11

PICANHA 150 gr, mozzarella, brie, pecorino, fontina, insalata

1, 7, 12

CALABRESE • 11

PICANHA 150 gr, 'nduja, pecorino, mozzarella, cipolla, pomodoro

1, 7, 12

BOSCAIOLO • 11

PICANHA 150 gr, mozzarella, crema di funghi, taleggio, salsa al tartufo

1, 7, 12

CREMOSO • 11

PICANHA 150 gr, mozzarella, gorgonzola, fontina, insalata

1, 7, 12

ARGENTINO • 11

PICANHA 150 gr, bufala, insalata, pomodoro, chimichurri

1, 7, 12

Tutti i nostri panini sono serviti con patatine fritte* e salse

LE NOSTRE SCHIACCE

NEW!

CACCIATORINA • 14

salame di cinghiale, pecorino, crema di funghi

1, 7, 12

NEW!

AUTUNNALE • 14

Prosciutto crudo di Parma, bufala, crema di porcini

1, 7, 12

NEW!

MEDITERRANEA • 14

acciughe, zucchine, burrata, crema di pomodori secchi

1, 4, 7, 12

INSOLITA • 12

prosciutto crudo, burrata, scamorza,
salsa tartufo, mozzarella

1, 7, 12

NEW!

LA FRESCA • 11

tonno, mozzarella, pomodorini, rucola

1, 4, 7, 12

TARTUFINA • 10

prosciutto cotto, brie, salsa tartufo, mozzarella

1, 7, 12

GOLOSA • 10

salsiccia, champignon, gorgonzola, mozzarella

1, 7, 12

LARDO & GORGONZOLA • 10

lardo, gorgonzola, mozzarella

1, 7, 12

ROSÉ • 10

prosciutto cotto, mozzarella, salsa rosa, fontina, (insalata)

1, 7, 12

LA MODIFICATA • 10

salame piccante, gorgonzola, nduja, mozzarella, salsa piccante

1, 7, 12

I NOSTRI IMPASTI SONO LIEVITATI 72 H

SAPORITA • 10

coppa, melanzane saltate, pecorino, mozzarella

1, 7, 12

CREMINA • 10

prosciutto cotto, stracchino, crema di funghi, mozzarella

1, 7, 12

INDIGESTA • 10

prosciutto cotto, uovo all'occhio di bue,
bufala, salsa tartufo

1, 3, 7, 12

PIZZAIOLA • 10

salsa di pomodoro e mozzarella

1, 7, 12

RAFFINATA • 10

lardo, purè di ceci, brie, miele, mozzarella

1, 7, 12

FUOCO&FIAMME • 10

salame toscano, nduja, brie, salsa piccante, mozzarella

1, 7, 12

MODENESE • 10

mortadella, burrata, pesto di pistacchi, mozzarella

1, 5, 7, 8, 12

VEGETARIANA • 10

zucchine, melanzane saltate, pomodoro fresco, champignon
pecorino, chimichurri, mozzarella

1, 7, 12

PRIMAVERA • 10

prosciutto crudo, bufala, pomodoro fresco, rucola

1, 7, 12

Se non trovi la schiaccia che fa per te...
scegli tu gli ingredienti!

SALUME + VERDURA + FORMAGGIO + SALSA • 10

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

- LE BIANCHE -

MONTANARA • 13

mozzarella, funghi porcini*, taleggio, prosciutto crudo 1, 7, 12

SFIDA • 13

'nduja, salsiccia, salamino piccante,
mozzarella, taleggio, salsa tartufo 1, 7, 12

MODENESE • 10

mortadella, mozzarella, burrata, pesto di pistacchi 1, 5, 7, 8

CONTADINA • 10

salsiccia, pesto genovese, pomodorini, fiordilatte a crudo
1, 7, 5, 8, 12

4 SALUMI • 10

mozzarella, prosciutto crudo, prosciutto cotto,
mortadella, salame 1, 7, 8, 12

AMBEDUE • 9

bufala, pecorino, pomodorino, aglio, peperoncino 1, 7

CARBONARA • 9

mozzarella, uovo, pancetta, cipolla, panna, parmigiano, pepe
1, 3, 7

CONDIVIDI • 8

lardo, purè di ceci 1, 12

AGRUMATA • 8

bufala, rucola, limone a fette 1, 7

- LE ROSSE -

LA LEGGERA • 13

pomodoro, mozzarella, 'nduja, salame piccante,
salsiccia, salsa piccante, olive, gorgonzola 1, 7, 12

GAMBERETTI • 12

pomodoro, mozzarella, gamberetti*, rucola e panna 1, 2, 7, 12

CALZONE SPECIALE • 11

ripieno di mozzarella, salsiccia e gorgonzola
con pomodoro all'esterno 1, 7

CALZONE FRANCESE • 11

ripieno di mozzarella, cotto, champignon, brie
con pomodoro all'esterno 1, 7

TARTUFATA • 10

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, brie, salsa tartufo 1, 7, 12

BOMBA • 10

pomodoro, mozzarella, nduja, salame piccante,
salsiccia, salsa piccante 1, 7, 12

STRANA • 10

pomodoro, mozzarella, carne macinata, olive nere, capperi, spolverata di
parmigiano, chimichurri 1, 7, 12

PRIMAVERILE • 10

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, rucola 1, 7

A MODO MIO • 10

pomodoro, mozzarella, salamino, champignon,
cipolla, mascarpone 1, 7, 12

4 FORMAGGI E TONNO • 9

pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, parmigiano, tonno 1, 4, 7, 12

CIPOLLA & PECORINO • 9

pomodoro, mozzarella, cipolla e pecorino 1, 7

LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

MARINARA CON BUFALA,
OLIVE E CAPPERI • 9

pomodoro, aglio, bufala, olive, capperi
1, 7, 12

CRUDO E MASCARPONE • 9

1, 7

TONNO E CIPOLLA • 9

1, 4, 7, 12

WURSTEL E PATATINE* • 8

1, 7, 12

CAPRICCIOSA • 8 1, 7, 12

pomodoro, mozzarella,
champignon, carciofini, olive

VEGETARIANA • 8 1, 7, 12

pomodoro, mozzarella, zucchine,
melanzane, pomodoro fresco, champignon

4 STAGIONI • 8 1, 7, 12

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
champignon, carciofini, olive

I NOSTRI IMPASTI
SONO LIEVITATI
72 H

4 FORMAGGI • 8

pomodoro, mozzarella, brie,
gorgonzola, parmigiano

1, 7, 12

BUFALA • 8 1, 7

ROMANA • 8

1, 4, 7, 12

NAPOLI • 7

1, 4, 7, 12

CALZONE • 7

1, 7, 12

MARGHERITA • 6 1, 7

MARINARA • 6 1

LE BEVANDE

Acqua microfiltrata naturale e frizzante · 2
Bibite in lattina (coca cola, fanta, lemonsoda) · 2,5
Estathé limone/pesca · 1 ¹²

LE BIRRE

¹²

ALLA SPINA

Piccola 0,20cl · 3

Media 0,40cl · 5

ARTIGIANALI

Birra Chiara 0,33cl · 5

Birra Rossa 0,33cl · 5

IN BOTTIGLIA

Ichnusa non filtrata 33cl · 3,5

Tennents 33cl · 4

Ceres 33cl · 4

Corona 33cl · 3,5

Moretti rossa 33cl · 4

I VINI

ROSSI₁₂

Bolgheri IGT "Donna Olimpia" • 22
Morellino di Scansano DOCG "Roggiano" • 22
Chianti dei Colli Senesi DOCG "Le Ginestre" • 18
Chianti Classico DOCG "Fattoria La Tancia" • 18

BIANCHI₁₂

Chardonnay IGT "Fonte Frontini" • 18
Pinot Grigio DOC "Sanvitto" • 18
Gewürztraminer Trentino IGT "Ca' Ernesto" • 18

ROSE'₁₂

Rosato Toscano IGT "Borgo Bruno" • 18

CAFFÈ & LIQUORI

Espresso, Decaffeinato • 1 Orzo, Ginseng • 1,5
Caffè corretto • 2 Amari, limoncello e grappa • 3
Coperto • 1,5

ALLERGENI

- 1 - cereali
- 2 - crostacei
- 3 - uova
- 4 - pesce
- 5 - arachidi
- 6 - soia
- 7 - latte
- 8 - frutta a guscio
- 9 - sedano
- 10 - senape
- 11 - sesamo
- 12 - anidride solforosa e solfiti
- 13 - lupini
- 14 - molluschi

I prodotti contrassegnati con * possono essere surgelati





CONDIVIDI

- Il piacere del gusto -

Menu
COCKTAIL BAR

- Le Bibite -

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE • 1

ESTATHE' LIMONE/PESCA • 1

SCHWEPPS TONICA/LEMON • 2 ¹²

COCA COLA,
LEMONSODA, FANTA, REDBULL • 2,5 ¹²

SUCCHI • 2

CRODINO • 2,5

BITTER ROSSO • 2,5 ¹²

CAMPARI SODA • 2,5 ¹²

- Gli Analcolici -

VIRGIN MOJITO • 6

Menta, Lime, Ginger Ale,
Zucchero di Canna ¹²

VIRGIN COLADA • 6

Succo d'Ananas, Sciroppo di Cocco ¹²

FRUIT PUNCH • 6 ¹²

Soda, Cranberry, Succo d'Arancia,
Succo d'Ananas ¹²

CARAIBICO • 6

Succo d'Ananas, Menta, Lime,
Acqua Tonica, Miele

NEW!

VIRGIN RED VANILLA • 6 ¹²

Succo d'Ananas, Cranberry,
Sciroppo di Vaniglia, Lime ¹²

Cocktails Molecolari

Sai già cosa e come sono?

Cambia solo l'aspetto! Vengono rivisitate le ricette classiche con gli stessi ingredienti e trasformati in sfere, gelatine, arie, spume, velluti.

Se vuoi provarli chiedi pure a Lorenzo che ti darà diverse opzioni in base alla disponibilità!

Le Birre

ALLA SPINA

Piccola 0,20cl • 3

Media 0,40cl • 5

ARTIGIANALI

Chiara 0,33cl • 5

Rossa 0,33cl • 5

IN BOTTIGLIA

Moretti Rossa 33cl • 4

Tennents 33cl • 4

Ceres 33cl • 4

Corona 33cl • 3,5

Ichnusa non filtrata 33cl • 3,5

I Calici

ROSSI

Bolgheri IGT "Donna Olimpia" • 6

Morellino di Scansano DOCG "Roggiano" • 6

Chianti dei Colli Senesi DOCG "Le Ginestre" • 5

Chianti Classico DOCG "Fattoria La Tancia" • 5

BIANCHI

Chardonnay IGT "Fonte Frontini" • 5

Pinot Grigio DOC "Sanvitto" • 5

Gewürztraminer Trentino IGT "Ca' Ernesto" • 5

ROSE'

Rosato Toscano IGT "Borgo Bruno" • 5

LE BOLLICINE

Prosecco DOC "Cornaro" • 5

- Cocktails -

CON 1€ IN PIÙ PUOI AFFUMICARE IL TUO COCKTAIL CON LEGNO DI CILIEGIO, MELO, ROVERE, NOCE AMERICANO
trovi questo simbolo  nei cocktail in cui consigliamo l'affumicatura

Gli Speciali

CONDIVIDI • 10

Rum bianco, Triplesec, Succo di Limone,
Succo di Ananas, Sciroppo alla Fragola 12

 RUM CHOCOPASSION • 10

Rum Scuro, Rum bianco, Crema di Cacao Scura,
Sciroppo di Passion Fruit, Panna 12

NEW!

SEA BREEZE GIN • 10

Eden Mill Neptune Gin, Succo di Limone,
Sciroppo al Caramello Salato 12

RIMEDIO • 10

Vodka, Succo di Lime, Acqua Tonica,
Shrub di Miele e Zenzero Homemade 12

 MEZCAL NEGRONI • 10

Tequila, Mezcal, Campari, Vermouth Rosso 12

 SPICY PASSION • 10

Tequila, Passoa, Lime,
Sciroppo di Peperoncino Homemade 12

NEW!

RED VANILLA • 10

Rum, Succo d'Ananas, Cranberry,
Sciroppo di Vaniglia, Lime 12

Gli Spritz

APEROL/CAMPARI/ SELECT SPRITZ • 5

Aperol/Campari, Prosecco e Soda 12

SPRITZ CALABRO • 7

Amaro del Capo Peperoncino,
Prosecco, Succo di Lime e Soda 12

BLUE SPRITZ • 7

Blu Curaçao, Prosecco,
Succo di Limone e Soda 12

PASSION SPRITZ • 7

Passoa, Prosecco e Soda 12

MIDORI SPRITZ • 7

Midori, Prosecco e Soda 12

HUGO SPRITZ • 6

Sciroppo ai Fiori di Sambuco,
Prosecco, Menta e Soda 12

I Grandi Classici



AMERICANO • 5

Campari, Vermouth Rosso, Soda ¹²



NEGRONI • 6

Gin, Campari, Vermouth Rosso ¹²

COCKTAIL MARTINI • 8

Gin, Vermouth Extra Dry ¹²

BELLINI • 5

Prosecco, Purea di Pesca ¹²

MIMOSA • 5

Prosecco, Succo d'Arancia ¹²

Gin

NEW!

JUNGLE • 8

Gin, Campari, Succo d'Ananas,
Succo di Lime, Sciroppo D'Acerò ¹²



SPICY GIN TONIC • 7

Gin, Acqua Tonica, Peperoncino, ¹²
Succo di Lime

WHITE LADY • 7

Gin, Triplesec, Succo di Limone,
Sciroppo di Zuccherò ¹²

Vodka



BLOODY MARY • 8

Vodka, Succo di pomodoro, Succo di Lime,
Tabasco, Salsa Worcester, pepe, sale ¹²

MOSCOW MULE • 7 ¹²

Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer

SEX ON THE BEACH • 7

Vodka, Peach Schnapps, ¹²
Succo di Cranberry, Succo d'Arancia

KAMIKAZE • 7 ¹²

Vodka, Triplesec, Succo di Limone,
Sciroppo di Zuccherò

COSMOPOLITAN • 7 ¹²

Vodka, Triplesec, Succo di Cranberry,
Succo di Lime ¹²

SCREW DRIVER • 6

Vodka, Succo D'Arancia

VODKA LEMON • 6

Vodka, Lemon Soda ¹²

Crea il tuo Gin Tonic!

NEW!

1. SCEGLI UN GIN

① MELIFERA CORSA • 8

FRANCIA | Distilled gin vol. 43%

Bacche di ginepro, fiore di elicriso, mirto, timo, cisto, rosmarino. Le note agrumate di timo e rosmarino e quelle speziate del pepe aggiungono ricchezza e complessità insieme alla freschezza degli agrumi e alle note floreali di lavanda.

② GIN MARE • 8

SPAGNA | London Dry vol. 42.7%

Timo, basilico, rosmarino e olive Arbequina. Note di pepe, liquirizia, cumino, nocciolo di albicocca, spezie, mandorle e limone. Il finale è dolce ed equilibrato, con l'oliva verde a recitare il ruolo di protagonista, seguita a ruota da cardamomo, coriandolo, garofano e arancia, con un retrogusto di ginepro, cetriolo e fieno tagliato.

③ EDEN MILL NEPTUNE GIN • 7

SCOZIA | Distilled gin vol. 40%

Botaniche classiche e una miscela di alghe scozzesi, tra le quali finocchio marino e alga kombu. È caratterizzato da una leggera salinità unita ad un carattere affumicato-marino, ma anche ad un profilo fresco ed erbaceo.

④ EDEN MILL PASSION GIN • 7

SCOZIA | Distilled gin vol. 40%

Bacche di ginepro, semi di coriandolo, radice di angelica, buccia di limone, citronella, radice di liquirizia. Aromi di frutto della passione, cocco e arancia.

⑤ TANQUERAY • 5

SCOZIA | London Dry vol. 43%

Bacche di ginepro, radice di angelica, coriandolo e liquirizia. Al palato è morbido e armonioso, con gusto secco e nitido, con un finale che torna su eleganti aromi vegetali.

⑥ GIN BASE • 4

⑦ BULLDOG • 7

GRAN BRETAGNA | London Dry vol. 40%

Alle note classiche di ginepro e di agrumi si aggiungono delle leggere note morbide e speziate e un finale floreale caratterizzato dalle sue botaniche distintive: dragon eye, fiore di loto, lavanda e papavero bianco.

⑧ MAYFAIR SIX PM • 6

REGNO UNITO | London dry vol. 57.6%

Bacche di ginepro, iris, coriandolo, angelica e santoreggia invernale. Al palato pieno e rotondo con una piacevole morbidezza residua sulla punta della lingua. Ben equilibrato con un lungo e buon finale

⑨ BOMBAY SAPPHIRE • 5

REGNO UNITO | London dry vol. 40%

Liquirizia, cannella, coriandolo, radice di angelica, bacche di ginepro, radice di iris, buccia di limone, grani del paradiso, pepe di Giava e mandorle. Profumi agrumati e di ginepro, al palato risulta morbido, deciso, con un elegante finale speziato leggero.

⑩ BEEFEATER • 5

REGNO UNITO | London Dry vol. 40%

Botaniche principali buccia di limone, arance di Siviglia, bacche di ginepro. Corposo con aroma speziato e fruttato allo stesso tempo, ben bilanciato e dalle chiare note di ginepro. Il gusto è secco e ha un retrogusto erboso e agrumato che esalta il ginepro.

NEW!

Crea il tuo Gin Tonic!

2. SCEGLI UN' ACQUA TONICA¹²

SCHWEPPS TONIC WATER • 2

Ottenuta da chinino e altri aromi naturali al 100% ed è perfetta per chi predilige la sensazione di amarognolo persistente.

Ha un gusto rotondo e monocorde, con la nota acida che esce solo alla fine, ma resta costante in gola. È perfetta per creare un ottimo Gin Tonic secco.

GIN consigliati: ① ② ③ ④ ⑤
⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

THE TRIBUTE TONIC WATER • 3.5

La distillazione di citronella contenuta nell'acqua le dona un sapore unico. L'acqua proviene da una sorgente naturale e viene filtrata attraverso un processo di osmosi inversa fino a diventare demineralizzata, insapore e, quindi, purissima.

La sua leggera amarezza si accompagna ad aromi di limone e pompelmo e rosmarino.

GIN consigliati: ① ② ③ ④ ⑧
⑨ ⑩

FEVER-TREE AROMATIC TONIC WATER • 2.5

La corteccia di angostura del Sudamerica apporta un sentore amaricante. Le bacche di pimento della Giamaica, lo zenzero e il cardamomo donano un delicato sentore speziato, mentre la vaniglia del Madagascar aggiunge un tocco di dolcezza. Il risultato è un sapore aromatico sorprendentemente rinfrescante dal gusto secco e pieno, con splendide note agrumate.

GIN consigliati: ④ ⑤ ⑦ ⑩

FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER • 2.5

Miscela di oli essenziali delle erbe botaniche sulle coste del Mediterraneo con il chinino di altissima qualità degli "alberi della febbre" della Repubblica Democratica del Congo donano un sentore floreale. Presenta meno chinino che, con l'aggiunta di rosmarino e timo limone della Provenza, la fa risultare molto più delicata e profumata.

GIN consigliati: ① ② ③ ⑧ ⑨

I Caraibici

MOJITO • 7

Rum bianco, Soda, Menta, Lime,
Zucchero di Canna ¹²

PIÑA COLADA • 7

Rum bianco, Succo di Ananas,
Ananas, Sciroppo di Cocco ¹²

CANCHANCHARA • 7

Rum bianco, Succo di Lime,
Honey Mix Homemade ¹²



TEQUILA SUNRISE • 7

Tequila, Succo d'Arancia, ¹²
Sciroppo di Granatina



DAIQUIRI • 7

Rum bianco, Succo di Lime, ¹²
Sciroppo di Zucchero



CAIPIRINHA • 7 ¹²

Cachaça, Lime, Zucchero di Canna



CUBA LIBRE • 6

Rum bianco, Succo di Lime, Coca Cola ¹²

Gli Iced Tea

LONG ISLAND • 7

Vodka, Rum bianco, Triplesec,
Coca Cola, Sweet&Sour ¹²

JAPANESE ICED TEA • 7

Vodka, Rum bianco, Midori,
Lemon Soda, Sweet&Sour ¹²

LONG ISLAND MULE • 7

Vodka, Rum bianco, Triplesec,
Ginger Beer, Sweet&Sour Homemade ¹²

MIAMI ICED TEA • 7

Vodka, Rum bianco, Blue Curaçao,
Lemon Soda, Sweet&Sour ¹²

PASSION ICED TEA • 7

Vodka, Rum bianco, Passoa,
Ginger Beer, Sweet&Sour Homemade ¹²

ITALIAN ICED TEA • 7

Vodka, Rum bianco, Amaretto,
Lemon Soda, Sweet&Sour ^{8, 12}

...e altri ancora



MANHATTAN • 9

Rye Whiskey, Vermouth Rosso,
Angostura ¹²



BOULEVARDIER • 9

Bourbon Whiskey, Vermouth Rosso,
Campari ¹²

ALEXANDER • 8

Brandy, Crema di Cacao Scura, Panna ^{7, 12}

CREA IL TUO COCKTAIL ED AVRAI UN ATTESTATO D'INVENZIONE!

Scegli gli ingredienti tra quelli a
disposizione:

1 DISTILLATO + 1 LIQUORE +
+ 1 SUCCO + 1 SCIROPPO • 12

Dagli un nome e ottieni il nostro
simpatico "attestato d'invenzione"!

- Gli Shots -

CLASSIC • 3

RUM BASE

RUM&PERA

GIN BASE

TEQUILA BUM BUM

BAYLEY'S

CACHAÇA

TEQUILA SALE&LIMONE

PREMIUM • 4

MEZCAL

ASSENZIO

MIXED • 4

747

Bailey's, Liquore al Caffè, ¹²
Liquore alla Nocciola

B52

Bailey's, Grand Marnier,
Liquore al Caffè

JAGERITA

Tequila, Jagermeister,
Redbull

SANGUE DI FOCA

Assenzio, Triplesec, ¹²
Sciroppo di Granatina

I nostri Rum¹² Shot o degustazione?

NEW!

RUM BASE • 3

ZACAPA CENTENARIO 23 Y.O. • 7

con cioccolato • 10

GUATEMALA | vol. 40% invecchiamento 23 anni

invecchiato con metodo Solera in botti di Bourbon, Sherry e Pedro Xymenez, miscelando rum di diverse annate, dai più giovani fino a quelli in botte da ben 23 anni. Si tratta di un rum morbido, caldo e avvolgente, arricchito da note dolci di cioccolato, mandorle, arancia e vaniglia.

DON PAPA BAROKO • 5.5

con cioccolato • 8

FILIPPINE | vol. 40% invecchiamento 7 anni

Rum "esuberante" invecchiato in botti di rovere americano. Frutta tropicale, matura, morbidezza che richiama il caramello ed il miele, cui seguono note di frutta secca e candita (scorza d'arancia). Speziatura presente ma non invadente, con richiamo finale tipicamente di legno.

DAMOISEAU ARRANGÈ COCO • 5.5

• 7

GUADALUPA | vol. 30%

Le note terrose di questo rum agricole si fondono perfettamente con la dolcezza del cocco maturo. Color oro pallido, dolce, caldo, con l'intensità del cocco completata dalla rotondità della vaniglia, per finire con piacevoli note tostate.

DAMOISEAU ARRANGÈ MANGUE PASSION • 5.5

• 7

GUADALUPA | vol. 30%

Si ottiene lasciando macerare il mango e il passion fruit nel rum. Giallo intenso, al naso spiccano mango, maracuja, vaniglia e canna da zucchero fresca. Al palato è rotondo e morbido.

DAMOISEAU PUNCH FRUITS DE LA PASION • 4

• 6

GUADALUPA | vol. 18%

Deliziosa miscela di rum agricole della Guadalupa con il succo e la polpa del frutto della passione. Dolce, con le note acide del frutto della passione che bilanciano lo zucchero in bocca.

AUTENTICO NATIVO OVERPROOF



• 5



con cioccolato • 7.5

PANAMA | vol. 54% blended 8 anni

Note di cioccolato, carmella mou e frutti scuri. Al palato non è eccessivamente dolce, con sentori di melassa, fichi neri secchi, cuoio, carbone di rovere, vaniglia, tabacco, cannella e noce moscata.

ABUELO 12 ANNI



• 5



con cioccolato • 7.5

PANAMA | vol. 40% invecchiamento 12 anni

Invecchiamento in botti di rovere americano e francese. Grazie a questa lunghissima maturazione, il rum ha un sapore intenso e complesso, con note di vaniglia, caramello, frutta secca e spezie, che lasciano un retrogusto piacevolmente persistente.

HELL XO



• 5



con cioccolato • 7.5

CARAIBI | vol. 40% invecchiamento 15 anni

Blend di rum provenienti da Barbados, Trinidad, Giamaica e Guyana invecchiati fino a 15 anni in botti di rovere ex bourbon. Aroma carico di note di canna da zucchero. Al palato mix di frutta tropicale matura, spezie e zucchero di canna. Finale prolungato e molto piacevole.

BRUGAL AÑEJO SUPERIOR



• 3.5



con cioccolato • 5

REP. DOMINICANA | vol. 38%

Colore ambrato con sentori di frutta secca, albicocca e datteri, note tostate di caffè in grani e cuoio, con lievi accenni dolci di cioccolato, vaniglia e zucchero di canna. Il gusto è morbido e avvolgente, ricorda il sottobosco e la terra nei rimandi in cui si rincorrono l'uva passa e il tabacco, in un contesto caldo e rotondo che conduce ad una lunga persistenza di caramello.

- Allergeni -

1 - cereali; 2 - crostacei; 3 - uova; 4 - pesce; 5 -arachidi; 6 - soia; 7 - latte; 8 - frutta a guscio; 9 - sedano; 10 - senape; 11 - sesamo; 12 - anidride solforosa e solfiti; 13 - lupini; 14 - molluschi

