

Bali Original Asian Craft “Shochu” Cocktails

“Shochu” = distillati tradizionali giapponesi.

Prodotti ottenuti da una sola distillazione, sono ricchi di aromi e profumi.

11,00 euro

1. *Oi-Shi-so*

Shochu artigianale di patate dolci giapponesi “Toji junpei”, gin Bombei, lime fresco, sciroppo di zucchero di palma, basilico giapponese Shisò, prugne Umeboshi giapponesi bio.

Garnish: foglia di basilico giapponese Shisò. Crusta di semi di sesamo tostato e macinato.

2. *Sho-gin Margarita*

Shochu artigianale d’orzo e zenzero “Ginger”, tequila, lime, sciroppo di zucchero di palma, crusta di sale rosso dell’Himalaya e pepe rosso di Sichuan.

3. *Pirates’ Bay*

Vodka, Shochu artigianale d’orzo, sciroppo di litchi e cardamomo, lime fresco, soda, tintura di chiodi di garofano. Garnish: nata de coco.

4. *Red dragon Mojito*

Cordiale di dragonfruit, rum, Shochu artigianale di patate dolci “Isekichi don”, menta fresca, lime.

5. *Chinese remedy*

Bourbon al tè Lapsang, bourbon, Shochu di riso “Awamori”, miele e datteri, lime fresco, zenzero fresco.

6. *Balinese Colada*

Rum al lemongrass, Shochu artigianale di patate dolci, orzata e sciroppo di cocco, lime fresco, succo di ananas e mango, latte di riso, panna vegetale, spuma di riso al pandan con granella di anacardi.

7. *Nipponi*

Shochu, gin infuso al bergamotto bengalese, Campari al tè Sencya, Vermouth rosso, Umesyu. Garnish: Biscotto di radice di loto.

9. *La principessa Jasmine*

Shochu artigianale di patate dolci “Isekichidon”, miele, semi di cardamomo, latte condensato, acqua di rosa, crusta di granella di pistacchi.

Cocktails analcolici

9,00 euro

Phi Phi Breeze

Acqua di cocco, sciroppo di tè verde al gelsomino, sciroppo di litchi e patate viola, semi di basilico thailandese, lime fresco e soda.

Floating coconuts

Latte di cocco, purea di mango e papaya, granatina, soda / Garnish: perle di tapioca.

Sultan's elisir

Radice di curcuma, tamarindo, foglie di kaffir lime, zucchero di palma.

Virgin dragon bubble tea

Acqua di cocco, perle di tapioca, sciroppo di pandan, lime fresco.

Selezione di Shochu artigianale di produzione tradizionale

Rivolgersi al personale di sala per la lista.

“Kikizake” – tris di assaggi di craft shochu

Tris di degustazione di Shochu artigianale di 30ml ciascuno

(Viene accompagnato dalla scheda di degustazione con i dettagli di ogni prodotto.)

Kikizake Misto

Degustazione di Shochu artigianale di Orzo, Riso e Patate

12,00 euro

Assaggio singolo 4,00 euro

Sakè

Il *sakè* è una bevanda alcolica giapponese ottenuta da un processo di fermentazione che coinvolge riso, acqua e spore di koji. Viene anche chiamato *vino di riso*.

Gingyo Shirayuki

Servito nel recipiente tradizionale caldo o a temperatura ambiente, a seconda del gusto.

Singolo 9,00 euro

Doppio 17,00 euro

Gin Tonic

10,00 euro

La modalità Perfect serve il gin con fever-tree tonic water

Beefeeter

Gin secco con una nota equilibrata di ginepro.

Bombay

Si apre con un tocco di ginepro, di agrumi maturi e fragranti note speziate. Un gin non aggressivo, bensì soave al palato.

Gin Tonic con premium gin

La modalità Perfect serve il gin con fever-tree tonic water a scelta

Il Gin del vicolo

13,00 euro

Gin romano artigianale con botanica mediterranea, una parte del ricavo della vendita del prodotto sarà devoluto per canile, e piantare gli alberi.

Ginger Tonic

12,00 euro

Si utilizza il Premium Shochu, distillato artigianale giapponese fatto con zenzero, al posto di gin. Una proposta tipica del locale.

Yu-gin

11,00 euro

Gin francese con ispirazione giapponese, tra yuzu, pepe di Sichuan, coriandolo e ginepro.

Roku

12,00 euro

Gin nipponico con botanicals internazionali con aggiunta di quelli tipici giapponesi, fiori e foglie di ciliegia, due tipi di foglie di tè verde pregiati, pepe giapponese e yuzu.

Hendrick's

12,00 euro

Caratterizzato dai suoi ingredienti inediti: cetrioli e petali di rosa. Particolarmente aromatico, con note floreali, gusto rotondo e delicato.

Gin Mare

12,00 euro

Il primo gin mediterraneo autentico. Timo greco, rosmarino turco, olive, agrumi spagnoli e basilico italiano aggiungono classici elementi al gin.

Gin Mare Capri

13,50 euro

Ispirato all'isola di Capri con il suo stile di vita. Vengono aggiunti agli ingredienti premium del gin mare i limoni e il bergamotto, che gli danno identità mediterranea.

Monkey 47

14,50 euro

Un distillato non filtrato che unisce le tradizioni britanniche e il fascino esotico dell'India. Molto profumato, possiede caratteristiche del London dry con note leggermente speziate.

Elephant

14,50 euro

Una miscela unica di 14 spezie ed erbe, che include rari ingredienti africani. Caratterizzato da sentore di Baobab agrumato e dalla pianta di Buchu, che ricorda i ribes e le mele, che viene utilizzato in grande quantità.

Etsu double yuzu craft gin

14,00 euro

Prodotto in Giappone nella prefettura di Akita utilizzando botanicals tradizionali come Yuzu, liquirizia, matcha, con una nota fresca agrumata e leggera.

Etsu Japanese craft gin Pacific Ocean water

14,00 euro

Prodotto in Giappone sull'isola di Hokkaido, utilizzando acqua prelevata dall'oceano e acqua dolce. Sorprende con la sua peculiarità lodata, seguita da note fresche e raffinate.

Osuzu Japanese craft gin

15,00 euro

Produzione artigianale nipponica del monte Osuzu, a base di distillato di patate dolci. Utilizzano i botanicals locali come Sansyo, un pepe giapponese, e gli agrumi Yuzu, tra cui la sua peculiarità è l'utilizzo di Sakaki, che solitamente viene utilizzato per gli altari nello Shintoismo, si dice che sulle punte delle sue foglie scendano gli dèi.

WHISKY

<i>Tarisker 10 anni</i>	12,00 euro
<i>Oban single malt Scotch Whisky 14 anni</i>	15,00 euro
<i>Lagavulin single malt Scotch Whisky 8 anni</i>	17,00 euro
<i>Whisky blended giapponese Nikka from the barrel</i>	16,00 euro
<i>Nikka Coffey single malt Whisky</i>	16,50 euro
<i>Nikka Coffey grain Whisky</i>	16,50 euro

RUM / RON / RHUM

<i>Rum Diplomatico Planas</i>	8,50 euro
<i>Rum Diplomatico Matuano</i>	9,00 euro
<i>Rum Diplomatico Reserva esclusiva</i>	11,00 euro

BIRRE

<i>Birra artigianale prodotta da Ritual lab* migliore birrificio dell'anno 2024 Union birrai</i>	
<i>Super lemon Ale APA 5,3%</i>	8,00 euro
<i>Tupamalos doppia IPA 8,00%</i>	8,50 euro
<i>Singha (tailandese), Asahi super dry (giapponese)</i>	6,00 euro

Vino Bianco in bottiglia

<i>Gewurztraminer Doc Trentino - Endrizzi</i>	35,00 euro
<i>Sauvignon Blanc Lafòa 2019 - Colterenzio</i>	65,00 euro
<i>Fiano di Avellino riserva Brancato - Cavalier Pepe</i>	48,00 euro
<i>Etna Bianco Doc - Patri</i>	55,00 euro

Vino Rosso in bottiglia

<i>Pinot nero riserva Golalupo Trentino Doc – Endrizzi</i>	48,00 euro
--	------------

Tauradi Docg Opera Mia - Cavalier Pepe	65,00 euro
Chianti Classico Docg - Castel di Cacchiano	45,00 euro
Etna Rosso Doc – Patrì	54,00 euro

Vino bianco / rosso al calice	7,00 / 8,00 euro
<i>Chiedere al personale per il vino del giorno.</i>	

Spumeggiante

Saken	60,00 euro
<i>sakè arricchito con vino e spumantizzato mediante metodo classico. Produzione italiana.</i>	
Prosecco Valdobbiadene superiore Docg Perlag	48,00 euro
Moscato d’Asti Santo Stefano	48,00 euro
Franciacorta Blanc De Blanc Monogram	60,00 euro

Bibite

Amari

Averna, Lucano, Fernet, Del Capo, Montenegro	6,00 euro
--	-----------

Liquori nazionali

Grappa, Limoncello	6,00 euro
--------------------	-----------

Snack, dolci e proposte dalla cucina

Snack salati

Arachidi, mais tostato	3,50 euro
Olive verdi	3,50 euro
Tortillas	4,50 euro
Misto di salatini (arachidi, mais tostato e tortillas)	6,00 euro

Dolci vegan

Biscotti artigianali assortiti dall’Antico Biscottificio Innocenti	5,50 euro
Perle di tapioca affogate nel latte di cocco con topping di banana e arachidi tritate	5,50 euro
Dolce di riso nero con aroma di pandang con topping di latte di cocco e anacardi	5,50 euro
Crostata di mandarino con profumo di cardamomo	6,50 euro
Brownie speziato con sale di maldon	6,50 euro