



# BOLLICINE AL CALICE

<b>Champagne Brut</b>	<i>Gouet Henry</i>	8
<b>Franciacorta Satèn</b>	<i>Berlucchi</i>	7
<b>Franciacorta Rosé</b>	<i>Berlucchi</i>	7
<b>Trento Doc Brut</b>	<i>Cesarini Sforza</i>	7
<b>Prosecco Extra Dry</b>		5

# BIANCHI AL CALICE

<b>Lugana</b>	<i>Ca' dei Frati</i>	6
<b>Gewürztraminer</b>	<i>Lavis</i>	5
<b>Ribolla Gialla</b>	<i>Bosco del Merlo</i>	5
<b>Falanghina</b>	<i>Janare</i>	5
<b>Chardonnay</b>	<i>Lavis</i>	4

# ROSSI AL CALICE

<b>Amarone</b>	<i>Bennati</i>	7
<b>Ripasso Valpolicella Sup.</b>	<i>Bennati</i>	6
<b>Aglianico</b>	<i>Janare</i>	5
<b>Lagrein</b>	<i>Lavis</i>	5
<b>Chianti Classico</b>	<i>Poggio Morino</i>	5

# CHAMPAGNE

## **Salon Cuvee "S" Le Mesnil**

100% Chardonnay

**Salon Delamotte** 750

## **Cristal Brut Millesimato**

55% Pinot Nero, 45% Chardonnay

**Louis Roederer** 250

## **Grand Cuvée Vintage**

35% Chardonnay, 48% Pinot Noir, 17% Pinot Meunier

**Krug** 200

## **Brut Vintage**

52% Chardonnay, 48% Pinot Noir

**Dom Pérignon** 190

## **Dom Ruinart**

100% Chardonnay

**Ruinart** 190

## **Brut Rosé**

45% Chardonnay, 55% Pinot Noir

**Ruinart** 85

## **Brut Blanc de Blancs**

100% Chardonnay

**Ruinart** 85

## **Brut R**

40% Chardonnay, 57% Pinot Noir, 3% Pinot Meunier

**Ruinart** 70

## **Gran Brut**

20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

**Perrier-Jouët** 75

## **Special Cuvée Brut**

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

**Bollinger** 70

## **Royale Réserve Brut**

65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

**Philipponnat** 65

## **Brut Réserve**

45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

**Taittinger** 65

## **Cordon Bleu Brut**

50% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 25% Pinot Meunier

**De Venoge** 49

Magnum 120

## **Grand Cru Blanc de Blancs**

100% Chardonnay

**Demiere Ansiot** 49

## **Tradition Grand Cru Brut**

100% Pinot Noir

**Jacque Rousseaux** 49

## **Carte Blanche Brut**

100% Pinot Meunier

**Lagille et Fills** 49

## **Brut Rosé**

20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

**Gouet-Henry** 45

# FRANCIACORTA

## **61 Brut**

90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

*Berlucchi* 28

## **61 Satèn**

100% Chardonnay

*Berlucchi* 30

Magnum 65

## **61 Rosè**

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

*Berlucchi* 30

## **61 Nature Dosaggio Zero**

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

*Berlucchi* 40

## **Palazzo Lana Riserva Extra Brut**

100% Pinot Noir

*Berlucchi* 72

## **Cuvée Prestige**

75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Noir

*Ca' del Bosco* 39

## **Vintage Collection Satèn**

85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco

*Ca' del Bosco* 65

## **Cuvée A.Maria Clementi Dosaggio Zero Riserva**

55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Noir

*Ca' del Bosco* 100

# TRENTO DOC

## **Perlé Millesimato**

100% Chardonnay

*Ferrari* 38

## **Perlé Rosé Riserva Millesimato**

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

*Ferrari* 60

## **Perlé Zero**

100% Chardonnay

*Ferrari* 65

## **Riserva Lunelli Millesimato**

100% Chardonnay

*Ferrari* 65

## **Perlé Nero**

100% Pinot Nero

*Ferrari* 75

## **Giulio Ferrari Riserva Millesimato**

100% Chardonnay

*Ferrari* 100

## **Trento Doc Brut**

100% Chardonnay

*Cesarini Sforza* 27

## **Trento Doc Rosè**

85% Chardonnay, 15% Pinot Nero

*Cesarini Sforza* 27

*Chalet* 3.0

# BOLLICINE

**Prosecco Extra Dry**

20  
Magnum 44

**Blanc de Blancs Brut**

*100% Chardonnay*

**Pierre Ponnelle** 22

**Crémant de Bourgogne Brut**

*70% Pinot Noir, 30% Chardonnay*

**Pierre Ponnelle** 33

**Crémant de Bourgogne Rosè Brut**

*100% Pinot Noir*

**Pierre Ponnelle** 36

**Blanquette de Limoux Brut**

*90% Mauzac, 5% Chenin, 5% Chardonnay*

**Sieur D'Arques** 29

**Alta Langa Riserva Extra Brut**

*100% Chardonnay*

**Garibaldi** 36

**Riesling Jägergrün Brut**

*100% Riesling*

**Kessler** 30

**Metodo classico Quinto Passo Brut**

*80% Chardonnay, 20% Lambrusco di Sorbara*

**Chiarli** 25

**Metodo classico Quinto Passo Rosè**

*100% Lambrusco di Sorbara*

**Chiarli** 26

**Lambrusco di Sorbara**

**Chiarli** 19

**Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro**

**Chiarli** 19

*Chalet* 3.0

# BIANCHI

<b>Chardonnay A. Adige</b>	<i>Elena Walch</i>	23
<b>Gewürztraminer A. Adige</b>	<i>Elena Walch</i>	24
<b>Riesling Trentino</b>	<i>Lavis</i>	20
<b>Pinot Grigio</b>	<i>Lavis</i>	20
<b>Ribolla Gialla</b>	<i>Bosco del Merlo</i>	20
<b>Sauvignon Blanc Turrano</b>	<i>Bosco del Merlo</i>	22
<b>Sharis</b>	<i>Livio Felluga</i>	25
<b>Lugana Bianco</b>	<i>Ca' dei Frati</i>	22
<b>Lugana Rosato</b>	<i>Ca' dei Frati</i>	22
<b>Corte Del Lupo</b>	<i>Ca' del Bosco</i>	35
<b>Falanghina del Sannio</b>	<i>Janare</i>	19
<b>Cataratto</b>	<i>Cantine Fazio</i>	21
<b>Grillo</b>	<i>Cantine Fazio</i>	21
<b>Pecorino</b>	<i>Contesa</i>	19
<b>Passerina</b>	<i>Belisario</i>	19
<b>Vertigo Blanc</b>	<i>Mas Amiel</i>	29
<b>Bordeaux Blanc</b>	<i>Chateau Martinon</i>	25
<b>Pouilly Fumè La Biblioteque</b>	<i>Donatien Bahuaud</i>	45
<b>Chablis Aoc</b>	<i>Domain Chatelain</i>	40



# ROSSI

<b>Lagrein A. Adige</b>	<i>Elena Walch</i>	24
<b>Pinot Nero A. Adige</b>	<i>Elena Walch</i>	25
<b>Amarone della Valpolicella</b>	<i>Bennati</i>	35
<b>Ripasso della Valpolicella Superiore</b>	<i>Bennati</i>	26
<b>Merlot Riserva Campo Camino</b>	<i>Bosco del Merlo</i>	21
<b>Refosco Riserva Roggio dei Roveri</b>	<i>Bosco del Merlo</i>	25
<b>Syrah</b>	<i>Paladin</i>	21
<b>Chianti Classico</b>	<i>Poggio Morino</i>	21
<b>Morellino di Scansano Riserva</b>	<i>Poggio Morino</i>	22
<b>Brunello di Montalcino</b>	<i>Frescobaldi</i>	55
<b>Dolcetto d'Alba</b>	<i>Dogliotti</i>	21
<b>Barbera d'Asti</b>	<i>Dogliotti</i>	22
<b>Barolo</b>	<i>Dogliotti</i>	45
<b>Aglianico</b>	<i>Janare</i>	19
<b>Nero d'Avola</b>	<i>Cantine Fazio</i>	22
<b>Primitivo Salento</b>	<i>Castello Monaci</i>	23
<b>Sangiovese di Romagna</b>	<i>Ferrucci</i>	19
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	<i>Fantini</i>	20
<b>Vertigo Rouge Cotes Du Roussillon</b>	<i>Mas Amiel</i>	29
<b>Château Gressina Bordeaux Rouge</b>	<i>Marchand &amp; Fils</i>	24

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## Trepuntozero

*Gradazione alcolica: 5% vol.  
Tipo di fermentazione: bassa  
Stile: lager  
Colore: giallo dorato*

## Kartauer Weissbier

*Gradazione alcolica: 5,5% vol.  
Tipo di fermentazione: alta  
Stile: weiss  
Colore: giallo torbido*

## Bockbier

*Gradazione alcolica: 6,9% vol.  
Tipo di fermentazione: bassa  
Stile: bock  
Colore: ambrato*

## Silkie Stout

*Gradazione alcolica: 5% vol.  
Tipo di fermentazione: alta  
Stile: stout  
Colore: scuro*

## IPA Scarborough Fair "Artigianale non filtrata"

*Gradazione alcolica: 6% vol.  
Tipo di fermentazione: alta  
Stile: indian pale ale  
Colore: biondo dorato*

## Blanche 5.0

*Gradazione alcolica: 5% vol.  
Tipo di fermentazione: alta  
Stile: blanche  
Colore: opalescente chiaro*

## Chalet 3.0

0,33 cl 5

## Memmingen

0,50 cl 6

## Monchshof

0,50 cl 6

## Loch Lomond Brewery

0,50 cl 8

## Wold Top

0,50 cl 7



## Roman

0,50 cl 5

# BIRRE ALLA SPINA

## **Premium Pilsener**

*Gradazione alcolica: 4,8% vol.*

*Tipo di fermentazione: bassa*

*Stile: pils*

*Colore: chiara brillante*

**Furstenberg**

0,40 cl 5

## **Jahrtausend Bock**

*Gradazione alcolica: 8,9 % vol.*

*Tipo di fermentazione: bassa*

*Stile: doppio malto*

*Colore: paglierino*

**Mullerbrau**

0,40 cl 6

## **IPA Maisel & Friends**

*Gradazione alcolica: 6,3 % vol.*

*Tipo di fermentazione: alta*

*Stile: indian pale ale*

*Colore: rame*

**Maisel**

0,40 cl 5



# GIN

## Beefeater

7

*Il Beefeater prende il nome dai caratteristici guardiani della torre di Londra ed è un London Dry Gin da manuale. L'aroma è speziato e fruttato allo stesso tempo, il gusto è secco e dal retrogusto erboso e agrumato che esalta il ginepro. 40.0%.*

*Servito con Schweppes Tonic, e spicchio di limone.*

## Tanqueray

8

*In quanto London Dry ha un sapore netto e secco. Il ginepro è predominante, ma è un gin perfettamente bilanciato e armonioso. La mancanza di agrumi lo rende più secco di altri gin, ma il coriandolo gli dona un profumo al limone. 43.1%.*

*Servito con Schweppes Tonic, bacche di ginepro e scorza di limone.*

## Bombay Sapphire

8

*Il Bombay viene insolitamente distillato usando il metodo dell'infusione a vapore. Il sapore è morbido e armonico, ricamato da sentori di liquirizia e angelica. 40.0%.*

*Servito con Schweppes Tonic, bacche di ginepro e scorza di limone.*

## Bulldog

9

*Al palato come al naso il Bulldog Gin risulta un gin complesso ma anche morbido, dove le note del ginepro sono chiaramente riconoscibili. Si hanno sia note speziate che si prolungano nel finale sia note agrumate che lo rendono leggermente più fresco. 40.0%.*

*Servito con Fever Tree Indian, bacche di ginepro e scorza di limone.*

## Citadelle

9

*Citadelle Gin viene prodotto a Cognac solamente tra marzo e novembre con un raro e antico alambicco di rame che utilizza un sistema a fiamma aperta. All'olfatto e al palato il ginepro è accompagnato da note floreali e di arancio ma anche da note più aromatiche e speziate. 44.0%.*

*Servito con Fever Tree Mediterranea, bacche di ginepro e anice stellato.*

## Martin Miller's

9

*Il Martin Miller's è distillato presso il famoso Langley's Distillery con metodi tradizionali. Una volta che la distillazione è finita, il gin viene portato in Islanda per essere mescolato con una delle acque più pure al mondo. Ha un gusto pieno di agrumi con note di ginepro che emergono in un secondo momento. 40.0%.*

*Servito con Schweppes Tonic, bacche di ginepro e scorza d'arancia.*

## Tanqueray No. Ten

10

*Lanciato nel 2000, si ispira alla ricetta originale ma con aggiunta di botaniche extra come la camomilla e il pompelmo. Il Tanqueray No. Ten all'olfatto riflette l'abbondanza di agrumi freschi, ma il ginepro ha sempre una nota forte. 47.3%.*

*Servito con Fever Tree Indian, bacche di ginepro e scorza di pompelmo.*

## Sipsmith

10

*Distillato a Londra usando le tecniche e le botaniche tradizionali del London Dry. In questo gin si possono rilevare i sapori di ginepro, crostata al limone e marmellata d'arancia. Sul finale il Sipsmith è simile agli altri London dry, secco con accenni di ginepro e limone. 41.6%.*

*Servito con Fever Tree Indian, bacche di ginepro e scorza di limone.*

## Hendrick's

10

*L'origine del nome è da attribuirsi alla traduzione dal Gallese antico della parola "cetriolo". L'Hendrick's Gin si apre al naso con note floreali, agrumate e caratteristici sentori di ginepro. Al palato è rotondo ed equilibrato e spiccano i sentori di cetriolo e di rosa. 41.4%.*

*Servito con Fever Tree Indian, bacche di ginepro e cetriolo*

## Gin Mare

10

*Gin Mare ha sicuramente un sapore "Mediterraneo". Al naso ha un profumo erboso e il ginepro e il timo dominano, con una lontana nota di oliva. Il sapore è di ginepro, con un retrogusto di basilico, rosmarino, timo e coriandolo. E' tra i pochi gin davvero erbacei. 42.7%.*

*Servito con Fever Tree Mediterranea, bacche di ginepro e rosmarino.*

## Brockmans

10

*Brockmans è descritto come un gin unico al mondo: "Like No Other". Non è effettivamente facile trovare un gin altrettanto morbido e con note dolci di frutti di bosco bilanciate con quelle più tradizionali del ginepro e delle radici unite a quelle fresche degli agrumi. 40.0%.*

*Servito con Fever Tree Indian, bacche di ginepro e frutti rossi.*

## Monkey 47

11

*Di colore ambrato chiaro, il Monkey 47 espone al naso sentori legnosi, di agrumi, prugna secca e noce moscata. Un gin dal sapore quanto mai deciso, ma al tempo stesso armonico, con un finale tutto da scoprire. Le 47 botaniche contenute nel Monkey 47 sono tutte naturali. 47.0%.*

*Servito con Fever Tree Indian, bacche di ginepro e scorza d'arancia.*

## Roby Marton

11

*Si tratta di un gin dal colore giallognolo e complesso, nel quale prevalgono le note di ginepro, liquirizia e zenzero, seguite da quelle più delicate degli agrumi. Prodotto a Bassano da Roby Marton che cerca sempre personalmente le botaniche migliori, cambiando di stagione in stagione. 47.7%.*

*Servito con Fever Tree Indian, bacche di ginepro e scorza d'arancia.*

## Six Ravens

11

*Ottenuto distillando una selezionata varietà di erbe aromatiche, che oltre alle bacche di ginepro, comprendono anche: la scorza di limone, il coriandolo, la corteccia di china, l'angelica. Questo gin deve la sua peculiarità soprattutto all'utilizzo di un ingrediente particolare: lo zenzero fresco. 46.0%*

*Servito con Fever Tree Indian, bacche di ginepro e zenzero.*

# VODKA

## **Belenkaya Gold**

7

*L'infusione naturale di minuscoli fiocchi d'avena conferisce a Belenkaya un gusto pieno, morbido, molto equilibrato. Una vodka di grande finezza ed eleganza. 40.0%*

*Servito con Schweppes Tonica, e spicchio di limone.*

## **Beluga Nobile**

10

*Il ricco sapore della vodka Beluga Nobile è dato dalla sua composizione unica, risultato del malto e dalle più pure delle sorgenti artesiane della Siberia. Questi ingredienti passano attraverso un triplo sistema di filtraggio. Dopodiché viene lasciata riposare per trenta giorni. Questo metodo aiuta a enfatizzare il ricco e leggero sapore della Beluga Nobile. 40.0%*

*Servito con Schweppes Tonica, e scorza di limone.*

## **Beluga Transatlantic**

11

*Creata in onore dello yachting team russo, la ricetta di questa Beluga si differenzia dalle altre vodke per il processo di filtrazione e per il periodo di riposo, che sale a quarantacinque giorni, rendendola così ancora più delicata. 40.0%*

*Servito con Schweppes Tonica, e scorza di limone.*

## **Beluga Allure**

18

*Beluga Allure è diventata il simbolo delle vittorie conseguite dal team di polo russo. Il periodo di riposo sale a due interi mesi. La Vodka Beluga Allure si presenta con delicate note di grano e di malto, è morbida ed armonica. La sensazione finale è di un retrogusto molto prolungato. 40.0%*

*Servito con Schweppes Tonica, e scorza di limone.*

## **Grey Goose**

10

*Nata nel 1994 a Cognac, in Francia, questa vodka si presenta con una tonalità limpida e brillante. Al naso si muove su sottili note di fiori, impreziosite anche da leggeri tocchi che riportano a una spezia dolce in particolare, la vaniglia. 40.0%*

*Servito con Schweppes Tonica, e scorza di limone.*

# WHISKEY - WHISKY

## Jack Daniel's

5

*Caratteristica principale di questo whiskey è la filtrazione a goccia attraverso tre metri di carbone vegetale, per ammorbidirne il gusto. Note speziate, erbe aromatiche e miele caratterizzano i profumi del whiskey più venduto al mondo. 40.0%*

## Laphroaig

7

*Il whisky Laphroaig è intenso e complesso e ben rappresenta lo stile tipico di Islay, caratterizzato dalla presenza di sfumature di torba e di un respiro marino iodato e salmastro, avvolgendo i sensi come un'onda dell'oceano. 40.0%*

## Bulleit Bourbon

6

*Il Bulleit Bourbon è un whiskey sottile e complesso creato da una miscela di segale, mais e orzo. Questo whiskey viene fatto invecchiare per sei anni in nuove botti di quercia bianca americana. Presenza di note di arancia piccante, legno d'acero e noce moscata. 45.0%*

## Bulleit Rye

7

*Uno dei migliori Rye Whiskey presenti sul mercato, viene fatto invecchiare per sei anni in nuove botti di quercia bianca americana. Composto dal 95% di segale, al naso abbiamo odore di legno, ciliegia e vaniglia e al palato ha note speziate di vaniglia e di miele con sentori di cannella. 45.0%*

## Nikka from the Barrel

9

*Il Nikka è un blend che unisce la tradizione giapponese, un mix di single malt e grain whisky. La miscela riposa in botti di rovere ed è senza dichiarazioni di età. Corposo, incisivo ed equilibrato con note floreali, speziate e con sentori di caramello e vaniglia. 51.4%*

## The Glenlivet Scotch

7

*Questo single malt è un omaggio allo stile di whisky prodotti dal fondatore della distilleria, George Smith, ed è invecchiato principalmente in botti di rovere americano di primo utilizzo. Ha un sapore fruttato e fresco con sentori di vaniglia e legno di rovere. 40.0%*

## Macallan 12yo

12

*Questo whisky porta nei nostri bicchieri un Macallan affinato in botti diverse rispetto al classico sherry, è infatti invecchiato in un mix di botti europee e americane. Sapore morbido, pulito e delicato con sentori di miele e caramello. 40.0%*

# RUM

## Rum Matusalem Solera 7yo

6

*Il carattere distintivo, profondo e intenso di questo Rum deriva dal processo di invecchiamento, il famoso metodo Solera, utilizzato per l'affinamento dei grandi Porto e Sherry. Al naso è intenso e aromatico con sentori di legno e vaniglia. In bocca è liscio, pulito e strutturato. 40.0%*

## Rum Matusalem Gran Reserva 15yo

7

*Affinato in botti di rovere francese con il metodo Solera per una media di 15 anni, è un rum morbido ed equilibrato. Si esprime con piacevolezza un bouquet di vaniglia, spezie dolci e frutta esotica. Al palato è morbido, rotondo, caldo ed elegante. 40.0%*

## Rum Matusalem Gran Reserva 23yo

10

*Questo Rum è il più prestigioso della celebre distilleria cubana. I profumi sono caldi e avvolgenti, con ricordi di caramello, miele e tabacco. Il sorso è morbido e vellutato. Viene affinato in botti di rovere francese con metodo Solera per una media di 23 anni. 40.0%*

## El Dorado 12yo

8

*Il Rum El Dorado 12 nasce nella Guyana da melassa di canna di zucchero e invecchia per 12 anni in vecchi barili di Bourbon. Note dolci e speziate di miele e frutta tropicale si uniscono in un sorso asciutto e corposo, di grande intensità ed eleganza. 40.0%*

## Diplomatico Reserva Exclusiva

8

*Nasce in Venezuela diventando il simbolo del rum latino, il Diplomatico Reserva Exclusiva è affinato per 12 anni in botti di rovere americano. E' prodotto a partire da un blend di melassa e succo di canna da zucchero. Gli aromi sono dolci con note prevalenti di frutta esotica e miele. 40.0%*

## J. Bally Pyramide 7yo Agricole

10

*Puro distillato della canna da zucchero, affinato per 7 anni con una distillazione tradizionale approvata dal governo francese, fanno di questo rum un campione assoluto. Presenta aromi fruttati e speziati. Un rum elegante e strutturato che chiude su toni di tabacco e nocciola. 45.0%*

## Zacapa 23yo

10

*Il Rum Zacapa 23yo è un distillato guatemalteco di puro succo di canna da zucchero, invecchiato fino a 23 anni con metodo Solera. Si tratta di un rum morbido, caldo e avvolgente, arricchito da note dolci di mandorle, vaniglia e frutta secca. 40.0%*

## Zacapa XO

15

*Il rum Zacapa XO nasce dalla miscelazione di pregiati rum di succo fresco di canna da zucchero invecchiati con sistema Solera e poi sottoposti ad una seconda maturazione in botti di Cognac fino a 25 anni. Si tratta di un rum morbido, ricco e profondo: capolavoro di complessità ed equilibrio. 40.0%*

# COCKTAILS

## **Spritz**

*Aperol o Campari, prosecco e soda*

5

## **Americano**

*Campari, Vermouth rosso e soda*

6

## **Hugo**

*Liquore ai fiori di Sambuco, succo di lime, foglie di menta, prosecco e soda*

6

## **Negroni**

*Gin, Vermouth rosso e Campari*

7

## **Manhattan**

*Rye Whiskey, Vermouth rosso e Angostura*

8

## **Margarita**

*Tequila bianca, Cointreau, succo di lime*

8

## **Dry Martini**

*Gin, vermouth extra dry*

8

## **Moscow Mule**

*Vodka, succo di lime e ginger beer*

7

## **Daiquiri**

*Rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero*

7

## **Caipiroska**

*Vodka, lime e zucchero di canna pestati, maracuja o fragola*

8

## **Mojito**

*Rum bianco, succo di lime, foglie di menta, zucchero di canna bianco, soda*

8

## **Long Island Iced Tea**

*Vodka, Gin, Rum bianco, Triple sec, succo di limone, sciroppo di zucchero e cola*

8

## **Whiskey Sour**

*Bourbon Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero e albume d'uovo*

8

## **Old Fashioned**

*Bourbon o Rye Whiskey, Angostura, zolletta di zucchero e soda*

8



# COCKTAIL ANALCOLICI

6

**ORANGE** *arancia, ananas, cocco, maracuja*

**GREEN** *pompelmo, ananas, kiwi*

**RED** *arancia, fragola, ananas, sweet and sour*

## GALVANINA

4

UNA LINEA DI BEVANDE BIOLOGICHE DI ALTISSIMA QUALITÀ ED INNOVAZIONE REALIZZATE UTILIZZANDO UN'ANTICA RICETTA ED UN METODO ARTIGIANALE CHE GALVANINA HA GELOSAMENTE SAPUTO CUSTODIRE SIN DAL 1842. BIBITE BIOLOGICHE PRODOTTE IN ITALIA CON INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIO, SENZA COLORANTI O AROMI ARTIFICIALI E SENZA CONSERVANTI

### Tè Verde

*Infuso di pregiate foglie di tè verde Chun Mee, una goccia di succo di limone, puro zucchero di canna, in acqua minerale Galvanina*

### Tè al Limone

*Infuso di pregiate foglie di tè nero Darjeeling, succo dei migliori limoni siciliani, puro zucchero di canna, zucchero caramellizzato, in acqua minerale Galvanina*

### Tè alla Pesca

*Infuso di pregiate foglie di tè Darjeeling, succo di pesca, succo di limone, puro zucchero di canna, zucchero caramellizzato, in acqua minerale Galvanina*

### Cola

*Aromi naturali, puro zucchero di canna, zucchero caramellizzato, in acqua minerale Galvanina con aggiunta di anidride carbonica di origine naturale Senza caffeina*

### Aranciata

*Arance biologiche del Mediterraneo, maturate sulla pianta al sole e raccolte a mano, polpa di agrumi, puro zucchero di canna, in acqua minerale Galvanina con aggiunta di anidride carbonica di origine naturale*

### Arancia Rossa, Carota nera & Mirtillo

*Un mix unico di frutta e vegetali, con arance rosse e mirtilli del Mediterraneo, biologici, maturati sulla pianta e raccolti a mano, con succo di carota nera e sambuco, puro zucchero di canna, in acqua minerale Galvanina con aggiunta di anidride carbonica di origine naturale*

### Chinotto

*Il suo aroma è quello originale ed inconfondibile di chinotto, puro zucchero di canna, zucchero caramellizzato, in acqua minerale Galvanina con aggiunta di anidride carbonica di origine naturale*

### Ginger

*Le migliori radici di zenzero ricche di numerosi virtù, con l'aggiunta di puro zucchero di canna, succo di carota nera, in acqua minerale Galvanina con aggiunta di anidride carbonica di di origine naturale.*