

AFTER DINNER - SPIRITS & LIQUORS

Amari e Liquorosi

- €9 COS “Naturale” Bitter
- €8 RESET “Amaro Amaro” Artigianale alle erbe, siciliano con ZERO zuccheri
- €8 FRAGRANTIA con 17 botaniche mediterranee
- €8 LUX Mandorla amara, carrube, liquirizia, ruta e salvia
- €6 SCIROCCO Carrube, agrumi e pepe rosa
- €5 FERNET BRANCA Piante aromatiche e officinali, un Super Classico!
- €5 UNNIMAFFISSU Fichi d’India, carrube e scorze di arancia
- €6 LA CASA DELLA NATURA Limoncello artigianale
- €6 AGRIOLO NIPIDUSA Liquore al Finocchietto selvatico di Lampedusa

Distillati

- €6 NONINO Grappa Barriques 12 mesi
- €9 MAROLO Grappa bianca di Gewurtztraminer
- €9 MAROLO Grappa bianca di Moscato
- €7 NONINO Acquavite di Uva Bianca
- €7 NONINO Acquavite di Malvasia
- €8 GIOVI Acquavite di Pesche
- €9 ETTER Acquavite di Ciliegie
- €12 GUN FIGHTER American Rye Whiskey
- €15 BRUICHLADDICH Single Malt Scotch Whisky
- €9 HÉRITIERS CRASSOUS DE MEDEUIL Rhum J.M. Agricolo



Vini dolci e fortificati

€9 ALS. VIOLA “50 gradi all’ombra” Grillo Vendemmia tardiva

€8 TENUTA LA FAVOLA “Refosa” Passito di Noto

€13 M. DE BARTOLI “Bukkuram” Passito di Pantelleria

€10 HERITAGE DI F. INTORCIA Marsala Vergine Vintage 2004 Secco

€10 HERITAGE DI F. INTORCIA Marsala Superiore Vintage 2004 Dolce

€10 HERITAGE DI F. INTORCIA Marsala Superiore Rubino Vintage 2016 Semi-secco

€11 M. DE BARTOLI Marsala Superiore Oro Riserva Semisecco 2018

€8 HIDALGO Sherry dolce “Morenita” 6 anni

€10 HIDALGO Sherry dolce “Pedro Ximenez” 20 anni

Enoliti botanici e Vermouth

€10 NYX Enolito di uve Catarratto con estratto e fiori di camomilla, lavanda, zagara

€10 BERBERE Enolito di uve Moscato con cannella, arancia dolce, rosmarino, zenzero e liquirizia

€8 COS “Naturale” Vermouth Rosso

€7 S. MARINO Vermouth con aggiunta di arancia, timo e finocchietto selvatico

