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 AGRIOLA 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 FINE du JURA Acquavite di vino Pinot Noir
€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

€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

