

la carta  
degli amari



E se vi dicessimo che esiste anche  
un mondo dedicato interamente agli amari??

Dal più erbaceo al più dolce, passando a quello più speziato,  
ma senza tralasciare un sapore meno pretenzioso.

La gamma è molto più vasta di quello che pensiamo,  
ma siamo talmente abituati a sentire i soliti nomi che per  
troppo tempo abbiamo dato per scontato che l'offerta fosse limitata.

Con un po' di ricerca, abbiamo scoperto aziende e realtà che  
siamo certi vi conquisteranno.

Siamo sicuri che la nostra carta abbia la proposta adatta  
a qualsiasi palato;  
anche a quello di coloro che pensano "gli amari non fanno per me"



oli intramontabili



Certe etichette non possono proprio mancare, nemmeno sugli scaffali del locale più anticonvenzionale. Noi comunque vi invitiamo ad ampliare le vostre vedute e a voltare pagina.

**Varnelli**

**Anisetta Meletti**

**Anisetta Meletti Dry**

**Amaro Sibilla**

**Sambuca Quaglia**

**Fernet Quaglia**



### **AMARO CIARDON** (Vertosan – Italia)

La segretissima ricetta dell'Amaro Ciardon risale agli anni Settanta ed è uno dei prodotti che caratterizzano ed è fortemente caratterizzato dal territorio di origine.

Insieme a erbe officinali e radici alpine, la botanica protagonista di questo eccellente Amaro

è il Cardo Mariano, in patois valdostano "Ciardon". Il nome scientifico, Sylibum Marianum, deriva dal greco "Sillabon" che significa "Cardo Latteo" ed è legato alla leggenda secondo cui le macchie bianche presenti sulle sue foglie siano state prodotte dal latte della Madonna, quando, inseguita dal Re Erode, la Sacra Famiglia usò questa pianta come nascondiglio.

Gradazione: 36%

### **AMARO MARTINA** (Antica distilleria Quaglia – Italia)

Nel 1908 Salvatore Martina, speziale della provincia di Lecce, creò questo Amaro alle erbe con l'intento di unire qualità digestive e corroboranti, ricevendo numerosi premi in grandi esposizioni nazionali e internazionali. Frutto di una selezione di erbe di altissima qualità, regala toni amaricati decisi che si fondono elegantemente con le note balsamiche delle spezie.

Gradazione: 38%

### **AMARO RHEUM** (Opificio Origine – Italia)

Un amaro biologico a base di rabarbaro e genziana, dove la Via della seta incontra Alpi e Appennini. ...

Il risultato è un amaro rosso bruno tendente all'ambrato, grado alcolico 30% vol, dal profumo fresco ed erbaceo con note agrumate e speziate, che può facilitare la digestione ma anche stimolare l'appetito.

Gradazione: 30%

### **DONZIO** (Pisoni – Italia)

L'amaro DonZio® è frutto dell'esperienza della famiglia Pisoni, Mastri distillatori in Trentino da 4 generazioni. DonZio® nasce da un'armonica selezione di erbe e bacche officinali, infuse per mesi in finissima Grappa Pisoni.

Gradazione: 30%

**HERBARTEM AMARO SB** (Herbartem – Marche)

Un vero amaro dal gusto deciso, creato con piante e radici officinali come il Rabarbaro, la Zeodoria, l'Achillea, la Genziana e la Rodiola, tutte con proprietà digestive.

Buono da solo, ma ottimo in compagnia.

Botaniche: rabarbaro, zeodoria, achillea, genziana, rodiola.

Gradazione: 35%

**HERBARTEM CARCIOFO** (Herbartem – Marche)

Prodotto con carciofo bio a km 0 ideale come drink dopo pasto, può essere bevuto liscio o con ghiaccio. La cynarina, contenuta naturalmente nelle foglie, è nota per le sue proprietà depurative e benefiche per l'organismo. Ideale anche come aperitivo miscelato in drink per stimolare il gusto e l'appetito.

Gradazione: 33%

**HERBARTEM CORDIALMENTE** (Herbartem – Marche)

Un liquore dal sapore storico, da " Belle époque"...

Rivisitato in chiave attuale, tramite il processo di macerazione, ma mantenendo il suo sapore originario, con quel gusto e quel profumo che lo contraddistinguono.

Il ginepro è il vero protagonista insieme all'anice stellato e la cannella che fanno da contorno creando un sapore unico.

Botaniche: cannella, ginepro e anice stellato

Gradazione: 34%

**HERBARTEM GENZIANA BITTER BIO** (Herbartem – Marche)

Un amaro a base di vino bianco marchigiano (maceratino) arricchito dalla nota amaricante della genziana che dona un sapore gradevole e legnoso.

Botaniche: genziana.

Gradazione: 21%

**HERBARTEM GENZIANA IN PUREZZA** (Herbartem – Marche)

Purezza! Per gli amanti della Genziana abbiamo creato un liquore dove il nome dice tutto, infatti la radice di Genziana è l'unica protagonista con il suo sapore legnoso e il colore caratteristico che la rendono irresistibile.

Botaniche: genziana (Biologica)

Gradazione: 30%

**HERBARTEM LAURINO** (Herbartem – Marche)

Un liquore dal sapore fresco e deciso a base di alloro e anice, che donano un piacevole gusto aromatico e lo rendono perfetto come tonico e digestivo.

Botaniche: alloro, anice.

Gradazione: 37,5%

**HERBARTEM MEDITERRANEO** (Herbartem – Marche)

Un liquore a base di un mix di erbe tipiche della macchia mediterranea, un bouquet aromatico dove predomina lo zafferano che dona un gusto morbido e rotondo.

Gradazione: 37%

**HERBARTEM SB** (Herbartem – Marche)

Un vero amaro dal gusto deciso, creato con piante e radici officinali come il Rabarbaro, la Zeodoria, l'Achillea, la Genziana e la Rodiola, tutte con proprietà digestive.

Gradazione: 35%

**PROIBITO**(Foletto– Italia)

AMARO Proibito Anno 1943. Periodo molto buio per emozioni e senso di libertà. Il farmacista botanico Achille Foletto, tenente presso l'ospedale militare di Riva sul Garda, utilizzò il linguaggio delle botaniche per distillare sentimenti di speranza e rivincita per i suoi pazienti. Freschezza aromatica dei limoni del Garda, eleganza floreale dei monti trentini e carattere erbaceo di radici dolomitiche diedero vita a questo raffinato elisir amaricante. Trasportato in bicicletta, veniva bevuto segretamente da ospiti e soldati nei seminterrati dell'ospedale.

Gradazione: 30%

**STOMATICA** (Foletto – Italia)

TINTURA Stomatica “Rinforza il ventricolo e facilita la digestione...”, queste erano le indicazioni che riportava originariamente in etichetta. Storica tintura di botaniche officinali alpine ideata dal farmacista e botanico Angelo Foletto nel 1898. Fino al 1990 era registrata come specialità farmaceutica, prescritta.

## liquori fantasia

### **CINICO** (About ten – Italia)

Cinico è un liquore tutto Italiano che nasce da un'infusione di spezie ed aromi naturali in un distillato di grano.

Sfrutta la presenza della cannella per connotarsi come tonico e digestivo o come eccellente base per le tue miscele.

Botaniche: cannella, rabarbaro, zenzero.

Gradazione: 20%

### **SPECIALTY COFFEE** (Andrea Bruzzone-Liguria)

L'idea di questo liquore nasce durante una chiacchierata in una calda sera d'estate.

Con l'esigenza e l'obiettivo di far apprezzare un Caffè Specialty (quindi tracciabile e sostenibile) anche in versione alcolica, grazie alla sapiente maestria dell'opificio clandestino di Andrea Bruzzone e il supporto di Matteo di Tazze Pazze hanno deciso un grado alcolico non troppo alto con un contenuto zuccherino più basso rispetto alle altre versioni.

Gradazione: 30%

### **U BAXEICO'** (Andrea Bruzzone - Liguria)

Il liquore "U Baxeico" viene realizzato utilizzando in infusione esclusivamente basilico DOP di Prà, dove l'Omonimo produttore Bruzzone coltiva nelle sue terrazze a picco sul mare questa delicata piantina simbolo di Genova nel mondo.

Gradazione: 30%



**U CHINOTTO DI SAVONN-A** (Andrea Bruzzone-Liguria)

In passato molti caffè italiani e francesi, sul banco di vendita, ponevano un vaso dotato di un cucchiaino di maiolica pieno di piccoli agrumi verdi immersi nel Maraschino: erano chinotti di Savona, famosi e unici per qualità, aroma e ottimi come digestivo. Questo agrume si coltiva in Liguria con Presidio Slow Food nel territorio rivierasco da Varazze a Finale Ligure. Nonostante sia una pianta originaria della Cina, intorno al 1500, un navigatore savonese la trapiantò sulla costa ligure e qui trovò un ambiente ideale che, nel tempo, ne migliorò le qualità organolettiche come il profumo intenso e caratteristico che sprigionano in tutta la riviera.

Gradazione: 30%

**ZENA IN UN PETALO** (Andrea Bruzzone – Liguria)

Infuso ottenuto dai petali di rosa con presidio Slow Food della Valle Scrivia la pianta della rosa è sempre stata una presenza imperdibile sui balconi e nei giardini delle case genovesi.

I petali di questo elegante fiore, una volta sbocciati, vengono raccolti a mano verso la fine di maggio e lasciati essiccare nel nostro essiccatoio artigianale. I profumi delicati e floreali ottenuti dopo l'infusione ricordano il caratteristico sciroppo dell'infanzia.

Gradazione: 30%



**GRAPPA PISONI** (Moscato)

Morbida, delicata, intensamente profumata, ricorda l'uva aromatica da cui deriva. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852.

Gradazione: 40%

**TRILAGHI CHARDONNAY** (Chardonnay – Rossi d'Angera)

Grappa ottenuta da vinacce bianche di Chardonnay della Franciacorta e dell'Oltrepò Pavese, distillate in purezza.

Distillazione in discontinuo delle vinacce con caldaiette a passaggio di vapore, stagionamento in acciaio. Al naso sentori di fiori di campo, erbe aromatiche, fiori freschi primaverili e lievi note agrumate. Al palato piacevoli sensazioni di freschezza vigorosa, morbida e gradevole.

Gradazione 40%

**AMBRATA** (Chardonnay – Rossi d'Angera)

Grappa invecchiata, gusto vellutato.

Grappa da selezionate vinacce di uve Dolcetto, Barbera e Nebbiolo, invecchiata per oltre 12 mesi in botti di legni diversi.

Gradazione 40%



**DISTINA** (Barbera – Bonarda)

Grappa di Barbera e Bonarda di Claudio Campaner, dell'azienda agricola Distina. Claudio è stato allievo del mastro distillatore Vittorio Capovilla, le sue grappe sono di estrema pulizia e finezza, distillate a bagnomaria grazie all'alambicco alimentato con una speciale caldaia a pellet, brevetto tutto italiano. Barbera e Bonarda gli uvaggi tipici piacentini che producono il tradizionale vino Gutturnio.

Gradazione 43%

