

“LE STAGIONI DEL CASTELLO”

Selection

DRINK LIST

ANALCOLICI

Negroni 0.0 (Tanqueray 0.0, Sciroppo Bitter, Tonic Chinotto)	7,00
Free Mai-Tai (Sciroppo Falernum, Succo Arancia, Aceto Rosso al Lampone, Tonic)	7,00
Agruspino (Pura Lamponi, Succo Cramberry, Succo Limone, Tonic Chinotto)	7,00
Siesta (Fluere Smoked Agave, Menta Fresca, Sciroppo Anguria, Aceto Balsamico, Ginger Beer)	7,00
Tropical Summer (Sciroppo Bergamotto, Pura Mela Verde, Succo Ananas, Tonic)	7,00
Red Lips (Sciroppo Lamponi, Sciroppo Bitter, Succo Cramberry, Tonic Ibisco)	7,00
Sweet Sun (Sciroppo Falernum, Pura Mandarino, Succo Pompelmo Giallo, Tonic Ibisco, Granatina)	7,00
Festa Tropicale (Succo Mango, Succo Ananas, Tonic, Sciroppo Fiori Sambuco)	7,00

PRE DINNER

Alba in Spiaggia (Vermouth Bianco, Liquore Pompelmo Rosa, Angostura Bitter, Novebolle Bolè)	8,00
Giardino del Castello (Bitter Bianco, Liquore Fiori di Sambuco, Liquore Cedro, Orange Bitter, Moscato Dolce)	8,00
Il Conte al Mare (Vermouth Rosso, Bitter Rosso, Gin Primo)	8,00
Wild Mule (Gin London Dry, Creme de Cassis, Lime, Aceto Rosso al Lampone, Ginger Beer)	8,00

POST DINNER

Fra Viti e Rovi (Pisco Acholado, Liquore More, Succo Limone, Zucchero Liquido)	9,00
Hawaiian Sunset (Gin London Dry Infuso Butterfly, Moscato Dolce, Succo Arancia, Succo Pompelmo, Sciroppo Agave, Tonic Pompelmo Rosa)	9,00
Come Hollywood (Tequila Bianca, Aperol, Sciroppo PopCorn, Succo Mandarino, Sale Himalaya, Tonic)	9,00
Apeninha (Cachaca, Succo Limone, Succo Pompelmo, Miele Castagno)	