

*Un momento da rendere unico, assaggiando uno  
dei nostri distillati, tesori storici e introvabili*

*Wine director Massimo Troiani*  
*Head Sommelier Giacomo Scatolini*

<i>Grappe, acquaviti di uva, vinaccia e monovitigni, distillati di frutta</i>	<i>Pag. 2 - 6</i>
<i>Marc</i>	<i>" 7</i>
<i>Bas Armagnac</i>	<i>" 8 - 9</i>
<i>Bandy</i>	<i>" 10</i>
<i>Calvados</i>	<i>" 11 - 12</i>
<i>Cognac</i>	<i>" 13 - 14</i>
<i>Rhum</i>	<i>" 15 - 17</i>
<i>Whisky</i>	<i>" 18 - 22</i>
<i>Gin. Why not?</i>	<i>" 23 - 24</i>



## *GRAPPE...* *ACQUAVITI DI UVA, VINACCIA, MONOVITIGNI E DISTILLATI DI FRUTTA*

La Grappa è l'acquavite di vinaccia distillata esclusivamente in Italia. La vinaccia, ovvero i semi e le bucce dell'uva ottenute con il processo di vinificazione, deve provenire esclusivamente da uve coltivate e vinificate in Italia.

Ogni IGT propone Grappe dalle caratteristiche peculiari, in un ventaglio di profumi e sentori che rispecchiano l'unicità del territorio da cui provengono.

Grappa is the pomace brandy distilled exclusively in Italy. The marc, or the seeds and grape skins obtained with the vinification process, must come exclusively from grapes grown and vinified in Italy.

Each IGT offers Grappe with peculiar characteristics, in a range of aromas and hints that reflects the uniqueness of the territory from which they come..

È definito Acquavite (o distillato) un qualsiasi prodotto alcolico derivante dalla distillazione di miscele di origine vegetale fermentate, contenenti alcol a bassa gradazione, che vengono concentrate per ottenere alcool a più elevata gradazione. Le materie prime inizialmente distillate possono essere di vario tipo, ognuna delle quali da' origine ad un prodotto diverso.

It is defined as spirits (or distilled) any alcohol product deriving from the distillation of fermented mixtures of vegetable origin, containing alcohol with low alcohol content, which are concentrated to obtain alcohol with a higher alcohol content. The initially distilled raw materials can be of various types, each of which gives rise to a different product.

GRAPPE...  
ACQUAVITI DI UVA, VINACCIA, MONOVITIGNI E DISTILLATI DI FRUTTA

<i>ACQUAVITE DI FICHI D'INDIA DELL' ETNA</i>	2000	3y.	<i>Giovi</i>	43°	€ 15,00
<i>ACQUAVITE DI MELE DELL' ETNA</i>	2000		<i>Giovi</i>	45°	" 15,00
<i>ACQUAVITE DI PESCHE</i>	2006		<i>Giovi</i>	43°	" 15,00
<i>AQUA VITAE DI "LE PERGOLE TORTE"</i>	1996		<i>Nannoni</i>	43°	" 14,00
<i>DISTILLATO DI ALBICOCHE</i>	2006		<i>Capovilla</i>	41°	" 16,00
<i>DISTILLATO DI PERE WILLIAMS</i>	2007		<i>Capovilla</i>	41°	" 16,00
<i>DIST. DI SORBO DELL'UCCELLATORE</i>	2007		<i>Capovilla</i>	41°	" 16,00
<i>GRAPPA DI AMARONE</i>			<i>Capovilla</i>	41°	" 16,00
<i>GRAPPA AMAROSA DI TORCOLATO</i>			<i>Poli</i>	40°	" 12,00
<i>GRAPPA AMAROSA DI VESPAIOLO</i>			<i>Poli</i>	40°	" 15,00
<i>GRAPPA DELLA DONNA SELVATICA. CHE SCAVALICA LE COLLINE in acciaio (barbaresco, barbera e dolcetto d'Alba)</i>			<i>S. Levi</i>	45°	" 18,00
<i>GRAPPA DELLA DONNA SELVATICA. CHE SCAVALICA LE COLLINE in legno (barbaresco, barbera e dolcetto d'Alba)</i>			<i>S. Lev</i>	45°	" 18,00
<i>GRAPPA DI BARBERA "ROCCANIVO"</i>	2006/07		<i>Berta</i>	43°	" 18,00

<i>GRAPPA DI BAROLO</i>	2006		Capovilla	44° €	15,00
<i>GRAPPA DI BAROLO IN BARRIQUES</i>	1989	15y.	Marolo	50° " €	16,00
<i>GRAPPA "BRIC QUERCIA" IN BARRIQUES</i>			Tenuta Carretta	40° " €	12,00
<i>GRAPPA DI BRUNELLO</i>	2004		Capovilla	44° " €	15,00
<i>GRAPPA DELLA CANTINA PRIVATA</i>	1978		Bocchino	45° " €	29,00
<i>GRAPPA DELLA CANTINA PRIVATA</i>	1988		Bocchino	45° " €	25,00
<i>GRAPPA DELLA CANTINA PRIVATA</i>	1994		Bocchino	45° " €	18,00
<i>GRAPPA DELLA CANTINA PRIVATA</i>	1996		Bocchino	45° " €	16,00
<i>GRAPPA DI "COSTAMIOLE"</i>			Prunotto	42° " €	14,00
<i>GRAPPA DI CHARDONNAY</i>			Istituto Agrario	43° " €	10,00
<i>GRAPPA "ELISI" in cavati di Tronçais d'Allier</i>			Berta	43° " €	12,00
<i>GRAPPA DI FRASCATI</i>			Villa Simone	45° " €	11,00
<i>GRAPPA DI GAVI GAVI DEI GAVI "LA SCOLCA"</i>			Antica distilleria	40° " €	10,00
<i>GRAPPA DELLA DONNA SELVATICA INNAMORATA DEL MOSCATO</i>			S. Levi	42° " €	18,00
<i>GRAPPA GENTILE ALLA CAMOMILLA DI LIVIA E ROMANO LEVI</i>			S. Levi	40° " €	20,00
<i>GRAPPA INTEGRA DI PINOT NERO</i>			Casal Pillozzo	40° " €	16,00
<i>GRAPPA INVECCHIATA IN BARRIQUE</i>			Pilzer	43° " €	12,00
<i>GRAPPA DI "LUCE" Frescobaldi Mondavi</i>			Poli	40° " €	15,00
<i>GRAPPA MISTA DI PIEMONTE (barbaresco, barbera e dolcetto) 2006/13</i>			S. Levi	50° " €	23,00
<i>GRAPPA "MONPRA" affinata in barriques</i>	1997		Berta	40° " €	15,00

<i>GRAPPA DI MOSCATO "BRIC DEL GAIAN"</i>	<i>2006/07</i>	<i>Berta</i>	<i>43°</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>GRAPPA DI MOSCATO</i>		<i>A v B</i>	<i>42°</i>	<i>" 12,00</i>
<i>GRAPPA DI MOSCATO GIALLO</i>	<i>2010</i>	<i>Capovilla</i>	<i>41°</i>	<i>" 12,00</i>
<i>GRAPPA I MILLESIMI</i>	<i>1994/2000</i>	<i>A v B</i>	<i>42°</i>	<i>" 18,00</i>
<i>GRAPPA DI NEBBIOLO " TRE SOLI TRE"</i>	<i>2006/08</i>	<i>Berta</i>	<i>43°</i>	<i>" 17,00</i>
<i>GRAPPA DI NERO D'AVOLA</i>		<i>Giovi</i>	<i>42°</i>	<i>" 13,00</i>
<i>GRAPPA DI ORNELLAIA</i>		<i>Nannoni</i>	<i>42°</i>	<i>" 17,00</i>
<i>GRAPPA DI ORNELLAIA ELIGO</i>		<i>Nannoni</i>	<i>42°</i>	<i>" 18,00</i>
<i>GRAPPA DI PICOLIT</i>	<i>2008</i>	<i>Nonino</i>	<i>50°</i>	<i>" 19,00</i>
<i>GRAPPA DI PICOLIT 40° anniversario</i>	<i>1973/2013</i>	<i>Nonino</i>	<i>50°</i>	<i>" 18,00</i>
<i>GRAPPA DI PINOT NERO</i>	<i>Ist. Agr. San Michele all' Adige</i>		<i>43°</i>	<i>" 9,00</i>
<i>GRAPPA DI PINOT NERO</i>		<i>Pilzer</i>	<i>43°</i>	<i>" 11,00</i>
<i>GRAPPA PRIMAGIOIA COMPOSITA MCMXLVII</i> <i>Assemblaggio di acquavite di vino, vinaccia e distillato di frutta</i>		<i>Berta</i>	<i>44°</i>	<i>" 14,00</i>
<i>GRAPPA RIBOLLA monovitigno</i>	<i>1994</i>	<i>Nonino</i>	<i>45°</i>	<i>" 16,00</i>
<i>GRAPPA RISERVA FRANCO ZUBLEMA</i>	<i>1975/00 25 y.</i>	<i>La Valdotaine</i>	<i>48°</i>	<i>" 18,00</i>
<i>GRAPPA ROSSI-BASS GAJA</i>		<i>Dist del Barbaresco</i>	<i>42°</i>	<i>" 16,00</i>
<i>GRAPPA DI SAN LEONARDO</i>	<i>5y.</i>	<i>Franceschini</i>	<i>45°</i>	<i>" 15,00</i>
<i>GRAPPA DI SARPA</i>		<i>Poli</i>	<i>40°</i>	<i>" 8,00</i>
<i>GRAPPA DI " SASSICAIA "</i>	<i>2009/10</i>	<i>Poli</i>	<i>40°</i>	<i>" 13,00</i>
<i>GRAPPA SAUVIGNON monovitigno</i>	<i>1994</i>	<i>Nonino</i>	<i>45°</i>	<i>" 16,00</i>

<i>GRAPPA DI TRAMINER</i>		<i>Pilzer</i>	<i>43°</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>GRAPPA LE CORGNE</i>		<i>F. Fendi</i>	<i>42°</i>	<i>“ 16,00</i>
<i>GRAPPA DI VERDUZZO monovitigno</i>	<i>1994</i>	<i>Nonino</i>	<i>45°</i>	<i>“ 16,00</i>
<i>“ MOST “ DISTILLATO DI MOSTO</i>		<i>B. Tosolini</i>	<i>40°</i>	<i>“ 10,00</i>
<i>PRIME ARANCIO ACUAVITE DI ARANCIO</i>		<i>Maschio</i>	<i>40°</i>	<i>“ 9,00</i>
<i>PRIME UVE NERE CABERNET E REFOSCO</i>	<i>1994</i>	<i>Maschio</i>	<i>38,5°</i>	<i>“ 10,00</i>
<i>SOLCHI DI BARBERA D' ASTI</i>	<i>1993</i>	<i>Bocchino</i>	<i>43°</i>	<i>“ 11,00</i>
<i>UE (dist. uva) DECENNALE</i>	<i>1984/1994</i>	<i>Nonino</i>	<i>41°</i>	<i>“ 12,00</i>
<i>UE (dist. uva) DECENNALE REFOSCO</i>	<i>1984/1994</i>	<i>Nonino</i>	<i>41°</i>	<i>“ 12,00</i>
<i>UE FRAGOLINO CRU</i>	<i>2006</i>	<i>Nonino</i>	<i>43°</i>	<i>“ 20,00</i>
<i>UE LA MALVASIA monovitigno</i>		<i>Nonino</i>	<i>40°</i>	<i>“ 12,00</i>
<i>UE LA RISERVA DEI “CENTO ANNI “ in barriques “</i>	<i>1996/08 12y.</i>	<i>Nonino</i>	<i>45°</i>	<i>“ 23,00</i>



## MARC

Con il termine "Marc" si indica un tipo di acquavite di vinacce prodotto in Francia e principalmente nelle grandi regioni dei vini. Il nome deriva da quello del torchio utilizzato in questa zona, detto appunto "marc". Generalmente il termine "Marc" è accompagnato dal nome della zona di provenienza, ad esempio 'Marc de Bourgogne'. Il Fine de Bourgogne a differenza del Marc non sono le vinacce, bensì i sedimenti che si depositano sul fondo delle botti in cui vengono fatti invecchiare i grandi vini di Borgogna. Questi sedimenti ricchi di lieviti e di particelle di uva sono distillati per ottenere un'acquavite morbida e fruttata, che restituisce a pieno i sapori e i profumi dei vitigni d'origine.

The term "Marc" refers to a type of pomace brandy produced in France and mainly in the large wine regions. The name derives from that of the press used in this area, called "marc". Generally the term "Marc" is accompanied by the name of the area of origin, for example 'Marc de Bourgogne'. The Fine de Bourgogne unlike the Marc are not the marc, but the sediments that are deposited on the bottom of the barrels where they are made to age the great wines of Burgundy. These sediments, rich in yeast and grape particles, are distilled to obtain a soft and fruity spirit, which fully restores the flavors and aromas of the original vines.

### MARC - FINE BOURGOGNE, .....

<i>FINE BOURGOGNE</i>	1991-08	17 y.	Romanée Conti	44,6°	€ 65,00
<i>FINE BOURGOGNE</i>	1993-09	16y.	Romanée Conti	45,1°	" 60,00
<i>MARC DE BOURGOGNE</i>	1989-07	18y.	Romanée Conti	45°	" 70,00
<i>MARC DE BOURGOGNE</i>	1990-09	19y.	Romanée Conti	45,1°	" 77,00
<i>MARC VOM RIESLING</i>			J.B. Bacher	43°	" 16,00
<i>DISTILLATO DI MARILLE ( albicocca )</i>	2006		Rochelet	50°	" 28,00
<i>DISTILLATO DI PERE WILLIAMS</i>	2004		Rochelet	50°	" 30,00
<i>DISTILLATO DI QUITTE ( mele cotogne )</i>	2003		Rochelet	50°	" 28,00

## ARMAGNAC



*È un distillato di vino, anzi e' stato il primo distillato di vino, il primo brandy prodotto nel 1400. Perché se vogliamo ridurre ai minimi termini possiamo affermare che tecnicamente è un brandy che prende il nome della propria zona di origine, la regione dell'Armagnac, nella Guascogna, la patria di D'Artagnan, nel sud est della Francia.. I principali vitigni usati per la produzione dell'Armagnac sono Baco blanc, Colombard, Folle Blanche, Ugni blanc..*

It is a distillate of wine, indeed it was the first wine distillate, the first brandy produced in 1400. Because if we want to reduce to the minimum terms we can say that technically it is a brandy that takes its name from the area of origin, the region of Armagnac, in the Gascony, the homeland of D'Artagnan, in the south east of France.

The main vines used for the Armagnac production are Baco blanc, Colombard, Folle Blanche, Ugni blanc ..

## ARMAGNAC

<i>CHATEAU de LAUBADE</i>	<i>1960 - 00</i>	<i>40y.</i>	<i>Bas Armagnac</i>	<i>40°</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>CHATEAU de LAUBADE</i>	<i>1970 - 99</i>	<i>29y.</i>	<i>Bas Armagnac</i>	<i>44°</i>	<i>" 22,00</i>
<i>CHATEAU DU CASTEX D'ARMAGNAC NOIR</i>	<i>1966</i>		<i>Bas Armagnac</i>	<i>42,2°</i>	<i>" 27,00</i>
<i>CHATEAU DU CASTEX D'ARMAGNAC NOIR</i>	<i>1979</i>		<i>Bas Armagnac</i>	<i>42,2°</i>	<i>" 21,00</i>
<i>DARTIGALONGUE</i>	<i>1965 -2012</i>	<i>47y.</i>	<i>Bas Armagnac</i>	<i>40°</i>	<i>" 50,00</i>



<i>DARTIGALONGUE</i>	1960 - 2008	48y.	<i>Bas Armagnac</i>	40° € 59,00
<i>DARTILONGUE</i>	1970 - 99	29y	<i>Bas Armagnac</i>	40° " 27,00
<i>DARTIGALONGUE</i>	1974 - 13	39y.	<i>Bas Armagnac</i>	40° " 40,00
<i>DARTILONGUE</i>	1982 - 98	16y .	<i>Bas Armagnac</i>	40° " 16,00
<i>DARTIGALONGUE</i>	1985 - 13	28 y.	<i>Bas Armagnac</i>	40° " 25,00
<i>J. GOUDOULIN</i>		1962	<i>Bas Armagnac</i>	40° " 29,00
<i>LA FONTAINE DE COINCY</i>		1973	<i>Bas Armagnac</i>	45° " 38,00
<i>LABERDOLIVE Domaine du Pillon</i>		1970	<i>Bas Armagnac</i>	44° " 38,00
<i>LABERDOLIVE Domaine de Jaurvey</i>		1946	<i>Bas Armagnac</i>	43° " 85,00
<i>LABERDOLIVE Domaine de Jaurvey</i>		1979	<i>Bas Armagnac</i>	46° " 29,00
<i>LE ROY DES ARMAGNAC GIMET</i>		1960	<i>Armagnac</i>	40° " 32,00
<i>MARQUIS DE MONTESQUIOU</i>		1971	<i>Bas Armagnac</i>	45 2° " 24,00
<i>SAMALENS</i>		1967	<i>Bas Armagnac</i>	43° " 30,00
<i>VIEIL ARMAGNAC J: Goudoulin</i>	1952-2011	59y.	<i>Bas Armagnac</i>	40° " 59,00



Con il termine brandy si indica una bevanda alcolica prodotta tramite la distillazione del vino di uva. E' tra i distillati più antichi al mondo ed ha una gradazione alcolica che si aggira intorno ai 40 gradi. Conosciuto fin dal 1200 e utilizzato inizialmente per scopi medicinali, il distillato di vino di uva deve essere sottoposto ad invecchiamento per almeno due anni, in botti di rovere, prima di poter essere classificato con il nome di brandy.

The term "brandy" refers to an alcohol beverage produced through the distillation of grape wine. It is among the oldest spirits in the world and has an alcohol content of around 40 degrees.

Known since 1200 and used initially for medicinal purposes, the grape wine distillate must be aged for at least two years, in oak barrels, before it can be classified as brandy.

## BRANDY

<i>BRANDY</i>		6 y	<i>Antinori</i>	42° € 9,00
<i>BRANDY ROYAL MISA</i>	<i>soleva</i>	8 y	<i>M de Misa</i>	40° " 9,00
<i>I TRE ANELLI</i>		9 y	<i>Carpene Malvolti</i>	40° " 13,00
<i>LEPANTO Soleva Gran Riserve</i>			<i>Gonzales Byass</i>	36° " 9,00
<i>MONTE SABOTINO</i>		1971	<i>Zanin</i>	40° " 10,00
<i>VENERABLE Soleva Gran Reserva</i>			<i>Josè de Soto</i>	40° " 11,00
<i>VILLA ZARRI</i>	1986-97	10 y.	<i>Zarri</i>	44° " 10,00
<i>VILLA ZARRI</i>	1986-00	13y.	<i>Zarri</i>	44° " 11,00
<i>VILLA ZARRI</i>	1987-03	15 y.	<i>Zarri</i>	44° " 13,00

## CALVADOS DU PAYS D'AUGE



Il Calvados è un'acquavite di sidro di mele prodotta nella parte a nord della Francia, in Normandia. Per coloro che si avvicinano per la prima volta al distillato, questo nome un poco "spagnolescante" li può trarre in inganno sulla sua provenienza. L'etimologia del nome effettivamente non è molto chiara, sembrerebbe derivare dal vascello "El Calvador" dell'Invencible Armada di Filippo II di Spagna che nel 1588 andò a schiantarsi durante una mareggiata contro le coste della Normandia.

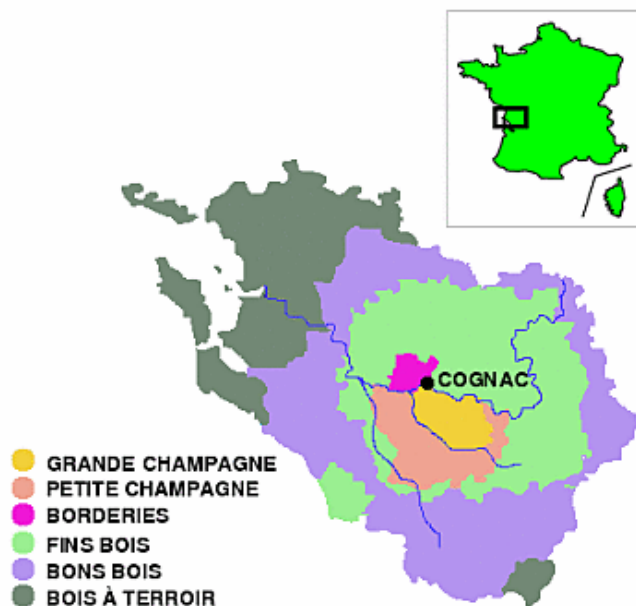
Calvados is an apple cider brandy produced in the northern part of France, in Normandy. For those who approach the distillate for the first time, this name a little "Spanish" can mislead them about its origin. The etymology of the name actually is not very clear, it would seem to derive from the vessel "El Calvador" of the Invencible Armada of Philip II of Spain who in 1588 crashed during a storm against the coasts of Normandy.

## CALVADOS DU PAYS D'AUGE

<i>ADRIEN CAMUT</i>	12y.	Moon Import	40°	€ 16,00
<i>ADRIEN CAMUT</i>	18 y.	Moon Import	40°	" 27,00
<i>ADRIEN CAMUT</i>	25 y.	Moon Import	40°	" 43,00
<i>ADRIEN CAMUT</i>	35- 40 y.	Moon Import	40°	" 76,00
<i>CHATEAU DU BREUIL</i>	12 y.	Mevegalli	54,1°	" 18,00

<i>CHATEAU DU BREUIL</i>	<i>1994-09</i>	<i>15y.</i>	<i>Meregalli</i>	<i>41°</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>DOMAINE FAMILIA L. DUPONT</i>	<i>1972-00</i>	<i>28y.</i>	<i>Va.Ma.</i>	<i>46°</i>	<i>" 30,00</i>
<i>DOMAINE FAMILIA L. DUPONT</i>		<i>15 y.</i>	<i>Va.Ma.</i>	<i>42°</i>	<i>" 19,00</i>
<i>GRANDE RESERVE LA RISLE J. SERRE</i>	<i>1992</i>		<i>Moon Import</i>	<i>42°</i>	<i>" 12,00</i>
<i>LECOMPTE</i>		<i>12 y.</i>	<i>Sagna</i>	<i>42°</i>	<i>" 14,00</i>
<i>LECOMPTE</i>		<i>15 y.</i>	<i>Sagna</i>	<i>42°</i>	<i>" 16,00</i>
<i>LES VERGES DE LA MARINIÈRE</i>	<i>1998-10</i>	<i>12y.</i>	<i>M. Hubert</i>	<i>42°</i>	<i>" 18,00</i>
<i>MARCEL BLIN (bottiglia)</i>	<i>1938-84</i>	<i>46 y.</i>	<i>Moon Import</i>	<i>42°</i>	<i>" 9.650,00</i>
<i>MARCEL BLIN (bottiglia)</i>	<i>1958-86</i>	<i>28 y.</i>	<i>Moon Import</i>	<i>42.5°</i>	<i>" 7.080,00</i>
<i>ROGER GROULT</i>		<i>15y.</i>	<i>Sarzi Amade'</i>	<i>41°</i>	<i>" 15,00</i>
<i>VIEILLE RESERVE PATRICIA</i>	<i>1998</i>		<i>P. Bouvard</i>	<i>43°</i>	<i>" 13,00</i>
<i>VIEILLE RESERVE PATRICIA</i>	<i>2002</i>	<i>17 y.</i>	<i>P. Bouvard</i>	<i>43°</i>	<i>" 20,00</i>
<i>VIEILLE RESERVE PATRICIA</i>	<i>2004</i>		<i>B. Amiot</i>	<i>45°</i>	<i>" 19,00</i>
<i>VIEUX CALVADOS DOMFRONTAIS Reserve</i>	<i>1984-09</i>	<i>15 y</i>	<i>D. Lemorton</i>	<i>40°</i>	<i>" 26,00</i>

## COGNAC



Il cognac è un distillato di vino che viene sottoposto ad un lungo periodo d'invecchiamento in botti di rovere. Il cognac è sostanzialmente un brandy, ottenuto dalla distillazione dei vini prodotti in una particolare zona della Francia che si trova intorno alla città che porta lo stesso nome del celebre distillato. L'origine del cognac risale al seicento. La zona di produzione è localizzata in Francia, precisamente nella regione della Charentes, con una piccola parte della Dordogna e di Deux Sèvres. La zona è stata disciplinata dalla cosiddetta "carta dei cru", sancita nel 1909, la quale divide in sei zone ufficiali di produzione di vino, dette appunto "cru".

Cognac is a wine distillate that is subjected to a long aging period in oak barrels. Cognac is basically a brandy, obtained from the distillation of wines produced in a particular area of France that is located around the city that bears the same name as the famous distillate. The origin of cognac dates back to the seventeenth century. The production area is located in France, specifically in the Charentes region, with a small part of the Dordogne and Deux Sèvres. The area has been governed by the so-called "carta dei cru", ratified in 1909, which divides into six official areas of wine production, called precisely "cru".

## COGNAC

*A. E. DOR COGNAC SELECTION*

*A.E. Dor* 40° € 10,00

*COGNAC VS*

*G. de la Grange* 40° " 10,00

*FINE CHAMPAGNE XO FOR MAN*

*A. De Fussygnny* 43° " 25,00

*FINE CHAMPAGNE XO EXCELLENCE*

*R. Martin* 40° " 24,00

<i>FINE COGNAC V.S.</i>		<i>Martell</i>	40°	€ 10,00
<i>CHAMPAGNE LOUIS XIII (Bottiglia)</i>		<i>R. Martin</i>	40°	" 7.945,00
<i>GRANDE CHAMPAGNE</i>	1963	<i>Delamain</i>	40°	" 38,00
<i>GRANDE CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> cru</i>	1924	<i>J Fillioux</i>	42°	" 95,00
<i>GRANDE CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> cru</i>		<i>J Fillioux</i>	40°	" 17,00
<i>GRANDE CHAMPAGNE X.O. PALE e DRY</i>		<i>Delamain</i>	40°	" 19,00
<i>GRANDE CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> cru PRIVATE RESERVE</i>		<i>Hennessy</i>	40°	" 73,00
<i>GRANDE CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> cru X.O. PALE e DRY</i>		<i>Delamain</i>	40°	" 15,00
<i>GRANDE CHAMPAGNE ALLIANCE N°20 1<sup>er</sup> cru de cognac Reserve Speciale</i>		<i>Ragn. Sabouwin</i>	43°	" 19,00
<i>GRANDE FINE CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> cru X.O.</i>		<i>F. Peyrot</i>	40°	" 18,00
<i>GRANDE CHAMPAGNE VESPER</i>		<i>Delamain</i>	40°	" 16,00
<i>OTARD VSOP</i>		<i>Chate. de Cognac</i>	40°	" 10,00
<i>OTARD X.O. GOLD</i>		<i>Chat. de Cognac</i>	40°	" 26,00
<i>TRES VIEILLE GRANDE CHAMPAGNE RESERVE FAMILIALE 1<sup>er</sup> cru de cognac</i>		<i>J. Fillioux</i>	40°	" 54,00
<i>TRES VIEILLE RESERVE DU CHATEAU 1<sup>er</sup> grand cru XO</i>		<i>Ch. Fontpinot</i>	41°	" 59,00
<i>VIEILLE GRANDE CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> grand cru</i>		<i>Domaine Frapin</i>	40°	" 49,00

## *RHUM - RUM - RON*



Il *rum* è un'acquavite prodotta per distillazione del succo fermentato o della melassa di canna da zucchero (*Saccharum officinalis*). Conosciuto anche come *rhum* nei paesi francofoni, e come *ron* in quelli ispanici, il rum è una vera e propria acquavite di canna; si ricava per lo più dalla distillazione dei residui fermentati derivanti dalla fabbricazione dello zucchero di canna, e delle relative melasse e sciroppi; tuttavia, nulla (se non il costo di produzione nettamente superiore) vieta di ricavare il distillato direttamente dal succo di canna, senza passare quindi per la produzione di zucchero. In quest'ultimo caso si ottiene un prodotto dalle caratteristiche organolettiche superiori, il cosiddetto *rum agricolo*.  
*(nell'immagine di produvine principali)*

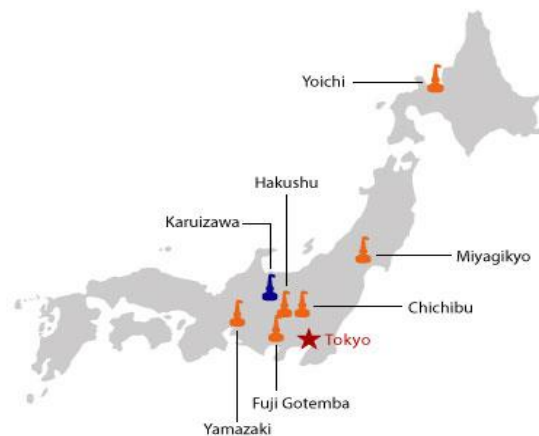
The rum is a brandy produced by distillation of fermented juice or sugar cane molasses (*Saccharum officinalis*). Also known as *rhum* in French-speaking countries, and as a *ron* in Hispanic countries, rum is a real barrel brandy; it is mainly obtained from the distillation of the fermented residues deriving from the manufacture of cane sugar, and of the relative molasses and syrups; however, nothing (other than the significantly higher production cost) prohibits making the distillate directly from the cane juice, without going through the production of sugar. In the latter case we obtain a product with superior organoleptic characteristics, the so-called agricultural rum

<i>BARBADOS RHUM</i>	<i>1987-02</i>	<i>15 y. Moon Import</i>	<i>46° € 15,00</i>
<i>BARBADOS RUM</i>	<i>1986-04</i>	<i>18 y Samaroli</i>	<i>46° " 29,00</i>
<i>CUBAN RUM</i>	<i>1998-05</i>	<i>7 y. Samaroli</i>	<i>45° " 21,00</i>
<i>DEMERARA CLASSIC RUM</i>		<i>12 y. Port Morant</i>	<i>46° " 14,00</i>
<i>DEMERARA EL DORADO FINEST</i>		<i>15 y El Dorado</i>	<i>43° " 16,00</i>
<i>DEMERARA ENMORE Wood Colour</i>	<i>1985-05</i>	<i>20 y. Samaroli</i>	<i>45° " 26,00</i>
<i>DEMERARA RUM</i>	<i>1990-06</i>	<i>26 y. Samaroli</i>	<i>46° " 31,00</i>
<i>DEMERARA RUM GUAYANA sherry wood</i>	<i>1998/13</i>	<i>15y. Moon Import</i>	<i>46° " 18,00</i>
<i>DEMERARA RUM VERSAILLES</i>	<i>1990-07</i>	<i>17 y. Samaroli</i>	<i>45° " 28,00</i>
<i>DEMERARA RUM VERSAILLES</i>	<i>1984</i>	<i>Enos Selez. Vini</i>	<i>46° " 18,00</i>
<i>EXTRA SECO RUM</i>		<i>15 y. Va. Ma</i>	<i>45° " 14,00</i>
<i>FINESTCARAIBBEAN RUM sherry wood</i>		<i>13 y. Mabaruma</i>	<i>46° " 15,00</i>
<i>GUADALUPE RHUM</i>	<i>1982-01</i>	<i>19y. Pot Still Gardel</i>	<i>46° " 18,00</i>
<i>GUADALUPE RHUM YHEMON</i>	<i>1998-09</i>	<i>11y. Samaroli</i>	<i>46° " 23,00</i>
<i>GUYANA PLUMMER RUM</i>	<i>1975-97</i>	<i>22 y. Samaroli</i>	<i>45° " 38,00</i>
<i>GUYANA RUM GREEN LABEL</i>		<i>15 y. Cadenhead's</i>	<i>46° " 15,00</i>
<i>HEAVY TRINIDAD RUM</i>	<i>1983-05</i>	<i>22 y. Caroni</i>	<i>52° " 38,00</i>



<i>JAMAICA RUM</i>	<i>1982-03</i>	<i>22 y.</i>	<i>Samaroli</i>	<i>45°</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>JAMAICA RUM</i>	<i>1992-09</i>	<i>17 y.</i>	<i>Samaroli</i>	<i>45°</i>	<i>" 29,00</i>
<i>JAMAICA RUM</i>	<i>1998-09</i>	<i>11 y.</i>	<i>Samaroli</i>	<i>45°</i>	<i>" 21,00</i>
<i>JAMAICA RUM</i>	<i>1999-05</i>	<i>6 y.</i>	<i>Moon Import</i>	<i>46°</i>	<i>" 12,00</i>
<i>PLANTATION GUYANA RUM OLD RESERVE 1990</i>	<i>12 y.</i>	<i>Moon Import</i>	<i>45°</i>	<i>" 12,00</i>	
<i>PLANTATION VENEZUELA RUM OLD RESERVE 1992</i>	<i>10 y.</i>	<i>Moon Import</i>	<i>45°</i>	<i>" 11,00</i>	
<i>RHUM J. M. Martinique</i>	<i>1987</i>	<i>10 y.</i>	<i>J.M.</i>	<i>50°</i>	<i>" 10,00</i>
<i>RON ZACAPA CENTENARIO XO</i>			<i>Zacapa</i>	<i>40°</i>	<i>" 26,00</i>
<i>RON ZACAPA CENTENARIO production limitada</i>		<i>23y.</i>	<i>Zacapa</i>	<i>40°</i>	<i>" 18,00</i>
<i>WEST INDIES DARK RUM (bottiglia)</i>	<i>1948-91</i>	<i>43 y.</i>	<i>Samaroli</i>	<i>49°</i>	<i>" 9.950,00</i>

# WHISKY



Il **whisky** è un'acquavite che nasce dalla distillazione di mosto di malto, orzo, segale o frumento, in pratica tramite la distillazione si estrae alcol etilico da una birra a bassa gradazione e poi si lavora questo distillato con una seconda distillazione, si fa affinare in botte e poi il whisky viene imbottigliato.

I principali paesi che distillano whisky sono Scozia, Irlanda, Stati Uniti, Canada, Giappone e anche ogni paese ha un proprio metodo di produzione e distillazione e parte da ingredienti di base di diverse. Lo Scotch Single Malt Whisky ad esempio è prodotto partendo esclusivamente dalla distillazione del malto d'orzo fermentato, il Bourbon whiskey americano deve avere almeno il 51% di grano turco, il Rye il 51% di segale, nel whiskey irlandese è permesso ogni blend, anche l'avena è contemplata, basta che ci sia del malto, anche in piccole dosi. Australia e Nuova Zelanda.

Whiskey is a brandy that comes from the distillation of malt must, barley, rye or wheat, in practice through the distillation is extracted ethyl alcohol from a low-gradatation beer and then you work this distillate with a second distillation, it is refined in cask and then the whiskey is bottled.

The main countries that distill whiskey are Scotland, Ireland, United States, Canada, Japan and even Every country has its own method of production and distillation and starts from different basic ingredients. The Scotch Single Malt Whiskey for example is produced starting exclusively from the distillation of fermented barley malt, the American Bourbon whiskey must have at least 51% of maize, the Rye 51% of rye, in Irish whiskey is allowed every blend, even oats are contemplated, as long as there is malt, even in small doses. Australia and New Zealand.

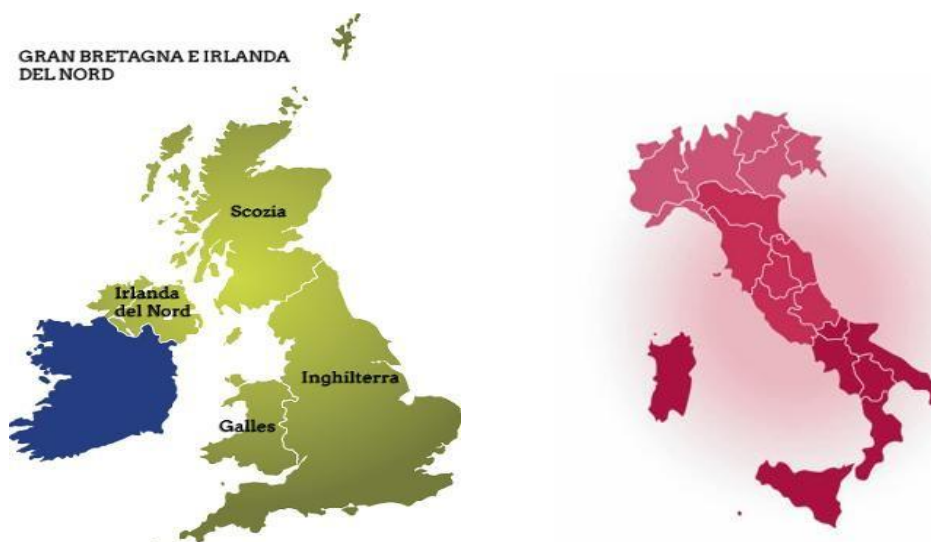
## WHISKY

<i>ARDBEG Connaisseurs Choice</i>	<i>1973-03</i>	<i>30 y.</i>	<i>Gordon e Macphail</i>	<i>40°</i>	<i>€ 42,00</i>
<i>ARDMORE 35° ANNIVERSARIO</i>	<i>1977-03</i>	<i>26 y.</i>	<i>Samaroli</i>	<i>45°</i>	<i>" 46,00</i>
<i>AUCHENTOSHAN</i>	<i>1992-04</i>	<i>12 y.</i>	<i>Cadenhead's</i>	<i>56,2°</i>	<i>" 19,00</i>
<i>AUCHENTOSHAN Lowland</i>	<i>1990-04</i>	<i>14 y.</i>	<i>Galore</i>	<i>46°</i>	<i>" 18,00</i>
<i>BALMENACH-GLENLIVET MONCREIFF COLLECTION</i>	<i>1971</i>		<i>Meregalli</i>	<i>46°</i>	<i>" 19,00</i>
<i>BLEU LABEL</i>		<i>50-75 y.</i>	<i>Johnnie Walker</i>	<i>40°</i>	<i>" 29,00</i>
<i>BOWMORE Coilltean</i>	<i>1982-04</i>	<i>22 y.</i>	<i>Samaroli</i>	<i>45°</i>	<i>" 33,00</i>
<i>BOWMORE</i>		<i>12 y.</i>	<i>Bowmore</i>	<i>56°</i>	<i>" 18,00</i>
<i>BOWMORE</i>		<i>25 y.</i>	<i>Bowmore</i>	<i>43°</i>	<i>" 32,00</i>
<i>BUNNAHABHAIN</i>		<i>12 y.</i>	<i>Distillerie Savi</i>	<i>43°</i>	<i>" 13,00</i>
<i>CAOL ILA</i>		<i>8 y.</i>	<i>Caol Ila</i>	<i>64,2°</i>	<i>" 23,00</i>
<i>CAOL ILA Coilltean</i>	<i>1998-07</i>	<i>9 y.</i>	<i>Samaroli</i>	<i>45°</i>	<i>" 18,00</i>
<i>CAOL ILA The Cooper's Choice</i>	<i>1980-99</i>	<i>19 y.</i>	<i>Va.Ma</i>	<i>58,2°</i>	<i>" 23,00</i>
<i>CAOL ILA The Cooper's Choice</i>	<i>1979-99</i>	<i>20 y.</i>	<i>Va.Ma</i>	<i>46°</i>	<i>" 25,00</i>
<i>CHIVAS REGAL</i>		<i>18 y.</i>	<i>Chivas Regal</i>	<i>43°</i>	<i>" 12,00</i>
<i>CLYNELISH</i>	<i>1990-98</i>	<i>8 y.</i>	<i>Samaroli</i>	<i>59°</i>	<i>" 23,00</i>
<i>CLYNELISH</i>	<i>1992-04</i>	<i>11 y.</i>	<i>Samaroli</i>	<i>45°</i>	<i>" 26,00</i>

<i>CLYNELISH</i>		12 y.	<i>G e Macphail</i>	57°	€ 19,00
<i>CLYNELISH Glen Cawdor</i>	1995-09	14 y.	<i>Samaroli</i>	45°	" 12800
<i>CRAGGANMORE " Double Matured "</i>	1993-07	14 y.	<i>Cragganmor</i>	40°	" 15,00
<i>CRAZY GLEN HIGHLAND MALT</i>	1975		<i>Riccadonna</i>	40°	" 11,00
<i>EDRADOUR " Straight from the cask sauternes finish "</i>		11 y.	<i>Edradour</i>	57,1°	" 27,00
<i>GLEN AVON</i>		25 y.	<i>Il Sestante</i>	40°	" 26,00
<i>GLENBURGIE Glen Cawdor</i>	1980-09	29y	<i>Samaroli</i>	45°	" 48,00
<i>GLENESK</i>		12 y.	<i>Sanderson &amp; Son</i>	40°	" 10,00
<i>GLENGARIOCH-HIGHLAND</i>	1966-98	32 y.	<i>Moon Import</i>	52°	" 42,00
<i>GLEN GRANT sherry wood</i>	1979-98	19 y.	<i>Samaroli</i>	45°	" 34,00
<i>GLEN GRANT sherry wood</i>	1970-01	31 y.	<i>Samaroli</i>	45°	" 50,00
<i>GLEN GRANT sherry wood</i>	1975-03	28 y.	<i>Samaroli</i>	45°	" 45,00
<i>GLEN MHOR</i>	1978		<i>G. &amp; Macphail</i>	63,2°	" 22,00
<i>GLENGOYNE</i>		12 y.	<i>Lang Brothers</i>	43°	" 11,00
<i>HIGHLAND PARK sherry wood</i>	1990-99	10 y.	<i>Wilson &amp; Morgan</i>	46°	" 12,00
<i>HIGHLAND PARK</i>	1987-05	17 y.	<i>VaMa</i>	46°	" 20,00
<i>HIGHLAND PARK COILLTEAN</i>	1986-02	16 y.	<i>Samaroli</i>	45°	" 24,00
<i>IMPERIAL</i>	1979-00	21 y.	<i>Samaroli</i>	45°	" 35,00

<i>LAGAVULIN Double Matured</i>	1990-06	16 y.	Lagavulin	43°	€ 13,00
<i>LINKWOOD sherry wood</i>	1989-99	10 y.	Wilson & Morgan	46°	" 13,00
<i>KENTUCKY STRIGHT BOURBON WHISKEY serie numerata</i> <i>WOODFORD RESERVE</i>			Labrot & Graham	45,2°	" 13,00
<i>KENTUCKY STRIGHT BOURBON WHISKEY</i>		8 y.	Basil Haiden's	40°	" 11,00
<i>KENTUCKY STRIGHT BOURBON WHISKEY</i> <i>BOOKER'S BOURBON</i>		7 y.	Booker	63,35°	" 19,00
<i>KENTUCKY STRIGHT BOURBON WHISKEY</i>		9 y.	Knob Creek	50°	" 14,00
<i>KENTUCKY STRIGHT BOURBON WHISKEY</i>		16 y. reserve	A. H. Hirsch	45,8°	" 15,00
<i>MACALLAN</i>	1968-04	35 y.	Va.Ma	41,2°	" 49,00
<i>NOAGE CUVE'E very limited edition</i>	1999		Samaroli	45°	" 18,00
<i>NORTH PORT BRECHIN</i> <i>Connoisseurs choice</i>	1981-02	21 y.	Gordon & MacPhail	40°	" 21,00
<i>OVERAGED MALT WHISKY invecchiato in Borgogna</i>			M. Couvreur	43°	" 18,00
<i>OLD PULTENEY</i>	1970-88	18 y.	Sestante	56°	" 29,00
<i>PLUSCARDEN VALLEY</i>		14 y.	Milton Duff	57,4°	" 26,00
<i>PORT ELLEN connoisseur choice</i>	1982-02	20 y.	Gordon & MacPhail	40°	" 33,00
<i>PORT ELLEN</i>	1983-97	14 y.	Moon Import	50°	" 26,00
<i>PORT ELLEN</i>	1982-02	20 y.	Silver Seal	50°	" 29,00
<i>PORT ELLEN The Cooper's choice</i>	1983-99	16 y.	Va.Ma	55,9°	" 29,00

<i>ROYAL BRACKLA</i>		16 y.	<i>Royal Brackla</i>	57°	€ 24,00
<i>ROYAL BRACKLA</i>	<i>Connoisseurs Choice 1974-99</i>	25 y.	<i>Gordon &amp; MacPhail</i>	40°	" 33,00
<i>ROSEBANK</i>		12 y.	<i>Zenith</i>	43°	" 14,00
<i>SCAPA</i>		8 y.	<i>Gordon &amp; Macphail</i>	57°	" 18,00
<i>SPEYMALT FROM MACALLAN</i>	<i>1950-94</i>	44 y.	<i>Gordon &amp; Macphail</i>	40°	" 95,00
<i>SPRINGBANK</i>		15 y.	<i>Mitchell &amp; co</i>	46°	" 22,00
<i>SPRINGBANK</i>		21 y.	<i>Mitchell &amp; co</i>	46°	" 35,00
<i>SUNTORY HIBIKI</i>			<i>Suntory Limited</i>	43°	" 14,00
<i>TALISKER</i>		10 y.	<i>U.D.V</i>	45,8°	" 9,00
<i>TALISKER</i>		18 y.	<i>Talisker</i>	45,8°	" 19,00
<i>THE GLENLIVET</i>		12 y.	<i>The Glenlivet</i>	40°	" 12,00
<i>THE GLENLIVET</i>	<i>sherry wood</i>	<i>1975 - 02</i>	27 y.	<i>Samaroli</i>	43° " 43,00
<i>THE GLENMORANGIE</i>		18 y.	<i>The Glenmorangie</i>	43°	" 17,00



È un distillato di cereali con prevalenza di granturco, aromatizzato con bacche di ginepro, spezie ed erbe dette "botanials". Il gin è nato in Olanda ma è diventato bevanda nazionale inglese. Viene oggi prodotto in tutto il mondo anche se il più rinomato rimane l'inglese e l'olandese. L'origine del gin sembra legata al professor Frabciscus De La Boe, docente di medicina e fisica a Leyden, in Olanda, nel 1600. Conoscendo ed apprezzando le proprietà degli oli essenziali del ginepro, ridistillò un'infusione di queste bacche macerate in alcol puro ed ottenne un olio terapeutico a basso prezzo che chiamò Genever. Fu scoperto ed usato poi anche dai soldati inglesi di ritorno dai Paesi Bassi. In Inghilterra prima di diventare una bevanda molto conosciuta venne adoperato come medicinale. Negli anni venti del 1700 fu stimato che un quarto delle abitazioni di Londra producesse o vendesse gin. L'ubriachezza di massa negli anni divenne un serio problema e nemmeno la legge detta "Gin Act" del 1736 che limitava le mescite ed impose una forte tassa sul distillato, riuscì a limitare la produzione ed il consumo di gin. Dopo l'abolizione del "Gin Act", il gin venne sottoposto al controllo fiscale e questo creò competizione tra i produttori tanto da migliorare la produzione e la qualità del distillato.

It is a grain distillate with a predominance of maize, flavored with juniper berries, spices and herbs called "botanials". Gin was born in the Netherlands but became an English national drink. It is now produced all over the world even though the most famous is English and Dutch. The origin of gin seems to be linked to Professor Frabciscus De La Boe, professor of medicine and physics in Leyden, Holland, in 1600. Knowing and appreciating the properties of juniper essential oils, he redistilled an infusion of these macerated berries in pure alcohol. and he obtained a low-price therapeutic oil which he called Genever. It was also discovered and used by British soldiers returning from the Netherlands.

In England, before becoming a very popular drink, it was used as a medicine. In the 1920s, it was estimated that a quarter of London's homes produced or sold gins. Mass intoxication over the years became a serious problem, and even the law called "Gin Act" of 1736 which limited the mix and imposed a strong tax on the distillate, managed to limit the production and consumption of gin. After the abolition of the "Gin Act", gin was subjected to fiscal control and this created competition among producers to improve the production and quality of the distillate.

## GIN

<i>BATHTUB GIN</i>	<i>Prof. Cornelias Ampleforth</i>	43°	€ 14,00
<i>WHITLEY NEILL HANDCRAFTED DRY GIN</i>	<i>Johnny Neill</i>	43°	" 14,00
<i>TANQUERAY N TEN</i>	<i>Tanqueray</i>	47°	" 12,00
<i>N 3 LONDON DRY GIN</i>	<i>Berry bros e Rudd</i>	46°	" 16,00
<i>HENDRICK'S HANDCRAFTED GIN</i>	<i>Hendrick</i>	44°	" 14,00
<i>JERRY THOMAS GIN DEL PROFESSORE</i>	<i>Distilleria Quaglia</i>	43°	" 14,00
<i>BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN</i>	<i>Bombay</i>	40°	" 13,00