

# CENTOVENTI

## Drink list

SIGNATURE	<b>LA PIPA DEL NONNO</b> Un insieme di irish whisky, tabacco, castagne e funghi. € 10.00 Sa di autunno, sedia a dondolo, coperta e pipa.	<b>AGED</b> Il nostro negroni, marchiato <b>Alpestre</b> , affinato per 90 giorni in botte di rovere. € 9.00
	<b>L'ORA DEL TÈ</b> Per esaltare il gin selezionato da <b>lloyd's</b> usiamo liquore al thè, bitter e il nostro sciroppo di limone. € 10.00 Degno del Cappellaio Matto.	<b>ICONIC</b> <b>ITALIAN MULE</b> Il "mulo" italiano per eccellenza, targato <b>Roby Marton Gin</b> . € 10.00
	<b>LA DIETA MEDITERRANEA</b> Un insolito martini, con <b>Gin Mare</b> infuso all'olio evo e <b>Vermouth Cocchi Dry</b> . € 10.00 Setoso e avvolgente con solo grassi buoni.	<b>GIANCHETTO</b> € 9.00 L'aperitivo dal sapore tutto ligure, basilico, bitter e mugugni.
	<b>LO STACANOVISTA</b> Un rum mix tra <b>Hampden</b> e <b>Savanna Creole Straight</b> , impreziosito da Don's mix, pimento, vaniglia e granatina. € 11.00 Tiki is better.	<b>GIN TONIC FREE</b> € 8.00 Stesso bicchiere, stesso aspetto, 0 alcool.
	<b>COLLEZIONE ESTATE</b> Le note affumicate del mezcal, l'umami del bitter <b>Fusetti Mare</b> , la dolcezza del nostro sciroppo di lampone e l'acidità del lime. Troppo facile. € 10.00	<b>ALCOOL FREE</b> <b>IL PILOTA</b> € 8.00 Bitter, vermouth, pompelmo, cannella e limonata. Rinfrescante e salvapatente.
	<b>APERITIVO IN VILLA</b> Un'idea di spritz, nata Dal nuovo aperitivo <b>Venturo</b> . Lo abbiniamo a vermoth bianco, vodka, zafferano, ginepro ed Alta Langa. Non impegna. € 10.00	<b>20/20</b> € 8.00 L'amaro Venti analcolico del lago di Como, il nostro sciroppo di lampone, con spezie indiane e ginger beer. Elegantemente zero.
ULTRA PREMIUM	<b>MARGARITA 2.0</b> € 25.00 Tequila <b>Clase Azul</b> , cordiale di agave e chinotto, succo di pompelmo, serve altro? Ah si un gambero blu!	
	<b>SIPARIO</b> € 25.00 Il protagonista è il <b>Glen Garioch 2011</b> del leggendario <b>Samaroli</b> , miscelato con lo sherry <b>Apostoles VORS 30 anni</b> , ed il <b>Dopoteatro Cocchi</b> . Lo serviamo in abbinamento ad un blu del Monviso. Pazzesco.	