

EDIT COCKTAIL BAR

BY BARZ8



L'APERITIVO



- JASMINE** €10
(floreale, amaricato, vinoso /flowery, bitter, winey)*
Vermouth ambrato Martini riserva, sake Katori 90, cordiale di gelsomino sodato Apojuce
- AMERICANO GOURMET** €10
(fresco, minerale, amaricato /fresh, mineral, bitter)*
Bitter Martini riserva infuso al sedano, vermouth Martini rubino riserva, soda all'arancia, bordatura di pistacchio e pasta di mandorle
- A.D.** €12
(liquoroso, sapido, strutturato /liquorish, savoury, structured)*
Rum bianco Clairin Sajous, sherry dry Tio Pepe, vermouth rosso Cocchi dopo teatro, Mastica, salamoia di olive
- BLOODY BESSIE** €12
(affumicato, corposo, sapido /smoked, full-bodied, savoury)*
Vodka Grey Goose, Whisky Torbato, salsa di pomodoro by Costardi Bros, Costardi sauce, spremuta di pompelmo rosa, sciroppo d'agave
- CORSARO** €12
(aspro, sapido, floreale /sour, savoury, flowery)
Tequila silver Patron, Cachaca, liquore ai fiori di sambuco St. Germain infuso ai capperi e basilico, spremuta di lime

IL DOPOCENA



- WINNIE** €10
(fresco, dolce, tostato /fresh, sweet, toasted)*
Rum bianco Bacardi Heritage, infuso di menta, the nero e riso tostato, sciroppo artigianale di polline, spremuta di lime
- CONVIVIO** €10
(umami /umami)*
Gin Be Eight, amaro Cynar, vino rosso all'amarena e guava, estratto artigianale di Schisandra, cedrata
- VALENCIA** €10
(fruttato, leggero, dolce /fruity, light, sweet)*
Vodka 42 Below, liquore di albicocca, rabarbaro Zucca, latte di riso e carrube, purea di banana
- WINAL** €12
(fruttato, leggero, acidulo /fruity, light, acidulous)*
Tequila silver Milagro, birra al mango by Edit Brewery, sciroppo di agave, spremuta di lime

5 P.M.

€12

(fresco, acido, erbaceo /fresh, sourw, herbaceous)*

Gin Bombay East, sloe gin, vermouth dry Noilly Prat, shrub ai frutti di bosco e timo, pomelo curd

DRINKITCHEN



TOKYO EXPRESS

€12

(umami /umami)*

Rye whisky Knob Kreek, vermouth rubino Martini riserva infuso al miso, sake Katori 90, sciroppo artigianale di riso tostato, angostura bitter, boker's bitter

MADRE NATURA

€12

(fresco, leggero, erbaceo /fresh, light, herbaceous)

Chartreuse verde, sake Katori 90, crema di piselli, spremuta di limone, sciroppo di zucchero

SOTTOBOSCO

€12

(morbido, liquoroso, avvolgente /smooth, liquorish, rounded)*

Rum aged St. Quentin infuso ai funghi, pedro ximenez, sherry dry, vermouth rubino Martini Riserva, liquore di china Clementi

ALI

€12

(fresco, acidulo, vegetale /fresh, sour, herbaceous)*

Gin Bombay Sapphire, americano bianco Cocchi, acqua di pomodoro, spremuta di pompelmo rosa, estratto di somacco

TANDOOR

€12

(piccante, agrumato, fresco /spicy, citrusy, fresh) *

Mezcal Alipus San Luis, dry orange curaçao, spremuta di lime, sciroppo artigianale di tandoori, estratto di ananas fresco, yogurt

GLI ANALCOLICI



ELDERFLOWER

€8

(floreale, fresco, agrumato /flowery, fresh, citrusy)

Cordiale ai fiori di sambuco Apojuce, succo di mela verde, acqua tonica al mandarino

ACE

€8

(dolce, sapido, avvolgente /sweet, savoury, rounded)

Cordiale al rooibos Apojuce, mango, estratto di carota salata, spremuta d'arancia, sciroppo d'agave

IBISCUS MULE

€8

(speziato, agrumato, fresco /spiced, citrusy, fresh)

Cordiale di karkade Apojuce, sciroppo artigianale di cetriolo, spremuta di lime, ginger beer

TAILORED COCKTAILS



SCEGLI UN INGREDIENTE PER CATEGORIA
CHOOSE ONE INGREDIENT FROM EACH CATEGORY

€12

Gusto /taste:

Amaro, Aspro, Demi-sec, Dolce +
Bitter, Sour, Demi-sec, Sweet +

Caratteristica /features:

Floreale, Fruttato, Speziato, Asciutto, Frutta, Verdura, Erbe aromatiche, Liquoroso +
Flowery, Fruity, Spiced, Dry, Fruits, Vegetables, Aromatics +

Base alcolica /spirits:

Vodka, Gin, Rum, Tequila, Mezcal, Vermouth, altro

SPIRIT EXPERIENCE



Scegli la base alcolica e comincia l'esperienza attraverso un percorso guidato con i nostri barman. Mini assaggi selezionati per voi tra le 888 bottiglie disponibili /Choose between our many spirits and let our bartenders lead you through a dedicated tasting experience. 888 bottles in stock you can choose from

Degustazioni a partire da 20€ /Tastings 20€

LEGENDA

MASTIHA: Liquore dalle note di pino e cedro ottenuto dalla resina di una pianta nativa dell'isola di Kios.

POLLINE: Polvere di origine vegetale dal gusto dolce e mieloso ricco di vitamina A, B, C.

SCHISANDRA: Spezia conosciuta in Cina come la "bacca dai 5 sapori" proprio perché ricorda i 5 gusti fondamentali (acido, salato, dolce, amaro, umami).

CARRUBE: Frutto di un albero tipico del Sud Africa, dalle note di cioccolato e nocciola.

SLOE GIN: Gin leggermente dolcificato e acidulo aromatizzato alle prugne selvatiche.

SHRUB: Antico metodo di conservazione dei frutti mediante aceto di mele e zucchero.

POMELO CURD: Crema pasticciera spalmabile a base di pomelo.

MISO: Condimento a base di semi di soia di origine giapponese con aggiunta di riso.

SOMACCO: Frutto di una pianta dell'Europa meridionale dal gusto leggermente fresco e acidulo

TANDOORI: Miscela di spezie indiane usate prevalentemente per condire le carni.

ROOIBOS: Te rosso tipico del Sud Africa dai sapori caldi e terrosi.

Tutte le preparazioni possono contenere allergeni per trascinamento. Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

* Gli allergeni sono i seguenti:

Vermouth bianco (contiene solfiti) / sedano / mandorla / pistacchio / polline / frutta a guscio / glutine / uova / burro / funghi / latte.

All preparations may contain allergens due to cross contamination. Our staff can inform you about the presence of substances or products that can cause allergies or intolerances.

* Allergens are the following:

Sulfites / celery / almond / pistachio / pollen / nuts / gluten / egg / butter / mushrooms / milk.