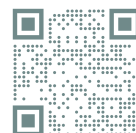




momenti incantati del Piemonte più vicino al mare

“Narrasi che tutti gli uomini
che da principio popolarono la terra,
fossero creati per ogni dove a un medesimo tempo,
e tutti i bambini, e fossero nutriti dalle api,
dalle capre e dalle colombe nel mondo che i poeti
favoleggiarono dell'educazione di Giove.”

Giacomo Leopardi



BAR

ACCOMPAGNAMENTO DEGUSTAZIONE

Secondo disponibilità panissa genovese, cuculli liguri, frittini di San Bernardo, focaccine di Capanne di Marcarolo, focaccia e schiacciata “du Tappe”, pancetta stufata.



BIRRE

750 ml | 330 ml

Filo di Arianna - belgian pale ale, fruttata, leggermente acidula - 5,8% vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Filo di Fumo - smoked ale, delicatamente complessa con retrogusto affumicato - 5,5% vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Filo Doppio - belgian strong ale agrumate - 6,5 % vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Filo Malpelo - belgian strong ale, rotonda, profonda e maltata - 6,8 % vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Minotauro - extra stout, molto scura, decisa e “torrefatta” - 7 % vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Filo Forte - trappist, corroborante e da meditazione, dal corpo deciso - 8 % vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Filare! - iga, bionda aromatizzata con mosto di Cortese di Gavi - 5,5 % vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Filo da Torcere - strong ale, con note mielate e finale secco - 7,7 % vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Iper - Ale - semplice e chiara - 4,5 % vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Miss Kriek - speciality wood-aged beer con vinacce di Nebbiolo - 9% vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Ora Sesta - speciality wood-aged beer fatta riposare in barrique da grappa - 12% vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
San Bovo - imperial season - 8 % vol <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Filospinato - boero sweet stout - 7 % <i>Birra Pasturana</i>	€	€
Zena - gose stile acido tedesco - 6,4 % vol <i>Ca' del Brado</i>	€	€ (375 ml)
Û Baccabianca - grape ale acida con acini d'uva - 7,9 % <i>Ca' del Brado</i>	€	€ (375 ml)

750 ml | 330 ml


Duchesse de Bourgogne - barrel aged bière - 6,2 % <i>R. Verhaeghe - Vichte</i>	€	€
Geuse À L' Ancienne - stile lambic, birra acida - 6,4 % vol <i>Tilquin</i>	€	€ (375 ml)
Oude Quetsche - stile flemish, red, acida e vinosa - 7 % vol <i>Tilquin</i>	€	€ (375 ml)

SIDRO

Sidro - irlandese in bottidi rovere - 4,9 % vol (568 ml) <i>Magners</i>	€
Sidro Vintage - irlandese elegante - 8,2 % vol (500 ml) <i>Champlin & Cork's</i>	€

VERMOUTH

CALICE

Vermouth Bianco Helvus <i>Beccaris</i>	€
Vermouth Bianco Vinum Absinthiatum <i>Gualco</i>	€
Vermouth di Torino Extra Dry <i>Bordiga</i>	€
Vermouth di Torino Extra Dry <i>Cocchi</i>	€
Vermouth Bianco Maestrale Mediterraneo <i>Macchia</i>	€
Vermouth Dry Marino Mediterraneo <i>Macchia</i>	€
Vermouth Bianco <i>Noilly Prat</i>	€
Vermouth Rosso Rubens <i>Beccaris</i>	€
Vermouth Rosso Vinum Absinthiatum <i>Gualco</i>	€
Vermouth di Torino Bio Rosso  <i>Bordiga</i>	€
Vermouth di Torino Storico Rosso <i>Cocchi</i>	€

Vermouth di Torino Storico Rosso <i>Cocchi</i>	€
Vermouth Rosso del Professore <i>Antica Distilleria Quaglia</i>	€
Vermouth Rosso <i>Carpano</i>	€
Vermouth Rosso Antica Formula <i>Carpano</i>	€

POLIBIBITE FUTURISTE

Negli anni venti e trenta del secolo scorso, grazie agli artisti aderenti al Futurismo, furono create le miscele più originali nella storia dei cocktail, sia nella proposta, sia nello studio degli abbinamenti, nel tentativo rivoluzionario di stravolgerne le regole, utilizzando quasi esclusivamente prodotti nazionali, in particolar modo vermouth, grappa e liquori del territorio.

Le polibibite furono ideate nell'ottica di essere funzionali all'azione da intraprendere dopo la bevuta.

Per questo motivo la carica alcolica della bevanda aumentava a seconda della difficoltà dell'azione e si dividevano in: decisioni (polibibite caldo-toniche per prendere decisioni importanti), inventine (polibibite rinfrescanti e lievemente inebrianti per trovare idee nuove), prestoinletto (polibibite riscaldanti invernali), paceinletto (polibibite sonnifere) e guerrainletto (polibibite afrodisiache). Decorazioni e abbinamenti divennero parte integrante delle bevande, facendo divenire così le polibibite delle autentiche e provocatorie opere d'arte temporanee.

Tra gli artisti che si cimentarono nella creazione di polibibite Filippo Tommaso Marinetti, Fillia, Enrico Prampolini, Cinzio Barosi, Angelo Giachino, Paolo Alcide Saladin, Fortunato Depero e il dottor Vernazza.

Giostra d'Alcol <i>Enrico Prampolini</i>	- Ovada docg, bitter, cedrata con cubi di cioccolato e formaggio	€
Grandi Acque <i>Enrico Prampolini</i>	- Gin italiano, grappa, liquore al cumino, sambuca, guarnito con acciuga salata nell'ostia	€
Snebbiante <i>Paolo Alcide Saladin</i>	- Liquore di artemisia, rabarbaro, grappa, zest di limone	€

BOHÈMIEN

Secondo i resoconti storici, l'assenzio fu creato nell'ultima decade del 1700 dal medico francese Pierre Ordinaire con lo scopo di creare un vero e proprio elisir di lunga vita a base di alcool partendo da una nobile erba amarognola, l'Artemisia absinthium.

A partire dai primi anni dell'800 in tutti i bar e caffè più in voga a Parigi diventa una delle bevande preferite dagli artisti e dagli scrittori, nonchè simbolo della cultura scapigliata. Il motivo di tale popolarità è da ricercare nel tujone, sostanza presente nelle foglie di artemisia, che provoca scariche elettriche neuronali, percepite dagli artisti dell'epoca come alla base della propria fonte di ispirazione.

Una bevanda simile non poteva dunque non dare vita a veri e propri rituali per il consumo, che prevedevano l'utilizzo di uno speciale cucchiaino forato sul quale doveva essere posizionata una zolletta di zucchero, il tutto in equilibrio sul bicchiere contenente l'assenzio. L'acqua doveva essere lievemente versata sulla zolletta, facendo sì che si sciogliesse e, mescolatasi allo zucchero, cadeva nel bicchiere diluendo l'assenzio.

Il pastis è un aperitivo alcolico profumato all'anice, che nasce a Marsiglia e deve il suo nome alla parola occitana pastis, che significa "miscela". Quando in Francia nel 1916 fu proibito l'assenzio, i maggiori produttori riformularono le loro ricette introducendo l'anice, aggiungendo zucchero e riducendo il contenuto d'alcol.

ASSENZI

Apsinthe <i>Bordiga</i>	€
Classic Trenet Absinthe <i>Trenet</i>	€
Absinth <i>Fairy</i>	€
Absinthe with wormwood <i>Lafto</i>	€

PASTIS & CO

Liquore Pastis <i>Beccaris</i>	€
Pastis de Marseille <i>Pernod Ricard</i>	€
Pastis 51 <i>Pernod Ricard</i>	€
Anice <i>Gualco</i>	€
Sambaita <i>Piemontemare Spirits by Chef Daniele</i>	€
Ouzo of Plomari <i>Isidoros Arvanitis</i>	€

I COCKTAIL A BASE DI VINO

Affianco ai famosi cocktail base Champagne o Prosecco,
le originali miscele con basi locali e non solo...

Gavi Torino	-	Gavi, vermouth bianco Cocchi, calvados	€
Love in Derthona	-	Timorasso, vermouth bianco, liquore al cumino, cedrata	€
Cocktail Champagne	-	Champagne, cognac, zolletta di zucchero imbevuta di angostura	€
Un americano a Ovada	-	Ovada, bitter, top di crodino, zest di limone creazione del noto bartender Luigi Barberis	€
Hugo	-	Prosecco, sciroppo di sambuco, germoglio di menta, soda	€
Spritz Violetta	-	Prosecco, sciroppo di violetta, soda	€
Cynar Spritz	-	Vino bianco, Cynar, soda	€
Aperol Spritz	-	Prosecco, Aperol, soda	€
Campari Spritz	-	Prosecco, Campari, soda	€

NEGRONI E LE SUE VARIANTI

Negli anni Venti del secolo scorso il conte Camillo Negroni era solito frequentare l'aristocratico Caffè Casoni in Via de' Tornabuoni a Firenze e, per variare dal suo abituale aperitivo Americano, chiese al barman di aggiungere un po' di gin in sostituzione del seltz, in onore degli ultimi viaggi londinesi. Il nuovo cocktail divenne noto come l'"Americano alla moda del conte Negroni", ovvero un Americano con un'aggiunta di gin, in seguito prese il nome del conte stesso.

Classic Negroni	-	Gin, vermouth rosso, bitter	€
Negroni Sbagliato	-	Vermouth rosso, bitter, prosecco	€
Negroni Felice	-	Gin, vermouth rosso, rabarbaro, bitter	€
Americano	-	Vermouth rosso, bitter, soda	€

Milano Torino	- Vermouth rosso Cocchi o Carpano, bitter	€
Cardinale	- Gin, riesling, bitter, cannella, zeist di limone	€
Negrosky	- Vodka, vermouth rosso, bitter	€
Boulevardier	- Bourbon, vermouth rosso, bitter	€
Mezcal Negroni	- Mezcal, vermouth rosso, bitter	€

MARTINI - NON MARTINI LIST

La vera origine del Martini è tuttora un mistero, esistono molte teorie ma, di fatto, non si sa esattamente chi l'abbia inventato. La sua comparsa risale alla fine dell'800 e progressivamente ha subito un'evoluzione che lo ha portato nel tempo ad essere un cocktail sempre più secco. Non solo, infatti, si è progressivamente passati all'uso di vermouth sempre meno dolci, ma è anche aumentata man mano la proporzione fra vermouth e gin in favore di quest'ultimo. Anche l'origine del nome è molto dibattuta. Alcuni sostengono che sia il nome del barista italiano di Arma di Taggia che per primo, nella New York del 1912, l'avrebbe preparato per John D. Rockefeller. Altri suppongono che derivi dal cocktail Martinez di Jerry Thomas, detto the professor, secondo altri ancora il Martinez fu trasformato in Martini da Julio Richelieu nel 1870, altri infine dicono sia legato alla Martini & Rossi...

American Style	- Ghiaccio lavato con vermouth dry, gin, oliva verde o zeist di limone	€
Art	- Gin ghiacciato, gocce di assenzio, anice stellato in sospensione	€
Golden	- Gin, vermouth dry, oro alimentare in sospensione	€
Oyster	- Gin, vermouth dry, ostrica in sospensione	€
Gibson	- Gin, vermouth dry, cipollina	€
Cetri	- Gin, Vermouth dry, fettina di cetriolo in sospensione	€

IL GIN

L'antenateo del gin fu prodotto per la prima volta in Italia alla Scuola Medica Salernitana con lo scopo di ottenere un farmaco che fosse in grado di trasmettere le proprietà mediche e benefiche del ginepro. Il distillato conobbe un periodo particolarmente favorevole in Inghilterra dove il re

Guglielmo III d'Orange nel 1690 vietò l'importazione dei distillati stranieri.

Questo provvedimento incentivò l'utilizzo delle eccedenze di cereali locali per la produzione e la distillazione del gin. È un distillato dalle qualità uniche, dal profumo e dal sapore ineguagliabili e cela il segreto del suo successo nelle "botaniche".

Il ginepro infatti non è l'unica erba aromatica utilizzata nella sua produzione, si usano anche semi di coriandolo, radici di angelica, iris Germanica/iris pallida, scorza di agrumi etc...

Il gin tonic, nello specifico, nacque nel XIX secolo in India durante la colonizzazione inglese, quando gran parte dei viaggiatori e dei coloni soffriva di malaria. Da tempo infatti si usava il chinino per curare e prevenire la malattia ma il sapore non era gradevole, per cui gli ufficiali della compagnia delle Indie Orientali dell'esercito britannico iniziarono a mescolarvi acqua, zucchero, lime e gin, per rendere la bevanda più piacevole.

LA VODKA

Polonia e Russia si contendono la paternità della vodka. Il nome vodka è un diminutivo che significa letteralmente acquetta. Nome ironico per indicare un distillato pulito e leggero nel gusto, ma non certo nella gradazione alcolica, che supera spesso i 50 gradi alcolici.

In Russia nel 1649 lo Zar Alessio promulgò un codice imperiale per la produzione della vodka e all'inizio del XVIII secolo i nobili proprietari terrieri avevano l'autorizzazione per detenere un alambicco per piccole produzioni ad uso privato.

La vodka fu introdotta in Europa da Napoleone, che durante la Campagna di Russia raziò ingenti quantità di vodka quale rimedio all'attacco del nemico più temibile, il freddo del Generale Inverno.

GIN

Spice Gin	€
<i>Piementemare Spirits by Chef Daniele</i>	
Dry Gin	€
<i>Beccaris</i>	
Gin Occitano	€
<i>Bordiga</i>	
Panarea Island Gin	€
<i>Inga</i>	
Panarea Sunset Gin	€
<i>Inga</i>	
Sjubljana Dragon Gin	€
<i>Broken Bones</i>	
Dry Gin	€
<i>Hendrick's</i>	
Dry Gin	€
<i>Seri Pervas</i>	
Orbium Gin	€
<i>Hendrick's</i>	
Dry Gin Portofino	€
<i>Distilleria Quaglia</i>	
Neptunia Gin	€
<i>Hendrick's</i>	
Ljubljana Dragon Gin	€
<i>Broken Bones</i>	
Organic Gin	€
<i>Engine</i>	
Coffey Japan Gin	€
<i>Nikka</i>	
Pink Pepper Gin	€
<i>Audemus</i>	
Islay Dry Gin The Botanist	€
<i>The Botanist</i>	
Dry Gin Garden Swift	€
<i>Capreolus Distillery</i>	
Lucius Dry Gin	€
<i>Alfa Spirits</i>	
Gin Roku	€
<i>Suntory</i>	
Gin Rosa Malfy	€
<i>Torino Distillati</i>	
Gin Nordes	€
<i>Athletic Galician Spirits</i>	
London Dry Gin	€
<i>Elephant Gin Distillery</i>	
Navy Strenght Gin	€
<i>Elephant Gin Distillery</i>	
Sloe Gin	€
<i>Elephant Gin Distillery</i>	

+ TONICA

Indian tonic water	€
<i>Cipriani</i>	
Mediterranea tonic water	€
<i>Cipriani</i>	
Original indian tonic water	€
<i>The London essence</i>	
Pomelo & pink pepper tonic water	€
<i>The London essence</i>	
Dry Bitter tonic	€
<i>Gasco</i>	

+ SODA

White peach & jasmine soda	€
<i>The London essence</i>	
Soda water	€
<i>The London essence</i>	
Pink grapefruit crafted soda	€
<i>The London essence</i>	
Roasted pineapple soda	€
<i>The London essence</i>	
Soda rosa	€
<i>Gasco</i>	
Soda viola	€
<i>Gasco</i>	

Schwarzwald Dry Gin Monkey 47 <i>Black Forest Distillers</i>	€
Gin By The Light of the moon distilled <i>Alkkemist</i>	€
Gin Old Tom <i>Broken Bones</i>	€
Schiedam Dry Gin <i>Bobby's</i>	€
London Dry Gin <i>Sabatini</i>	€
London Dry Gin <i>Martin Miller's</i>	€
Ki No Bi Dry Gin <i>The Kyoto Distillery</i>	€

+ TONICA

+ SODA

VODKA

Finlandia <i>Finlandia Vodka</i>	€
Belvedere <i>Polmos Zyrardow</i>	€
Beluga <i>JSC Synergy</i>	€
Chopin <i>Chopin</i>	€
Grey Goose <i>Bacardi</i>	€
Moslovskaja <i>Moskovskaya</i>	€
Stolichnaya <i>Stoli Group</i>	€
Nikka Coffei <i>Nikka</i>	€
Abissal <i>Bodegas Williams & Humbert</i>	€
Onyx <i>Crystal Head</i>	€
Panarea <i>Inga</i>	€

+ TONICA

+ SODA

ALTRI COCKTAIL

Moscow Mule €

London Mule €

con

Delicate London Ginger Ale o Perfect spiced Ginger Beer The London Essence o Ginger Beer Gasco

GRAPPE

Grappa Bio non filtrata  <i>Gualco</i>	€	Grappa di Barolo Riserva <i>Gualco</i>	€
Grappa Bianca <i>Gualco</i>	€	Grappa Vecchio Piemonte <i>Gualco</i>	€
Grappa Aqua Vitae <i>Gualco</i>	€	Grappa Stravecchia <i>Gualco</i>	€
Grappa Cortese <i>Beccaris</i>	€	Grappa Rosina <i>Gualco</i>	€
Grappa di Cortese <i>Gualco</i>	€	Grappa Rubina <i>Gualco</i>	€
Grappa Derthona di Timorasso <i>Gualco</i>	€	Grappa Senza Nome <i>Gualco</i>	€
Grappa di Moscato <i>Gualco</i>	€	Grappa Invecchiata Villa Serravalle <i>Inga</i>	€
Grappa Moscato Botticella <i>Beccaris</i>	€	Grappa Stravè 1997 <i>Beccaris</i>	€
Grappa Dolcetto <i>Beccaris</i>	€	Grappa Rosa Rosae <i>Gualco</i>	€
Grappa di Dolcetto d'Ovada <i>Gualco</i>	€	Grappa alla ruta <i>Gualco</i>	€
Grappa di Barbera <i>Gualco</i>	€	Grappa alle erbe <i>Gualco</i>	€
Grappa Barbera Botticella <i>Beccaris</i>	€	Grappa al ginepro <i>Gualco</i>	€
Grappa Nebbiolo Botticella <i>Beccaris</i>	€	Grappa chinata <i>Gualco</i>	€
Grappa Barbaresco <i>Beccaris</i>	€		
Grappa Barolo <i>Beccaris</i>	€		

LIQUORI, BITTER E AMARI

Liquore Bitter <i>Beccaris</i>	€	Heering Cherry Liqueur <i>Peter Heering</i>	€
Gran Milano Bitter <i>Inga</i>	€	Chartreuse Jaune <i>Chartreuse</i>	€
Bitter Rosso <i>Bordiga</i>	€	Drambuie <i>William Grant & Sons</i>	€
Bitter Mediterraneo <i>Macchia</i>	€	Maraska Maraschino <i>Maraska Zadarski</i>	€
Liquore Bitter <i>Doragrossa</i>	€	Arancia <i>Gualco</i>	€
Orange Bitter <i>Bitter Truth</i>	€	Liquirizia <i>Gualco</i>	€
Sambaita <i>Piemontemare Spirits by Chef Daniele</i>	€	Limone <i>Gualco</i>	€
Caffè <i>Gualco</i>	€	Liquore di Mirto <i>Gualco</i>	€
Anice <i>Gualco</i>	€	Liquore Ratafià <i>Beccaris</i>	€
Camomilla <i>Gualco</i>	€	Liquore Nocino <i>Beccaris</i>	€
Ceresella <i>Gualco</i>	€	Liquore Limonè <i>Beccaris</i>	€
Lampone <i>Gualco</i>	€	Liquore Mirto <i>Beccaris</i>	€
Siepe <i>Gualco</i>	€	My Limoncello <i>Inga</i>	€
Mandamara <i>Gualco</i>	€	Limoncello <i>Piemontemare Spirits by Chef Daniele</i>	€
Miele <i>Gualco</i>	€	Arancello <i>Piemontemare Spirits by Chef Daniele</i>	€
Mirtillo <i>Gualco</i>	€	Liquore Fernet <i>Beccaris</i>	€
Rosolio della Nonna <i>Gualco</i>	€	Liquore Sambuca <i>Beccaris</i>	€
Suavitas <i>Gualco</i>	€	Rabarbaro <i>Doragrossa</i>	€
Superla <i>Gualco</i>	€	Digestivo alle erbe <i>Piemontemare Spirits by Chef Daniele</i>	€
Spirito Libero <i>Gualco</i>	€	Amaro <i>Piemontemare Spirits by Chef Daniele</i>	€
Liquore Genepy <i>Beccaris</i>	€	Liquore Elixir China <i>Beccaris</i>	€
Genepy del Piemonte <i>Bosso</i>	€		

Amaretto <i>Inga</i>	€	Villa Serravalle Antico Amaro <i>Inga</i>	€
Amaro Soldatini <i>Gualco</i>	€	Amaro Barzotto <i>Origine Liguori Valbormida</i>	€
Amarot <i>Amarot</i>	€	Amaro Basanotto <i>Origine Liguori Valbormida</i>	€

ALTRI DISTILLATI

Cognac Vs Grande Champagne <i>Francois Voyer</i>	€	Rum Agricole J Bally <i>J Bally (Martinica)</i>	€
Cognac Vsop <i>Paul Giraud</i>	€	Rum Sailor Jerry <i>William Grant & Sons</i>	€
Brandy Riserva 20 anni <i>Beccaris</i>	€	Rum Hechicera <i>Riascos (Colombia)</i>	€
Calvados Vsop <i>Drouin Pays D' Auge</i>	€	Rum Chalong Bay <i>Chalong Bay (Thailandia)</i>	€
Single Malt Scotch Whisky 10 years <i>Aerstone</i>	€	Rum Agricole <i>Neisson Profil</i>	€
Whisky Signatory 2012 <i>Caol Ila</i>	€	Rum El Dorado <i>Demerara Distillers Limited (Guyana)</i>	€
Single Malt Whisky <i>Miyagikyo</i>	€	Rum Myers <i>National Rums of Jamaica</i>	€
American Whisky creative Blend <i>Dream Whiskey</i>	€	Tequila Reposado <i>Fortaleza</i>	€
Spice Tree blended Malt <i>Compass Box Spice Tree</i>	€	Mezcal Yulia <i>Turin Wermouth</i>	€
Single Malt Scotch Whisky 12 years <i>The Glenlivet</i>	€		
Islay Single Malt Scotch Whisky 8 years <i>Lagavulin</i>	€		
Single Malt Scotch Whisky Rebus 10 years <i>Highland Park</i>	€		
Single Malt Scotch Whisky 14 years <i>Oban Distillery</i>	€		
Single Malt Scotch Whisky 10 years <i>Talisker</i>	€		
Highland Single Malt Scotch Whisky 12 years <i>The Macallan</i>	€		

ghiovini.it

