Biosseri

MENU DRINK

SIGNATURE DRINK
OTTIMI PER L'APERITIVO

APPLE-GINO (Analcolico)
Sabatini GINO°, Estratto di mela verde, Menta, Soda

RUM PUNCH (Leggero e speziato)
Clairin Rum, Cognac Martel VS, Lemongrass,
Zenzero, Bitters

ITALICUS CUP (Fresco ed avvolgente)
Italicus, Pompelmo rosa, Soda

YELLOW (Strutturato ed avvolgente)
Glenlivet 12 Whisky, Cordiale al Peperone, Mandarino

AMARO MA NON TROPPO (Amaro e fresco)
Amaro Tosolini, Vermouth Rosso, Citrus mix

UNCONVENTIONAL BLOODY (Saporito ed umami)
Absolut Vodka infusa al sesamo, Ardberg 10 Whisky,
Chutney pomodoro

CITRUS NEGRONI (Fresco ed amaro)
Vermouth, Bitter Fusetti Nature, Plymouth Gin,
3Cent Pompelmo rosa, Mandarine Oil

SOAP MARTINI (Morbido)
Absolut Vodka infusa alle foglie di lime Kaffir,
Riduzione di zenzero, Citrus, Fiori di sambuco

MARY GINFORD (Secco)
Malfy Gin, Grappa bianca, spicy ananas, lime

BIOSPRITZ (Leggero e frizzante)
Aperitivo Del Professore, Ginger Bio, Italicus, Bollicine

SIGNATURE DRINK
OTTIMI PER L'APERITIVO

MILANÈS (Amaro e profumato)
Bitter Fusetti Nature, Spicy Wine Mix

KIR (Fruttato e frizzante)
Red fruits cordial, Champagne Brut Collet

SPICY MULE (Speziato)
Vitoria Regia al timut, Lime, Melagrana

BLUE MOON (Secco ed agrumato)
Del Maguey Mezcal, Orange Liquor, Amara, Lime, Agave

VIRGIN BIOSPRITZ (Analcolico)
Monin Arancia, Tonica Bio, Zenzero Bio, Bergamotto

TO BITE...
SFIZIOSI E DA CONDIVIDERE

ENNA
con mozzarella, pecorino ennese grattugiato
in uscita e pistacchi

MARGHERITA DEL PENDOLO

FOCACCINA
con stracciatella e crudo

BIANCA
con gorgonzola, scarola riccia e alici

SFINCIONE CLASSICO