



Alessandro Borghese

il lusso della semplicità

drink list

VENEZIA
veneziana

SIGNATURES

POISON IVY	20
<i>Gin, estratto di mela, limone, sciroppo speziato</i>	
1 - 7 - 12	
LYCHEE IN PINK	20
<i>Italicus, Passoa, lime, soda al pompelmo</i>	
12	
APERITIVO SPINOSO	18
<i>Select, Spinello, soda, lime</i>	
12	
WILLY WONKA OLD FASHIONED	20
<i>Rum, chocolate bitter, simple syrup</i>	
1 - 7 - 8 - 12	

MOCKTAIL

CRANBERRY FALL	14
<i>Cranberry, sciroppo speziato, lime</i>	
HAPPY- APPLE	14
<i>Estratto di mela, sciroppo di rosmarino e zenzero, soda</i>	

BIRRE

ARA MISS P - PILS	10
FEMO STRIKE - IPA	11
DAME NA DRITA - APA	11
ALOUETTE - BLANCHE	11
DOLOMITI ANALCOLICA - LAGER	8
DOLOMITI GLUTEN FREE - LAGER	8

GIN

ITALIA

Cortina Mountain Gin- Floreale	12
Cr42 Falco – Balsamico e Floreale	11
Gil – Torbato	12
Gin Venesian – Balsamico	12
GIOVE, Gin Of Veneto – Fruttato	12
Pink – Agrumato	11
Selins Gin- Erbaceo	
Tzoa - Erbaceo	

UK

Elephant SLOE gin – Fruttato	13
Hendricks – Floreale	
Hayman Old Tom Gin- Agrumato	12
Plymouth London Dry – Agrumato	12
Porter's Tropical Old Tom Gin – Fruttato	11
Sipsmith London Dry – Agrumato	12
Smeatson's – Agrumato	15
Tanqueray Ten – Agrumato	12
Upperhand – Speziato	11

INDIA

Hapusa Himalaya – Speziato	12
----------------------------	----

USA

Aviation – Floreale	12
---------------------	----

OLANDA

Sylvius Dutch Dry Gin - Agrumato	11
----------------------------------	----

GIAPPONE

Ki No Bi – Agrumato e Speziato	15
--------------------------------	----

GUATEMALA

Xibal Gin – Balsamico e Speziato	12
----------------------------------	----

SPAGNA

Alkkemist – Fruttato e Floreale	15
---------------------------------	----

CANADA

Ungava - Balsamico	12
--------------------	----

VODKA

RUSSIA

Beluga	15
--------	----

FRANCIA

Grey Goose	12
------------	----

CANADA

Crystal Head	14
--------------	----

Long Drinks + 5

Cocktails + 6

RUM

MARTINIQUE

Clement Vieux Agricole Rhum 1976 120

CUBA

Santiago de Cuba Ron 20 Anos 40

VENEZUELA

Diplomatico Reserva Exclusiva 15

Diplomatico Single Vintage 2005 37

GUATEMALA

Zacapa 23 17

PERÙ

Millonario XO 28

HAITI

Clairin Vaval 31

FILIPPINE

Don Papa Baroko 15

JAMAICA

Appleton Estate 21y 40

WHISKY

ISLAY

Laphroaig 10y 13

Bowmore 12y 18

Lagavulin 16y 16

Caol Ila 12y 19

Signature Caol Ila 2007 Unchillfiltered 40

Elements of Islay Ar11 70

SKYE

Talisker 10y 14

HIGHLANDS

Aberfeldy 12y 26

Dalmore 18y 50

OBAN

Oban 14y 24

JURA

Jura 12y 26

SPEYSIDE

Glenlivet 18y 24

Long Drinks + 5

Cocktails + 6

KILMARNOC

Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Blue Label	50

IRLANDA

Bushmills The Original	10
------------------------	----

USA

Jack Daniels' Single Barrel	19
Woodford Reserve	16
Hudson Four Grain Bourbon	18

GIAPPONE

Nikka Taketsuru Pure Malt Black Edition	30
Shinobu Pure Malt Mizunara Oak	40

CANADA

Canadian Club	12
---------------	----

COGNAC & BRANDY

FRANCIA

Remy Martin XO	45
Courvoisier V. S. O. P	15
Morin Calvados	15
Chevalier Armagnac	15

ITALIA

Vecchia Romagna 3 Botti	15
Vecchia Romagna Riserva 18	

SPAGNA

Cardenal Mendoza Gran Riserva	15
-------------------------------	----

Long Drinks + 5

Cocktails + 6

GRAPPE E DISTILLATI

CAPOVILLA

Distillato di Lamponi Selvatici	36
Distillato di Albicocche del Vesuvio	24
Distillato di Pesche Saturno	22
Distillato di Prugne Selvatiche	24
Distillato di Mele cotogne	22
Distillato di Pere Williams	20
Grappa di Amarone	16

FRANCOLI

Blend N. 4	16
Blend 88 Barriques	18
Sorsi di Luce	15

BERTA

Grappa Tre Soli Tre	25
---------------------	----

BONOLLO

Grappa Of Dorange	15
-------------------	----

LIQUORI

LIQUORI ITALIANI	11
LIQUORI STRANIERI	12

SODAS

Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, The Freddo	6
---	---

CAFFETTERIA

ESPRESSO	
Liscio	2
Macchiato	2
ESPRESSO DOPPIO	
CORRETTO	5
DECAFFEINATO	3
SHACKERATO	8
ORZO	3
CAPPUCCINO	4
LATTE MACCHIATO	5
THÈ E TISANE	5

<i>Long Drinks</i>	+ 5
<i>Cocktails</i>	+ 6

LISTA INGREDIENTI ALLERGIZZANTI

- 1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut*)
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Frutta a guscio e loro prodotti (*mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasilie, pistacchi, noci macadamia*)
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

INFO

Per eventuali Intolleranze ed allergie, i Signori Ospiti sono pregati di leggere le seguenti informazioni obbligatorie al Consumatore Finale.

Disposizioni regolamentate dal Regolamento (CE) n. 1169/2011 e Decreto Legislativo n. 231/2017

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche della tabella ufficiale ai sensi del Reg. UE 1169/11 contenuto nel menù. Inoltre tutti gli ingredienti presenti in questo menù e considerati allergeni, sono accuratamente specificati al fine di ridurre al minimo eventuali problematiche nei confronti di soggetti a rischio.

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Informazioni utili sulle materie prime usate in questo Locale

Materie prime/Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04; la presenza di eventuali allergeni sono indicati nel libro ingredienti del Locale e sul Menù.

Consumo a Crudo – i prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 1276/2011 che modifica "l'allegato III del Reg. CE n. 853/2004 relativamente al trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano".

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con () sono preparati con materie prime di qualità superiore, congelate o surgelate all'origine.*

Lo Staff

* I prezzi sono espressi in €

Le opere esposte all'interno del ristorante sono oggetto di vendita

SHARE YOUR EXPERIENCE



share
@ab_illusodellasemplicita



AB Normal srl
Entertainment company

www.alessandroborghese.com