



N O S T R O

---

COCKTAIL & GIN

---

# NOSTRO

---

I NOSTRI COCKTAIL

Non ci limitiamo a cercare nuovi sapori solo nel cibo:  
la nostra ricerca si estende anche ai **NOSTRI**  
Cocktails, che rappresentano la nostra passione per  
l'esplorazione dei sapori.

Creati con un mix innovativo di ingredienti provenienti  
da tutto il mondo, i nostri cocktail sono pensati per  
abbinarsi perfettamente ai nostri piatti,  
elevando l'esperienza a un livello superiore e aprendo  
una finestra sul mondo del gusto.

*Nostro Bistro*

A watercolor illustration of various tropical leaves, including palm fronds and banana leaves, arranged in a circular pattern. The leaves are rendered in shades of green, yellow, and brown, with soft, painterly textures. The composition is centered around a large white circle that contains the text.

N O S T R O

---

I N O S T R I C O C K T A I L

---

## **I NOSTRI COCKTAIL**

### **L'URAGANO**

Whiskey  
Ananas  
Angostura  
Limone  
Sciroppo Passionfruit

### **IL NERONE**

Campari bitter  
Vermut mix  
Whisky  
Cointreau  
Tabasco

### **L'ORGOGLIOSO**

Gin  
Stravecchio  
Sciroppo Lime  
Gingerbeer  
Angostura

### **AH!PERÒ**

Aperol  
Vodka  
Cynar  
Arancia  
Zucchero  
Top prosecco  
Angostura

**10,00 €**

## **I GRANDI CLASSICI**

### **LA PALMA**

Tequila  
Agave  
Lime  
Top Soda al Pompelmo

### **DON TOMMASO**

Tequila  
Agave  
Cointreau  
Arancia

### **IL LATO SUD**

Gin  
Rum Agricolo  
Limone  
Zucchero  
Menta

### **MAI DAI!**

Rum Mix  
Cointreau  
Lime  
Orzata  
Zucchero

**10,00 €**

## **I NOSTRI “ALCOOL FREE”**

### **IL VIVACE**

Passion Fruit  
Lime  
Pompelmo  
Menta  
Top Gingerbeer

### **IL MEDITERRANEO**

Sambuco  
Limone  
Bitter Orange  
Top Tonica

### **LO SFIZIO**

Sciroppo Vanilla  
Cedrata  
Lime  
Top di Arancia

**7,00 €**



N O S T R O

---

GIN EXPERIENCE

---

## **GIN CITADELLE**

### **Francia – Citadelle**

Utilizzate 19 Botaniche per la produzione, quali viola, coriandolo del Marocco e scorza di limone.

Bouquet speziato, aromatico e seducente, con sfumature piccanti.  
Un' espressione francese del gin morbido e delicato!

**10 €**

## **GIN MARE**

### **Spagna – Vilanova**

Infusione di 8 botaniche accuratamente selezionate, per evocare le perfette caratteristiche organolettiche della natura mediterranea nella terra spagnola come il basilico dell'Italia, il rosmarino della Grecia, il timo della Turchia. Ricco di note speziate ed erbacee, si presenta con un gusto saporito, con leggere note amare ed erbacee.

**10 €**

## **NORDES**

### **Spagna – Galizia**

Gin ottenuto dalla distillazione del vino albarino, tipico spagnolo, con infusione di un mix di spezie galiziane, tra cui salvia, menta piperita, cardamomo, zenzero e salicornia. Profilo sapido, porta con sé le sfumature del mare, morbido, fresco e leggero!

**10 €**

## **XORIGUER MAHON**

### **Spagna – Mahon**

Gin ottenuto dalla distillazione di vino con una miscelazione di bacche di ginepro e di altre erbe aromatiche. Marcati sentori di ginepro, note di legno ed erbe aromatiche, profondo ed intenso al palato, con note leggermente agrumate e pepate.

**8 €**



## **BIG GINO**

### **Italia – Treviso**

Roby Marton, uno dei più originali e famosi creatori di Gin nostrani, ha ideato un gin dal profilo fresco e morbido, dall'infusione delle classiche botaniche come ginepro, scorze d'agrumi, pepe rosa, liquirizia e l'aggiunta di pomelo e bacche di pimento.

Distillato artigianale, non filtrato, prodotto in piccole quantità, di grande finezza ed eleganza, con note leggermente dolci di spezie e agrumi.

**10 €**

## **BOBBY'S**

### **Olanda – Schiedam**

Gin olandese nato da una miscela di botaniche indonesiane, tra cui bacche di rosa canina e pepe di Giava, citronella e zenzero.

Aromatico e floreale, di grande piacevolezza, note dolci di rosa e agrumi, con sentori balsamici e speziati. Consigliato con la Tyrol Tonic, per un gin di estrema morbidezza e freschezza!

**11 €**

## **GIN ROKU**

### **Giappone – Honshu Tohoku**

Gin nato da 6 botanicals giapponesi ed 8 tradizionali, tra cui fiori e foglie di ciliegio, tè Sencha, pepe Sansho, coriandolo e bacche di ginepro. Profumi floreali e agrumati, accompagnati da un sorso espressivo e piacevole, morbido, delicato, elegante.

**10 €**

## **HENDRICK'S**

### **Scozia – Lowlands**

Considerato dal Wall Street Journal "Il miglior Gin al mondo", prodotto in 2 antichi alambicchi quali il Carter Head costruito artigianalmente nel 1948 e il Bennet Still ideato nel 1860 da mastri ramai inglesi. Utilizzate 11 botaniche per la produzione, come i cetrioli tedeschi, i petali di rosa della Bulgaria, achillea, iris e sambuco. Un gin con note floreali e speziate, dal gusto morbido e rinfrescante, ottimo servito con una fetta di cetriolo!

**10 €**

## **KAPRIOL**

**Italia – Treviso**

Questo gin si compone di ben oltre 15 botaniche, tra le quali spiccano il luppolo, origano, alloro, angelica e pino mugo. Al naso si presenta fresco e balsamico, che ricorda i boschi di montagna; al palato morbido e persistente, con aromi erbacei ben bilanciati. Assente di agrumi, per ottenere un gin tonic fresco e dissetante, viene consigliato l'abbinamento con elementi aspri, come lime o pompelmo.

**8 €**

## **TANQUERAY**

**Scozia – Fife**

Quattro distillazioni nei tradizionali alambicchi con l'aggiunta appena prima della distillazione di sole 4 botaniche, bacche di ginepro, radice di angelica, coriandolo e liquirizia.

Un gin con profumi delicatamante speziati e florali, morbido e rotondo in bocca, con un finale secco e asciutto, ben equilibrato.

**8 €**

## **MONKEY 47**

**Germania – Foresta Nera**

Gin prodotto da un esperto mastro distillatore tedesco, Christoph Keller, che si serve di 47 botaniche infuse nell' acqua sorgente della Foresta Nera e di vasi di terracotta per l'affinamento di 3 mesi. Un gin sorprendente, con un bouquet complesso di agrumi e ginepro, con una parte di aromi floreali; un gusto deciso, ma allo stesso tempo armonico, intenso ed equilibrato, complesso, con un finale tutto da scoprire.

Considerato tra i migliori Gin al mondo!

**12 €**

*Alla Salute!*



MENU&INFO

**CHI CI AMA CI SEGUA.. E CONDIVIDA**

 Nostro Bistro  nostrobistrobz

