



**BO
TA
NIC**
FUSION & COCKTAIL

MENU

Cocktails & After dinner

Aperitivo

dalle 18:30 alle 21:00

CLASSICO

A PARTIRE DA 10€

Scegliendo il tuo Cocktail o Calice dalla lista avrai in abbinamento una selezione dello chef a base di pesce misto.

CLASSICO VEGGY

A PARTIRE DA 10€

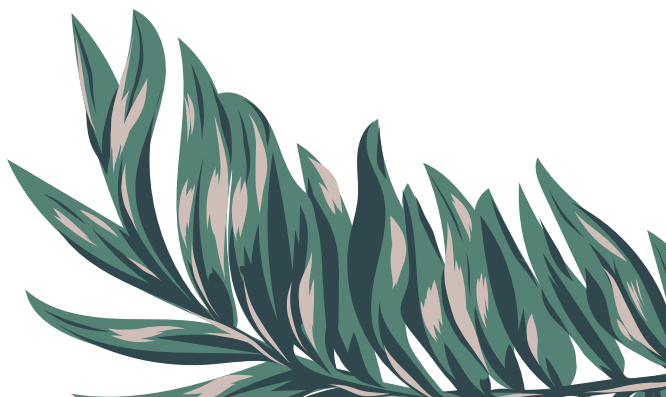
Scegliendo il tuo Cocktail o Calice dalla lista avrai in abbinamento una selezione vegetariana dello chef.

PREMIUM

20€

Scegliendo il tuo Cocktail o Calice dalla lista avrai in abbinamento un piatto premium con selezione dello chef a base di pesce misto.

Consulta la nostra lista cocktails o chiedi direttamente allo staff!



Signature Cocktails

CERIMONIAL MARTEANI - 11€

Tenore alcolico: Medio-Basso

Ingredienti: Sake Dassai 45, Liquore alla Camomilla, Sciroppo di Passion Fruit, Tea ai fiori di Osmanto, Orange bitter, Essenza di menta.

IL MONACO - 10€

Tenore alcolico: Basso

Ingredienti: Buffalo Trace Bourbon, Liquore AnchoReyes, Sciroppo di Agave, Chinotto.

Sentori: Amarognolo, vanigliato e leggermente speziato.

L'ULTIMO SAMURAI - 12€

Tenore alcolico: Alto

Ingredienti: Rum Santiago de Cuba scuro, Rum Pusser's 151 overproof, Succo di Ananas, Succo di Limone, Sciroppo di Mango, Assenzio, Angostura.

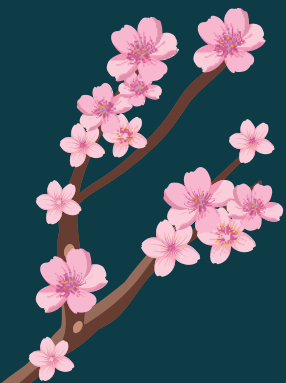
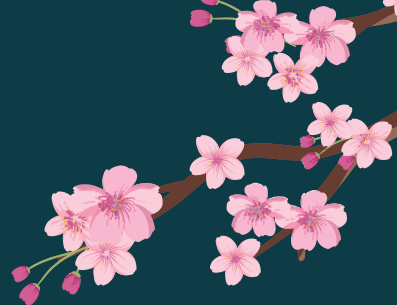
Sentori: Secco e aromatico con finale dolce.

MONTE FUJI - 13€

Tenore alcolico: Medio-Basso

Ingredienti: Tequila Rojo Rooster blanco, Mezcal Verde, Blu Curacao, Disaronno, Succo di Lime, Acqua Tonica.

Sentori: Leggermente amaro con un velo di affumicatura. Agrumato e Amaretti.





SAKURA - 11€

Tenore alcolico: Basso

Ingredienti: Vodka Moskovskaya, Liquore di Violetta, Cordial ai fiori di Ibisco, Succo di Cranberry.

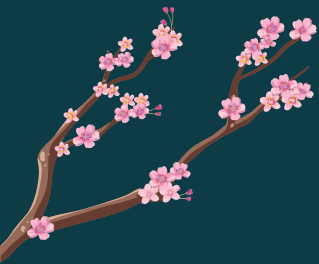
Sentori: Dolce e floreale

RONIN - 12€

Tenore alcolico: Alto

Ingredienti: Rum Black Tears Spiced , Liquore al Cacao, Liquore alla Menta, Panna fresca vegetale, Noce Moscata.

Sentori: Cacao, panna e caffè

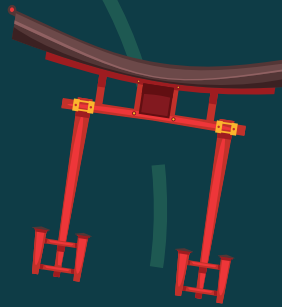


MEMORIE DI UNA GEISHA - 10€

Tenore alcolico: Basso

Ingredienti: Grappa di rose, Sciroppo di Lychee, Supasawa, Angostura, Ginger Ale.

Sentori: Dolce con leggere note amaro-gnole

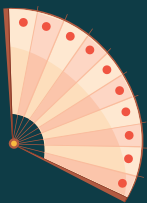


HARAKIRI - 11€

Tenore alcolico: Alto

Ingredienti: Bitter Carpano, Vermouth Carpano, Liquore al Ginseng, Orange bitter, Essenza al Pepe nero.

Sentori: Secco, erbaceo e speziato.



ORIGAMI - 10€

Tenore alcolico: Alto

Ingredienti: Gin Empire, Liquore Galliano, Sake allo Zenzero, Liquore alla Liquirizia, Succo di Lime.

Sentori: Anice e Liquirizia con una leggera sfumatura piccante



Analcolici



LANTERNA VOLANTE - 8€

Tenore alcolico: Zero

Ingredienti: AmaroZero, Sciroppo di Cannella, Soda al Pompelmo Rosa.

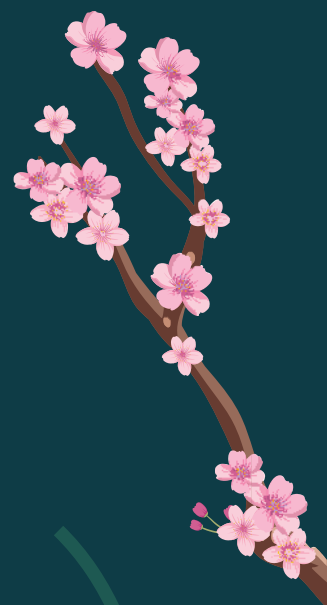
Sentori: Dolce-Aspro, fresco, agrumato.

LA VIA DELLA SETA - 8€

Tenore alcolico: Zero

Ingredienti: Succo di Cranberry, Succo di Lime, Sciroppo di Vaniglia, Soda Water.

Sentori: Aspro e agrumato.



SHAOLIN TEMPLE - 8€

Tenore alcolico: Zero

Ingredienti: Succo di Lime, Sciroppo di Melograno, Ginger Ale.

Sentori: Dolce





Gin

Empire

Fresco e pulito. Sentori tipici di un buon London Dry, nota persistente di ginepro con leggeri sentori agrumati dati da scorza di arancio e limone.

10€

Barber's Gin *(Londra UK - 40%)*

Asciutto e diretto. Erbaceo con note di ginepro. Adatto sia alla degustazione con acqua tonica sia in miscelazione.

12€

Fifty Pounds *(Londra UK - 43,5%)*

Bouquet aromatico elegante e ricco. I toni speziati si integrano a note agrumate e fresche. Carattere fresco con note finali di violetta.

12€

Sakurao Classic *(Hiroshima JP - 40%)*

Al naso è intenso e agrumato. Al palato è fresco con note di tè verde e zenzero.

12€

Insulae *(Palermo IT - 42%)*

Delicato, ricco e rinfrescante grazie alla nota agrumata. Notevole presenza della componente aromatica tipica della macchia mediterranea. Leggero sentore speziato tipico del pepe Sichuan.

12€

Aviation *(Portland USA - 42%)*

Fresco e vegetale. Note speziate di cardamomo e cannella. Finale morbido e floreale.

12€

Etsu Pacific Ocean Water *(Hokkaido JP - 45%)*

Esotico ed intrigante. Corposo, avvolgente e intenso. Retrogusto di angelica e ginepro.

13€

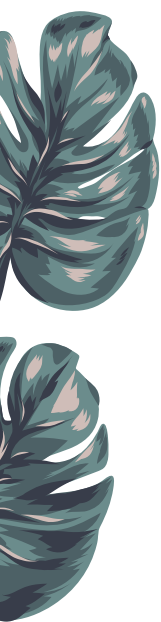
Ramsbury *(Wiltshire UK - 50%)*

Erbaceo e leggermente fruttato grazie alla mela cotogna e alla cannella. Aromatico ed equilibrato. Finale dolce e speziato.

12€



<p>Akori Cherry Blossom <i>(Barcellona ES - 40%)</i> Morbido e floreale. Note eleganti di ciliegio e zenzero. Finale pulito.</p>	12€
<p>Royal Windsor <i>(Londra UK - 37,5%)</i> Speziato e leggermente piccante. Buona dolcezza sul finale dovuto alle scorze d'arancia, ai petali di rosa e lamponi.</p>	12€
<p>Sacred Pink Grapefruit <i>(Londra UK - 43,8%)</i> Vibrante e vivace con spiccate note di agrumi date dall'infusione di pompelmi rosa italiani e spagnoli.</p>	14€
<p>Rena41 <i>(Sassari IT - 44,4%)</i> Al naso intenso e fresco con sentori di pompelmo e ginepro. Gusto equilibrato e fresco grazie agli agrumi e al mirto, finale floreale.</p>	12€
<p>Ginepraio Organic Tuscan Dry Gin <i>(Firenze IT - 45%)</i> Realizzato con 3 tipi diversi di ginepro per garantire un gusto unico. Le note floreali sono date da due piante selvatiche, la rosa canina e l'helychrisium.</p>	12€
<p>Ginepraio Organic Mediterrean <i>(Firenze IT - 43%)</i> Mandarino verde, arance amare, origano e carota selvatica unite al ginepro toscano, danno vita ad un gin fresco e intenso</p>	14€
<p>Seven Hills <i>(Torino IT - 43%)</i> Sentori di agrumi e camomilla. Al gusto risulta fresco grazie al sedano con note dolci di melagrana equilibrate dalle arance amare. Il finale secco è dato dal carciofo.</p>	12€
<p>Yu Gin <i>(Angoulême FR - 43%)</i> Bilanciato e aromatico. La freschezza della liquirizia e del lime danno equilibrio ai forti sentori del ginepro. Cuore Francese dal carattere orientale grazie alle due botaniche pepe di sichuan cinese e yuzugiapponese.</p>	12€
<p>Kapriol Grapefruit & Hibiscus <i>(Treviso IT - 40,7%)</i> Agrumato balsamico e delicato. I migliori pompelmi siciliani uniti ai migliori fiori di ibisco italiani danno origine a una combinazione unica e un equilibrio perfetto tra amaro e dolce.</p>	12€
<p>Rivo <i>(Lago di Como IT - 43%)</i> Al naso balsamico e floreale, con sentori di spezie, ginepro e sottobosco. In bocca ricco, intenso, fresco, elegante e balsamico.</p>	12€
<p>Principum <i>(Reggio Calabria IT - 40%)</i> Al naso agrumato con qualche nota balsamica. In bocca caldo, secco, avvolgente e molto aromatico.</p>	12€



AMARI E LIQUORI

SELEZIONE 5€

Montenegro - Disaronno - Sambuca Molinari -
Omphiko Mastiha - Cynar - Cynar 70 proof -
Caffé Borghetti - Fernet Branca - Brancamenta

SELEZIONE 7€

Chinotto - Ciliegia - Liquirizia -
Nocciola - Camomilla - Zenzero

Distilleria Quaglia

Rupes - Sirene Canto Amaro - Venti
Amaro Bruno - Jefferson - Fred Jerbis

SELEZIONE SAKE 6€

Umeshu (prugna giapponese)

Sake Yuzu (agrume giapponese)

Sake al Sumomo (pesca giapponese)

Sake allo zenzero

GRAPPA

SELEZIONE 5€

Trentina tradizionale giovane
Trentina Barrique

SELEZIONE 8€

Storica Bianca
Havaldsen (Acquavite Norvegese)
Grappa Nonino Riserva 2 anni



BAR *Dopocena*

Acqua Panna/San Pellegrino	3€
Calice Bianco/Rosso fermo	da 7€ a 9€
Calice Franciacorta/Cremant	9€
Calice Champagne	12€
Calice Sake Dassai 45	9€
Bibite in vetro	7€

Birre **ARTIGIANALI**

Postwave Helles Lager Fresca, leggera, note erbacee	8€
Postwave Wheat Ale Bianca, fruttata, note di cereale	8€
Postwave Session Ipa Sentori di agrumi con finale amarognolo	8€
Postwave Apa Rossa, leggera e leggermente amara	8€



Distillati

RHUM, RON, RUM

Santiago de cuba 8 años - 40% (Cuba)	8€
Santiago de cuba 11 años - 40% (Cuba)	10€
Black tears dry spiced 40% (Cuba)	8€
Santa teresa 1796 40% (Venezuela)	12€
Appleton estate 21 años - 43% (Jamaica)	20€
La Hechiceros solera - 21 40%(Colombia)	12€
Pusser's rum 151 proof 75% (Guyana)	15€
Minoki - 40%(Japan)	12€
Ron Millonario XO - 40% (Perù)	16€
Trois rivières rhum blanc agricole 50% (Martinica)	8€
Clairin casimir rhum blanc 48,3% (Haiti)	12€
Clairin communal rhum blanc 43% (Haiti)	10€
Clairin sajours rhum blanc 51% (Haiti)	12€



SELEZIONE DON PAPA (Filippine)

Rye aged rum - 45%	14€
Port Casks - 40%	13€
Sherry Casks - 45%	12€
Baroko - 40%	11€
7 Years - 40%	10€

BOURBON WHISKEY

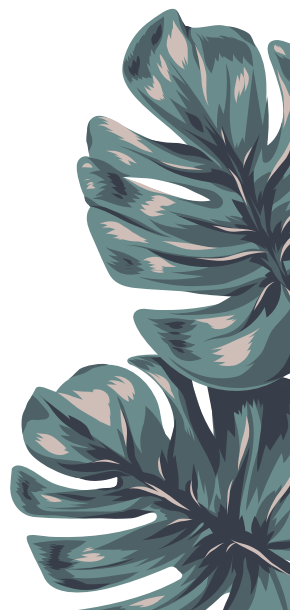
Michter's	15€
Bulleit	12€

RYE WHISKEY

Michter's	15€
Wild Turkey	12€

SCOTCH WHISKEY

Johnnie Walker Blue Label	30€
Lagavulin 16 Single Malt	14€
Talisker Skye Single Malt	12€
Johnnie Walker Black Label	8€





IRISH WHISKEY

Teeling Blackpitts Single Malt	13€
Teeling Single Malt	12€
Teeling Small Batch	10€

FRENCH WHISKEY


Amaethon Single Malt	11€
----------------------	-----

JAPANESE WHISKY

The Tottori	12€
The Tottori “ex bourbon barrel”	14€
The Chita Single Malt	13€
Kamiki	12€
Kasei	12€

TEQUILA

Casamigos Blanco	14€
Rooster Rojo Reposado	10€
Rooster Rojo Blanco	8€
El Jimador Blanco	8€





MEZCAL

Iba 40 Organic	16€
Vida Del Maguey	14€
Verde	10€

COGNAC

Bache Gabrielsen VSOP	12€
Martell VS	10€

BRANDY

Carlos 1 Brandy	10€
Stravecchio Branca	6€

VODKA

VKA (Italia)	9€
Nikka coffey (Japan)	9€
Eiko (Japan)	8€
Belvedere (Polonia)	7€
Stoli (Lettonia)	6€
Moskovskaya (Lettonia)	6€



After dinner

FRITTI

- Polpette di calamari** 🌿 8€
Calamari, cipolla, fecola di patate, fili di pasta sfoglia, salsa agrodolce
- Spring roll croccante** 🌿 7€
Cosce di pollo, germogli di bambù, salsa tartara, salsa agrodolce
- Polpo in leggera tempura** 🌿 16€
Con maionese allo yuzu
- Gamberoni in crosta di pistacchi** 🌿 🥜 🍷 8€
con salsa tartara

VAPORE

- Edamame** 5€
Baccelli di soia
- Gyoza** 🌿 7€
Ravioli di carne di manzo e verza
- Chashao** 🌿 🍷 8€
Ravioli di carne di suino e spezie
- Shaomai** 🌿 🍷 🥜 8€
Ravioli di gambero
- Gamberi thai spicy** 🌿 🥜 🍷 8€
Ravioli di gambero e salsa thai spicy
- Edamame e Tartufo** 🌿 🍷 6€
Ravioli vegetariani





KATSU SANDO

Iberico 🌿

Con pregiato maiale Iberico, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

14€

Ebi 🌿 🍷 🥄

Con gamberi marinati al burro, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

13€

Merluzzo 🌿

Con crocchetta di merluzzo, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

13€

Chicken 🌿

Con pollo marinato in salsa New Orleans, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

12€

Japo 🌿

Con wagyu A5, manzo, salsa tonkatsu, senape Giapponese, salsa tartara, cipollotto

15€

DESSERT

Mochi gelato 3pz

a scelta tra Yuzu, Mango, Matcha Green Tea, Cocco

7€

Emerald 🌿 🍷 🥄

Semifreddo al pistacchio, con cuore e glassa al pistacchio

8€



ALLERGENI



GLUTINE



LATTOSIO



CROSTACEI



PICCANTE



FRUTTA SECCA

* IL PIATTO PUÒ
ESSERE CHIESTO
SENZA ALLERGENE

Coperto 3€