

# LA TÈ RiA

## BEVI CON NOI

I nostri nuovi signature drink sono il risultato di una sapiente selezione di aromi e botaniche provenienti da tutto il mondo, associata a processi di infusione, affinamento e bilanciamento di sapori e consistenze.

In questa drink list troverai tre grandi famiglie di cocktail:

- **SHAIVILIZATION**, in cui il tè è protagonista come filo conduttore tra civiltà e culture diverse, racchiudendone l'essenza attraverso un viaggio spazio-temporale.
- **NATURA**, fonte di vita e di energia, in cui si esplorano le potenzialità benefiche dei vari ecosistemi del nostro pianeta.
- **ELISIR**, in cui la parte alcolica si lega a ingredienti naturali, tradizionalmente impiegati per favorire il benessere del corpo e della mente.

## SHAIVILIZATION

TEABETAN • 8°

11 €

Arrack, sciroppo di burro ghee, osmanto, tè tibetano, lime

*Tradizionalmente il tè tibetano viene servito con il burro. Il ghee (elemento purificante), l'Arrack (distillato di linfa fermentata di fiori di cocco) e l'osmanto (tipico fiore dell'Himalaya dai sentori di albicocca) caratterizzano la consistenza e il sapore del drink.*

FRUTTATO - VELLUTATO - MEDITATIVO

BISCUIT SOUR TEA • 10°

11 €

Gin, tè nero, miele, limone, spuma alla frolla

*Tutta tradizione British, per un drink profumato e avvolgente. Insieme all'immane gin inglese, il limone infuso nel tè si lega al velluto alla frolla, elemento caratterizzante che ricorda il classico abbinamento con la biscotteria secca, croccante e burrosa.*

BISCOTTO - AGRUMATO - BRITISH

SHAY • 0°

8 €

Tè Gunpowder, menta, timo, datteri, tonica

*Drink dedicato alla tradizione del tè in Maghreb. Analcolico e fresco, il timo richiama sentori erbacei, mentre la menta unita al tè verde ha effetti tonificanti e digestivi.*

ERBACEO - AMARO - TONIFICANTE

GONG BU CHA • 10°

13 €

Ming River Sichuan Baijiu, tè blu Oolong semi-fermentato, Jun, zenzero

*L'antica cerimonia del tè in un drink. Il Jun, parente del kombucha ma nutrito con miele crudo, è aromatizzato al Lapsang (tè cinese affumicato), il tradizionale Baijiu dona corpo e struttura mentre lo zenzero inserisce proprietà benefiche e una nota piccante.*

SPEZIATO - AFFUMICATO - RITUALE

TÈRAPEIA • 9°

12 €

Rakomelo, tè greco di montagna, Diktamo, limone, velluto al fieno greco

*Il drink del benessere. Composto da erbe mediche che favoriscono il naturale funzionamento dell'organismo, il tè greco si unisce al dittamo (antisettico naturale) e al rakomelo, vino greco a base di miele tradizionalmente utilizzato per curare i mali di stagione.*

FLOREALE - VEGETALE - TERAPEUTICO

# NATURA

LYMPH ● 11°

11 €

**Whiskey Rye, linfa di betulla, sciroppo d'acero, citric, aria di pino mugo**

*Un drink fresco, come la nostra nuova proposta. La linfa di betulla depura l'organismo, il pino mugo dona un sapore balsamico, il Whiskey Rye definisce la parte alcolica con un finale asciutto, mentre lo sciroppo d'acero è un'ottima alternativa ipocalorica allo zucchero.*

FRESCO - BALSAMICO - DRENANTE

TASTY ISLAND ● 8°

12 €

**Rum agricolo, succo di guava, Falernum homemade, lime e papaya oleo**

*Un drink fruttato e agrumato, ma anche ricco di vitamine grazie all'oleo saccharum di lime e papaya. Il succo di guava conferisce morbidezza e benefici per il sistema circolatorio, mentre il rum agricolo caratterizza il drink insieme alla freschezza del Falernum.*

TROPICALE - FRUTTATO - VITAMINICO

SAND FIZZ ● 0°

8 €

**Aloe Vera, Spicy mix, soda allo zenzero**

*In questo drink analcolico, l'aloë vera (una delle poche fonti di idratazione del deserto) bilancia i toni speziati e piccanti dello spicy mix e della soda allo zenzero.*

SPEZIATO - FRESCO - DISSETANTE

MAR≈TINI ● 21°

12 €

**Gin, Vermouth Dry al lichene islandico, aria di mare al muschio marino**

*Un Martini cocktail dai sapori marini. I sentori del lichene caratterizzano il Vermouth all'interno del drink, l'aria di mare ricorda la brezza fresca e salmastra, resa balsamica dal muschio che stimola le funzioni digestive.*

SAPIDO - ASCIUTTO - OCEANICO

GREEN HORNET ● 10°

12 €

**Vodka all'ortica, succo verde fermentato, limone, tonica, clorofilla**

*Un drink green, come la nostra filosofia del benessere. L'ortica è un rimedio per i problemi muscolari e ossei, il succo di verdure lacto-fermentato è ricco di probiotico ed enzimi che favoriscono l'assimilazione di nutrimento e la digestione. La tónica per il tono amaro e la clorofilla per il tocco decorativo.*

VEGETALE - AMARO - PROBIOTICO

# ELISIR

FILTRO DE AMOR ● 7°

12 €

**Pisco, elisir di maca e passion fruit, agave, lime, soda al mate**

*Fin dall'antichità le popolazioni pre ispaniche, soprattutto gli Inca, utilizzavano la maca peruviana a scopi afrodisiaci: il Pisco ci porta in Perù, il passion fruit favorisce il potere inebriante, mentre il mate, tonico e stimolante, incrementa i sentori freschi.*

FRUTTATO - ASCIUTTO - AFRODISIACO

RELAXING DROPS ● 10°

11 €

**Vodka, miele al luppolo, cordiale vischio e camomilla, pera, succo di limone**

*Un drink dalle caratteristiche distensive. Tutti gli ingredienti che lo compongono sono infatti conosciuti per le loro proprietà rilassanti, che favoriscono il riposo e il recupero energetico.*

AGRUMATO - FRUTTATO - RILASSANTE

BEBIDA DA FORÇA ● 12°

13 €

**Cachaça, kombucha al caffè, tonico di guaraná e açai, polvere di acerola**

*Drink dedicato al Brasile e all'Amazzonia. La Cachaça, distillato tipico del Brasile, è la base alcolica a sostegno del kombucha di caffè (probiotico ed energizzante) e del tonico al guaraná e açai (ricco di vitamine), che come l'acerola in polvere esplica proprietà antiossidanti.*

VEGETALE - TOSTATO - ENERGIZZANTE

POZIONE ONIRICA ● 7°

12 €

**Tequila, elisir di Calea Zacatechichi, horchata alla pitaya, polvere di papavero**

*Conosciuta anche come erba dei sogni, la Calea Zacatechichi era usata da Maya e Aztechi per indurre uno stadio onirico vivido e lucido, e favorisce la connessione con gli spiriti dei sogni. L'horchata tipica del Messico dalle note speziate e aromatizzata alla pitaya, fonte di vitamine, mentre la polvere di papavero ha effetti benefici sul riposo.*

SPEZIATO - SOAVE - RIFLESSIVO

ACQUA RIGENERANTE ● 0.2°

8 €

**Kéfir di açai, succo d'uva, miele al kiwi, soda agli agrumi**

*Il nostro kéfir è un lacto-fermentato a base di acqua di açai, probiotico e vitaminico. Il miele al kiwi conferisce dolcezza e un apporto estremamente vitaminico al drink.*

FRUTTATO - AGRUMATO - VITAMINICO