

CARDAMOMO

Chi siamo

Pizzeria **artigianale** con forno a legna, **Cardamomo** nasce nell'agosto 2006 ed è l'evoluzione di quel primo passo compiuto dai suoi due soci fondatori, Mohamed Farouq detto "Momo" e Alessandra Giannelli, che nel 1999 aprirono, a pochi passi dalla sede attuale, un piccolo laboratorio artigianale di pizza da asporto.

E' dall'incontro e dall'unione di due culture (italiana lei, marocchino lui), due caratteri e due realtà professionali differenti, che ha avuto inizio quello che entrambi, idealmente, definiscono un entusiasmante **"viaggio"** intrapreso, ciascuno con il proprio **bagaglio** di esperienze e con la propria creatività, (ma anche una valigia vuota da riempire strada facendo) con eguale passione e con l'obiettivo condiviso di fare partecipi gli altri di ogni tappa e di ogni nuova esperienza proprio come si fa, al ritorno da un viaggio, con le scoperte più care e preziose.

Lui: artigiano pizzaiolo dotato di una innata sensibilità per l'arte della panificazione - merito forse anche di una tradizione che risale alla notte dei tempi: ancora oggi in **Marocco** le famiglie preparano il pane in casa e lo portano al forno (a legna) per la cottura. Con la stessa meticolosità di un alchimista, si prende cura del proprio Lievito Madre allevandolo e nutrendolo quotidianamente; osservandolo, assaggiandolo e odorandolo per capirne le caratteristiche e intervenire, al bisogno, in modo che sia sempre maturo e con il giusto grado di acidità.

Lei: un passato da organizzatrice di viaggi di incentivazione e pianificatrice di eventi, si dedica con curiosità e passione alla ricerca di cose buone e belle dal mondo. A lei si devono lo studio di questo nuovo menu e delle sue ricette e le preparazioni dolci.

Perché Cardamomo

Cardamomo è una tra le **spezie** più selvatiche al mondo ed è giunto in Europa dall'Oriente attraverso le piste carovaniere percorse dai mercanti arabi.

Ancora oggi sono gli arabi i maggiori consumatori di cardamomo. Un'usanza, mantenuta viva dai beduini, consiste nell'infilare qualche seme nel beccuccio della caffettiera per consentire al caffè di aromatizzarsi mentre viene versato nella tazza: è il **qahwa**.

Per migliaia di anni il cardamomo, con le sue piante simili a gigli con fusti dalle foglie lanceolate alte sino a quattro metri e i suoi piccoli semi scuri racchiusi in capsule di colore verde, è cresciuto spontaneamente e ancora oggi continua a resistere ad ogni tentativo di "addomesticamento", tanto che non c'è altro modo di raccoglierlo che a mano. Questo ne fa una delle spezie più costose al mondo, superata soltanto dallo zafferano e dalla vaniglia.

Leggermente piccante, dall'aroma di limone ed eucalipto, il cardamomo vanta riconosciute virtù **digestive** e **rinfrescanti**, ma gli si attribuiscono anche qualità **fortificanti** e... **afrodisiache**. Ingrediente base della cucina speziata nordafricana e del sud est asiatico, il prezioso seme del cardamomo è ottimo anche nella preparazione dei dolci e trova il suo abbinamento ideale con il cioccolato, di cui esalta il sapore.

Non poteva esserci dunque nome più appropriato per riassumere l'essenza di questo locale e la filosofia dei suoi titolari, nome che da solo, con la sua storia, è capace di evocare il fascino di viaggi esotici, avventure e commerci, oltre che di rimandare con simpatica immediatezza ad una delle due anime dell'attività:**Momo** appunto!

«Fatte 'na pizza c'a pummarola 'n coppa vedrai che il mondo poi ti sorriderà. »

Così cantava il grande Pino Daniele e come dargli torto!

La pizza è un piatto genuino, semplice, ma al tempo stesso ricercato, fragrante, saporito, gustoso, allegro e trasversale per latitudine, ceto e fascia di età al punto da aver conquistato, nella storia, anche nobili e sovrani.

Originaria della cucina partenopea e nata come *street food* da consumarsi in piedi alla spicciolata, la pizza, con la sua attuale connotazione, di strada ne ha fatta davvero tanta!

Non vi è regione, città o paese d'Italia dove non si sia diffusa adeguandosi ai vari gusti e stili, focolare dove non ci si sia cimentati nella sua preparazione, tanto da essere diventata il piatto simbolo per eccellenza conosciuto ed imitato in tutto il mondo ed il suo nome, un termine che non ha certo bisogno di traduzione.

Questo nuovo menu si propone come un itinerario di viaggio attraverso l'Italia e i suoi territori alla scoperta dello straordinario patrimonio gastronomico del Belpaese e di quella inesauribile commistione di sapori e di saperi, di tipicità, di originalità e di fantasia in un gioco senza fine di combinazioni che sono il fiore all'occhiello della nostra cucina e rappresentano un vero e proprio fenomeno culturale unico al mondo.

Il nostro viaggio arriva a lambire le coste del Marocco dove la pizza, così come noi oggi la conosciamo, non ha forse una larga diffusione, ma dove la tradizione della *focaccia lievitata*, cotta a legna su pietre roventi, sicura antenata della moderna pizza, si perde nella notte dei tempi.

Non resta che augurare Buon Viaggio e, naturalmente, buòn appetit !

Alessandra

TABELLA DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

-  1 cereali contenenti glutine
-  2 crostacei
-  3 uova
-  4 pesce
-  5 arachidi
-  6 soia
-  7 latte
-  8 frutta a guscio
-  9 sedano
-  10 senape
-  11 semi di sesamo
-  12 anidride solforosa e solfiti
-  13 lupini
-  14 molluschi

Su richiesta è consultabile la tabella di tutti gli ingredienti

MENU

Tutte le nostre pizze sono realizzate con farina di frumento 0 a certificazione **biologica**, fior di latte e pomodoro pelato **bio** proveniente da campi certificati della Puglia e del Molise

L'impasto è ottenuto con una lievitazione lenta e naturale ed una maturazione di almeno 48 ore

Su richiesta sono disponibili:

.mozzarella di bufala campana DOP

.impasto di farina di frumento integrale macinata a pietra in purezza

Supplementi:

*mozzarella di bufala campana (in sostituzione al fior di latte) € 2,00

*impasto integrale di frumento (in sostituzione all'impasto 0) € 0,50

*doppia farcitura o ingredienti in aggiunta:

- salsa di pomodoro € 0,50

- fior di latte € 2,50

- mozzarella di bufala campana DOP € 4,50

- salumi € 3,00

- filetti di tonno € 4,50

- acciughe/bottarga/formaggi/verdure/frutta secca € 2,00

PREZZI COMPRENSIVI DI COPERTO E DI SERVIZIO

IN CASO DI PIZZA CONDIVISA FRA DUE PERSONE VERRA' APPLICATO UN SUPPLEMENTO DI € 5,00

Faremo il possibile per soddisfare particolari esigenze legate ad allergie o intolleranze alimentari tuttavia non sarà possibile apportare modifiche significative alle ricette

Valle d'Aosta

Pizza lardo e noci (bianca) 1 - 7 € 9,50

*Di chiara ispirazione valdostana, questa ricetta unisce il sapore delicato della noce a quello del lardo qui proposto nella versione prodotta sulle colline brianzole dalla insinuante percezione di fumo. Da provare in versione **focaccia con miele di castagno***

Fior di latte, lardo celtico, rosmarino, gherigli di noce

Piemonte

Pizza al Castelmagno (bianca) 1 - 7 - 8 € 12,50

Una fonduta di Castelmagno DOP per questa pizza dal sapore unico, fine e delicato qui abbinata ad un altro grande prodotto del Basso Piemonte: la nocciola

Fior di latte, Castelmagno DOP, salsiccia fresca, granella di nocciole

Liguria

Pizza alla genovese (bianca) 1 - 7 - 8 € 11,50

*Il gusto fresco ed avvolgente del pesto di basilico fatto in casa incontra la morbidezza e la fragranza del pomodoro siciliano più famoso al mondo. Da provare anche la versione con **peperone crusco di Senise***

Fior di latte, pesto di basilico, gherigli di noce, pomodori ciliegini di Pachino semi-secchi

Pizza alla ligure 1 - 4 - 7 - 8 € 12,50

Il sapore intenso e sapido delle alici sott'olio e dei capperi sposa la delicatezza del pinolo italiano e delle olive di varietà taggiasca

Pomodoro, fior di latte, filetti di alici sott'olio, capperi, pinoli e olive taggiasche

Lombardia

Pizza alla valtellinese 1 - 7 € 12,50

Due classici della cucina tradizionale valtellinese. Un formaggio dal sapore dolce e delicato con note di frutta secca ed un salume ottenuto da carne fresca di manzo di razza Chianina lavorata esclusivamente a mano

Pomodoro, fior di latte, formaggio casera DOP, bresaola di razza chianina, rucola

Pizza lariana (bianca) 1 - 7 € 10,50

Un formaggio caratteristico dell'alto Lario dalla consistenza morbida e dal gusto dolce e aromatico ed un prosciutto cotto lavorato secondo l'antica ricetta che dona un profumo intenso ed il sapore vero di una volta

Fior di latte, formaggio Lariano DOP, prosciutto cotto Antica Ricetta

Pizza alla Momo (bianca) 1 - 7 € 8,50

*Una pizza strettamente legata alla storia del Cardamomo i cui ingredienti semplici e genuini, che rimandano alla tradizione dei pizzoccheri, la fanno rientrare di diritto fra le pizze dedicate alla Lombardia. Ottima anche la versione "**Super**" con aggiunta di pancetta croccante. Dà il meglio di sé in versione "**integrale**"*

Fior di latte, formaggio Casera DOP, patate alla griglia

Trentino Alto Adige

Pizza cacio e pere (bianca) 1 - 7 € 11,50

Al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere....

Fior di latte, Asiago DOP, pere e speck

Veneto

Pizza al radicchio e pancetta affumicata 1 - 7 € 11,50

Il gusto piacevolmente amaro del radicchio rosso sposa la dolcezza dell'Asiago DOP e della pancetta cotta arrotolata e leggermente affumicata

Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP, radicchio rosso, pancetta cotta affumicata

Friuli Venezia Giulia

Pizza alla friulana (bianca) 1 - 7 € 10,00

Il sapore pieno e deciso del Montasio, formaggio tipico prodotto in tutto il territorio regionale, e la dolcezza delle mele

Fior di latte, Montasio DOP, mele, pepe nero

Emilia Romagna

Pizza crudo e parmigiano all'aceto balsamico 1 - 7 € 12,50

Tre eccellenze che non hanno bisogno di presentazione e che unite in un'unica ricetta si esprimono al meglio

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano DOP, crema all'Aceto balsamico tradizionale di Modena IGP

Toscana

Pizza tonno e fagioli 1 - 4 - 7 € 12,50

Matrimonio d'amore tra gli ingredienti poveri della tradizione contadina e il tonno, re indiscusso dei mari

Pomodoro, fior di latte, fagioli cannellini bio, cipolla bianca, filetti di tonno sott'olio

Umbria

Pizza alla castellucciana 1 - 7 € 9,50

Dalla ricetta della tipica pasta e fagioli di Castelluccio di Norcia

Pomodoro, fior di latte, fagioli bio, lardo, aglio e foglie di salvia

Marche

Pizza al tartufo di Acqualagna (bianca) 1 - 7 € 11,00

Tradizione marchigiana e umbra si fondono in questa ricetta che abbina all'eccellente formaggio di latte ovino caratterizzato dalla marcata presenza di pezzi di tartufo nero di Acqualagna, la salsiccia fresca, ingrediente tipico della pasta alla norcina.

Fior di latte, formaggio al tartufo di Acqualagna, salsiccia fresca

Lazio

Pizza capitolina (bianca) 1 - 7 - 8 € 12,00

Intenso e ricercato il sapore di questa ricetta che unisce la forza della salsiccia e la sapidità del pecorino romano alla raffinata dolcezza dell'uvetta e del pinolo

Fior di latte, salsiccia fresca, pinoli, uva sultanina, pecorino romano DOP

Calzone cacio e pepe (bianco) 1 - 7 € 9,00

Grande classico della cucina tradizionale romana di origine contadina, il cacio e pepe è qui proposto in versione calzone e impreziosito dal gusto incisivo e dalla forte personalità del pepe selvatico del Madagascar

Fior di latte, pecorino romano DOP e pepe di Voatsiperifery

Abruzzo

Pizza Matriciana 1 - 7 € 10,00

Storicamente il comune di Amatrice apparteneva all'Abruzzo ed è alla cucina antica dei pastori abruzzesi che si deve la nascita di questa ricetta fatta di pochi ingredienti, poveri ma incredibilmente gustosi

Pomodoro, fior di latte, guanciale al pepe, pecorino

Molise

Pizza alla molisana (bianca) 1 - 7 € 9,50

Un' esplosione di sapori per questa pizza della tradizione contadina

Fior di latte, cipolla bianca, pancetta, pecorino, basilico, peperoncino

Campania

Pizza Margherita tradizionale 1 - 7 € 7,50

La pizza per antonomasia, dedicata nel 1889 a Margherita di Savoia, regina d'Italia, dove il rosso, il bianco e il verde dei suoi condimenti stanno a rappresentare la bandiera italiana

Pomodoro, fior di latte, basilico

Pizza Margherita DOP 1 - 7 € 9,50

La mozzarella di bufala sostituisce il fior di latte donando alla pizza margherita un sapore più intenso rispetto alla versione tradizionale

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico

Pizza alla Napoli 1 - 4 - 7 € 9,50

Variante della Margherita tradizionale con gustosi filetti di alici

Pomodoro, fior di latte, filetti di alici sott'olio, origano

Pizza alla Marinara 1 - 7 € 7,00

La più semplice e la più popolare fra le pizze napoletane. Il suo nome deriva dal successo che questa pizza riscuoteva fra i marinai. A parlare è solo la giusta proporzione di pomodoro, aglio e origano. E' una pizza con una sua precisa personalità: è decisa, forte, ha un equilibrio silenzioso e perfetto di acidità e dolcezza che non ha rivali

Pomodoro, aglio, origano

Puglia

Pizza alla stracciatella 1 - 7 € 13,50

Tutto il cuore della tipica burrata pugliese per questa pizza dal sapore delicato e dal gusto fresco di panna

Pomodoro, stracciatella di burrata, pomodorini freschi, basilico

Basilicata

Pizza Zafaràn e ova (uovo e peperone crusco) 1 - 3 - 7 € 10,50

Essiccato naturalmente al sole in lunghe e suggestive collane dette "serte", il peperone crusco di Senise è uno dei simboli della gastronomia lucana. E' noto da sempre nel dialetto locale come Zafaràn crusck. Leggero e croccante come una chip, profumato come una spezia, dona un sapore unico ed un colore suggestivo ai piatti.

Fior di latte, pecorino, uovo in camicia, peperone crusco di Senise

Calabria

Pizza alla 'nduja 1 - 7 € 9,50

La freschezza del fiordilatte e il sapore forte e deciso della 'nduja, il salume dalla consistenza cremosa e dall'alto contenuto di peperoncino rosso di origine calabrese: tutto il resto è superfluo!

Pomodoro, fior di latte, 'nduja di Spilinga

Sicilia

Pizza di Bronte (bianca) 1 - 4 - 7 - 8 € 14,00

L'oro verde di Bronte e la ricotta fresca vaccina ottenuta per affioramento sono un connubio perfetto per le alici sott'olio, di cui ingentiliscono e attenuano il gusto sapido e deciso

Fior di latte, ricotta vaccina, filetti di alici sott'olio, pesto di pistacchi di Bronte, granella di pistacchi

Pizza alla ragusana (bianca) 1 - 7 - 8 € 13,00

Un chiaro rimando alla cucina mediorientale per questa pizza dal sapore fresco ed intrigante

Fior di latte, caciocavallo ragusano DOP, pomodori ciliegini di Pachino semi-secchi, mandorle, menta

Pizza pancetta e pistacchio (bianca) 1 - 7 - 8 € 11,50

Il sapore delicato ed aromatico del pistacchio siciliano qui si fonde con quello di una pancetta d'eccezione: arrotolata, cotta e affumicata in modo naturale con un gusto dolce e avvincente che in cottura si fa più rotondo e accattivante

Fior di latte, pancetta cotta affumicata, pecorino, granella di pistacchi

Pizza alla parmigiana 1 - 7 € 9,50

Contesa dalla Sicilia e dalle città di Napoli e di Parma, la ricetta della parmigiana di melanzane sembra avere origine proprio dall'isola siciliana. Il termine "parmigiana" deriverebbe infatti dalla parola siciliana parmicana (derivante dal latino "parma" - scudo) con cui sono chiamate le liste di legno che compongono una finestra persiana, forma richiamata dalla disposizione a strati sovrapposti delle melanzane.

Pomodoro, fior di latte, melanzane alla griglia, caciocavallo ragusano, basilico

Sardegna

Pizza alla bottarga di lavarello (bianca) 1 - 4 - 7 - 8 € 11,50

Rivisitazione in salsa lariana di un classico della cucina sarda dove, alla nota bottarga di tonno, abbiamo sostituito la più rara e preziosa bottarga di lavarello del lago di Como a cui si aggiunge una "spolverata" di oro verde di Bronte per un sodalizio perfetto!

Fior di latte, ricotta vaccina, bottarga di lavarello del lago di Como, alloro, granella di pistacchi

Marocco

Pizza alla marocchina (bianca) 1 - 7 - 8 € 12,50

Non potevamo che immaginarcela così con gli ingredienti tipici di una tajine, piatto nazionale marocchino, in un gioco delicato di equilibri fra il sapido della carne e la dolcezza della frutta secca e delle spezie

Fior di latte, salsiccia fresca, prugne essiccate, mandorle tostate, cannella

Pizza alle verdure 1 - 7 € 10,50

Le verdure, fresche e colorate, non mancano mai sulla tavola marocchina

Pomodoro, fior di latte, zucchine grigliate, peperoni al forno, pomodorini freschi, olive, peperoncino, menta

Le verdure fresche sempre a disposizione:

Melanzane, zucchine e patate alla griglia, peperoni rossi al forno, rucola, radicchio, pomodorini datterino, cipolla

I maghrebini

Panini realizzati con pane di nostra produzione cotto nel forno a legna secondo la tradizione araba

COTTO E FIOR DI LATTE 1 - 7 € 7,80

Fior di latte, prosciutto cotto Antica Ricetta, basilico

CRUDO E BUFALA 1 - 7 € 9,00

Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo dolce Marco d'Oggiono, pomodorini freschi, basilico

BRESAOLA E RUCOLA 1 - 7 € 9,00

Formaggio Casera DOP, bresaola di razza chianina, rucola

RADICCHIO E PANCETTA 1 - 7 € 7,50

Asiago DOP, radicchio, pancetta cotta affumicata

PERE E SPECK 1 - 7 € 7,80

Asiago DOP, speck, fettine di pera

TONNO E POMODORO 1 - 4 € 7,80

Filetti di tonno sott'olio, pomodorini freschi, insalata verde

VEGETARIANO 1 - 7 € 6,80

Fior di latte, insalata verde, pomodorini freschi

MEDITERRANEO 1 - 4 - 7 € 7,00

Insalata, pomodorini freschi, filetti di alici, olive taggiasche

RICOTTA E RUCOLA 1 - 7 - 8 € 6,80

Ricotta, rucola, gherigli di noce, pomodorini ciliegino semi secchi

Le insalate

SELVATICA 7	€ 10,50
Rucola, pomodorini freschi, sfilacci di bufala campana DOP	
SFIZIOSA 7 - 8	€ 8,50
Rucola, pera, gherigli di noce, scaglie di parmigiano	
GUSTOSA 7	€ 9,50
Insalata verde, fior di latte, pomodorini freschi, prosciutto cotto Antica Ricetta	
NIZZARDA 4	€ 10,50
Insalata verde, pomodorini freschi, acciughe, filetti di tonno sott'olio, cipolla, olive nere di qualità taggiasca	
MONTANARA 7	€ 9,00
Rucola, bresaola punta d'anca da razza chianina, scaglie di parmigiano	
AROMATICA 7 - 8	€ 9,50
Radicchio variegato di Castelfranco, pere, albicocche secche, nocciole, formaggio Asiago DOP	

Le insalate sono accompagnate da un maghrebino liscio (pane arabo cotto a legna) - 1 -

Le bevande

Acqua minerale naturale e frizzante "Lurisia" (vetro cl 50)	€ 1,50
Chinotto "Lurisia" con chinotto di Savona* (vetro cl 27,5)	€ 2,80
Gazzosa "Lurisia" con limone sfusato di Amalfi* (vetro cl 27,5)	€ 2,80
Aranciata "Lurisia" con arancia del Gargano (vetro cl 27,5)	€ 2,80
* Presidio Slow Food	
Cola Baladin (vetro cl 25)	€ 2,80
La prima cola al 100% naturale e solidale Nessun colorante, nessun conservante artificiale, impiego di noci di cola della Sierra Leone Presidio Slow Food	
Coca Cola / Coca Cola zero (vetro cl 25)	€ 2,50
Tè caldi (Selezione TeaWorld)	€ 3,00
<u>Tuareg</u> (tè verde e foglie di menta)	
<u>Tangeri</u> (tè verde, mela, acai, mandarino, cannella, rosa)	
<u>Sahara</u> (tè verde, fico nano, dattero)	
<u>Masala Chai</u> (tè nero con cardamomo, cannella, pepe nero, zenzero, chiodi di garofano, anice, radice di cicoria)	
<u>Ginger Lemon</u> (tè verde, zenzero, scorza d'arancia, scorza di limone, fiori di girasole)	

I vini

Bianchi (contengono solfiti)

- Falanghina pompeiano IGT (12,5% vol. - Cantine Iovine - Piemonte)	
0,375 cl	€ 7,50
0,750 cl	€ 12,50
- Vermentino di Sardegna DOC (13,5% vol. - Cantine 6MURA - Giba)	
0,375 cl	€ 8,50
0,750 cl	€ 13,50
- Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Il Soller (11,5% vol. - Marsuret - Guja di Valdobbiadene)	
0,375 cl	€ 10,50

Rosati (contengono solfiti)

- Pompeiano rosato frizzante I.G.P. (11,5% vol. - Cantine Iovine - Piemonte)	
0,750 cl	€ 12,50

Rossi (contengono solfiti)

- Aglianico pompeiano IGT (13% vol. - Cantine Iovine - Piemonte)	
0,375 cl	€ 7,50
0,750 cl	€ 12,50
- Valcalepio DOCG (14% vol. - Tenuta Castello di Grumello - Grumello del Monte)	
0,375 cl	€ 7,50
0,750 cl	€ 12,50

La Dolcezza artiGianAle

Dessert

Dessert del giorno * € 5,50

* I dessert sono preparati da Alessandra con ingredienti freschi e di qualità senza l'ausilio di basi o creme già pronte.

Dolcezze in ... pillole

Mini tavoletta di cioccolato di Modica (25 gr.) - *Laboratorio Don Puglisi* € 1,30

Tris di cantucci - *Deseo 1-3-7-8* € 1,30

nei gusti scorza di arancia Washington candita, pistacchio di Bronte e noci di Sorrento, nocciola delle Langhe e pasta di cacao di Santo Domingo

Caffetteria

Caffè espresso *Illy Caffè* € 1,80

Caffè espresso aromatizzato (cardamomo, cannella o zenzero macinati) € 2,10

Caffè espresso e crema al pistacchio di Bronte **6-7-8** € 2,50

Caffè Nis Nis (caffè marocchino come in Marocco) **7** € 2,10

Caffè espresso corretto € 2,10

Caffè bianco (acqua aromatizzata ai fiori di arancio e miele) € 2,10

Caffè d'orzo € 1,80

Tè serviti con tris di cantucci (Selezione TeaWorld): € 4,00

Tuareg (tè verde e foglie di menta)

Tangeri (tè verde, mela, acai, mandarino, cannella, rosa)

Sahara (tè verde, fico nano, dattero)

Masala Chai (tè nero con cardamomo, cannella, pepe nero, zenzero, chiodi di garofano, anice, radice di cicoria)

Ginger Lemon (tè verde, zenzero, scorza d'arancia, scorza di limone, fiori di girasole)

Liquori e distillati

Xiauyù Oro - barley wine € 4,50
+ cantuccio nocciola e pasta di cacao

Baladin - Piemonte - 14% vol.

Una birra viva ad alta fermentazione che riposando per lungo tempo è divenuta un prodotto nuovo, unico. All'aspetto si presenta limpida, priva di schiuma e gasatura, con un colore intenso, di tono ambrato carico e riflessi ramati. Al naso esprime grande intensità ed emergono sentori di frutta secca e canditi con note armoniose che riportano al vino Madeira.

Vinpepato delle crete € 4,50
+ tris di cantucci

CentoPerCento -Veneto - 25% vol.

Liquore dolceamaro, il Vinpepato è un'infusione di spezie, erbe e radici a base di vino Chianti dei Colli Senesi fortificato realizzato secondo un'antica ricetta della Farmacia de 'Munari.

Liquore al limone bio € 3,00

Origine - Laboratorio Liquori Valbormida - Liguria - 30% vol.

Ottenuto dalla lenta infusione a freddo di scorze di citrus limonum senza aggiunta di aromi o derivati di sintesi

Nocillo € 3,00

Casa Barone - Campania - 40% vol.

Il nocillo è il classico liquore da fine pasto della cucina napoletana. E' ottenuto per macerazione di erbe aromatiche, spezie e mali di noce. La qualità delle noci del Monte Somma, la scelta di un particolare zucchero di canna e l'aggiunta del distillato ottenuto dal residuo della macerazione, fanno di questo nocillo un prodotto unico.

Liquore alla Liquirizia bio € 3,00

Origine - Laboratorio Liquori Valbormida - Liguria - 30% vol.

Il colore ricorda la sabbia del deserto, il profumo è quello tipico di liquirizia con sentori lontani di tabacco e caffè, al gusto presenta note lievemente amarognole caratteristiche della radice. Adatto in ogni momento della giornata si accompagna bene sulla tavola a fine pasto.

Liquore alla Rosa bio € 4,50
+ Mini tavoletta di cioccolato di Modica

Origine - Laboratorio Liquori Valbormida - Liguria - 30% vol.

Liquore biologico ottenuto tramite macerazione a freddo dei petali di rosa damascena in distillato di grano bio. La rosa damascena ha un colore rosa antico che conserva il prodotto con tonalità pastello chiaro. Ottimo come fine pasto in abbinamento ad un cioccolato fondente

0577 Grappa all'Uva di Brunello di Montalcino € 4,00
+ Mini tavoletta di cioccolato di Modica

CentoPerCento - Veneto - 40% vol.

Avvolgente il sapore fruttato di marasca e prugna, ricche le note di sottobosco, more e lamponi. Sapore armonico e vellutato.

045 Grappa all'Uva di Amarone € 4,00
+ Mini tavoletta di cioccolato di Modica

CentoPerCento - Veneto - 40% vol.

Gusto ricco e rotondo. Note vinose di frutta matura ed essicata si mescolano a sensazioni speziate di pelle, tabacco e caffè che ne esaltano le caratteristiche di tipicità. Sapore pieno, vellutato, robusto ed armonico.

Grappa Terreblu Torbata € 4,50
+ Mini tavoletta di cioccolato di Modica

CentoPerCento - Veneto - 39,5% vol.

Profumo pulito, complesso, intrigante. Suadenti note di fiori, sandalo e muschio bianco si accompagnano a inflessioni terrose e sentori di fumo. Sapore vellutato e armonico. Il finale persistente ricorda il cacao e le foglie di tabacco.