

Carta delle Grappe

Zirmol



· 30,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Infusione di germogli e pigne di Cirmolo delle Dolomiti in Grappa. Liquore ottenuto da un periodo di 30 giorni di macerazione a freddo. Balsamico, Aromatico.

Infusion of shoots and pine cones of Cirmolo delle Dolomiti in Grappa. Liqueur obtained after a 30 day period of cold maceration. Balsamic, Aromatic.

Genepy



· 33,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Ideale per un fine pasto morbido e profumato. L'infusione di genepy in puro alcool dona aromi speziati e un dolce colore ambrato che rende il liquore un'ottima base per cocktails unici e vivaci

Infusion of genepy in pure alcohol. Aromatic, with hints of spice.

Williams



· 35,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Acquavite di pere Williams provenienti dal Trentino Alto Adige. La distillazione comprende la buccia e la polpa per mantenere intatti gli aromi e i sapori del frutto. Asciutta, delicata.

Grappa made using Williams pears from Trentino Alto Adige. Distillation includes skin and pulp in order to preserve the aromas and flavours of the fruit. Dry, delicate

Amaro Marzadro



· 30,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Liquore alle erbe montagna proveniente da antica ricetta. Ottenuto da un periodo di 20-30 giorni di infusione a freddo di 8 erbe di montagna tipiche trentine. Amaro, fresco.

Mountain herb liqueur from an ancient recipe. Obtained after a period of 20-30 days of cold infusion of 8 typical Trentino mountain herbs. Bitter, fresh.

Fieno



· 40,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Liquore ottenuto dall'infusione di fieno in puro alcool e una successiva ridistillazione del fieno utilizzato in precedenza. Un concentrato di montagna che ci ricorda la natura ad ogni sorso. Delicata, aromatica

Liquor made from infusing hay in pure alcohol and subsequently redistilling the previously used hay. Concentrated flavour of the mountains that reminds us of nature with every sip. Delicate, aromatic

Miele di bosco



· 35,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Nasce dall'infusione di miele di bosco in puro alcool per estrarne i dolci sentori floreali

It results from the infusion of forest honey in pure alcohol to extract its sweet floral scents.

Luz Gin



· 45,0% Vol

04 cl.

€ 6,00

Il Gin del Lago di Garda, composto da 9 botaniche (Ginepro; Alloro; Olivo; Asperula; Rosmarino; Salvia; Salvia Sclarea; Mentuccia comune; Limone).

The Gin of Lake Garda, made by 9 botanical species (Juniper; Bay leaves; Olive leaves; Asperula; Rosemary; Sage; Clary Sage; Wild Mint; Lemon).

Camilla



· 35,0% Vol

04 cl.

€ 5,00

Infusione di camomilla trentina in Grappa. Liquore ottenuto grazie a un periodo di circa 30 giorni di macerazione a freddo della pianta stessa. Delicato, aromatico.

Trentino camomille infusion in grappa. Liqueur obtained after a period of about 30 days of cold maceration of the plant itself. Delicate, aromatic

Mirtillo



· 30,0% Vol

04 cl.

€ 4,00

Infusione di bacche di Mirtillo in Grappa. Liquore ottenuto da un periodo di 30 giorni di macerazione a freddo. Intenso, fruttato

Infusion of Blueberries in Grappa. Liqueur obtained after a 30-day period of cold maceration. Intense, fruity.

Trentina Tradizionale

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 5,00



Blend di vitigni rossi trentini: Teroldego, Marzemino e Merlot. Questa Grappa viene lasciata riposare 8 mesi in botti di acciaio. Elegante, secca.

Blend of red Trentino vines: Teroldego, Marzemino and Merlot. This grappa is left to stand for 8 months in steel barrels. Elegant, dry.

Trentina Barrique

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 5,00



Blend di vitigni bianchi trentini: Moscato, Chardonnay e Gewürztraminer. Affinata alcuni mesi in botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento di Diciotto Lune. Delicata, avvolgente

Blend of white Trentino vines: Muscat, Chardonnay and Gewürztraminer. Aged a few months in barrels previously used for aging Diciotto Lune. Delicate, enveloping

Moscato in purezza

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 5,00



Grappa ottenuta da vinacce fresche di Moscato, tipiche della Vallagarina (Trentino). Proveniente dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo. Morbida, aromatica

Grappa made from fresh Muscat marc, typical of Vallagarina (Trentino). Derived from water-bath distillation in pot stills. Soft, aromatic

Anfora

· 43,0% Vol

04 cl.

€ 6,00



Grappa affinata 10 mesi in anfore di terracotta. Blend di vitigni tipici trentini: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau e Moscato. Particolarmente morbida, elegante.

Grappa refined 10 months in earthenware jars. Blend of typical Trentino vines: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau and Muscat. Particularly soft, elegant.

Diciotto Lune

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 5,00



Grappa Stravecchia di vinacce rosse e bianche selezionate. Affinata 18 mesi in botti di Rovere, Ciliegio, Frassino e Acacia. Morbida, asciutta

Grappa Stravecchia from Trentino wines: Marzemino, Teroldego, Merlot, Muscat and Chardonnay. Refined for 18 months in oak, cherry, ash and acacia barrels. Soft, dry.

18 Lune Riserva Rum

· 42,0% Vol

04 cl.

€ 6,00



Ottenuta da un blend di vitigni selezionati, Grappa affinata 18 mesi in botti di legni pregiati e invecchiata ulteriormente in botti caraibiche utilizzate per l'affinamento di Rum. Fruttata con sentori speziati.

Obtained from a blend of selected vines, Grappa refined for 18 months in precious wood barrels and further aged in Carribean barrels used for refining Rum. Fruity with hints of spice.

18 Lune Riserva Porto

· 42,0% Vol

04 cl.

€ 6,00



Ottenuta da un blend di vitigni selezionati, Grappa affinata 18 mesi in botti di legni pregiati e invecchiata ulteriormente in botti portoghesi utilizzate per l'affinamento del vino Porto. Intensa, armonica.

Obtained from a blend of selected vines, Grappa refined for 18 months in precious wood barrels and further aged in Portuguese barrels used for refining Port wine. Intense, harmonious.

18 Lune Riserva Whisky

· 42,0% Vol

04 cl.

€ 6,00



Ottenuta da un blend di vitigni selezionati, Grappa affinata 18 mesi in botti di legni pregiati e invecchiata ulteriormente in botti scozzesi utilizzate per l'affinamento di Whisky, torbato e non. Rotonda, persistente.

Obtained from a blend of selected vines, Grappa refined for 18 months in precious wood barrels and further aged in Scottish barrels used for refining peaty and non-peaty Whisky. Round, persistent

Giare Gewürztraminer

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 7,00



Grappa monovitigno di Gewürztraminer. Invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 1000 litri. Delicata, armonica

Single vine Gewürztraminer grappa. Aged 36 months in 1,000-litre oak barrels. Delicate, harmonious

Giare Amarone

· 41,0% Vol

04 cl.

€ 7,00



Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella e Molinara). Vellutata, persistente.

Grappa obtained by distilling Corvina, Rondinella and Molinara marcs. Aged 36 months in small 500-litre oak barrels. Intense, enveloping.

Giare Chardonnay



· 45,0% Vol

04 cl.

€ 7,00

Grappa monovitigno di Chardonnay. Invecchiata 36 mesi in piccole botti di Rovere da 225 litri. Morbida, asciutta.

Single vine Chardonnay grappa. Aged 36 months in small 225-litre oak barrels. Soft, dry.

Giare Origine



· 55,0% Vol

04 cl.

€ 8,00

Grappa a grado pieno (full-proof) di Giare Amarone. Invecchiata 36 mesi in piccole botti di Rovere da 500 litri. Intensa, avvolgente.

Full-proof Grappa obtained by distilling Corvina, Rondinella and Molinara marcs. Aged 36 months in small 500-litre oak barrels. Intense, enveloping.