

I NOSTRI COCKTAIL A BASE DI RISO

**ZHENG
YANG**
正陽





MENÙ COCKTAIL BY

INFERMENTO SPIRITS

LA NOSTRA CARTA COCKTAIL A BASE DI RISO FERMENTATO, CREATA PER ACCOMPAGNARE I DIM SUM E I PIATTI DELLA CUCINA CINESE, CELEBRA L'INCONTRO TRA ORIENTE E OCCIDENTE. SAPORI ORIENTALI E TECNICHE DI FERMENTAZIONE MODERNA SI FONDONO IN DRINK CHE ESALTANO GLI ANTIPASTI ED I DIM SUM DEL NOSTRO MENÙ. OGNI COCKTAIL È UN OMAGGIO ALLA TRADIZIONE E ALL'INNOVAZIONE, PER UN'ESPERIENZA CHE UNISCE GLI AROMI DELLA CINA ALL'ARTE DELLA MIXOLOGY CONTEMPORANEA.

黑龙 HĒILÓNG

DRAGO NERO € 6 | 7.5% VOL.



NÈIR, RISO NERO FERMENTATO LAVORATO COME UN VERMOUTH, CON LA NOTA SPICY DELLO ZENZERO. UN COCKTAIL INTENSO E COMPLESSO, PERFETTO DA ASSAPORARE LENTAMENTE, IN TUTTA LA SUA ELEGANZA



CONSIGLIATO IN ABBINAMENTO CON GLI ANTIPASTI DI PESCE, RAVIOLI DI PESCE E PIATTI A BASE DI PESCE

丝绸 SICHÓU

SETA € 6 | 6% VOL.



BIÀNCH, L'AMIDO DI RISO INCONTRA LA DELICATEZZA DEL ROSMARINO E DELLA ROSA DI DAMASCO, ARRICCHITI DAL DISTILLATO DI FAVA DI CACAO E UN TOCCO DI POMPELMO ROSA. IDEALE PER CHI CERCA UN'ESPERIENZA RAFFINATA E INASPETTATA



CONSIGLIATO IN ABBINAMENTO AD ANTIPASTI, TEMPURA, RAVIOLI DI CARNE E VERDURE

美国人 MEIGUOREN

UN AMERICANO ALLO ZHENG YANG € 7 | 8.6% VOL.



IL BITTER DI RISO **RÒSS**, CON LE SUE NOTE AFFUMICATE E AGRUMATE, SI FONDE AL VERMOUTH DI RISO NERO NÈIR, DAL PROFILO TERROSO E UMAMI. UN MIX INTRIGANTE E SOFISTICATO, DOVE L'AMARO INCONTRA L'UMAMI, PER UN VIAGGIO GUSTATIVO UNICO



CONSIGLIATO IN ABBINAMENTO CON ANATRA ALLA PECHINESE, AGNELLO SPEZIATO E PIATTI PICCANTI

米开胃酒 KĀIWÈI JIŮ

RICE SPRITZ € 6 | 10% VOL.



UNA RIVISITAZIONE DELLO SPRITZ CLASSICO CON UN TOCCO DI POMPELMO ROSA E UN PIZZICO DI BITTER **RÒSS** A BASE DI RISO E ROVERE AFFUMICATO. LEGGERO E FRIZZANTE, PERFETTO PER UN APERITIVO.



CONSIGLIATO A TUTTO PASTO

琴通尼 QÍNTŌNGNÍ

ZEN TONIC € 7 | 14% VOL.



CON IL NOSTRO GIN ESCLUSIVO PRODOTTO PER NOI DA **DISTILLERIE BRILLO**; SARTORIALMENTE STUDIATO PER I NOSTRI PIATTI È UN GIN DELICATAMENTE SAPIDO DI ALGA E RISO, SPEZIATO CON UN FINALE INTENSO E PULITO. PROVALO IN UN INDIMENTICABILE GIN TONIC



CONSIGLIATO A TUTTO PASTO

柠檬红茶 NÍNGMÉNG HÓNGCHÁ

**LEMON BLACK
ICED TEA** € 6 | 8% VOL.



IL LIQUORE AL THE DI **DISTILLERIE BRILLO** NELLA SUA VERSIONE FRESCA E DISSETANTE: LE NOTE DI BERGAMOTTO DEL B-TEA SI ESALTANO IN ABBINAMENTO ALLA LEMON SODA



CONSIGLIATO CON ANTIPASTI, RAVIOLI E CARNI BIANCHE

姜红茶 JIĀNG HÓNGCHÁ

**GINGER BLACK
ICED TEA** € 6 | 8% VOL.



IL LIQUORE AL THE DI **DISTILLERIE BRILLO** NELLA SUA VERSIONE FRESCA E DISSETANTE: LA DELICATA PICCANTEZZA DEL GINGER BEER DIALOGA PERFETTAMENTE CON LE NOTE DI FIORI DI SAMBUCO E PASSION FRUIT DEL B-TEA



CONSIGLIATO A TUTTO PASTO

东方内格罗尼 DŌNGFĀNG NÈIGÉLUÓNÍ

**ORIENTAL
NEGRONI** € 7 | 9.6% VOL.



UN NEGRONI, MA DI RISO. IL NOSTRO ZY GIN INCONTRA **RÒSS** E **NÈIR**, BITTER E VERMOUTH CHE NASCONO DALLA FERMENTAZIONE DEL RISO DI VERCELLI. UN VERO TWIST IN CLASSIC



CONSIGLIATO IN ABBINAMENTO A CARNI ROSSE, ANATRA, PIATTI SPEZIATI

弟弟 DìDì

FRATELLINO € 6 | ANALCOLICO



UN COCKTAIL ANALCOLICO FRESCO E FRUTTATO, CON LITCHI, LIME, AGAVE E GINGER BEER. PERFETTO PER CHI CERCA UN'ALTERNATIVA SENZA ALCOL, MA RICCA DI GUSTO.



CONSIGLIATO A TUTTO PASTO

✓VUOI ACQUISTARE I PRODOTTI
INFERMENTO SPIRITS?

✓VAI SU WWW.INFERMENTOSPIRITS.IT

INSERISCI IL CODICE "**ZHENGYANG**"
E RICEVERAI UNO **SCONTO DEL 10%**

COCKTAIL LIST BY: MICHELE MARZELLA