





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 SĪCHÓU



**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** € 6 | 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

#### 荔枝女士 LìZHī NŬSHì



LADY LITCHI € 7 | 9.6% VOL.

UN COCKTAIL RINFRESCANTE CHE UNISCE LA DOLCEZZA DEL LITCHI CON NOTE AGRUMATE DI LIME, IL TUTTO BILANCIATO DA UNA BASE DI GIN E BIÀNCH, IL PRIMO AMARO BIANCO A BASE DI RISO AL MONDO. PERFETTO PER CHI AMA I SAPORI ESOTICI E DELICATI.



CONSIGLIATO A TUTTO PASTO



### 哪吒 NÉZHĀ



### **NEZHA** € 7 | 4% V0L.

UN MIX INTRIGANTE A BASE DI **NÈIR**, "VERMOUTH" DI RISO NERO E THE OOLONG, ARRICCHITO DA SUCCO AL FRUTTO DELLA PASSIONE E UN TOCCO DI ACETO DI RISO SCURO. UN COCKTAIL DAL SAPORE UNICO E DECISO CHE RICHIAMA LE TRADIZIONI ORIENTALI CON UN TWIST MODERNO.



CONSIGLIATO CON PESCE E PIATTI PICCANTI

### 中国影子 ZHŌNGGUÓ YĬNGZĬ



### OMBRE CINESI € 7 | 7.5% VOL.

UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA IL BIÀNCH, IL PRIMO AMARO BIANCO A BASE DI RISO AL MONDO, PLUM WINE E LIMONCELLO, CON UNA FRESCA NOTA DI ACQUA DI COCCO E LIME. IDEALE PER CHI CERCA UN COCKTAIL DOLCE MA NON BANALE.



CONSIGLIATO CON ANTIPASTI, RAVIOLI E CARNI BIANCHE

### 米开胃酒 KĀIWÈI JIŬ



### 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

### 弟弟 DìDì



## FRATELLINO € 6 | ANALCOLICO

UN COCKTAIL ANALCOLICO FRESCO E FRUTTATO, CON LITCHI, ACQUA DI COCCO (ED I SUOI MORBIDI PEZZI) E GINGER BEER. PERFETTO PER CHI CERCA UN'ALTERNATIVA SENZA ALCOL, MA RICCA DI



CONSIGLIATO A TUTTO PASTO

#### 妹妹 MÈIMEI



SORELLINA € 6 | ANALCOLICO

UN COCKTAIL ANALCOLICO TROPICALE, CON PASSION FRUIT, THE OOLONG E AGAVE. DOLCE E RINFRESCANTE, IDEALE PER CHI AMA I SAPORI ESOTICI SENZA ALCOL.



CONSIGLIATO A TUTTO PASTO



