

controvento

DRINK LIST di Stefano Clapis

Old fashion

| | |
|---|----|
| Qisprit | 7 |
| Q bitter bianco, lime, prosecco, ginger beer Baladin, fogliolina di menta | |
| Malasuerte | 8 |
| Rum Veritas, mezcal Encantado, maraschino Bordiga, lime, bitter Peychaud's | |
| Santa Muerte | 8 |
| Mezcal Encantado, bitter bianco Q, Falernum, sciroppo di orzata, lime, goccia di tabasco ed angostura | |
| Ameriganzo | 10 |
| Vermouth rosso "Levanté" di Controcorrente, bitter Fusetti, ginger beer Baladin e Barolo Chinato Cocchi | |
| Whisky sour | 8 |
| Bourbon Evan Williams, succo di limone e sciroppo di zucchero | |
| Pisco sour | 8 |
| Pisco Fontana, succo di limone, sciroppo di zucchero | |

Tumbler

| | |
|---|----|
| Gin Fizz | 8 |
| Gin Berto, succo di limone, sciroppo di zucchero | |
| El Burrito | 8 |
| Pisco Fontana, succo di lime, Angostura | |
| Mojito alla cubana | 8 |
| Rum bianco, zucchero, menta SBT, lime e soda | |
| Gin Tonic gin e tonica | |
| base: gin Empire o Berto e tonica Baladin | 8 |
| premium: gin premium e tonica Fever Tree | 12 |
| Paloma | 8 |
| Tequila Jimador, lime, sciroppo di agave e soda al pompelmo rosa Tree cents | |

Coppetta

| | |
|--|---|
| French 75 | 8 |
| gin Empire, sciroppo di zucchero, succo di limone e prosecco | |
| Martini cocktail | 8 |
| Vermouth dry Berto, gin Empire | |
| Irish Coffee | 8 |
| espresso miscela Bio 50 - 50 Perfero caffè, whisky irlandese Tullamore, zucchero e panna | |

controvento

GIN premium LIST

Gin secco

12

Occitan (Italia)

Gusto semplice e raffinato, con aroma fresco di ginepro occitano, agrumi e scorza d'arancia.

Altre botaniche presenti sono radice di angelica, cardamomo, coriandolo.

Gradazione: 42%

Rame (Italia)

Al naso note marcate di ginepro, speziato, con note marcate di pepe.

Secco e persistente in bocca dove si ritrovano le note speziate dei diversi pepi utilizzati in distillazione.

Botaniche: ginepro, pepe.

Gradazione: 42%

GilPin's (UK)

La distillazione viene effettuata con metodi artigianali in piccole quantità (small batches). Gilpin's Gin viene distillato per 5 volte con 8 botaniche in perfetto equilibrio tra loro.

Botaniche: bacche di ginepro, arancia amara, salvia, borragine, buccia di lime, buccia di limone, semi di coriandolo e radice di angelica.

Gradazione: 47%

Sylvius (Paesi Bassi)

L'anice stellato presente fra le sue botaniche gli dona una nota fresca accompagnata dalla dolcezza della liquirizia che bilancia l'aroma deciso di Ginepro.

Botaniche: ginepro, liquirizia, cannella, anice stellato, lavanda, cumino, angelica, semi di coriandolo, bucce d'arancia

Gradazione: 45%

controvento

GIN premium LIST

Gin freschi e agrumati

12

Gin "135° East" Hyogo (Giappone)

Un distillato tedesco ottenuto da patate di alta qualità. Morbido, intenso e avvolgente, caratterizzato da eleganti sentori di ginepro uniti a lunghe, sottili e delicate note floreali, con nuance di lavanda in evidenza

Botaniche: ginepro, yuzu, foglie di Shiso, fiori di Crisantemo, pepe di Sansho, Angelica, Coriandolo, legno di Cedro.
Gradazione: 42%

Mermaid gin (UK)

Il Mermaid Gin è un gin prodotto artigianalmente, in piccoli lotti, utilizzando 10 botaniche meticolosamente selezionate per qualità.

Rock Samphire (finocchio marino) e sambuco raccolti nell'isola di Wight, scorza di limoni siciliani, grani del paradiso e luppolo Boadicea coltivato nei giardini botanici di Ventnor, coriandolo inglese del Sussex, radice di iris, radice di angelica, radice di liquirizia e ginepro: tutte le botaniche vengono miscelate con cura per creare un profilo aromatico morbido, fresco e allo stesso tempo complesso.

Botaniche: ginepro, semi di coriandolo, scorza di limone fresca, grani del paradiso, angelica, liquirizia, iris e fiori di sambuca.

Gradazione: 42%

Fred Jerbis Gin (Italia)

Ispirato da una ricetta segreta del 1946 con estratti botanici da 43 specie di erbe provenienti da tutta Italia.

Prodotto in Friuli, con grande cura e in quantità limitate, ha un gusto erbaceo delicato ma persistente, agrumato, e possiede delle proprietà digestive date dalle caratteristiche delle erbe. Il colore giallo paglierino è dato dall'infusione a freddo dei fiori d'arancio e dello zafferano.

Botaniche: arance siciliane, finocchio rosso, ginepro umbro, lavanda Sclarea, santoreggia.

Gradazione: 43%

Fallen Angel (UK)

Il gin stesso presenta una selezione di botanici classici del gin con la prevalenza di arancia rossa, che conferisce grandi note di agrumi e il colore rosso sangue.

Botaniche: arancia rossa, ginepro e cannellae

Gradazione: 40,6%

controvento

GIN premium LIST

Gin speciali

12

Gin Windspiel (Germania)

Un distillato tedesco ottenuto da patate di alta qualità. Morbido, intenso e avvolgente, caratterizzato da eleganti sentori di ginepro uniti a lunghe, sottili e delicate note floreali, con nuance di lavanda in evidenza

Botaniche: Intenso, con sentori di ginepro e delicate note floreali

Gradazione: 47%

Il gin del Baffo (Italia)

Un gin dallo stile contemporaneo, una bevanda spiritosa, unica nel suo genere, al ginepro, angelica e coriandolo ottenuta per distillazione e combinata successivamente con Specialty Coffee.

Il naturale colore ambrato e la freschezza dei sapori che ricordano il pompelmo, la liquirizia e il miele, sbocciano dalla naturale infusione a freddo di Specialty Coffee tostato artigianalmente per garantire una resa sublime.

Botaniche: ginepro, angelica, coriandolo, miele, liquirizia e pompelmo e specialty coffee Etiopia

Gradazione: 43%

Amrut Nilgiris Indian Dry Gin (India)

Le montagne Nilgiris fanno parte dei Ghats occidentali dell'India, a oltre 7000 metri sul livello del mare, e offrono una gamma di prodotti botanici locali insieme ad alcune delle specie ed erbe officinali più ricercate.

L'uso del tè e delle spezie Nilgiris mostra appieno i ricchi sapori che le cosiddette montagne blu hanno da offrire.

Un gin ricco di aromi di ginepro e foglie di tè.

Botaniche: Ginepro e foglie di tè.

Gradazione: 42,8%

EG - Seaside gin (India)

L'eccellenza delle sue componenti botaniche è data dall'utilizzo di piante marine e alghe che donano al Gin sentori iodati e un'eccellente mineralità, completata da leggere note speziate del grano del paradiso, coriandolo e cardamomo.

Botaniche: ginepro, scurvy grass (scorbuto), ground ivy, bladderwrack e altre

Gradazione: 43%

controvento

RUM LIST

Rum chiari

CLAIRIN COMMUNAL (Haiti) Gradazione: 43%

Frutto dell'assemblaggio di quattro Clairin provenienti dai comuni haitiani di: Cavaillon, Barraderes, Pignon e St. Michel de l'Attalaye, prodotti da puro succo e sciroppo di canna da zucchero coltivata naturalmente, senza pesticidi.

Fermentato con lieviti naturali e distillato in piccoli alambicchi discontinui.

CLAIRIN LE ROCHER 2020 (Haiti) Gradazione: 47,5%

Prodotto a Pignon, nel dipartimento di Saint-Raphale, nel nord di Haiti.

Nasce dal succo di tre varietà diverse di canna da zucchero, sottoposto a ebollizione, per garantirne la conservazione mantenendo intatte le peculiarità della materia prima.

La fermentazione avviene in tini aperti di legno con mosto, il quale permette di sviluppare delle aromaticità molto più intense.

La distillazione avviene in un alambicco alimentato da fuoco diretto a legna

CLAIRIN LE SONSON 2018 (Haiti) Gradazione: 53,2%

Prodotto da Stephan Kalil Saoud a Cabaret, il quale coltiva una particolare varietà di canna da zucchero non ibridata, la Madame Meuze, che dona al distillato note vegetali e leggermente minerali.

Il terroir, i varietali della canna da zucchero e le tecniche di produzione premoderne influiscono in modo notevole sul profilo aromatico di questi distillati, considerati tra i più autentici al mondo.

controvento

RUM LIST

Rum scuri

PAPA ROUYO 15-20mesi (Guadalupa) Gradazione:45% **8**

prodotto a partire da una selezionata miscela di cinque rum della Guadalupa invecchiati in clima tropicale nelle cantine della distilleria.

Le botti utilizzate sono di rovere vergine francese e americano, oltre a una ex-Cognac, la loro varietà e differenza di tostatura regala una vasta palette di aromi.

Un rum dotato di delicata intensità nonostante la giovane età.

DON PAPA 10Y (Filippine) Gradazione:43% **5**

Viene prodotto sull'isola di Negros, dove invecchia e affina in botti tostate già utilizzate per la maturazione del Bourbon americano per 10 anni. Deve le sue caratteristiche anche alla grande quantità di materie prime che vengono utilizzate per comporre questo rum, come la canna da zucchero, coltivata proprio sull'isola di Negros, che avendo un terreno vulcanico e dominata da un clima equatoriale umido e caldo, rende lo zucchero di canna uno dei più pieni e dolci del mondo. Grazie al clima caldo-umido una parte alcolica del Rum evapora e non viene effettuato nessuno reintegro, donando così al prodotto un colore decisamente scuro.