

ka·da·vé

GIN ROOM

F A M I G L I A M A R T I N I

1 0 €

Le origini di questo cocktail sono ancora incerte e quasi misteriose. L'unica certezza è che questo, prima di diffondersi a macchia d'olio nei locali di tutto il mondo, è stato inventato tra la fine dell'800 e il primo decennio del '900 negli Stati Uniti. Secondo la teoria meno recente l'invenzione è dovuta al barman Jerry Thomas che, nel 1860, miscela per la prima volta bitter, gin, maraschino e vermouth dolce, dando vita al cocktail Martini. Una più recente versione invece, attribuisce l'iconica invenzione alla California, al 1874 e ad un celebre barista ispanico. L'ultima più credibile versione infine, attribuisce la nascita del Martini Dry all'omonimo Martini, barista di Arma di Taggia a New York che, secondo numerosi racconti, avrebbe servito questa bevanda alcolica nel 1910 al milionario John D. Rockefeller.

MARTINI NUDO

London Dry Gin & French Vermouth vaporizzato

MARTINI SECCO

London Dry Gin & French Vermouth

MARTINI METÀ-METÀ

London Dry Gin & French Vermouth in parti uguali + Orange Bitter

MARTINI FORTE

Gin Navy Strength & French Vermouth

MARTINI SPORCO

London Dry Gin & French Vermouth + Salamoia di Olive

GIBSON MARTINI

London Dry Gin & French Vermouth + Cipollina sottaceto

MISCELE CON GIN

9 €

RED SNAPPER

Gin al Sedano - Pomodoro - Condimenti - Sedano

BEE'S KNEES

London Dry Gin - Miele all'Arancia - Limone

CLOVER CLUB

London Dry Gin - Frutti Rossi - French Vermouth - Limone

BRAMBLE

London Dry Gin - More - Zucchero - Limone

SOUTHSIDE

London Dry Gin - Menta - Zucchero - Limone

AVIATION

London Dry Gin - Violetta - Maraschino - Limone - Profumo di Bergamotto

GIN FIZZ

London Dry Gin - Zucchero - Limone - Soda

GIN SOUR

London Dry Gin - Zucchero - Limone

GIN & IT

London Dry Gin - Vermouth Rosso - Angostura Bitter

MARTINEZ

London Dry Gin - Vermouth Rosso - Maraschino - Orange Bitter

HANKY PANKY

London Dry Gin - Vermouth Rosso - Fernet

Gin & Tonic



london dry gin

La vera essenza del Gin: è il risultato della distillazione di un macerato con alambicchi tradizionali di alcol etilico in presenza di ginepro. Il distillato ottenuto non può superare, al termine della distillazione, i 70 gradi alcolici. Il grado alcolico del prodotto finale deve essere almeno pari a 37.5.

Per legge non è possibile fare aggiunte di altre sostanze aromatiche dopo la distillazione, mentre è concesso l'uso di alcol puro o acqua per raggiungere la gradazione desiderata.

BAREKSTEN BOTANICAL (Norvegia) 46° - Floreale, Speziato	12
BEEFEATER "24" (Regno Unito) 45° - Pulito, Agrumato	10
BEEFEATER LONDON DRY (Regno Unito) 40° - Secco, Speziato	8
BEEFEATER "GARDEN" (Regno Unito) 40° - Fresco, Erbaceo	10
BOMBAY SAPPHIRE (Regno Unito) 40° - Speziato, Agrumato	8
BOMBAY DRY (Regno Unito) 43° - Secco, Asciutto	8
BOND STREET (Regno Unito) 40° - Speziato, Agrumato, Balsamico	10
CAORUNN (Regno Unito) 41.8° - Floreale, Fruttato	10
ELEPHANT (Germania) 45° - Speziato, Floreale, Erbaceo, Balsamico	12
FIFTY POUNDS (Regno Unito) 43.5° - Speziato, Agrumato	10
LONDON N° 3 (Paesi Bassi) 46° - Agrumato, Speziato, Erbaceo	10
NIKKA COFFEY GRAIN (Giappone) 47° - Morbido, Fresco, Agrumato	12
RUTTE CELERY GIN (Paesi Bassi) 43° - Fresco, Vegetale	10
MARTIN MILLER'S (Regno Unito) 40° - Agrumato, Fruttato, Floreale	10
SABATINI (Italia) 41.3° - Speziato, Erbaceo	10
SIPSMITH (Regno Unito) 41.6° - Secco, Agrumato	10
COPPER HEAD BLACK BATCH (Belgio) 42° - Fruttato, Agrumato	12

GINEPRAIO TUSCAN GIN (Italia)	12
45° - Agrumato, Speziato, Balsamico	
PORTOBELLO SAVOURY (Regno Unito)	10
42° - Mediterraneo, Agrumato	
PORTOBELLO ROAD RESERVE 101 (Regno Unito)	12
50.5° - Intenso, Speziato, Agrumato	
CONDESA CLASICA (Messico)	10
43° - Aromatico	
SIDERIT (Spagna)	10
43° - Speziato, Thé di Roccia	
TANQUERAY LONDON DRY (Regno Unito)	8
43° - Secco, Profumato	
TANQUERAY TEN (Regno Unito)	10
47.3° - Speziato, Agrumato	
TANQUERAY LOVAGE (Regno Unito)	14
47.3° - Erbaceo, Agrumato	
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA (Regno Unito)	10
41.3° - Fresco, Agrumato	
VESUVIUS MAGMA GIN (Italia)	12
41° - Erbaceo, Balsamico, Floreale	
DORAGROSSA (Italia)	10
40° - Secco, Agrumato	
OCCITAN (Italia)	10
42° - Floreale, Balsamico	

dry gin

Il nome «Dry» rivela che questa tipologia di Gin è secco, durante la produzione può essere aggiunto solo 0,1 grammo di zucchero per litro, inoltre, al «Dry Gin» non possono essere aggiunte sostanze non vegetali e aromi. Gli estratti vegetali più popolari per il «Dry Gin» sono gli agrumi, come il limone e l'arancia. La nota di ginepro di solito è spiccata.

ADAMUS DRY (Portogallo)	12
44.4° - Floreale, Fruttato	
BOBBY'S SCHIEDAM (Paesi Bassi)	12
42° - Floreale, Erbaceo, Balsamico	
THE BOTANIST (Regno Unito)	10
46° - Agrumato, Erbaceo	
CITADELLE JARDIN D'ETE (Francia)	12
41.5° - Fruttato, Floreale	
SAIGON BAIGUR (Vietnam)	12
43° - Fresco, Speziato, Agrumato	
PRINCIPE DE LOS APOSTOLES (Argentina)	12
40.5° - Balsamico, Erbaceo	

GINEPRAIO MEDITERRANEAN (Italia)	12
43° - Agrumato, Minerale	
CONDESA PICKLY PEAR & ORANGE (Messico)	12
43° - Fresco, Fruttato, Agrumato	
CITADELLE ROUGE (Francia)	12
41.7° - Fruttato, Fresco	
KINOBI KYOTO (Giappone)	14
45.7° - Fresco, Speziato	
TARQUIN'S HANDCRAFTED CORNISH (Regno Unito)	12
42° - Fresco, Secco, Speziato	
ETSU JAPANESE GIN (Giappone)	12
43° - Agrumato	
JINZU (Regno Unito)	12
41.3° - Morbido, Speziato	
WHITLEY NEILL ORIGINAL (Regno Unito)	10
43° - Agrumato	
ROKU (Giappone)	10
43° - Floreale, Speziato	
LEOPOLD'S SMALL BATCH (U.S.A.)	12
40° - Speziato, Agrumato	
PORTOFINO (Italia)	12
43° - Floreale, Fresco	
VILLA ASCENTI (Italia)	12
41° - Fresco, Erbaceo, Minerale	
APIUM (Regno Unito)	10
40° - Secco, Erbaceo	
400 CONIGLI BASIL (Italia)	10
42° - Secco, Balsamico	
400 CONIGLI ROSEMARY (Italia)	10
42° - Fresco, Mediterraneo	
400 CONIGLI LAVANDER (Italia)	10
42° - Floreale	
400 CONIGLI PEACH (Italia)	10
42° - Fruttato, Mediterraneo	
400 CONIGLI COFFEE (Italia)	10
42° - Intenso, Tostato	
PLYMOUTH (Regno Unito)	10
41.2° - Fresco, Agrumato	
GIL AUTHENTIC RURAL PEATED (Italia)	12
43° - Torbato, Citrico	

distilled gin

È di base un **London Dry Gin** a cui si possono aggiungere altre sostanze aromatiche alla fine della distillazione. Questo metodo genera un prodotto finale molto aromatico e spesso colorato, con la distillazione infatti è impossibile estrarre i colori delle sostanze naturali utilizzate, in quanto le molecole responsabili del colore sono troppo pesanti per evaporare.

HENDRICK'S (Regno Unito) 41.4° - Rinfrescante, Floreale	10
HENDRICK'S ORBIUM (Regno Unito) 43° - Elegante, Amarinante	12
HENDRICK'S NEPTUNIA (Regno Unito) 43° - Sapido, Minerale	12
HENDRICK'S FLORA ADORA (Regno Unito) 43.4° - Floreale, Erbaceo	12
LONDON N°1 (Regno Unito) 47° - Agrumato, Balsamico, Speziato	12
MONKEY 47 (Germania) 47° - Fruttato, Floreale	12
N° 209 (U.S.A.) 46° - Agrumato, Speziato	10
UNGAVA (Canada) 43.1° - Floreale, Fruttato, Agrumato	12
WHITLEY NEILL RASPBERRY (Regno Unito) 43° - Fruttato, Fresco	10
WHITLEY NEILL BLOOD ORANGE (Regno Unito) 43° - Agrumato, Fruttato	10
WHITLEY NEILL BLACKBERRY (Regno Unito) 43° - Fruttato, Erbaceo	10
ENGINE (Italia) 42° - Agrumato, Speziato	10
BROOKLYN (U.S.A.) 40° - Morbido, Erbaceo	12
PANAREA ISLAND (Italia) 44° - Secco, Agrumato	10
PANAREA SUNSET (Italia) 44° - Agrumato, Aromatico	10
AKORI (Spagna) 42° - Fruttato, Agrumato	10
GIN RAW (Spagna) 42.3° - Floreale, Speziato, Lievemente affumicato	12

NORMINDIA DISTILLED (Francia)	10
41° - Morbido, Sentori di Zenzero	
NORMINDIA BIOLOGIQUE (Francia)	12
40.8° - Agrumato, Speziato	
NORMINDIA BARREL AGED (Francia)	12
44° - Rotondo, Agrumato	
BAREKSTEN DOUBLE (Norvegia)	12
43° - Fresco, Delicato	
XORIGUER MAHON (Spagna)	10
38° - Agrumato, Erbaceo	
CITADELLE (Francia)	10
44° - Agrumato, Secco, Speziato	
NORDES (Spagna)	10
40° - Agrumato, Vegetale, Fresco	
ELEPHANT ORANGE COCOA (Germania)	12
40° - Agrumato, Speziato	
GIL AUTHENTIC RURAL (Italia)	10
43° - Agrumato, Floreale	
CROSS KEYS BOTANICAL (Lettonia)	10
41° - Floreale, Fresco	
GINIU (Italia)	12
40° - Intenso, Sapido	
PORTOBELLO CELEBRATED BUTTER (Regno Unito)	10
42° - Cremoso, Dolce, Sapido	

com- pound

Se fossimo ancora nel proibizionismo lo produrremmo nella vasca da bagno. Il processo è un assemblaggio, un composto creato a freddo. Non c'è necessità di distillare. Nulla vieta anche qui di aggiungere macerati, piante aromatiche, fiori o frutti all'interno della ricetta, ragione per cui spesso i compound hanno colore e leggere velature.

ALKKEMIST (Spagna) 40° - Floreale, Fruttato, Speziato	12
CANAÏMA (Venezuela) 47° - Esotico, Secco	12
YU GIN (Francia) 43° - Agrumato, Fruttato, Speziato	10
GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR (Italia) 43.7° - Speziato, Balsamico	12
GIN DEL PROFESSORE MADAME (Italia) 42.9° - Speziato, Balsamico	12
GIN DEL PROFESSORE FIGHTING BEAR (Italia) 43° - Secco, Erbaceo	12
BIG GINO (Italia) 40° - Secco, Speziato, Erbaceo	10
VOLCANO ETNA ORIGINAL (Italia) 41° - Aromatico, Speziato	10
VOLCANO ETNA ROSE' (Italia) 41° - Agrumato, Floreale, Erbaceo	10

navy strength

Se fossimo ancora nel proibizionismo lo produrremmo nella vasca da bagno. Il processo è un assemblaggio, un composto creato a freddo. Non c'è necessità di distillare. Nulla vieta anche qui di aggiungere macerati, piante aromatiche, fiori o frutti all'interno della ricetta, ragione per cui spesso i compound hanno colore e leggere velature.

PLYMOUTH NAVY (Regno Unito) 57° - Deciso, Agrumato	12
SIPSMITH V.J.O.P. (Regno Unito) 57.7° - Robusto, Secco	12
ELEPHANT NAVY (Germania) 57° - Intenso, Erbaceo	12
GINEPRAIO AMPHORA NAVY (Italia) 57° - Balsamico, Erbaceo, Floreale	12
PORTOBELLO NAVY (Regno Unito) 57.1° - Sapido, Secco	10

old tom

È il gin vittoriano, la prima versione, quella storica, che la tradizione vuole abbia una delicata tendenza dolce. Il profilo botanico del gin era addolcito dalla presenza di liquirizia e semi di finocchio, mentre oggi viene addolcito in diversi modi come per esempio con l'aggiunta di zucchero o miele.

GIN DEL PROFESSORE CROCODILE (Italia) 10
45° - Intenso, Agrumato, Speziato

PORTOBELLO OLD TOM (Regno Unito) 10
47.3° - Bilanciato, Dolciastro

cask / aged

È un gin che fa un passaggio in botte prima dell'imbottigliamento. Pratica usuale in passato, in quanto storicamente non esisteva altro sistema di trasporto se non la botte, ma divenuto piuttosto raro nei tempi moderni con l'arrivo dell'acciaio. Questi gin, come gli altri distillati invecchiati in botte, sono solitamente più rotondi al gusto e all'olfatto grazie all'apporto aromatico del legno.

CITADELLE RESERVE (Francia) 12
44° - Floreale, Speziato

jene- ver

Il Genever, o Jenever, è il padre del moderno Gin. Il distillato nacque in Olanda nel XVII dalla distillazione di "vino di malto" (distillato di malto in alambicco pot-still) infuso con ginepro e altre botaniche.

BOBBY'S CHIEDAM JENEVER (Paesi Bassi) 12
38° - Corposo, Maltato, Tostato

sloe gin

Non è un gin ma un liquore, con gradazione solitamente inferiore a quella del gin. Veniva e viene tradizionalmente offerto dagli inglesi come liquore di benvenuto o utilizzato come digestivo e corroborante ed ogni famiglia aveva una propria ricetta. È ottenuto partendo da un classico London Dry a cui vengono aggiunte una discreta quantità di prugne selvatiche, dalla spiccata acidità, e zucchero.

ELEPHANT SLOE (Germania) 12
35° - Fruttato, Dolce, Floreale

PORTOBELLO SLOEBERRY (Regno Unito) 10
28° - Fruttato