

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.

<b>BAREKSTEN BOTANICAL</b> (Norvegia) 46° - Floreale, Speziato	12
<b>BEEFEATER "24"</b> (Regno Unito) 45° - Pulito, Agrumato	10
<b>BEEFEATER LONDON DRY</b> (Regno Unito) 40° - Secco, Speziato	9
<b>BEEFEATER "GARDEN"</b> (Regno Unito) 40° - Fresco, Erbaceo	10
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> (Regno Unito) 40° - Speziato, Agrumato	9
<b>BOMBAY DRY</b> (Regno Unito) 43° - Secco, Asciutto	9
<b>BOND STREET</b> (Regno Unito) 40° - Speziato, Agrumato, Balsamico	10
<b>CAORUNN</b> (Regno Unito) 41.8° - Floreale, Fruttato	10
<b>ELEPHANT</b> (Germania) 45° - Speziato, Floreale, Erbaceo, Balsamico	12
<b>FIFTY POUNDS</b> (Regno Unito) 43.5° - Speziato, Agrumato	10
<b>LONDON N° 3</b> (Paesi Bassi) 46° - Agrumato, Speziato, Erbaceo	10
<b>NIKKA COFFEY GRAIN</b> (Giappone) 47° - Morbido, Fresco, Agrumato	12
<b>RUTTE CELERY GIN</b> (Paesi Bassi) 43° - Fresco, Vegetale	10
<b>MARTIN MILLER'S</b> (Regno Unito) 40° - Agrumato, Fruttato, Floreale	10
<b>SABATINI</b> (Italia) 41.3° - Speziato, Erbaceo	10
<b>SIPSMITH</b> (Regno Unito) 41.6° - Secco, Agrumato	10
<b>COPPER HEAD BLACK BATCH</b> (Belgio) 42° - Fruttato, Agrumato	12

<b>GINEPRAIO TUSCAN GIN</b> (Italia)	12
45° - Agrumato, Speziato, Balsamico	
<b>PORTOBELLO SAVOURY</b> (Regno Unito)	10
42° - Mediterraneo, Agrumato	
<b>PORTOBELLO ROAD RESERVE 101</b> (Regno Unito)	12
50.5° - Intenso, Speziato, Agrumato	
<b>CONDESA CLASICA</b> (Messico)	10
43° - Aromatico	
<b>SIDERIT</b> (Spagna)	10
43° - Speziato, Thé di Roccia	
<b>TANQUERAY LONDON DRY</b> (Regno Unito)	9
43° - Secco, Profumato	
<b>TANQUERAY TEN</b> (Regno Unito)	10
47.3° - Speziato, Agrumato	
<b>TANQUERAY LOVAGE</b> (Regno Unito)	14
47.3° - Erbaceo, Agrumato	
<b>TANQUERAY FLOR DE SEVILLA</b> (Regno Unito)	10
41.3° - Fresco, Agrumato	
<b>VESUVIUS MAGMA GIN</b> (Italia)	12
41° - Erbaceo, Balsamico, Floreale	
<b>DORAGROSSA</b> (Italia)	10
40° - Secco, Agrumato	
<b>OCCITAN</b> (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.

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

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

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



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

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

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