



# Drink List

## Wine list

	calice	bottiglia
Prosecco Superiore Valdobbiene Alice Extra Dry	6 €	30 €
Franciacorta Camillucci Ammonites Dosaggio zero	8 €	40 €
Fourny Blanc de Blancs Extra-Brut	15 €	75 €
Vermentino di Gallura Sa Conca	7 €	36 €
Ribolla di Leonardo Comemivuo	6 €	30 €
Gewurztraminer Monfort	7 €	36 €
Chianti Docg Petrognamo Meme	6 €	30 €
Nero d'Avola Case Alte 16 Filari	6,5 €	36 €
Ripasso Valpolicella Massimago Mariabella	8 €	40 €
Pinot Nero Monfort	6,5 €	36 €
Amarone Massimago Conte Gastone	15 €	75 €

## Birre

	40 cl
Bayreuther hell 4,9%	5,5 €
Pilsner Urquell 4,4%	6 €
Bislacca Amber Ale 5,7%	7 €
IPA	7 €

## Amari - Grappe

5 €

Eroico essenza mediterranea

Elixir Barba - Turico 29,5%

Jefferson

Dopo pranzo distilleria popolare

Dopo cena distilleria popolare

Erouva basso grado

bianca 38%

Erouva basso grado

invecchiata 38%



# Cocktails

## Signature list Organya

**#1** \_\_\_\_\_ 12 €

**Vodka**

Lime

Cordial di verdure

(carota, pomodori, peperoni gialli e rossi, zucchine, sedano, cipolla)

**#2** \_\_\_\_\_ 12 €

**Gin baciamano 45**

Rosolio di bergamotto

The organics tonic

Angostura bitter

**#3** \_\_\_\_\_ 10 €

**Oriental pink gin**

Liquore fiori di sambuco

Lime

Prosecco

Soda

peychaud's bitters

**#4** \_\_\_\_\_ 10 €

**Vermouth mix**

(Oscar 697-Carlo Alberto-Fred Jerbis)

Lime

Ginger beer

**#5** \_\_\_\_\_ 12 €

**Tequila**

Honey mix

Lime

Sciropo pompelmo

Tonic al pompelmo

Velluto di aperol

## Twist on classic Organya

**#6** \_\_\_\_\_ 10 €

**Vodka**

Coffee Liqueur

Panna Liquida flot down

Bitter al cioccolato

**#7** \_\_\_\_\_ 12 €

**Pisco**

Disaronno

Lime

Sciropo passion fruit

Albume d'uovo

**#8** \_\_\_\_\_ 10 €

**Rum scuro**

Sciropo di zucchero

Crem de cacao

Espresso lungo

Menta

**#9** \_\_\_\_\_ 10 €

**Gin london dry**

aromatizzato all' olio

extravergine di oliva

Vermouth dry nolly prat

**#10** \_\_\_\_\_ 12 €

**Jefferson**

Blend di vermouth

Whiskey bourbon

Dash orange bitter

**#11** \_\_\_\_\_ 12 €

**Tisana alcolica:**

vodka infusa al the nero

e bacche di goji

vermouth bianco oscar 697

succo di lime

honey mix

sciropo di lichey

zenzero pestato



# O-**tonic**

10 €

## Gin

### **Baciamano Gin 45 (Italia)**

Gin artigianale italiano monobotanico: solo ginepro delle coste del mediterraneo  
Note: morbido e profumato

### **Baciamano Gin 58 (Italia)**

Gin artigianale italiano monobotanico: solo ginepro delle coste del mediterraneo  
Note: alta gradazione, ma morbido e profumato

### **Baciamano Gin Thai (Italia)**

La base è Baciamano gin a cui vengono aggiunti thai lime, rosa, zenzero che ricordano il sud-est asiatico  
Note: agrumato, speziato e fresco

### **Baciamano Gin (cum grano) (Italia)**

La base è Baciamano gin a cui viene aggiunta (cum grande salis) l'acqua di mare che lo rende un distillato unico nel suo genere  
Note: salino e minerale

### **Ada Organic (Spagna)**

London dry gin artigianale della galizia. Tra le botaniche vengono utilizzati: arancia, zenzero, cannella, cardamomo  
Note: agrumato e fresco



### **Gin Mare (Spagna)**

Gin classico spagnolo dal gusto mediterraneo  
Note: fresco e profumato

### **Hendrick's (UK)**

Il classico gin in stile inglese

Note: agrumato, morbido e equilibrato

### **Oriental Pink Gin (UK)**

La base è Tarsier gin a cui vengono aggiunti frutti come lychee, dragon fruit e lampone tipici dell'oriente  
Note: floreale e fruttato

### **Tarsier SouthEast Asian Gin (UK)**

Gin inglese si ispirazione thailandese. Tra le botaniche sono presenti il pepe di Cambogia e il basilico dolce thailandese  
Note: fresco, erbaceo e agrumato

### **Kuro Japanese-inspired Gin (UK)**

Gin inglese, ma con ispirazione giapponese. Tra le botaniche si riconosce il bamboo che ricorda il Sol Levante  
Note: secco e persistente