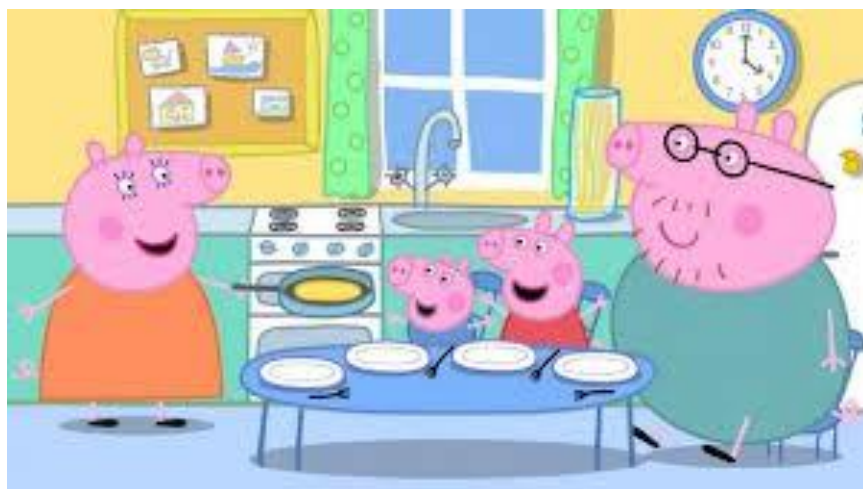


Corte degli Aranci



PER I NOSTRI PICCOLI



I bambini hanno sempre la precedenza. Chiedete al nostro staff un anticipo sulle portate, inoltre la nostra cucina è sempre a disposizione per cotture ipocaloriche e riscaldamento di pappe pronte.

I seggiolini sono a disposizione dei nostri clienti su prenotazione.

Pasta disponibile al pomodoro, al ragù, al pesto (Pasta secca corta, per le orecchiette artigianali è prevista una maggiorazione di € 1,00) € 5,00

Cotoletta di pollo Home Made con contorno di patate chips € 7,00

Hamburger Home Made con contorno di patate chips € 8,00



I PIATTI DELLA TRADIZIONE

“Non c’è futuro senza il rispetto della tradizione”

Degustazione del mangiare tipico Salentino – 6 assaggi € 15,00
Piccoli assaggi dei piatti tipici preparati con prodotti del territorio e della tradizione Salentina

“Purpu alla Pignata” (Polpo cotto nel coccio con pomodoro fresco ed aromi) € 12,00

Fritto misto alla Leccese € 13,00
Composto da polpette di carne, panzarotti di patate, arancino di riso, polpette di melanzana, tutto realizzato da noi

“Mujeri, cani e purpi, ci nu su vattuti nu ssuntu mai bboni”

Orecchiette artigianali al pomodoro (disponibili con cacio ricotta o ricotta forte “scanta”) € 9,00

Orecchiette artigianali alla Salentina (ragù di melanzana b.t., tre consistenze del pomodoro, clorofilla di basilico, stracciatella fredda) € 13,00

Fave e cicorine col pane fritto € 9,00

“Ciciari e Tria cu li Frizzuli” (Pasta e ceci con una parte di pasta fritta) € 9,00

Calamarata alla gallipolina € 16,00

“Ci staie a casa sicca ci esse llicca”

Scaloppa di pesce ai profumi Salentini (pomodoro fresco, olive, capperi, erbe di roccia) € 17,00

“..A patella te mare” – piatto unico – (guazzetto di cozze, seppie e calamari, con scampo, gamberone, pomodoro fresco e pane di Matera grigliato) € 18,00

Frittura di pesce (calamari, seppie e gamberi) € 15,00



“Carne grigliata su brace di legna d’Ulivo”

Bistecca taglio Fiorentina (col filetto e l’osso a T)	€/kg 35,00
Spiedo della Corte (Capocollo, Salsiccia, petto di pollo, manzo)	€ 18,00
Costola di Suino Nero dei Nebrodi	€ 15,00
Gnommareddhi grigliati con le rape del nostro orto	€ 12,00
Costine di suino caramellate	€ 12,00
Galletto grigliato ai sapori di roccia del Salento	€ 13,00
Tagliata di petto di pollo grigliato con rape, fonduta di caciocavallo podolico e crumble di capocollo di Martina Franca	€ 12,00
Filetto di scottona con la misticanza	€ 18,00
Tagliata di entrecôte con misticanza	€ 20,00
Tagliata di entrecôte con fonduta di gorgonzola e noci	€ 20,00
Tagliata di entrecôte con pomodorini, parmigiano e rucola	€ 20,00

“e chiacchiere nu inchiune a ventre”

Chips di patate fresche locali	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Insalata verde	€ 5,00
Verdure selvatiche (chiedere disponibilità)	€ 7,00
Peperoni con la mollica (chiedere disponibilità)	€ 5,00
Caponata Salentina (chiedere disponibilità)	€ 5,00



L'INNOVAZIONE DELLA TRADIZIONE

La nostra idea di cucina creativa pone le sue radici nel rispetto e nella valorizzazione delle materie prime di cui il nostro territorio è ricco, abbracciando in maniera silente, e mai invadente, una riproposizione delle stesse in chiave gourmet ma.....senza nevrosi

Il polpo sullo scoglio (polpo cotto b.t., su crema di ceci, polvere di pane alla bottarga e crumble di oliva cellina	€ 14,00
Tartare di tonno con mango, sedano e maionese di avocado all'acqua di mare	€ 15,00
Orecchiette artigianali di grano arso con le rape su fondo di provola affumicata e crumble di pane aromatizzato	€ 13,00
Il mio territorio nel piatto: Spago del Duca con le puntarelle, il guanciale di Martina Franca, crumble di oliva cellina ed il cacio cavallo podolico	€ 13,00
“...non chiamatemi carbonara di mare”	€ 16,00
Chioccioline al nero di seppia in guazzetto di dentice, calamaro seppie e cozze	€ 18,00
Vitello brasato cotto b.t., con crema di patate allo zenzero, mela caramellata e petali di cipolla rossa	€ 16,00
Lingotto di tonno in stile tataki (freddo dentro) con chutney al mango	€ 20,00
Cannolo di crosta di pane, ripieno di ricotta di pecora e chps di fico “Salento” con spuma di mandorla tondina	€ 7,00
Pavlova con pesche ed il suo coulis	€ 7,00
Cream Tart con biscotto sablee al cioccolato, crema alla vaniglia e frutta fresca di stagione	€ 7,00
Soufflé ai tre cioccolati: crema inglese al 68%, base soufflé al 72%, gelato alla massa di cacao 100%	€ 7,00
Pasticciotto leccese in altre prospettive: disco di frolla, crema al limone, spirale di gel alle amarene e gelato alla crema pasticceria	€ 7,00
Tiramisù 2.0	€ 7,00
Gelato di nostra produzione (chiedere disponibilità del giorno)	€ 6,00



VINI DA DESSERT

KALORO – Moscato di Trani D.O.C. – Tormaresca – Brindisi	€ 6,50 60 ml
ALEATICO – Aleatico 100% - Tenute Rubino – Brindisi	€ 6,50 60 ml
NEGRINO – Aleatico 100% - Leone de Castris – Salice Salentino	€ 6,50 60 ml
MADRIGALE – Primitivo 100% - Cons. Prod. Vini – Sava (TA)	€ 6,50 60 ml



“...bbivi e taci ca bona vita faci”

Acqua Natia 75 cl	€ 3,00
Acqua Ferrarelle 75 cl	€ 3,00
Fanta bottiglia da 33 cl	€ 4,00
Vino sfuso IGP Salento Cantina Enotria Guagnano	25 cl € 4,00 50 cl € 7,50
Prosecco calice	€ 5,00
Montenegro	€ 3,50
Fernet	€ 3,50
Averna	€ 3,00
Jagermeister	€ 3,00
Vecchio Amaro del Capo	€ 3,00
Unicum	€ 3,00
Lucano	€ 2,50
Lemoncello home made	€ 2,50
Caffè espresso Illy	€ 2,00
Caffè orzo Illy	€ 2,00
Caffè in ghiaccio	€ 2,50
Caffè Leccese	€ 3,00
Caffè corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Coperto e pane alla vecchia maniera con lievito madre, benvenuto dello Chef	€ 3,00



BIRRE ARTIGIANALI

VINI

BOLLICINE

Puoi degustare i nostri vini anche a calice chiedendo la disponibilità del giorno

BIRRE ARTIGIANALI

DELLACAVA – B94 - Lecce

€ 6,00

“Birra normale” ad alta fermentazione prodotta artigianalmente con malto d’orzo, frumento, avena, acqua, luppolo, spezie e lievito. Si rifà alle dissetanti e rinfrescanti “bière blanche” belghe, dal colore paglierino ed opalescente con schiuma molto ampia. L’olfatto mette in evidenza le note di cereale, di frutta matura e la naturale speziatura, equilibrata e delicata. In bocca è fresca e il corpo è leggero accompagnato da una delicata nota acidula che la rende di facile beva.

TERRAROSSA – B94-Lecce

€ 6,00

“Birra normale” in stile “Extra Special Bitter”, ad alta fermentazione prodotta artigianalmente con malto d’orzo, acqua, luppolo e lievito; una “ale” dal colore rosso ambrato, con schiuma ampia e persistente.

L’olfatto è dominato dalle note calde dei malti impiegati, che sprigionano nocciola, caramella al mou e toffee, e dalle note erbacee e agrumate dei luppoli impiegati. In bocca è secca, il corpo è di media struttura, scorre piacevolmente e lascia un caratteristico amaro da luppolo.

MALAGRIKA – B94-Lecce

€ 6,00

Birra doppio malto” di colore oro con sfumature rosacee tipiche della cotognata leccese, con schiuma cremosa e compatta, prodotta con malto d’orzo e di frumento, acqua, confettura di mela cotogna, luppolo e lievito.

È una “fruit beer” la cui generosa quantità di confettura impiegata caratterizza il suo aroma delicato di frutta fresca e sciroppata, per poi sprigionarsi in bocca con bilanciata freschezza.

Ideale per accompagnare primi piatti in bianco, carni bianche, formaggi di media stagionatura. Le note fruttate le consentono di supportare dessert secchi o al cucchiaino come crostate, dolci di mandorla, mousse e semifreddi.

NOVEMBER RAY – B94-Lecce

€ 6,00

Birra ad alta fermentazione prodotta con malto d’orzo, acqua, confettura di mele cotogne, luppolo e lievito.

Una birra speciale di colore oro con sfumature rosacee tipiche della cotognata leccese, schiuma cremosa e compatta. La generosa quantità di confettura utilizzata dona alla birra un aroma intenso di frutta fresca e sciroppata per poi sprigionarsi in bocca con bilanciata freschezza.



ROSSI

BOCCA DI LUPO – Tormaresca – Minervino Murge CASTEL DEL MONTE DOC – Aglianico 100%	€ 49,00
MURO SANTANGELO CONTRADA BARBATTO – Tenute Chiaromonte GIOIA DEL COLLE DOC – Primitivo 100%	€ 42,00
TITOLO – Elena Fucci – Barile AGLIANICO DEL VULTURE DOC - Aglianico del Vulture 100%	€ 40,00
VISELLIO - Tenute Rubino - Brindisi IGP SALENTO ROSSO - Primitivo 100% - Affinato in Barriques	€ 40,00
MASSERIA MAIME - Tormaresca IGP SALENTO ROSSO - Negroamaro 100% - Affinato in Barrique	€ 33,00
JADDICO - Tenute Rubino – Brindisi D.O.C. BRINDISI - 80% Negroamaro, 20% Susumaniello	€ 33,00
PRIMITIVO 17 - Cantine Polvanera – Gioia del Colle (Bari) PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE BIO Primitivo 100%	€ 33,00
75 VENDEMMIE - Palamà - Cutrofiano (Lecce) IGP SALENTO ROSSO - Negroamaro 100% - Affinato in Barriques	€ 30,00
TUCHEROS - Cantine Conte Prudenzano - Guagnano (Lecce) SALENTO IGP ROSSO - Primitivo 100%	€ 26,00
METIUSCO ANNIVERSARIO– Palamà - Cutrofiano (Lecce) NEGROAMARO 100%. – Affinato in Barrique	€ 22,00
SINFAROSA ZINFANDEL – Agricola Feline - Manduria (Lecce) PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. - Zinfandel Californiano 100%	€ 24,00
MALAKOS - Cantine Conte Prudenzano - Guagnano (Lecce) SALENTO IGP ROSSO - Negroamaro 100%	€ 21,00
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. – Agricola Feline - Manduria (Lecce) PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. – Primitivo 100%	€ 21,00
TRENTANGELI . Tormaresca CASTELDEL MONTE DOC - Aglianico 70%, Cabernet 20%, Sirah 10%	€ 21,00
MEZZANOTTE– Morella - Manduria (Taranto) IGP PRIMITIVO SALENTO - Primitivo 100%	€ 21,00
SALICE SALENTINO RISERVA DOC – Leone de Castris - Salice Salentino D.O.C. SALICE SALENTINO - Negroamaro 100%, - Affinato in barriques 6 mesi	€ 20,00



LAMO - Tenute Rubino – Brindisi € 20,00

DOC OSTUNI - 100% Ottavianello

CABERNET CASTEL DEL MONTE. Cantine Carpentiere - Corato € 19,00

CASTEL DEL MONTE DOCG - Cabernet 100%

OLTREME[®] - Tenute Rubino – Brindisi € 18,00

DOC BRINDISI – Susumaniello 100%



ROSATI

TORRE TESTA – Tenute Rubino - Brindisi IGT SALENTO ROSATO - Susumaniello 100%	€ 22,00
KIMIA – Tenuta Chiaromonte – Acquaviva delle Fonti PUGLIA I.G.P. - Primitivo 100%	€ 21,00
CHAKRA - Enologo per amore -Castellana Grotte (Bari) PUGLIA PRIMITIVO ROSATO - PRIMITIVO 100%	€ 21,00
METIUSCO – Palamà - Cutrofiano SALENTO ROSATO I.G.P. - Negroamaro 100%	€ 20,00
FIVE ROSES ANNIVERSARIO - Leone de Castris - Salice Salentino Negroamaro 80%, Malvasia nera di Lecce 20%	€ 20,00
TRAMARI - Cantine San Marzano - Taranto PUGLIA PRIMITIVO ROSATO - PRIMITIVO 100%	€ 18,00
POLVANERA - Rosato – Cantine Polvanera – Gioia del Colle (Bari) IGP PUGLIA ROSATO BIO - Aleatico 40%, Primitivo 30%, Aglianico 30%	€ 18,00
MASSARO ROSA - L'Astore Masseria - Cutrofiano SALENTO ROSATO I.G.P. - Negroamaro 100%	€ 16,00
ARGIA - Cantine Conte Prudeniano - Guagnano (Lecce) SALENTO IGP ROSATO – Negramaro 100%	€ 15,00
CONTESSA STAFFA - Antica Enotria - Cerignola (Foggia) ROSATO IGT DAUNIA- Montepulciano 100%	€ 15,00
NINI' ROSATO - Palamà - Cutrofiano SALENTO ROSATO I.G.P. - Negroamaro 100%	€ 15,00
AKA - Produttori Vini Manduria - Manduria (Taranto) SALENTO ROSATO I.G.P. - Primitivo 100%,	€ 15,00
PRIMARONDA - Torre Vento - Corato (Bari) CASTEL DEL MONTE DOC - Bombino Nero 100%,	€ 13,00



BIANCHI

BIANCO EVOLUTO – Palamà – Cutrofiano - Puglia VERDECA DEL SALENTO E MALVASIA	€ 30,00
PINOT GRIGIO – Livio Felluga – Cormons Gorizia - Friuli FRIULI COLLI ORIENTALI DOC 100% Pinot Grigio	€ 30,00
GEWÜRZTRAMINER – Franz Hass - Bolzano - Trentino 100% Gewurztraminer	€ 28,00
RIBOLLA GIALLA VINNAE– Jermann – Friuli FRIULI COLLI ORIENTALI DOC 100% Ribolla gialla	€ 27,00
PIETRABIANCA - Castel del Monte D.O.C. Foggia - Puglia IGT SALENTO BIANCO Chardonnay 90%, Fiano 10% - Affinato in Barriques ca. 8 mesi.	€ 27,00
ASKOS– Masseria Li Veli – Cellino San Marco (Brindisi) VALLE D'ITRIA IGT - 100% Verdeca	€ 24,00
MEZZOGIORNO– Morella - Manduria (Taranto) IGT SALENTO BIANCO - Fiano 100%	€ 21,00
METIUSCO – Palamà - Cutrofiano - Puglia IGP SALENTO BIANCO Verdeca del Salento 50%, Verdeca 50%	€ 19,00
ALBUS– Cantine Conte Prudenzano - Guagnano (Lecce) IGP SALENTO BIANCO Negroamaro 100% vinificato in bianco	€ 18,00
KRITA - L'Astore Masseria - Cutrofiano SALENTO BIANCO I.G.P. - Malvasia 100%	€ 17,00
SALENDE – Tenute Rubino - Brindisi - Puglia IGT SALENTO BIANCO Vernentino 100%	€ 17,00
FALANGHINA - Antica Enotria - Cerignola (Foggia) BIANCO IGT DAUNIA- Falanghina 85%, Greco 15%	€ 17,00
FIANO - Antica Enotria - Cerignola (Foggia) BIANCO IGT DAUNIA- Fiano 100%	€ 17,00
FIURI - Cantine Prudenzano Conte - Guagnano (LE) BIANCO IGT PUGLIA- Chardonnay 100%	€ 16,00
CHARDONNAY – Tormaresca - San Pietro Vernotico - Puglia IGT PUGLIA BIANCO Chardonnay 100%	€ 16,00
NINI' BIANCO - Palamà - Cutrofiano SALENTO ROSATO I.G.P. - Verdeca 100%	€ 15,00



BOLLICINE

- FRANCIACORTA PAROSE'- Il Mosnel – Camignone** € 42,00
Franciacorta DOCG Brut - 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay
- RISERVA NOBILE – Metodo classico – D'Araprì - San Severo (Puglia)** € 33,00
Bombino Bianco 100%
- FRANCIACORTA ROSE'- Il Mosnel – Camignone** € 33,00
Pinot Nero - 40% Chardonnay - 40% Pinot Bianco - 20%
- BRUT ROSE' Metodo classico – D'Araprì - San Severo (Puglia)** € 30,00
Montepulciano e Pinot Nero
- PAS DOSE' Metodo classico – D'Araprì - San Severo (Puglia)** € 30,00
Bombino Bianco e Pinot Nero
- CODICE BORTOLOTTI 10-94 - Bortolotti** € 23,00
Brut Millesimato - 10 mesi di fermentazione - 94 mesi di affinamento 100% Chardonnay
- MONTAGNOLE - Rive di Santo Stefano - Bortolotti** € 16,00
Valdobbiadene DOCG - Prosecco Superiore - Brut 100% Glera
- SU*MA*JE – Cantine Conte Prudenzeno - Guagnano (Lecce)** € 15,00
IGP SALENTO ROSATO Negroamaro 100%
Metodo Classico interrotto- Fresco, Fruttato, piacevolmente frizzante, non filtrato in stile Birra Weiss
- BOLLE MORE– Cantine Conte Prudenzeno - Guagnano (Lecce)** € 13,00
IGP SALENTO ROSSO Negroamaro 100%
Metodo Classico interrotto - Fresco, Fruttato, piacevolmente frizzante, non filtrato in stile Birra Weiss



***CARTA
DEI
DISTILLATI***



DISTILLASTI DI UVA O DI VINACCIA

Prime Uve – Bonaventura Maschio

€ 5,00

Nasce dalla distillazione di pregiate uve bianche, mature e profumate, che ne caratterizzano l'originalità. La sua freschezza aromatica deriva dalla purezza della materia prima, solo acini della migliore uva a perfetta maturazione, e dal metodo di lavoro esclusivo e rigoroso in ogni fase produttiva: dalla vendemmia alla fermentazione, fino alla distillazione.

Profumo: fine, fruttato e floreale, misuratamente aromatico.

Gusto: pulito, leggero, armonico.

60 ml

Le Diciotto Lune - MARZADRO

€ 4,50

È una Grappa Stravecchia di alta qualità, emblematica della cultura, della cura e dell'arte del distillare. Deriva dalla selezione delle migliori vinacce trentine, provenienti da vitigni selezionati e distillate nel tipico alambicco. La Grappa ottenuta viene lasciata affinare per un minimo di diciotto mesi in piccole botti di diversi legni pregiati, collocate nel silenzio di un ambiente buio ed ovattato. Lentamente, nel tempo, il binomio legno-Grappa si evolve per creare una piena armonia, mentre il blend finale si esplicita nel profumo etereo, nel gusto rotondo con sentore di vaniglia.

60 ml

Sarpa Riserva - POLI

€ 3,50

903 Barriques – Bonaventura Maschio

€ 3,50

È una grappa dove i sentori delle vinacce di bacca rossa si mescolano a quelli di bacca bianca: nel bouquet il fieno appena raccolto dà la mano ai profumi di mele cotogne e pere selvatiche.

Sullo sfondo ciliegia e mirtillo nero. Al palato si rivela armonica e ben strutturata, avendo in sé la forza ed il corpo delle vinacce di uve rosse, insieme al profumo e alla leggerezza delle bianche. È ideale per chi ama la grappa affinata in legno, intensa e raffinata.

60 ml

Solera di Solera - SEGNANA

€ 3,50

Le grappe Segnana rappresentano una affascinante particolarità nel panorama italiano: Segnana per prima ha infatti applicato alla grappa il metodo di invecchiamento Solera, tipico dello sherry, che prevede l'annuale passaggio della grappa da un livello all'altro di una catasta di cinque piani di botti sovrapposte. Il risultato è un blend di grappe di 5 annate diverse, di grande complessità. È prodotta con le vinacce impiegate per la produzione delle bollicine Ferrari: Chardonnay, con la sua eleganza, per il 40% e Pinot Nero, che conferisce robustezza e carattere, per il restante 60%. La maturazione del prodotto avviene in pregiati legni americani ed europei che conferiscono sentori speziati e vanigliati e un intenso colore ambrato.

Da godere a temperatura ambiente, preferibilmente in bicchieri ampi tipo "ballon". 40% vol.

60 ml

Acquavite Bianca - NARDINI

€ 2,50

L'Acquavite di Vinaccia Nardini, dal tipico profilo sensoriale, è l'indiscussa leader nel mercato delle grappe di qualità. Grazie al metodo di distillazione, tradizionale, sottovuoto a vapore, unito al processo di doppia rettifica e filtraggio a freddo, la grappa Nardini è un distillato pulito, dal aroma schietto e gradevolmente persistente.

60 ml



RUM

RON ZACAPA 23 – SOLERA GRAN RISERVA - Guatemala

€ 6,50
60 ml

Distillato dal puro succo di canna da zucchero, invecchiato con il sistema solera in botti di rovere e che hanno precedentemente ospitato Bourbon whisky, Sherry e vini Pedro Ximenez, Zacapa 23 è ottenuto da una combinazione di rum invecchiati fino a 23 anni.

Dalla grande struttura aromatica, denso e complesso, con sentori di frutta esotica, frutta matura, fichi secchi e crema, con una leggera sensazione speziata. Avvolge il palato con nobili sentori di Sherry e legno, con finale elegante ed evocativo

RON MATUSALEM 15 - Cuba

€ 4,50
60 ml

Sino al 1959 a Cuba il Matusalem era esclusivamente il Gran Reserva Metodo Solera 15 anni. Pur molto più caro dei concorrenti deteneva il 50% di quota di mercato.

Definito il "Cognac dei Ron" era, (vedi Chicago Herald Tribune 21 marzo 1947) il Ron preferito da Hemingway con il quale il mitico scrittore preparava il suo Cuba Libre.

Matusalem rispetta lo stile cubano anni 50 grazie alla "formula" segreta che è rimasta inalterata e al metodo Solera.

Il colore è di un oro scuro indice della struttura e dell'importanza del distillato. L'impatto olfattivo è travolgente con note di spezie immediatamente completate da toni di vaniglia, miele e cera d'api. Lo spettro aromatico è però ricco anche dei toni di frutta matura e dello zucchero di canna che sottolineano l'integrità del patrimonio aromatico conferita dalla tipologia del distillato. In bocca conferma le importanti sensazioni olfattive, di grande persistenza, eleganza e complessità. I cubani chiamano "il vero sapore". Sorseggiatelo lentamente con del cioccolato nero amaro, oppure intercalatelo con acqua di torba ghiacciata.

PAMPERO ANIVERSARIO - Venezuela

€ 2,50
60 ml

Pampero Aniversario: Rum blended dal colore dorato scuro. Note olfattive complesse che spaziano dagli agrumi al caffè, leggermente dolce. Al palato l'aroma di vaniglia prende il sopravvento, miscelandosi in modo equilibrato con sentori di noci, arancia amara, frutti di bosco. Finale di cacao.

Invecchiato almeno cinque anni tropicali, ha le caratteristiche dei grandi rum invecchiati: gusto morbido, aroma intenso e color mogano con riflessi dorati. E' un rum da meditazione, perfetto da gustare liscio. Ha una gradazione alcolica di 40°.



WHISKEY

OBAN 14 Single malt

€ 6,00
60 ml

La distilleria fu costruita nel 1794 in un villaggio di pescatori dalla famiglia Stevenson che fu artefice anche della trasformazione del villaggio in una vera e propria città. Gli edifici della distilleria sono gli originali e si trovano sul mare, a ridosso della scogliera nel centro della città.

Il whisky Oban è considerato l'anello di congiunzione tra i whisky Speyside e i whisky delle Isole e avendo le migliori caratteristiche di entrambe le regioni.

Oban è uno dei sei 'Classic Malts'.

Colore: dorato.

Aroma: dolce, vaniglia, miele, speziato, nocciola con sentore di torba e leggero salmastro.

Gusto: inizia con dolce, passa al secco. Ampio, speziato, torbato, fruttato.

Retrogusto: fresco, persistente, termina in sapido.

TALLISKER 10 anni

€ 4,50
60 ml

Il legame con il mare è profondo e nasce da un rigoroso rispetto per gli elementi naturali presenti sull'isola di Skye. Sia le persone che lavorano nella distilleria del Talisker, sia i marinai della nave per il salvataggio Portree, sono uniti da una passione comune per la tradizione legata al loro lavoro.

Invecchiato 10 anni è perfetto per sedersi ed assaporarlo alla fine della giornata.

È morbido con un ultimo bagliore confortante. Non si può pensare ad un bicchierino migliore prima di dormire

Aspetto: Oro brillante.

Analisi olfattiva: Fumo di torba potente con un accenno di salinità d'acqua marina, ostriche fresche e una dolcezza d'agrumi.

Corpo: Pieno.

Al palato: Ricca dolcezza di frutti essiccati con nubi di fumo e forti aromi di malto d'orzo, caldo ed intenso. Pepato nella parte posteriore della bocca.

Finale: Immenso, lungo, caldo e pepato nella finitura con una dolcezza appetitosa.

GLEN GRANT 5 ANNI SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY

€ 2,00
60 ml

COGNAC

REMY MARTIN COGNAC V.S.O.P.

€ 4,50
60 ml

Questo cognac è stato classificato come Very Superior Old Pale, per almeno i suoi 4 anni di invecchiamento e per la miscelazione con acquaviti da 10 a 30 anni, al naso si presenta caldo, fruttato secca (fichi, pesche mele), vaniglia, cuoio e quercia. Delizioso. Al palato più o meno come il naso, forse un po' più aromatico.

