



LOUNGE BARRA

LA CAUPONA

PIOPPI

Gli Amari

Gli Amari

Tasting

UN AMARO, E' UNA BEVANDA SPIRITOSA DAL GUSTO PREVALENTEMENTE AMARO, OTTENUTA DA VARIE PIANTE VEGETALI, E USATA, PER LE SUE PROPRIETA' EUPEPTICHE, COME APERITIVO O ANCHE, SE PIU' RICCA DI ALCOL, COME DIGESTIVO.

L'ITALIA PUO' ESSERE RITENUTA IL PAESE CON IL MAGGIOR NUMERO DI AMARI. DA NORD A SUD, INFATTI, PRATICAMENTE OGNI REGIONE HA UN AMARO O ANCHE PIU' DI UNO. I FATTORI CLIMATICI E MORFOLOGICI DEL BEL PAESE HANNO PERMESSO LO SVILUPPO DI UNA DELLE FLORE PIU' VARIEGATE DEL MONDO IN UN TERRITORIO ESTREMAMENTE RISTRETTO.

LE PIANTE (O ANCHE BOTANICHE O, MEGLIO, GLI OFFICINALI) CHE SI USANO NELLA PRODUZIONE DI AMARI SONO NUMEROSE E DIVERSISSIME TRA DI LORO. QUI ABBIAMO INDICATO UNA LISTA DI ALCUNE DELLE PRINCIPALI:

- **PIANTE AMARE:** CENTAUREA, ALOE, CHINA, RABBARO.
- **PIANTE AROMATICHE:** TIMO, ROSMARINO, MAGGIORANA, ANICE STELLATO, CHIODI DI GAROFANO, CARDAMOMO, FAVA TONKA, NOCE MOSCATA E ALTRE.
- **ALTRE PIANTE:** ACHILLEA, ARANCIO (SIA AMARO CHE DOLCE), GINEPRO, FIORI DI SAMBUCO, CARCIOFO, GENZIANA, ZAFFERANO, SALVIA, E ALTRE.

COSI' COME LE PIANTE, ANCHE I METODI DI PRODUZIONE PER QUESTO TIPO DI LIQUORE SONO SVARIATI:

DISTILLAZIONE, INFUSIONE, DECOZIONE, PERCOLAZIONE, DIGESTIONE E MACERAZIONE, IL METODO PIU' UTILIZZATO IN ASSOLUTO. LA MACERAZIONE AVVIENE A FREDDO (MASSIMO 35 °C).

LE PIANTE AROMATICHE SCELTE VENGONO PREPARATE NEL COSIDDETTO TAGLIO TISANA, INSERITE ALL'INTERNO DI UNA VASCA CONTENENTE ACQUA E ALCOL (LIBERE O CONTENUTE IN UNA GARZA) E QUINDI LASCIATE A RIPOSO PER UN TEMPO CHE VARIA A SECONDA DELLA BOTANICA. RISULTA IMPORTANTE RIMESCOLARE LE ERBE ALL'INTERNO DELLA VASCA REGOLARMENTE, COSI' DA OTTENERE UN MACERATO MIGLIORE.

Gli Amari

AMARI DELLA CASA



LIMONCELLO, FINOCCHIETTO,
MELONCELLO, LIQUIRIZIA,
NOCINO, PIPERNA,
CARRUBE, CREMA PISTACCHIO,
CREMA MANDORLA E LIMONE,
NOCINO, BACETTO, ANNURCHETELLA,
FRAGOLINO, ZENZERO, FICO BIANCO
CILENTO

3,00 €

AMARO CAMATTI



TIPOLOGIA: AMARO ALLE ERBE
PROVENIENZA: ITALIA | LIGURIA
20,0%
NOTE: MADORLO, GENZIANA,
CHINA, ARANCIA AMARA, MENTA

4,00 €

AMARI CLASSICI



LUCANO, AMARO DEL CAPO, CYNAR
PETRUS, RAMAZZOTTI,
UNICUM, JAGERMEISTER,
BRAULIO, MONTENEGRO,
AVERNA

3,00 €

AMARO PENNA



TIPOLOGIA: AMARO ALLE ERBE
PROVENIENZA: ITALIA | CAMPANIA
27,0%
NOTE: ERBE MEDITERRANEE

4,00 €

AMARO "BOMBA CARTA"



TIPOLOGIA: AMARO ALLE ERBE
PROVENIENZA: ITALIA | SARDEGNA
33,0%
NOTE: SANTOLINA, IPERICO,
ELICRISO, TIMO, ARTEMISIA,
MIELE DI CORBEZZOLO

5,00 €

AMARO ALLO ZAFFERANO "AGNES"



TIPOLOGIA: AMARO ALLO ZAFFERANO
PROVENIENZA: ITALIA | CAMPANIA
30,0%
NOTE: FINOCCHIETTO, LIQUIRIZIA,
CARCIOFO, ZAFFERANO

5,00 €

Gli Amari

MISCELA AL 30



TIPOLOGIA: AMARO ALLE ERBE
PROVENIENZA: ITALIA | PIEMONTE
30,0%
NOTE: ERBE, BACCHE E AGRUMI
NATURALI, FAVE DI CACAO, ALOE
VERA, UVA PASSA

5,00 €

VALDOTAINE "DENTE DI LEONE"



TIPOLOGIA: AMARO ALLE ERBE
PROVENIENZA: ITALIA |
VALLE D'AOSTA
32,6%
NOTE: LIQUIRIZIA DEL MUSCOVADO
GUSTO: AROMATICO, ERBACEO

5,00 €

JEFFERSON



TIPOLOGIA: AMARO ALLE ERBE
PROVENIENZA: ITALIA | PIEMONTE
30,0%
NOTE: BERGAMOTTO, ARANCE
DOLCE E AMARE, ROSMARINO,
EUCALIPTO, ORIGANO ED
ERBE AMARICANTI

5,00 €