



IL PROTOCOLLO DEL FINE CENA

Il momento dolce

. La sfoglia scomposta servita su crema pasticcera, frutta fresca di stagione, caramello e zucchero a velo

. La tartatin di mele tiepida, servita con gelato alla crema e caramello

. La panna cotta all'essenza di vaniglia servita con la frutta di stagione, il caramello e lo zucchero a velo

. Il tortino di cioccolato cuore caldo servito con crema pasticcera e zucchero a velo

. Il semifreddo al torrone d'Alba servito con caramello salato e zucchero a velo

. Il salame di cioccolato impastato a freddo servito col Vin Santo dei colli fiorentini

. Il Tiramisu della tradizione



eurì 6

. Il Sorbetto al limone

eurì 4

IL PROTOCOLLO DEL BANCONE BAR

Dopo la cena ... prima di andare a nanna

Digestivi

eurì 3

Il Timoncello del lago di Como

La liquirizia Izia

Il limoncello biologico

Il mirto di Sardegna

La miscela al trenta

L'amaro del capo

L'amaro Camatti

La vetrina del Vecchio Magazzino Doganale

eurì 5

Jefferson l'amaro importante

Diamante acqua di cedro

Bergamotto fantastico

Madame Milu' liquore da bere al bisogno

Giocondo caffè cabaret

Intervallo amaro da salotto

Dopolavoro esercizio da bere

Frack amaro serale non alla moda



Roger amaro da tenere sottobanco

Washington

Meraviglioso

IL PROTOCOLLO DEL BANCONE BAR

Dopo la cena ... prima di andare a nanna

Diversamente amari....

euri

5

Mandragola

Dalloro liquore di alloro siciliano

Fine liquore di finocchietto selvatico siciliano

Sublime liquore di lime siciliano

Amaronauta

Prima, dopo o durante non importa...purche' sia di qualita'

I nostri gin, per gin tonic alternativi

Roby Marton, Big Gino, Big Gina, Big Gino fruttato,

Gin mare Gin mare Capri, Cittadelle, Visionair,

Ginnastic, Etnium, Baiqur, Uppercurt, Marconi Poli,

Gil, Gil di torba, Gin raw

Tribute, Scarpergrace, Engine, Glass we, Glass we



raspberry

Le grappe del museo di Poli

eurì 5

Poli barrique

Sarpa oro

Poli aromatica

Poli secca

Poli morbida

Poli moscato

IL PROTOCOLLO DEL BANCONE BAR

Whiskey e bourbon

eurì 8

Glenmorrangie

Segretario di stato poli

Jack daniel

Black bull

Glasgow

Wild turkey

Tokinoka

Bowmore

Famous goose

The gentlemenjack



Brandy e cognac

euro 8

Remy martin

Carlos primero

Gran duca d'alba

Calv

ados Chateau du Breuil

IL PROTOCOLLO DEL BANCONE BAR

I RHUM

euri 7

**Krachen, Diplomatico, Panama, trinidad blanco,
triniad scuro,**

**Plantation, Demons Share, Brugal, Kuna,
Prohibido, Myers, Rhioma, brugal**

DAL CARRELLO

**Servizio di affumicatura rhum, mediante l'utilizzo
di pellet di diversi legni.**

**Questo servizio viene eseguito sulla collezione di
rhum venezuelani di diverse annate
Santa Teresa Venezuela**

PROTOCOLLO INFORMATIVO

**Siamo aperti tutte le sere dal martedì alla
domenica**

Dalle 19 alle 23

**Siamo a disposizione per aperture domenicali a
pranzo in caso di eventi privati**

Info prenotazioni [334 8350112](tel:3348350112)

www.lacucinapasturana.it

