



RAME

RACCONTO MEDITERRANEO

BISTROT

DRINK

LIST



COCKTAILS € 10,00

RAME

Un viaggio tra profumi e sapori: freschezza agrumata, note speziate di zenzero e basilico, chiuso dalla vivacità della ginger beer. Un cocktail fragrante e rigenerante, dal carattere mediterraneo.

A journey through aromas and flavors: citrus freshness, spicy notes of ginger and basil, rounded off with the lively ginger beer. A fragrant and invigorating cocktail with a Mediterranean character.

Lime fresco, Pepe nero, Infuso allo zenzero miele e pepe, Sciroppo al basilico, Gin London dry, Ginger beer, Essenziale al pepe nero, Foglia di basilico (12)

Fresh lime, Black pepper, Honey and pepper ginger infusion, Basil syrup, London dry gin, Ginger beer, Black pepper essential oil, Basil leaf (12)

TRAMONTO

Un Bloody Mary rivisitato in chiave affumicata e mediterranea. Il mezcal incontra il pomodoro speziato e il rosmarino, con un tocco piccante che richiama i colori caldi del tramonto. Servito con pinzimonio fresco a parte.

A Bloody Mary revisited with a smoky, Mediterranean twist. Mezcal meets spiced tomato and rosemary, with a hint of zestiness that evokes the warm colors of the sunset. Served with fresh dip on the side.

Sale, Pepe nero, Lime, Worcester sauce, Tabasco, Salamoia di oliva, Mezcal, Succo di pomodoro, Olio essenziale al rosmarino (9, 10, 12)

Salt, Black Pepper, Lime, Worcestershire Sauce, Tabasco, Olive Brine, Mezcal, Tomato Juice, Rosemary Essential Oil (9, 10, 12)

MARGARITAS MEDITERRANEO

Un ponte tra il sole del Messico e il cuore del Mediterraneo. Il carattere audace del tequila si fonde con la freschezza del lime, mentre l'agave piccante sussurra storie di terre lontane. Un tocco inaspettato di camomilla e pepe nero evoca i profumi e le erbe della nostra costa, rendendo ogni sorso un viaggio tra due culture.

A bridge between the Mexican sun and the heart of the Mediterranean. The bold character of tequila blends with the freshness of lime, while spicy agave whispers stories of distant lands. An unexpected touch of chamomile and black pepper evokes the scents and herbs of our coast, making every sip a journey between two cultures.

Lime, Agave all'jalapeño, Tequila reposado, Liquore alla camomilla, Essenziale al peperoncino (12)

Lime, Jalapeño Agave, Reposado Tequila, Chamomile Liqueur, Chili Pepper Essential (12)

NEGRONI DEL VECCHIO CARBONAIO

Un negroni fuori dagli schemi: tequila, bitter e spezie si intrecciano al gusto intenso vermouth affumicato, con accenti di agave e senape. La guarnizione gastronomica lo rende un vero viaggio sensoriale.

A Negroni unlike any other: tequila, bitters, and spices intertwine with the intense flavor of smoky vermouth, accented with agave and mustard. The gourmet garnish makes it a true sensory journey.

Campari, Antica Bottega 1934, Tequila reposado, Gocce di agave alla senape di Digione, Olio essenziale al pepe di Sichuan (10, 12)

Campari, Antica Bottega 1934, Reposado Tequila, Dijon Mustard Agave Drops, Sichuan Pepper Essential Oil (10, 12)

SOGNO DI CAPRI

Un gin botanico che incontra erbe mediterranee e freschezza del lime e basilico. Il tocco affumicato all'ulivo dona profondità e richiama i profumi della costiera. Elegante e aromatico come un tramonto caprese.

A botanical gin that blends Mediterranean herbs with the freshness of lime and basil. The smoky touch of olive adds depth and recalls the scents of the coast. As elegant and aromatic as a Capri sunset.

Zucchero al rosmarino e basilico, Lime, Pepe nero, Aceto di riso, Gin, Sciroppo al basilico, Fettina di cetriolo, Fogliolina di basilico, Essenziale olio al cetriolo (12)

Rosemary and basil sugar, Lime, Black pepper, Rice vinegar, Gin, Basil syrup, Cucumber slice, Basil leaf, Cucumber essential oil (12)



LA DOLCE VITA

Un omaggio spensierato agli anni d'oro italiani: tequila e bergamotto danzano con la soda al pompelmo rosa, tra dolcezza, amaro e un pizzico di piccante. Frizzante, vivace, indimenticabile.

A lighthearted tribute to Italy's golden years: tequila and bergamot dance with pink grapefruit soda, creating a sweet, bitter, and slightly spicy flavor. Sparkling, lively, and unforgettable.

Lime, Agave al peperoncino, Liquore al bergamotto, Tequila reposado, Soda al pompelmo rosa, Olio essenziale al bergamotto (12)

Lime, Chili Agave, Bergamot Liqueur, Reposado Tequila, Pink Grapefruit Soda, Bergamot Essential Oil (12)

IL MILANESE

Tradizione e innovazione si fondono in un bicchiere. Un mix audace di bitter e vermouth affumicato, arricchito da note agrumate e l'inconfondibile tocco di una soda artigianale allo zafferano. Un drink che celebra l'eleganza milanese.

Tradition and innovation blend in a glass. A bold blend of bitters and smoked vermouth, enriched with citrus notes and the unmistakable touch of artisanal saffron soda. A drink that celebrates Milanese elegance.

Campari, Antica Bottega 1934, Sorso soda allo zafferano, Bitter orange (12)

Campari, Antica Bottega 1934, Saffron soda sip, Bitter orange (12)

ANALCOLICI € 8,00

APPRENDISTA NEGRONI

Un'interpretazione analcolica del grande classico italiano. Il bitter al chinotto e pepe nero incontra la dolcezza del miele e l'intensità del mirtillo e del melograno, creando un Negroni senza alcol, ma con tutto il suo carattere.

A non-alcoholic interpretation of the great Italian classic. Chinotto and black pepper bitters meet the sweetness of honey and the intensity of blueberry and pomegranate, creating an alcohol-free Negroni with all its character.

Bitter al chinotto e pepe nero, Miele, Cranberry (12)

Chinotto and black pepper bitters, honey, cranberry (12)

PANAREA

Un concentrato di sole in un bicchiere. La freschezza del limone e la nota speziata del pepe nero si uniscono all'aroma mediterraneo del basilico e del rosmarino. Il tocco finale della ginger beer allo zenzero rende il tutto frizzante e incredibilmente dissetante.

A concentration of sunshine in a glass. The freshness of lemon and the spicy note of black pepper combine with the Mediterranean aroma of basil and rosemary. The final touch of ginger beer makes it sparkling and incredibly thirst-quenching.

Limone, Pepe nero, Rosmarino, Insoluzione salina, Sciroppo al basilico, Ginger beer, Infuso allo zenzero (12)

Lemon, Black Pepper, Rosemary, Saline Solution, Basil Syrup, Ginger Beer, Ginger Infusion (12)

SORRENTO IN FIORE

Un giardino fiorito che sboccia al palato. Il limone di Sorrento e il cranberry si fondono con la delicatezza floreale del sambuco e della lavanda. Un'ode alla Costiera Amalfitana che profuma di sole e fiori.

A flower garden blossoms on the palate. Sorrento lemon and cranberry blend with the floral delicacy of elderflower and lavender. An ode to the Amalfi Coast, scented with sunshine and flowers.

Limone, Sciroppo alla lavanda, Sciroppo al fiore di sambuco, Ginger ale, Gocce di cranberry (12)

Lemon-Lavender Syrup, Elderflower Syrup, Ginger Ale, Cranberry Drops (12)



ALLERGENI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI- 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂)
usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)