



Fat signatur cocktail for Black



Nati dalla collaborazione con il FAT, i cocktail studiati per accompagnare i nostri piatti

### Bloody meli:

Sake, succo di pomodoro, succo di yuzu, wasabi, salsa di soia, sale, pepe di timut e tintura di pepe sichuan

### Fat-TO:

Vermouth rosso Martini riserva, Bitter Martini riserva e Gin Bombay Sapphire (invecchiato in botte di rovere)

### Rum paradise:

Rum Bacardi Carta Blanca, liquore al peperoncino, liquore allo zafferano, succo d' ananas, succo di limone e sciroppo di zucchero

### Fatos:

Rum Bacardi Carta Oro, liquore alla nocciola, maracuja fresca, succo d' ananas e succo di limone

### Black-Berry:

Vodka 42 Below, more fresche, cordiale all' alloro, angostura, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda e spumantizzante vegetale

### Un raviolo alcolizzato:

Bourbon whisky al burro homemade, salvia, succo di limone e sciroppo di zucchero

### Suzerac:

Tequila Cazadores Blanco, mezcal, amaro alla genziana, tabasco, sciroppo d' agave e spruzzata d' assenzio

### Un po' di pepe non guasta mai:

Tequila Cazadores Blanco, mastiha, sciroppo d' agave infuso al voatsiperiferi, succo di lime e crosta di sale e voatsiperiferi

### Gin santo:

Gin Bombay Sapphire, cordiale alla santoreggia, succo di limone, sciroppo di zucchero e spumantizzante vegetale