



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