



COCKTAIL BAR

ZERO REDEMPTION

*Lo scarto non è la fine, ma un nuovo inizio.
Materia viva, trasformata con tecnica e memoria.*

*Ogni drink nasce da una storia: un campo di pomodori,
una colazione dimenticata, un profumo d'erba appena tagliata.*

*In questa carta c'è tecnica, materia prima locale,
visione sostenibile e attenzione allo scarto zero.*

È terra, memoria, cura e gioco.

È il mio modo di dare il benvenuto, un sorso alla volta.

*Waste is not the end, it's a new beginning. Living matter,
transformed through technique and memory.*

*Every drink is born from a story: a field of tomatoes,
a forgotten breakfast, the scent of freshly cut grass.
In this menu, you'll find technique, local ingredients,
a sustainable vision, and a zero-waste approach.*

It is land, memory, care, and playfulness.

It is my way of welcoming you, one sip at a time.

.....

Elis Carriero

FLORA ITALICA

Drink botanico con Italicus, vermouth bianco ed extra dry, cordiale di cetriolo fresco e succo di limone. Elegante, agrumato, vegetale. € 12

Allergeni: solfiti

ITALIAN FLORA

Botanical cocktail with Italicus, white and dry vermouth, fresh cucumber cordial, and lemon juice. Elegant, citrusy, and herbal.

Allergens: sulphites

IL VECCHIO MONTE

After dinner con Amaro Montenegro, Vecchia Romagna 3 botti, liquore al caffè, espresso fresco e menta. Balsamico, leggero e aromatico. € 12

Allergeni: solfiti

THE OLD MOUNTAIN, TWIST ON ESPRESSO MARTINI

After dinner cocktail with Amaro Montenegro, Vecchia Romagna 3 botti brandy, fresh espresso, and mint. Balsamic, smooth, and aromatic.

Allergens: sulphites

DAIQUIRI DAL NÔN

Un classico intramontabile che incontra la tradizione emiliana: rum Mount Gay Eclipse, succo fresco di lime, zucchero e un tocco di Saba artigianale Ca' dal Nôn, per un equilibrio unico tra acidità, dolcezza e profondità balsamica. € 12

Allergeni: solfiti

A timeless classic with an Emilian soul: Mount Gay Eclipse rum, fresh lime juice, sugar, and a touch of artisanal Saba from Ca' dal Nôn, creating a unique balance of brightness, sweetness, and balsamic depth.

Allergens: sulphites

PUNCH DEL CASOLARE

Milk punch chiarificato con Vecchia Romagna 3 botti, rum mix, oleo saccharum, infuso di fieno ed erba cedrina, chiarificato con latte fresco. Morbido, campestre, limpido. € 15

Allergeni: solfiti, latte e derivati

FARMHOUSE-STYLE CLARIFIED MILK PUNCH

Clarified milk punch with Vecchia Romagna 3 botti, rum mix, oleo saccharum, hay and lemon verbena infusion, and fresh local milk. Countryside-inspired, silky, and refined.

Allergens: sulphites, milk and dairy products

GOODNIGHT JOHNNIE

Reverse Manhattan con Bushmills 10 Scotch whiskey, Vermouth Rosso Antico, bitter al cioccolato e sciroppo di camomilla. Comfort drink da meditazione. € 12

Allergeni: soia, frutta a guscio, solfiti

Reverse Manhattan with Bushmills 10 Scotch whiskey, Rosso Antico vermouth, chocolate bitter, and chamomile syrup. A comforting and contemplative drink.

Allergens: soy, nuts, sulphites

PANE, BURRO E MARMELLATA

Twist sul Breakfast Martini con Edgar gin fat-washed al burro e fette biscottate, marmellata di frutta km0, Cointreau e succo di limone fresco. Equilibrato e aromatico, racconta la colazione senza mai diventare troppo dolce. € 12

Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti

BREAD, BUTTER AND JAM

Breakfast Martini twist with butter & toasted biscuit-washed Edgar gin, local fruit jam, Cointreau and fresh lemon juice. Balanced and aromatic, it evokes breakfast without ever becoming sweet.

Allergens: gluten, milk and dairy products, sulphites

TOMATO ROOTS

Bloody Mary con vodka Beluga infusa al burro, pane tostato e grana, pomodoro fresco, basilico, acqua di olive, aceto balsamico, olio all'aglio e marmellata di cipolle. Brunch liquido che affonda le radici nella terra emiliana. € 12

Allergeni: glutine, latte e derivati, sedano, solfiti, pesce, senape

Bloody Mary with butter, cheese & toast-infused Beluga vodka, fresh tomato, basil, olive water, balsamic vinegar, garlic oil, and onion marmalade. A liquid brunch rooted in the flavors of Emilia.

Allergens: gluten, milk and dairy products, celery, sulphites, fish, mustard

THE OLD PEAR

Old Fashioned after dinner con bourbon Woodford reserve whisky infuso alla pera matura, Nocino e bitter al cioccolato. Morbido, fruttato e caldo come un dopocena d'autunno. € 13

Allergeni: solfiti

After dinner Old Fashioned with pear-infused bourbon Woodford reserve whisky, nocino, and chocolate bitters. Warm, fruity, and comforting like an autumn night.

Allergens: sulphites

ONLY FANS MARTINI

Twist sensuale e provocante sul Pornstar Martini con vermouth bianco, extra dry vaniglia, passio fruit, sciroppo di brioche, limoncello e liquore al maraschino. Esotico, cremoso e decisamente fuori dagli schemi. Un signature da non prendere troppo sul serio. € 12

Allergeni: glutine, solfiti

A bold and provocative twist on the Pornstar Martini, with vanilla, passion fruit, brioche syrup, limoncello and maraschino liquor. Exotic, creamy, and unapologetically playful. A signature drink not meant to be taken too seriously.

Allergens: gluten, sulphites