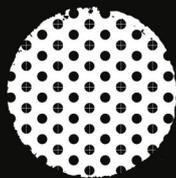
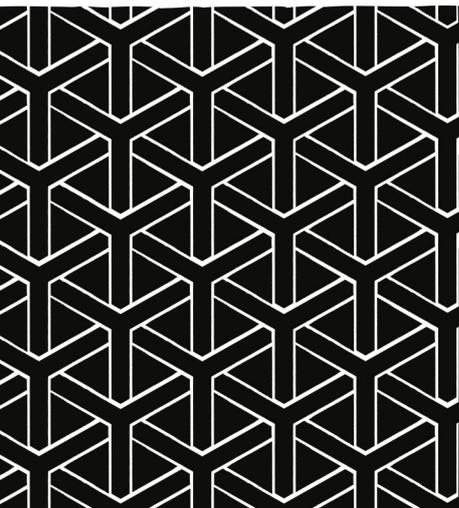
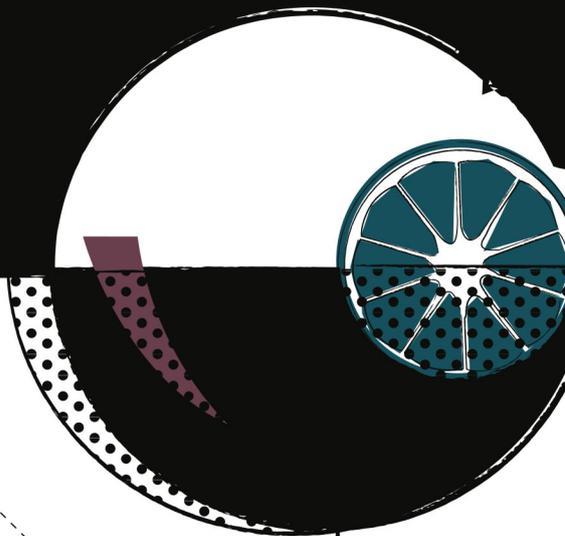


es
se
nt
ia





Il Concetto Liquido del nostro Bar ESSENTIA

Essenza in Filosofia:

La realtà propria e immutabile delle cose, intesa soprattutto come la forma generale, l'universale natura delle singole cose appartenenti allo stesso genere o specie.

Essenza in Psicologia:

Indica le determinazioni di una "cosa" che ne costituiscono la natura e che a livello psicologico corrispondono a come ogni uomo vede la realtà tramite la propria mente. Corrisponde all'immagine che l'uomo ha del mondo.

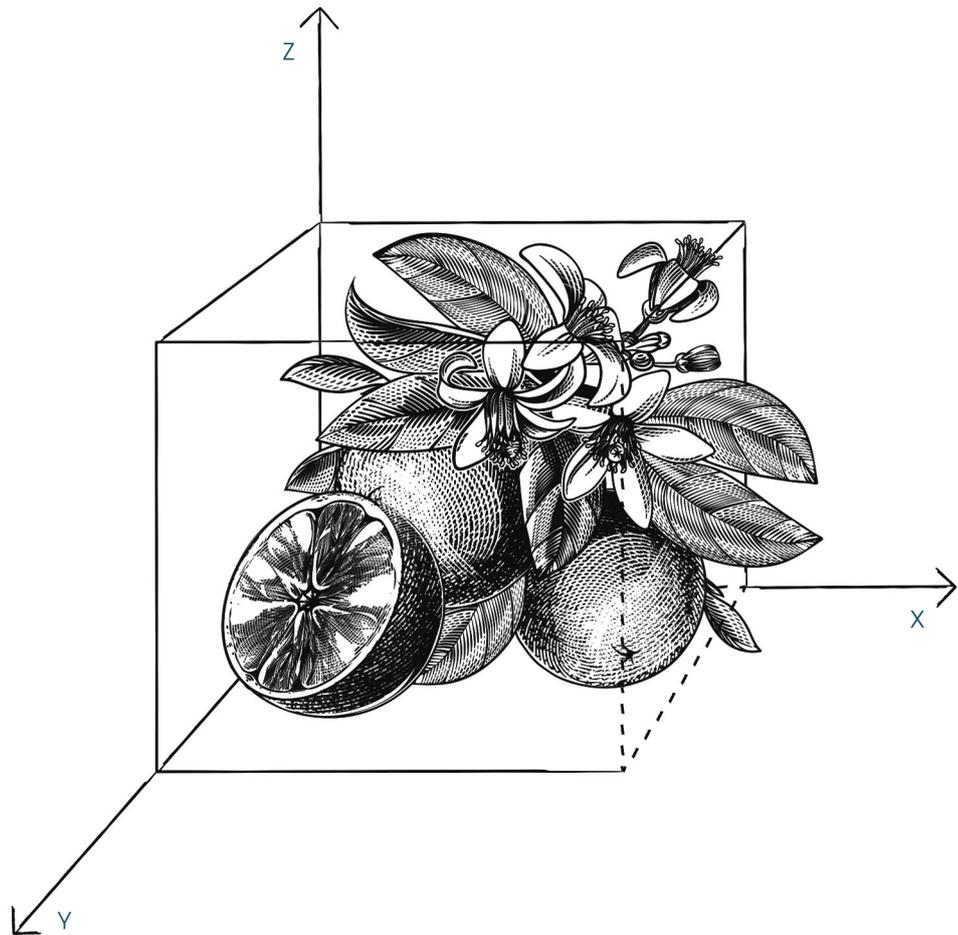
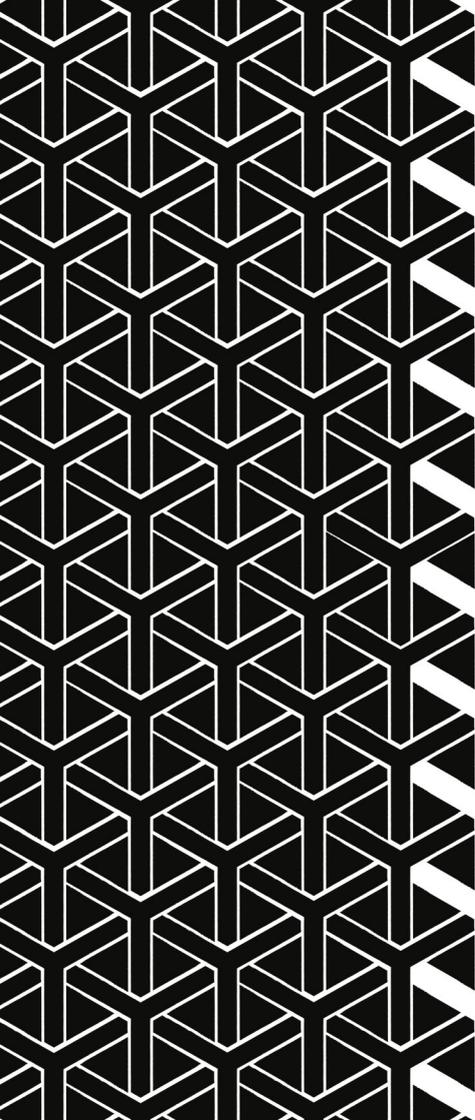
Essenza in Chimica:

Sono costituite da miscele complesse di sostanze, contenute in diverse piante, per lo più volatili e più leggere dell'acqua. Sono ottenute per estrazione con solventi e distillazione.

Essenza in DaDa:

Gli ingredienti, in un drink, stanno bene insieme quando gli aromi fondamentali sono miscelati nella giusta misura, stimolando non solo il palato e la vista ma soddisfacendo anche le aspettative del cliente. Questo crea una perfetta sinergia e legame indissolubile tra ambiente, cliente e liquido alcolico.

Un cocktail non è buono se all'interno non c'è una generosa dose di ospitalità e un concetto chiaro da esprimere.

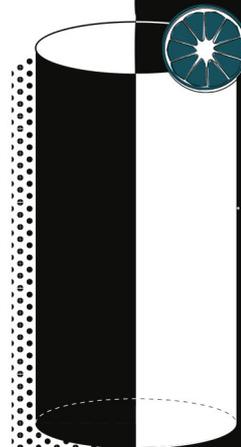
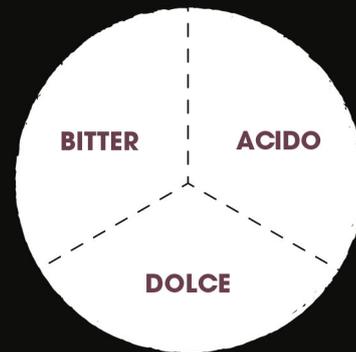


Not a Spritz

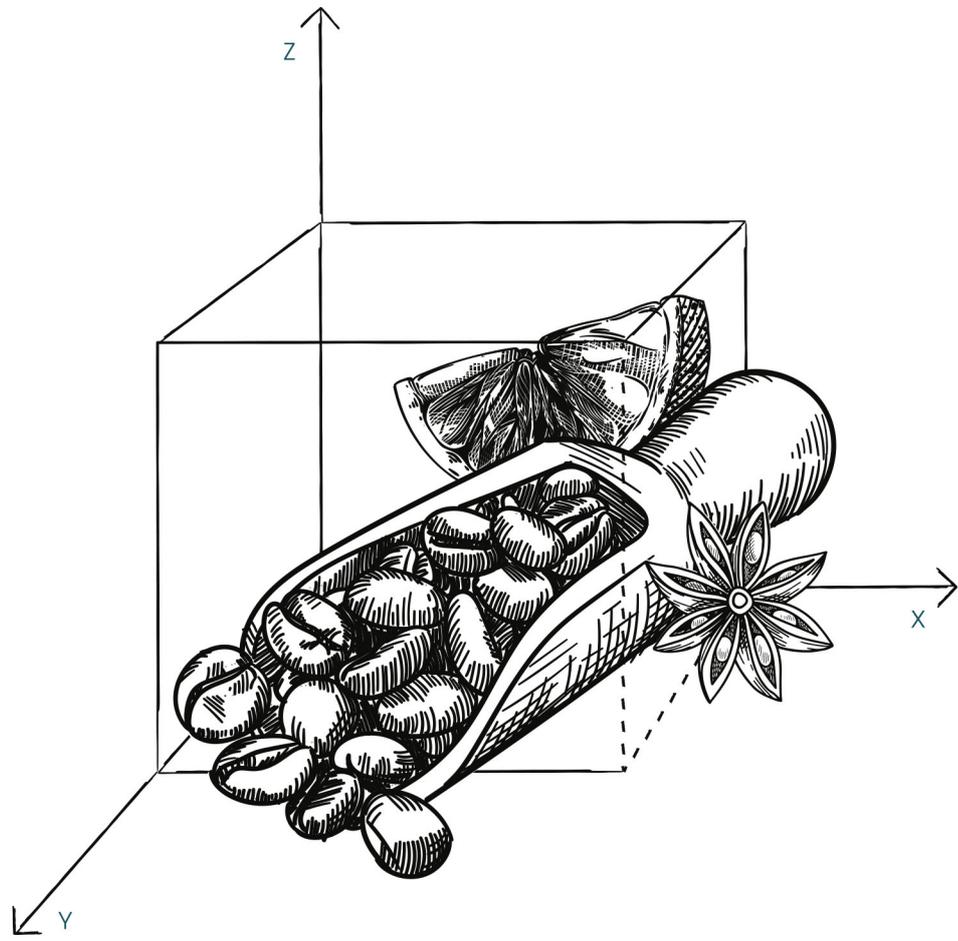
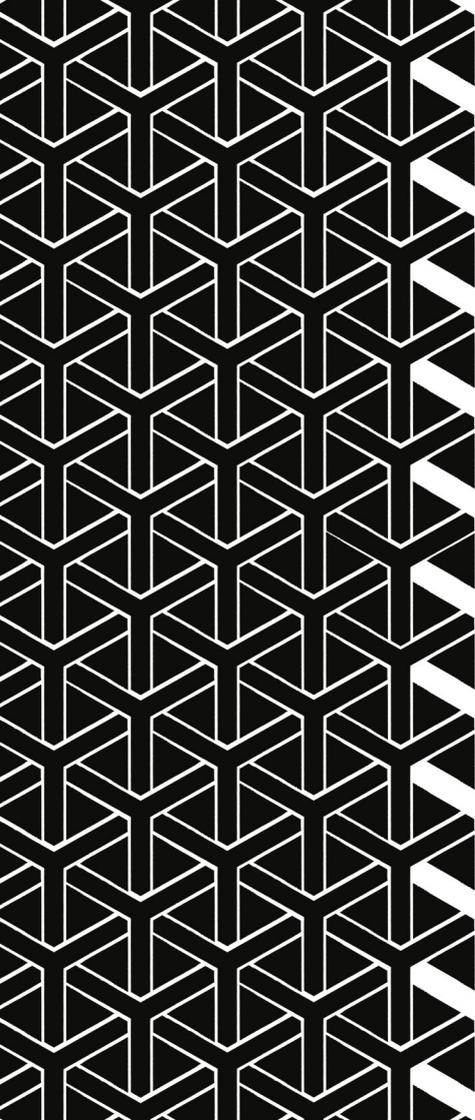
Lillet Blanc, DaDa Cordiale agli Agrumi, Soluzione Citrica, Bitter
Pasta Madre Garbata, Soda.

Dada's best seller.

€10



Servito in bicchiere
Highball

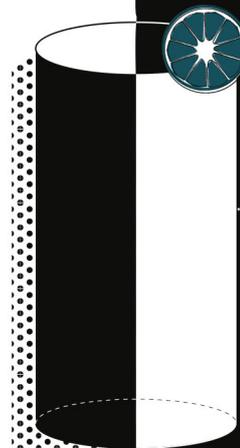


Caffè Scoretto

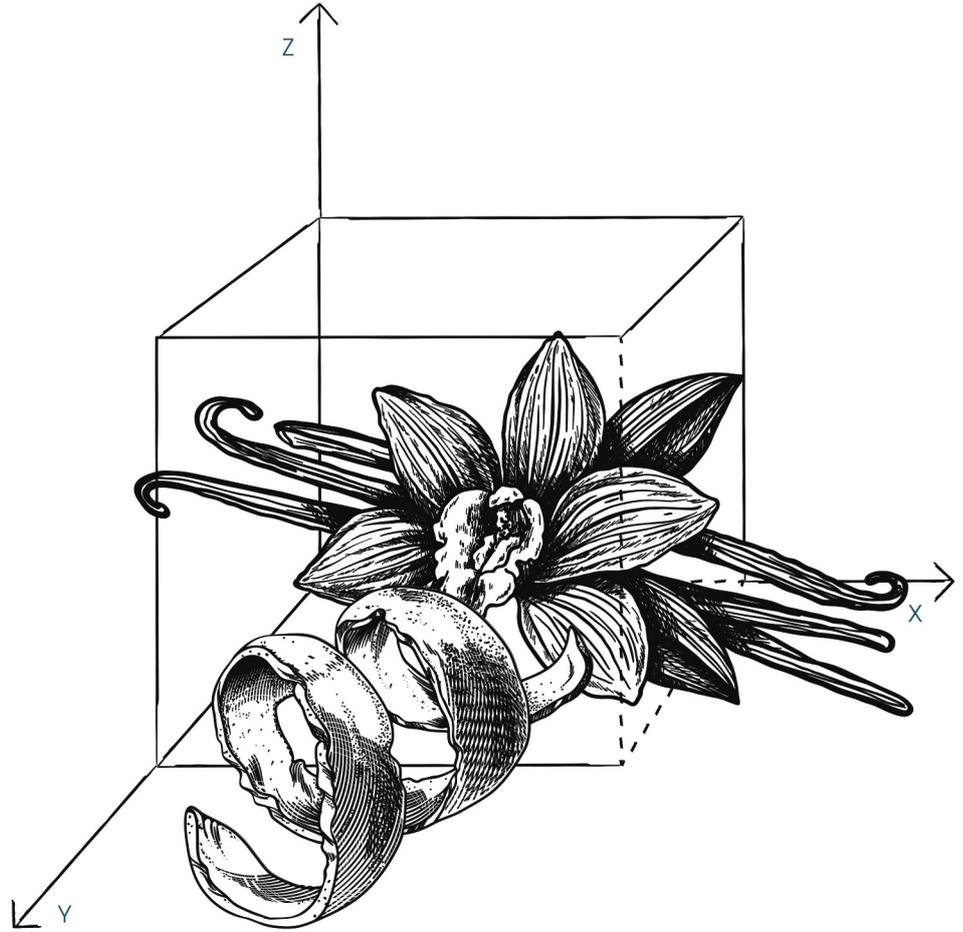
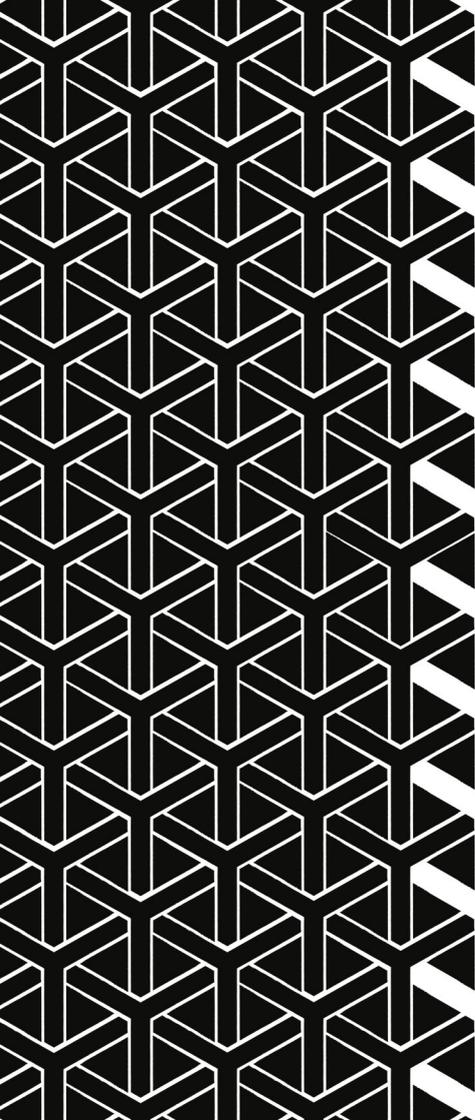
Absolut Vodka, Caffè Borghetti, Dada Cordiale agli Agrumi, Fake Lime, Anice, Orange Bitter, Soda Water.

Pick Me Up.

€10



Servito in bicchiere
Highball

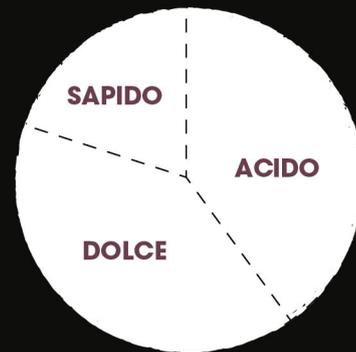


Giusy

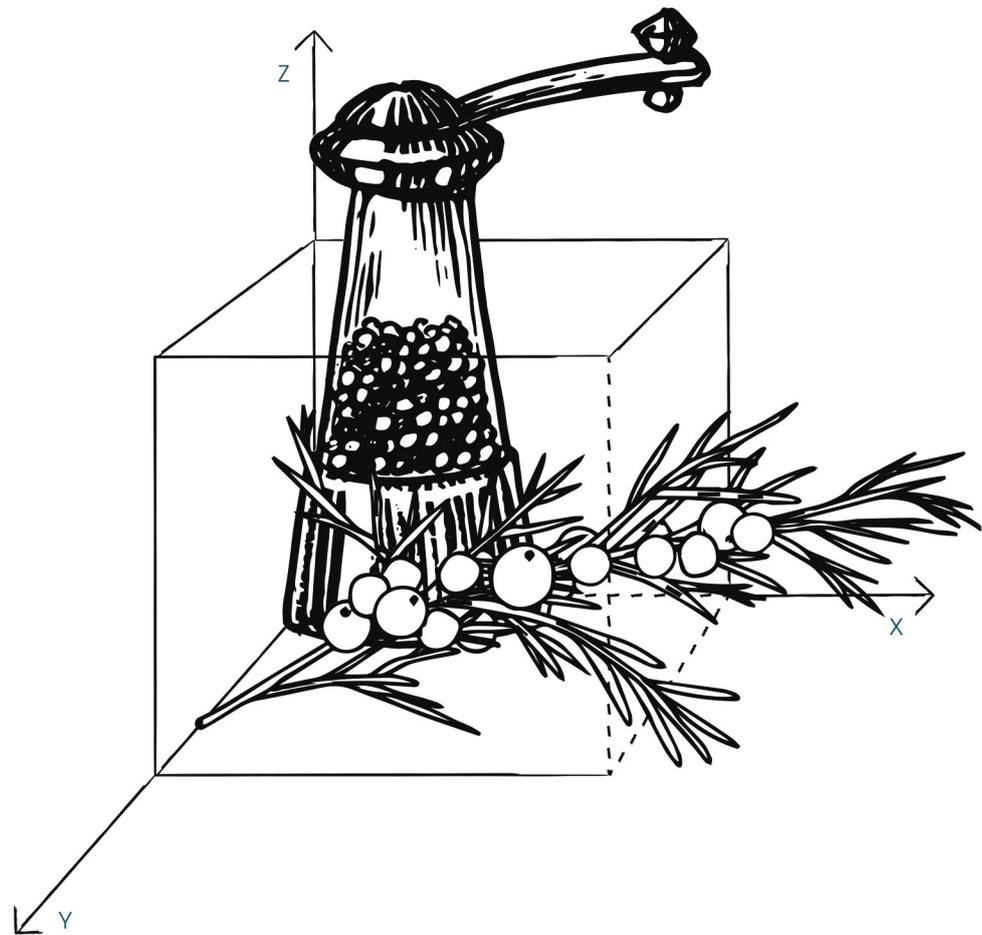
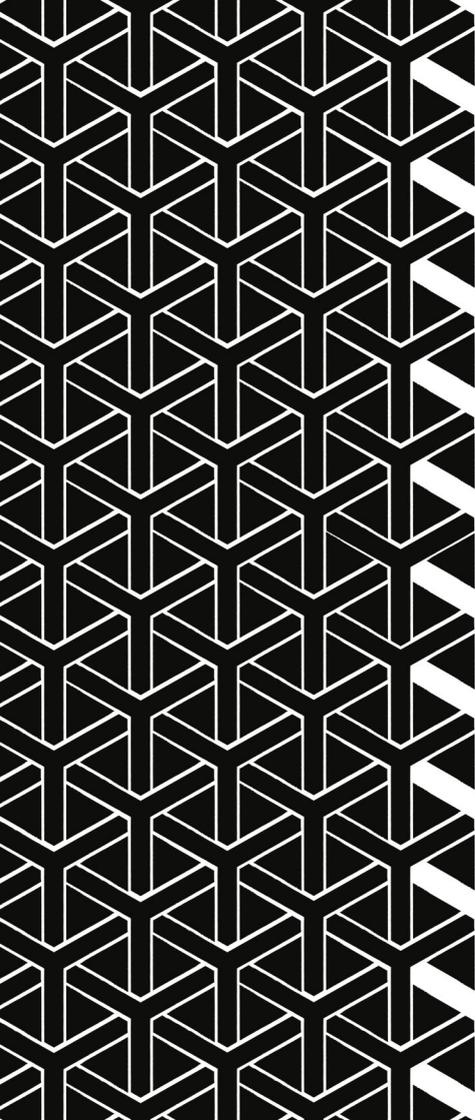
Monkey 47, Italicus Rosolio al Bergamotto, Salvia, Vaniglia, Fake Lime, Soluzione Salina, Soda Water.

Bevuta elegante, fresca e speziata. Apprezzata dalla donna, stimolante per l'uomo.

€15



Servito in bicchiere
Highball



Reverso

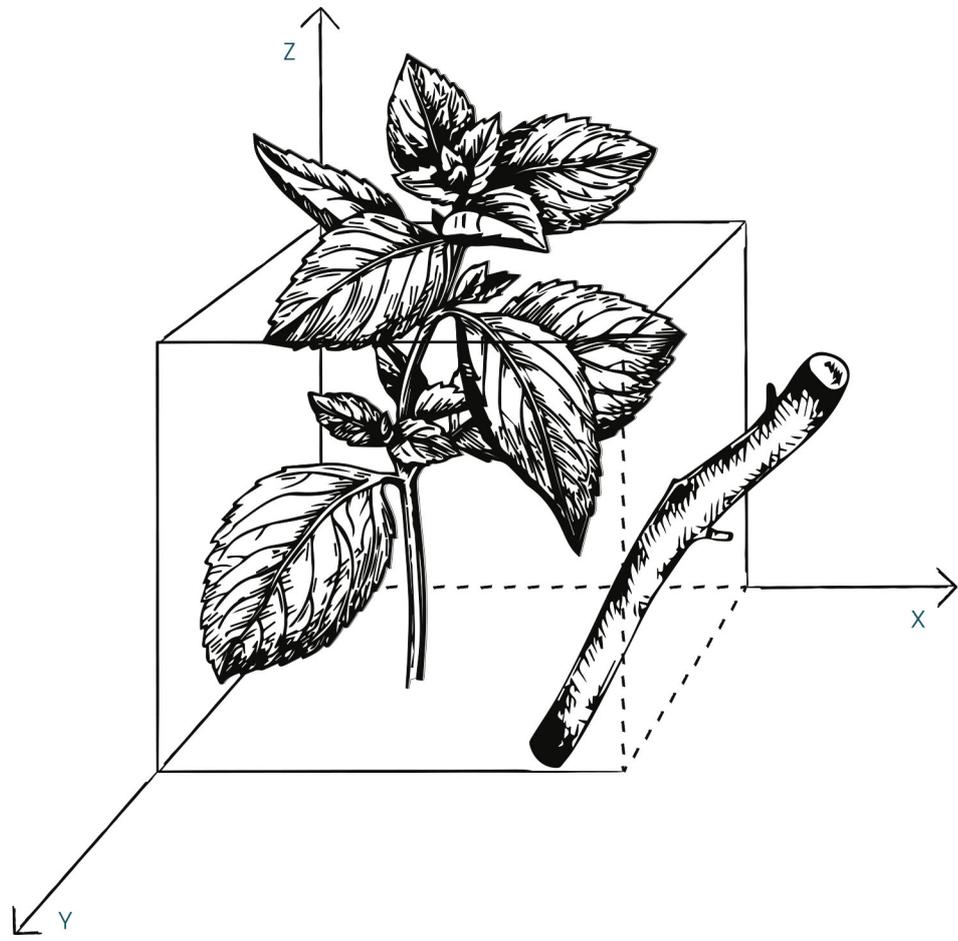
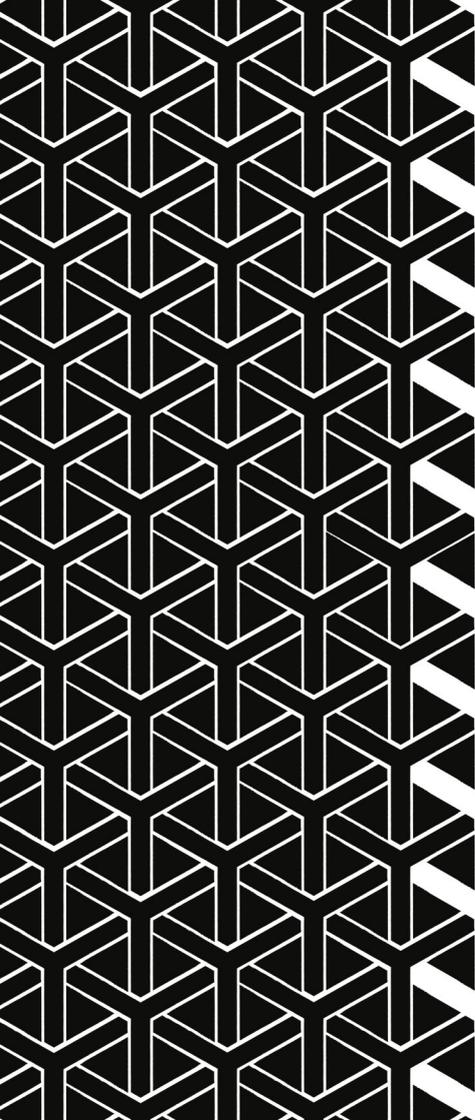
Plymouth Gin, Bitter Carpano, Succo di Lime, Zucchero, Essenza al Pepe di Timut.

Un connubio perfetto tra essenza in Psicologia ed essenza in Filosofia.

€10



Servito in bicchiere
Coppa Cocktail



Jamenson Milk Punch

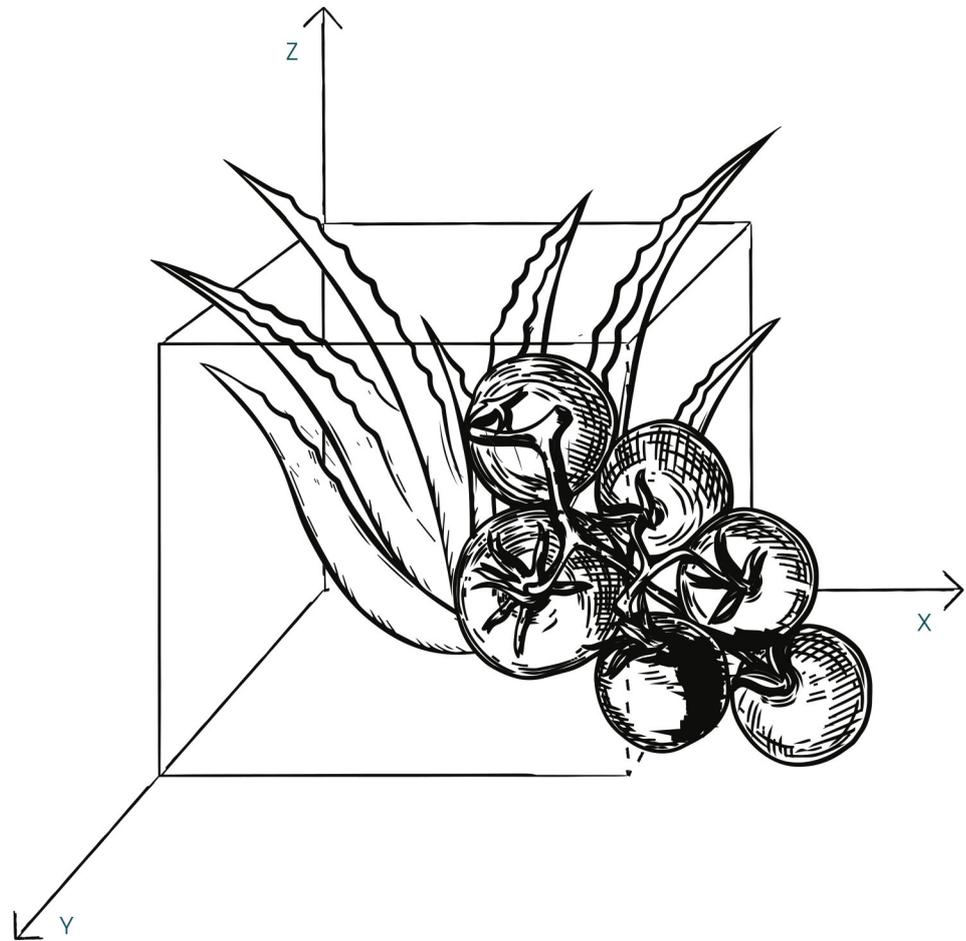
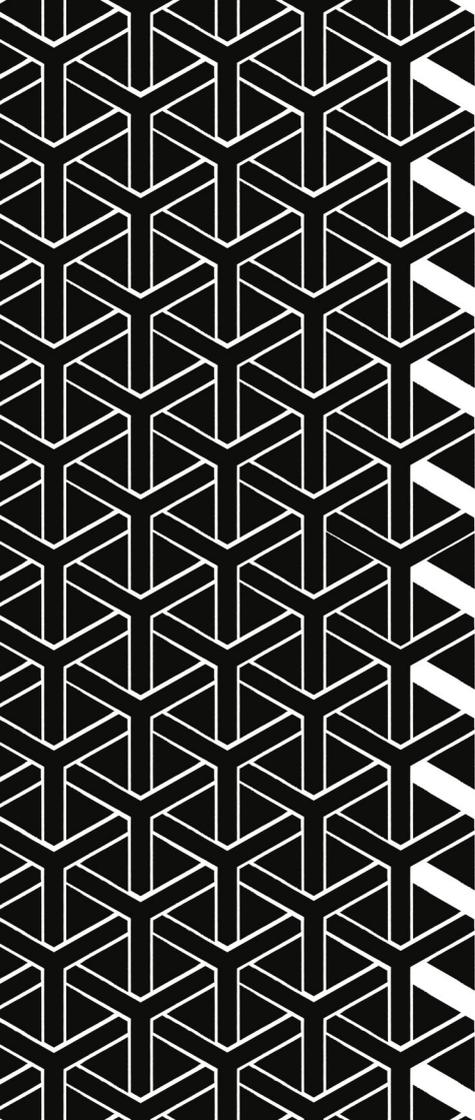
Jamenson Black Barrel Infuso Liquirizia, Creme de Cacao Blanc, Bitter al Cioccolato, Infuso Menta Piperita.

Gusto morbido con note fresche di menta, costanti i sentori di cioccolato, con un finale leggero di liquirizia.

€12



Servito in bicchiere
Coppa Cocktail

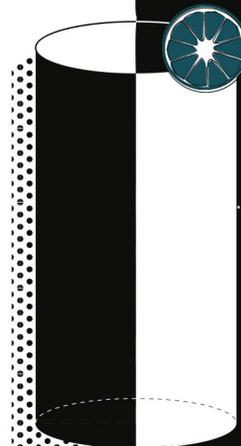


Not Mary

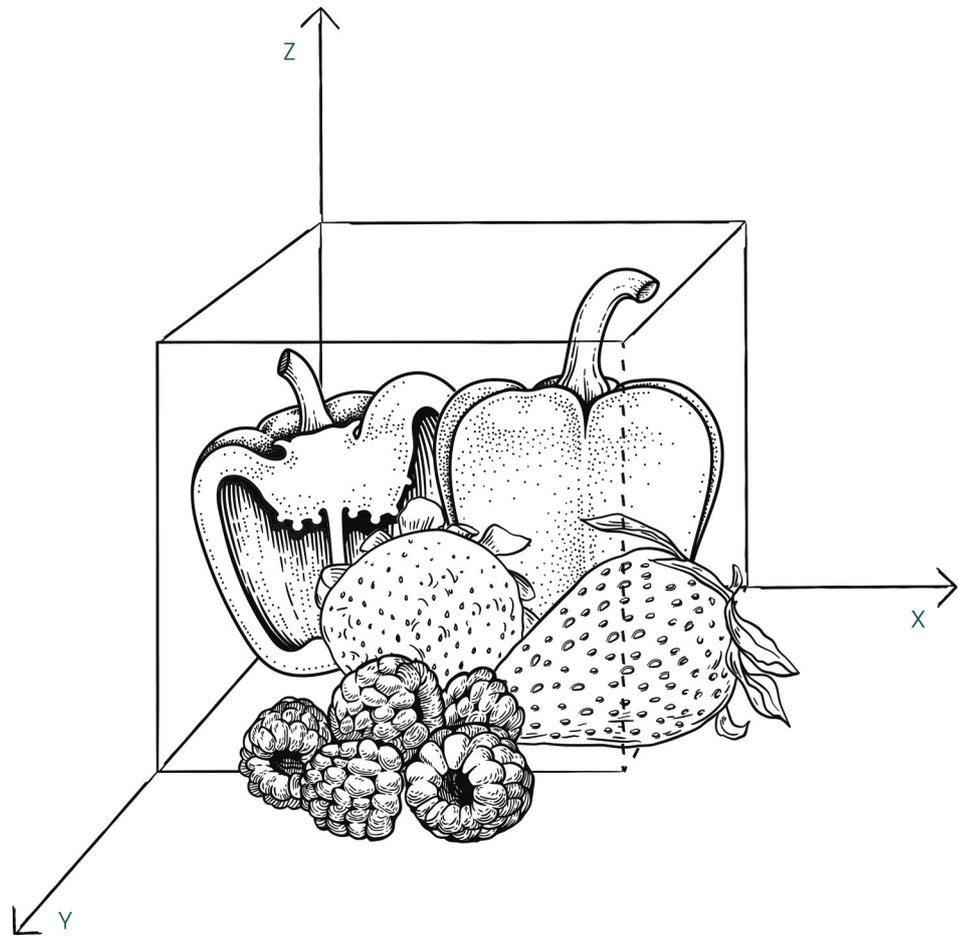
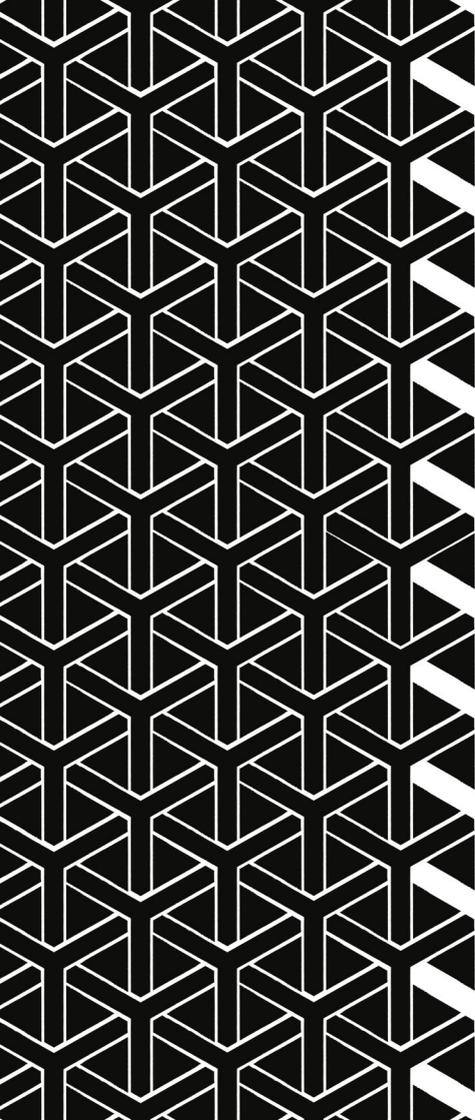
Tequila Altos Reposado, Mastiha, Vermouth Dry Garbata,
Sciroppo Pomodorini Arrosto, Acqua di Pomodoro.

*Protagonista il pomodoro, ma non è un bloody mary.
Sfumature di agave e resina di Mastiha.*

€12



Servito in bicchiere
Highball

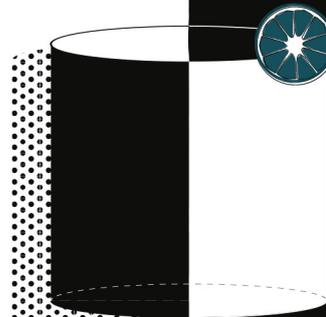


Wild Berries Negroni

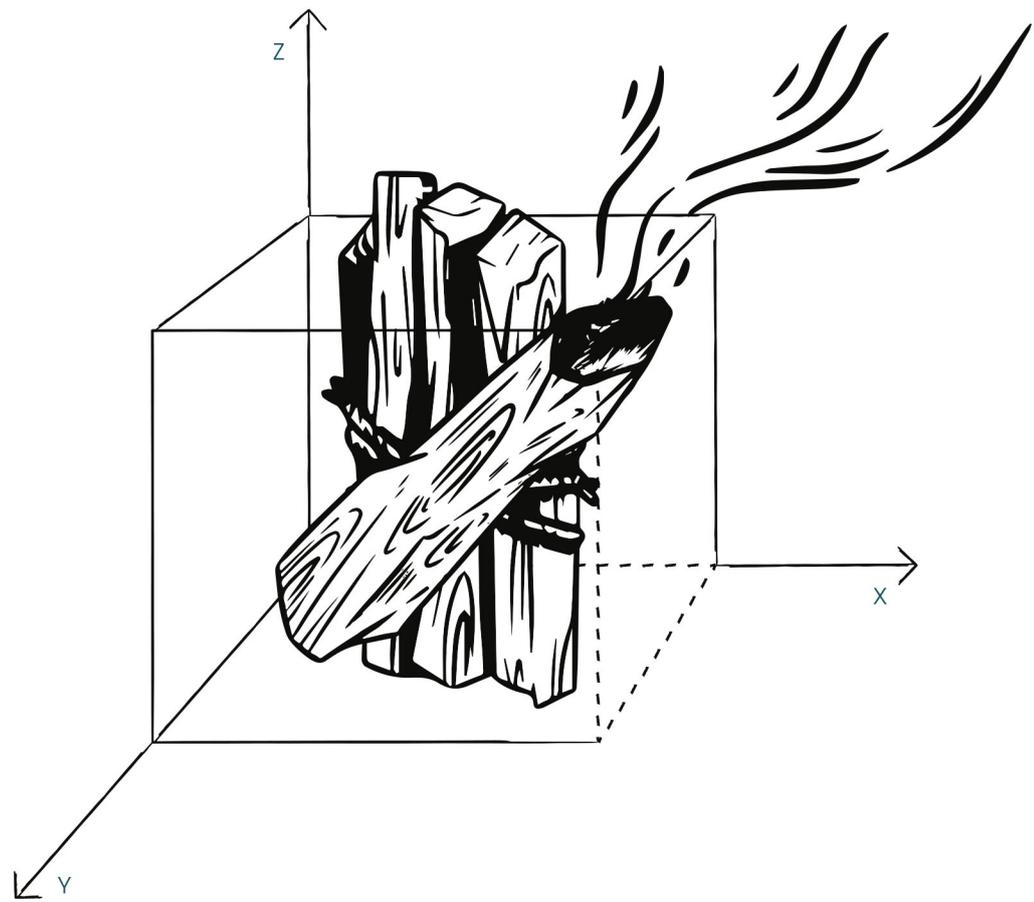
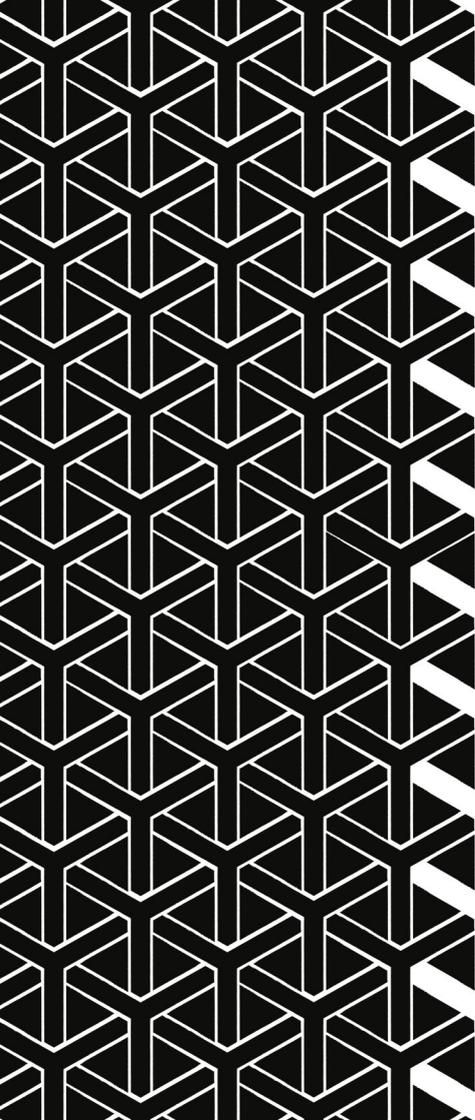
Gin Sippo, Punt & Mes, Bitter Carpano & Wild Berries Shrub, Suze, Habanero Bitter.

Il Gusto tradizionale si sposa con un sottofondo di bosco e leggere note di Habanero.

€12



Servito in bicchiere
Old Fashioned

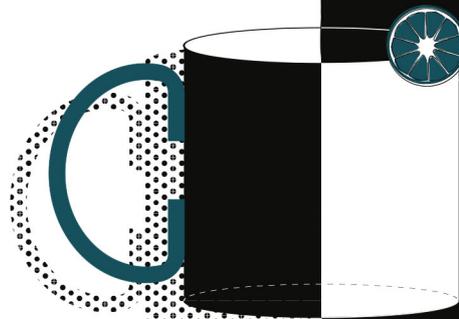


marTEAnez

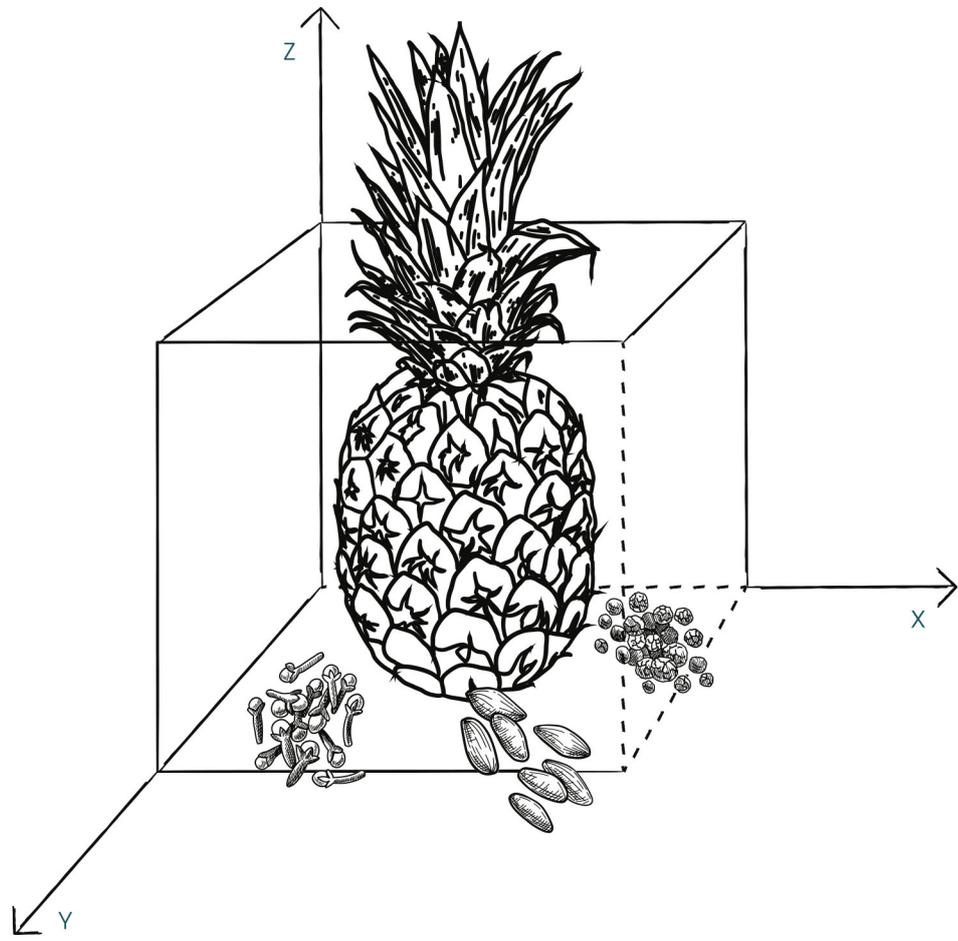
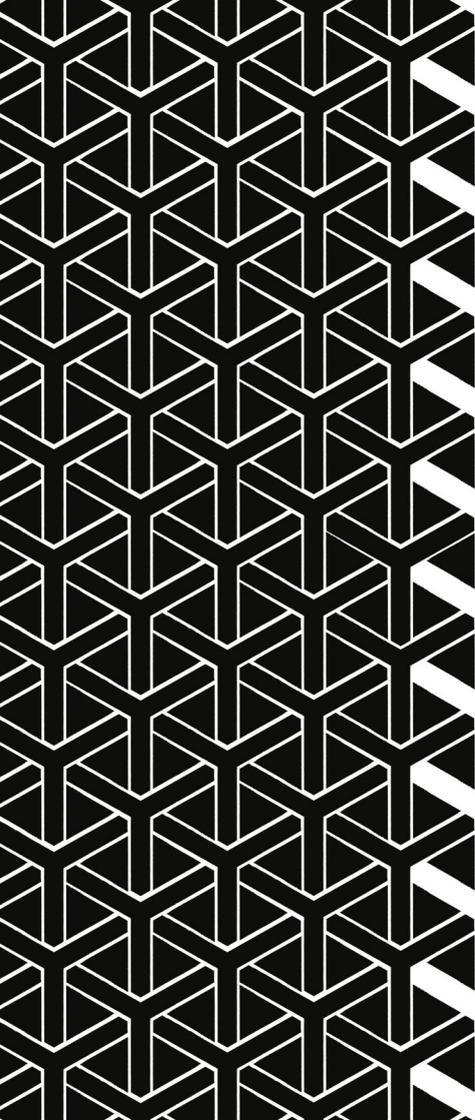
Più Cinque Gin, Vermouth Rosso Garbata, Maraschino, Bitter, Palo Santo.

Classic never dies...

€15



Servito in bicchiere
Steel Cup

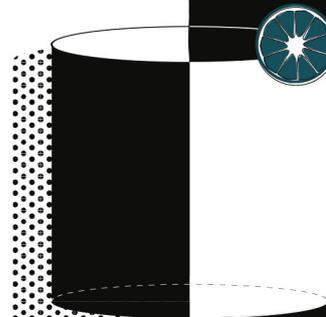


Smoked Pine Margarita

Tequila Altos Blanco, Vida Mezcal Espadin, Cordiale di Ananas Caramellata e Curcuma, Lime, Crusta di Sale Nero e Paprika Affumicata.

Agave, Agave, Agave.

€12



Servito in bicchiere
Old Fashioned



RUM
Flor de Caña[®]
EST. 1890

Scegli i cocktails sostenibili che riducono lo spreco alimentare

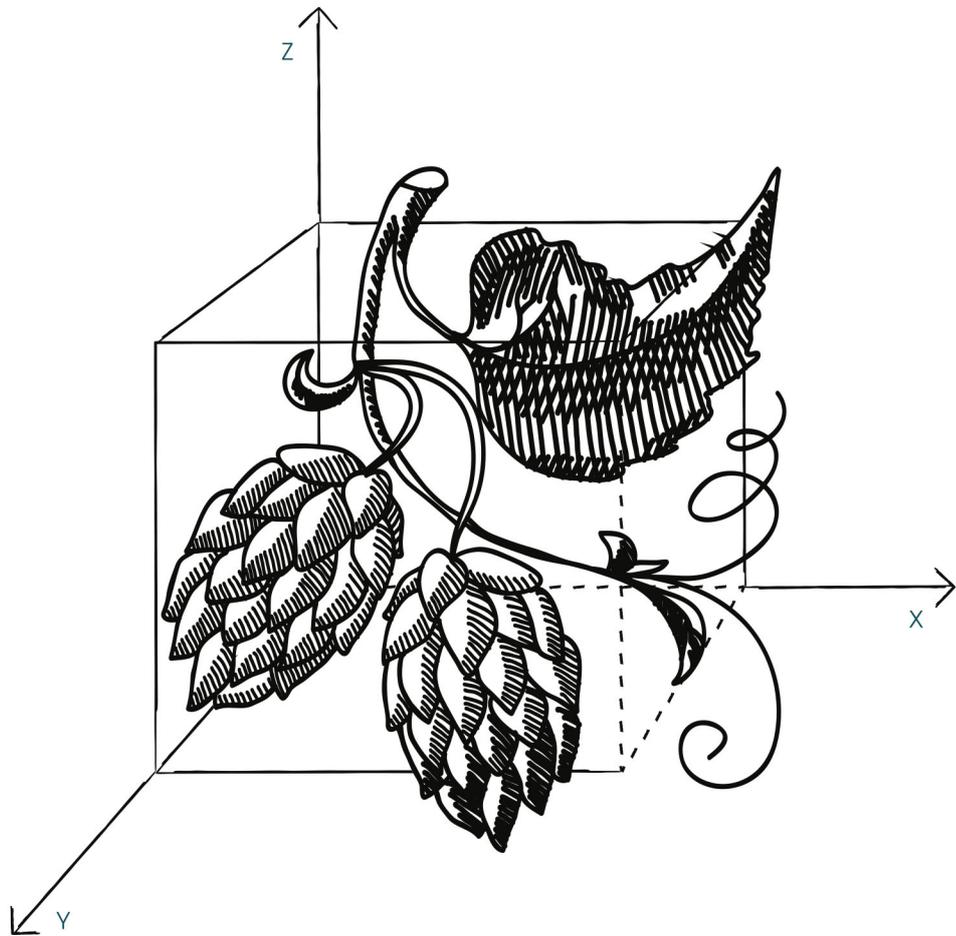
Realizzati con Rum Flor de Caña 12 anni e Rum Flor de Caña 18 anni, un rum sostenibile e naturale certificato Fair Trade e Carbon Neutral, e ingredienti che provengono dall'utilizzo consapevole di materie prime che altrimenti verrebbero sprecate.

#TogetherForAgreenerFuture

130 anni di storia

V Generazioni di tradizione familiare alle pendici del vulcano San Cristóbal , nel tropicale Nicaragua .
Scopri Rum Flor de Caña.





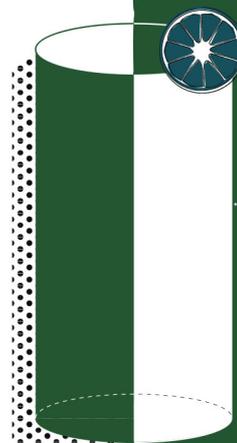
Flor y Hop

Rum Flor de Caña 12 anni, Kisa IPA Birrificio 61cento, Fernet
Branca, DaDa Cordiale agli Agrumi, Fake Lime.

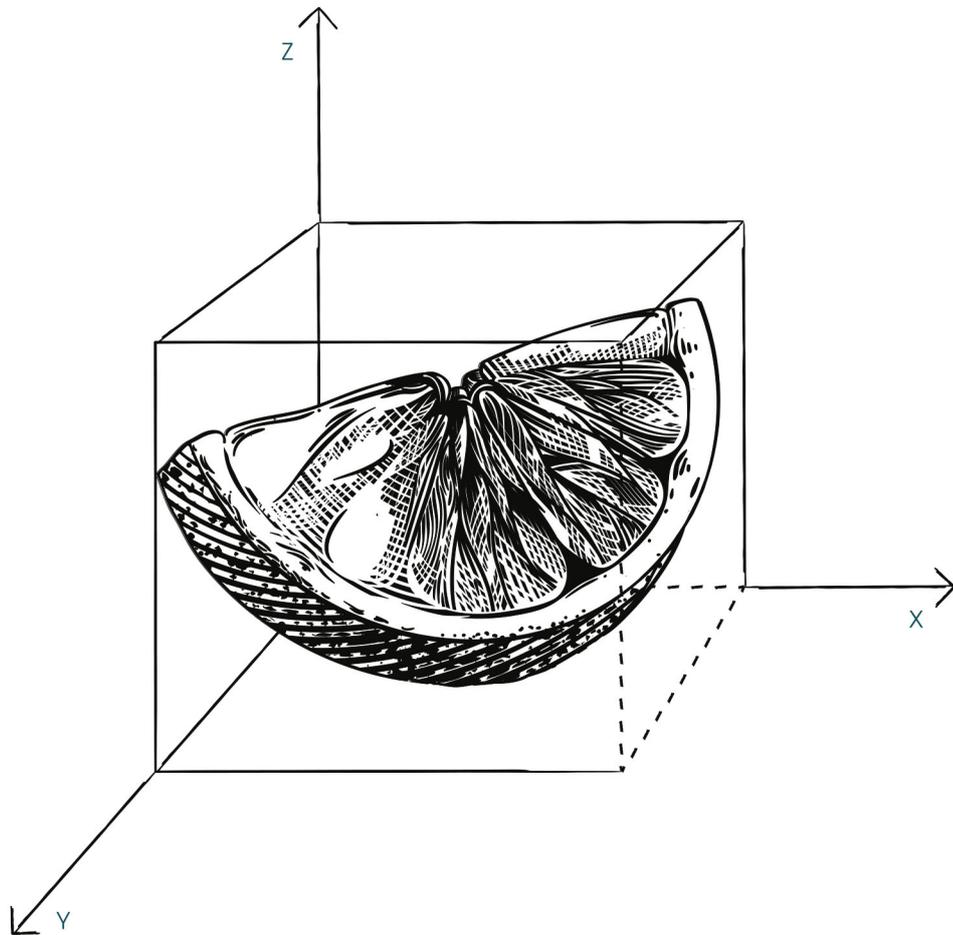
Fresco con punte balsamiche e un tocco di IPA.

€10


RUM
Flor de Caña
EST. 1890



Servito in bicchiere
Highball



Improved Flor Sour

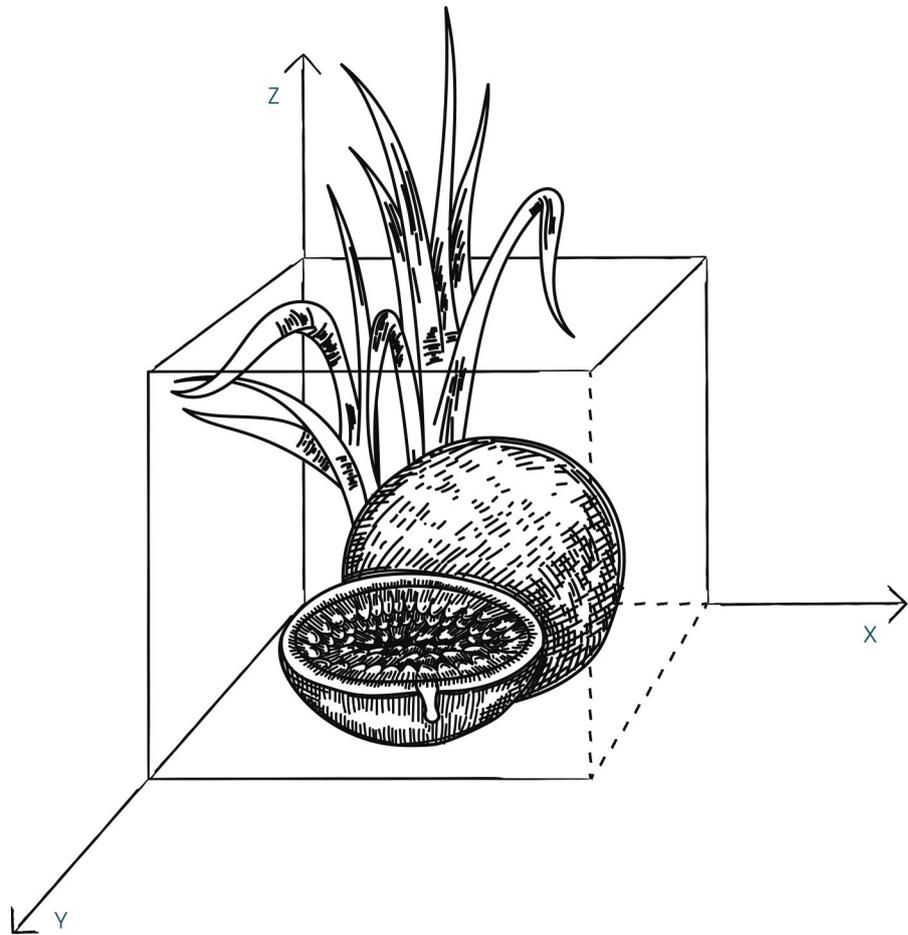
Rum Flor de Caña 12 anni, Panela Sugar, Gocce di Assenzio,
Limone, Albume.

*Rum Sour dove agrume e canna da zucchero incontrano le
note calde dello zucchero Panela.*

€12



Servito in bicchiere
Coppa Cocktail

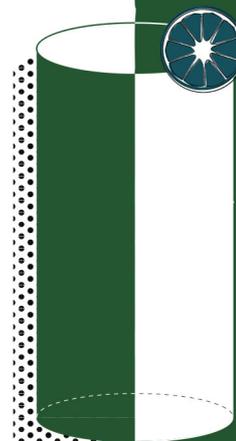


Nicaragua Buck

Rum Flor de Caña 12 anni, Overproof Rum, Passion Fruit Purea, Succo di Lime, Bitter al Lemongrass, Ginger Ale.

Refreshing cocktail servito con ghiaccio in highball glass.

€12



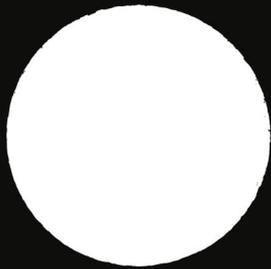
Servito in bicchiere
Highball

SPIRIT LIST



WINE LIST





in Taverna Moriggi