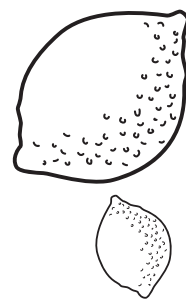


OROBIRRA
BRASSERIE - INDEPENDENT PUB



**"POSSIEDO UN SELF-CONTROL STRAORDINARIO.
PRIMA DI COLAZIONE NON BEVO MAI NULLA DI PIÙ FORTE DEL GIN.**



STORIA DEL GIN TONIC

C'è un motivo per cui si dice che il Gin Tonic sia "un'ottima cura", tutti gli elementi del cocktail siano stati infatti creati o usati da medici con intenti curativi.

Questa è la storia:

l'olandese Franciscus de la Boe inventa il gin nel 1650 all'Università di Leiden, mentre è intento a trovare un modo per far assimilare ai suoi pazienti tutti i benefici che la bacche di ginepro avrebbero dovuto avere per la circolazione sanguigna.

Altrettanto originale la nascita dell'acqua tonica.

Nel XVIII secolo, nelle colonie dell'India e dell'Africa, gli inglesi iniziarono a miscelare acqua e chinino in dosi elevate come trattamento della malaria.

In seguito, per contrastare il gusto amaro e rendere la bevanda più piacevole, si diffuse l'uso di aggiungervi altre bevande aromatiche, preferibilmente gin.

Era appena nato uno dei long drink più apprezzati e diffusi ancora al giorno d'oggi.

I NOSTRI GIN TONIC SPECIALI

GIN XORIGUER – MAHON 38°:

Xoriguer è prodotto da alcool di vino e utilizza come unica botanica ginepro dei Pirenei. Si distilla in quattro alambicchi di rame riscaldati con fuoco diretto a legna. Il tenore alcolico è basso ma non preclude la persistenza dell'aroma. La maturazione del ginepro insieme alla distillazione accurata sprigionano una serie di sentori di erbe aromatiche e spezie. Decisamente un gin dal sapore mediterraneo.

€ 8.00

KYRO NAPUE GIN 46,3°:

La base di tutti i Gin Kyro è un distillato di segale a cui vengono aggiunte 16 botaniche a secco e 4 appena distillate. Le botaniche sono in maggioranza autoctone, coltivate o selvatiche, come l'olmeria, l'olivello spinoso, il cranberry selvatico. Al naso è marcato da note di ginepro, genepi, e pino. Alla bocca un sentore speziato ed agrumato. Un insieme succulento di piante aromatiche e litchi invade il palato.

€ 10.00

KI NO BI KYOTO DRY GIN 45,7°:

Le botaniche vengono suddivise in sei diverse categorie base, agrumi, tè, erbe, spezie e fiori. Vengono poi distillate separatamente e nuovamente assemblate. KI NO BI utilizza un distillato di riso come base e un'esclusiva selezione di botaniche: miscela yuzu giallo, cipresso giapponese, foglie di shiso rosso, bamboo, tè gyokuro dalla regione di Uji e bacche di pepe giapponese. Al naso risulta limpido come le montagne di Kyoto, con un fresco aroma di yuzu e di foreste di bamboo. Il ginepro completa la sequenza di botaniche giapponesi. Lo zenzero dona un finale caldo e speziato.

€ 12.00

LE NOSTRE PROPOSTE DI ACQUE TONICHE ABBINATE AI NOSTRI GIN

BEVI più NATURALE - TONICA AL BERGAMOTTO:

Tonica che utilizza al posto del chinino utilizza l'infuso di Quassio e di bergamotto con ottime proprietà digestive e un inconfondibile gusto agrumato.

THOMAS HENRY – INDIAN TONIC:

Tonica che ha un sapore pieno e l'inusuale alta concentrazione di chinino la rende particolarmente amara, donandole un sapore peculiare, ma non persistente ed è incredibilmente leggera e rinfrescante.

THOMAS HENRY – EDELFLOWER:

Tonica dal gusto molto estivo ottima da degustare da sola o con il gin grazie all'armonico incontro delle note floreali dei fiori di sambuco.



LO STAFF È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CONSIGLIARVI SUI NOSTRI GIN TONIC





★ CARIBE ★ PANAMA ★ AMMAZZA DIAVOLO ★ MAR DEI CARAIBI ★ BETULLA ★

CURIOSITÀ SUL RUM

Le incursioni e le scorribande dei corsari inglesi e francesi nel Mar dei Caraibi e la loro costante presenza su tutte le rotte navali contribuirono a divulgare la popolarità del rum, diffondendola da un'isola all'altra e trasferendola infine in Europa, dove si iniziò a bere il distillato dapprima nelle taverne dei porti di Francia, Inghilterra, Spagna e Portogallo per poi propagarne il consumo anche nei Paesi confinanti e presso le classi sociali più agiate e raffinate.

Come si produce il rum?
Quando la canna da zucchero raggiunge la sua maturazione viene tagliata, raccolta e lavata. Si passa quindi ai due sistemi di produzione classici: agricolo e industriale.

Si utilizza la materia prima estratta dalla pressatura della canna da zucchero, un succo moderatamente dolce di colore giallo – verdastro e facilmente fermentabile; la distillazione avviene in alambicchi discontinui per due volte, e il successivo invecchiamento in legno può variare da pochi mesi a oltre 40 anni.

I NOSTRI RUM SPECIALI

TRACONTINENTAL RUM LINE – PANAMA:

Rum di Panama Distillato da melassa, questo Panama 2010, è nato in una misteriosa distilleria di cui non si hanno tracce. Dopo quasi 6 anni di invecchiamento tropicale ha completa la sua maturazione in Europa in botti di quercia. Sono presenti note di frutta, albicocca e fiori bianchi unite alla dolcezza di vaniglia e betulla.

€ 8.00

KIRK AND SWEENEY RUM 18 YO:

Rum della Repubblica Dominicana Kirk e Sweeney era una goletta in legno, conosciuta per il contrabbando di rum dai Caraibi al nord-est durante i primi anni del proibizionismo. È un rum di melassa di origini dominicane invecchiato per 18 anni. Complesso e intrigante, tocca una vasta gamma di aromi, dall'intensità della vaniglia alle note di sherry e uva, sostenute dalla fragranza di canna da zucchero tostata. Gli anni di invecchiamento e un accurato blending aggiungono sentori di frutta secca, noce moscata, cannella e spezie con un tocco di quercia.

€ 10.00

Serviamo i nostri Rum speciali accompagnati da un piattino di cioccolato



LO STAFF È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CONSIGLIARVI SUI NOSTRI RUM





★ AROMA ★ DEK ★ VINO DI MELA ★ FRIZZANTE ★ MIRTO ★ BIBITE ★

CURIOSITÀ SUL SIDRO

Le prime notizie di una bevanda alcolica a base di mele fermate arrivano dall'Egitto, prima dell'anno zero. Anche nella letteratura bizantina e greca si trovano riferimenti a questa bevanda, molto apprezzata e ritenuta un bene prezioso.

In Italia, fu Giulio Cesare a portare la cultura del sidro dalle sue campagne bretoni e la bevanda presto conquistò l'aristocrazia romana.

Furono i celti i primi a produrre e trasmettere l'uso di questa bevanda, soprattutto per fini curativi, gli arabi portarono una serie di migliorie agricole nelle coltivazioni delle mele e ne promossero l'uso ovunque.

LE NOSTRE BEVANDE ANALCOLICHE E I NOSTRI COCKTAIL

Bevande analcoliche

Acqua Naturale o Frizzante 0.50 l	€ 1.50
Succhi di Frutta (Ananas, Pera)	€ 3.50
Bibite (Chinotto, Coca cola, Estathè Limone/Pesca, Gazzosa, Lemonsoda)	€ 3.50
Schweppes	€ 3.50
Acque Toniche (Bevi più Naturale – Thomas Henry)	€ 5.00

Vini

Bianchi, Rossi e Prosecco a seconda delle disponibilità	
Calice	€ 5.00/ 6.00
Bottiglia	€ 15.00/ 16.00

Sidro

Sidro alle mele	€ 7.00
-----------------	--------

Caffè - Nespresso

Normale, Dek, macchiato freddo	€ 1.50
Doppio	€ 3.00
Corretto	€ 3.00
Caffè americano	€ 3.00

Amari e digestivi

Chupito di Vodka, gin, tequila, amari	€ 2.00
Chupito di beer soul, Whiskey e speciali	€ 4.00
Limoncello	€ 4.00
Mirto	€ 5.00
Amari, San Simone, Amaro del Capo, Fernet, Montenegro	€ 5.00
Sambuca	€ 5.00
Grappa di Chardonnay - Moscato	€ 5.00
Beer Soul	€ 6.00
Vodka	€ 5.00
Rum	€ 7.00
Whiskey & Bourbon	€ 8.00/9.00
Baileys	€ 6.00



LO STAFF È A VOSTRA DISPOSIZIONE





★ PROSECCO ★ LEMON ★ MARTINI ★ ANANAS ★ PASTIS ★

CURIOSITÀ

Il cocktail, anticamente conosciuto in Italia con il nome di "bevanda arlecchina" o "polibibita", ben eseguito deve avere struttura, aroma e colore bilanciati. I cocktail possono esser serviti in vari bicchieri

Shot:

serviti in bicchieri da cicchetto

Short Drink:

serviti nelle coppette da cocktail

Medium Drink:

serviti in tumbler bassi

Long Drink:

serviti in tumbler alti o altri bicchieri di alta capacità; con il termine si è passati anche ad indicare cocktail definiti più correttamente Highball, ossia bevande in cui la componente analcolica è superiore alla componente alcolica.

COCKTAIL

Spritz: Aperol, Prosecco e Soda	€ 6.00
Vodka lemon / Vodka tonic	€ 6.00
Gin lemon / Gin tonic (Bosford con Schweppes)	€ 6.00
Coca e rum	€ 7.00
Coca e bourbon	€ 7.00
Americano: Bitter, Martini Rosso, Soda	€ 7.00
Negroni: Bitter, Martini Rosso, Gin	€ 8.00
Negroni sbagliato: Bitter, Martini, Prosecco	€ 7.00
Long island ice tea: Vodka, Gin, Triple Sec, Rum, Sweet and Sour, Cola	€ 8.00
Malibù con Ananas	€ 7.00
Ricard: Pastis de Marseille	€ 6.00



LO STAFF È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CONSIGLIARVI

