

ALCHIMIA



SIGNATURE DRINK

ALCHEMICO

ALCHEMICO - 40 ABV

ALCHEMICO TONIC PLUS

Alchemico 45 ml

Tonica Classica Home Made

di Ammazza Caffè Verona

Garnish : Peel di Limone

Un tonico super disettante ideato dai ragazzi di Ammazza Caffè (VR) dove potete degustare un ottima selezione di caffè specialty e le loro favolose toniche home made.



CERIMONIALE

CERIMONIALE - 20 ABV

L'ORA DEL TE

Cerimoniale 300 ml

Cocchi Rosa 200 ml

Cordusio 100 ml

Soluzione Acida 200 ml

Acqua 600 ml

**Inserire tutti gli ingredienti uniti all'interno
di un sifone da soda e gasare con CO2.**

Servire in un tumbler basso con ghiaccio.

Garnish : Fragola

**Ideato da Giovanni Marini di Grande Giove
(VR)**



RADICALE

RADICALE - 25 ABV

RADICALE TONIC PLUS

Radicale 45 ml

Tonica Classica Home Made
di Ammazza Caffè Verona
Garnish : Fetta di Arancia

Un tonico amaricante adatto a tutte le stagioni, potete scoprirlo direttamente da Ammazza Caffè (VR) in abbinamento alla loro tonica classica Home Made.



SOFISTICATO

SOFISTICATO - 16 ABV

VERMUT TONIC

Sofisticato 45 ml

Fill Up Acqua Brillante Recoaro

Metodo Build direttamente nel
bicchiere

Garnish : Peel di Arancia

Il Vermut Tonic per antonomasia, ideato
da Gianmaria Di Tecco di FLOP (VR)



GLACIALE

GLACIALE - 38.5 ABV

SCINTILLA

GLACIALE 15 ml

1492 CACAO E DATTERI 15 ml

GIN LONDON DRY 20 ml

GENZIANA MATERIA 10 ML

Metodo Stir & Strain servito su cubo di
ghiaccio.

Garnish: Anice Stellato

Un twist on classic del famosissimo
Sazerac dalle note inaspettate, ideato da
Francesca Marchi di Grande Giove (VR)



1492

1492 - 20 ABV

Ancho Highball

1492 Cacao e Datteri 22.5 ml

Ancho Reyes Verde 30 ml

Succo di Lime 22.5 ml

Bitter al Cioccolato 5 dash

Fill Up Ginger Ale

Metodo Build

**Un drink dallo spirito Sudamericano
che vi porterà alla scoperta delle note
esotiche della linea Caput Mundi.
Ideato da Giovanni Marini di Grande
Giove (VR).**

OPIFICIO CAPUT MUNDI



1492

Liquore ancestrale
cacao e datteri

20% Alc/Vol

Produced in Italy

50cl

1492

1492 - 20 ABV

COFFEY CREAMY SWEAT
1492 Cacao e Datteri 45 ml
Cold Brew Coffee 45 ml
Crema di Cocco on Top
Metodo Shake & DS

**Un drink che vi porterà alla scoperta
delle note esotiche della linea Caput
Mundi.**

**Ideato da Mario Esposito di Hotel
Quellenhof (Lazise)**

OPIFICIO CAPUT MUNDI



1492

Liquore ancestrale
cacao e datteri

20% Alc/Vol

Produced in Italy

50cl

MANCIURIA

MANCIURIA- 20 ABV

Lapsang Sour

Manciura Lapsang Souchong 30 ml

Fernet Gajardo 15 ml

Succo di Limone 25 ml

Sciroppo d'Acero 15 ml

Albume 10 ml

Aceto Balsamico 1 bar spoon

Angostura 2 dash

Metodo Shake & DStrain

Garnish: peel di limone

**Un Sour gastronomico ideale nei food
paring, ideato da Giacomo Berti (VR)**

OPIFICIO CAPUT MUNDI



MANCIURIA

Liquore ancestrale
lapsang.souchong

20% Alc/Vol

Produced in Italy

50cl

GANESHA

GANESHA- 20 ABV

PINEAPPLE EXPRESS

Ganesha 15 ml

Plantation Stiggins' Fancy 30 ml

Agrumi Mix 22.5 ml

Sciroppo di Menta Piperita 15 ml

Metodo Shake & DStrain

Garnish: Ciuffo di Menta

**Ideato da Mattia Rugiadi di Archivio
(VR)**

OPIFICIO CAPUT MUNDI



GANESHA

Liquore ancestrale
arancia, mango e ananas

20% Alc/Vol

Produced in Italy

50cl

GANESHA

GANESHA- 20 ABV

LOLITA

Ketel One Vodka 30 ml

Ganesha 20 ml

Sciroppo al Passion Fruit 15 ml

Lime 15 ml

Top Champagne Lallier R19

Metodo Shake & DStrain

Garnish : Fetta di Lime

**Ideato da Mario Esposito di Hotel
Quellenhof (Lazise).**

OPIFICIO CAPUT MUNDI



GANESHA

Liquore ancestrale
arancia, mango e ananas

20% Alc/Vol

Produced in Italy

50cl

OPIFICIO CAPUT MUNDI

