



# Drink List



# Manuale del Liquorista

Introduzione

Asia

Africa

America Latina

Europa

PICANHAS'S TOP CARNE Classic



# Introduzione

Con questa drink list vogliamo portarvi a scoprire gli usi, i costumi e le tradizioni del beverage nel mondo.

Cinque sezioni, dove ognuna delle quali contiene una proposta diversa.

Le prime quattro sono dedicate ad altrettanti continenti, per i quali abbiamo scelto tre eccellenze tipiche tra spirits, distillati, liquori e bevande tradizionali che, usando tecniche moderne, abbiamo riprodotto all'interno del drink senza però l'uso dell'originale.

Ogni cocktail ha come nome l'ingrediente autentico nella lingua madre, un sunto della sua storia e del suo Paese di provenienza.

L'ultima sezione infine è dedicata ai classici Picanha's Top Carne, i nostri best seller dalle precedenti drink list.

# Asia

Guojiao (Cina)

€ 11



DECISO - ALCOLICO - BAIJIU

*Grappa • Sake • Cognac • Nance e ananas • Cannella*

Spirito cinese che arriva dalla zona meridionale della regione del Sichuan, appartenente alla famiglia dei Baijiu (liquori bianchi). Distillato di grano, nasce nel 1573, ha un grado alcolico del 52% o superiore ed un forte aroma di ananas e pesche fermentate. Lo rivisitiamo sotto forma di punch, lasciando macerare grappa e sakè con zucchero, nance, ananas e pepe di Sichuan.

# Asia

## Umeshu (Giappone)

€ 11



RAFFINATO - CRUSTA - SAMURAI



*Cognac • Liquore all'arancia • Prugne • Bitter mix*

Liquore giapponese ottenuto dalla macerazione delle prugne verdi (ume) in alcool (shu). Ha un gusto inizialmente acidulo, arricchito da piacevoli note dolci nel finale. Gradazione alcolica media, nascosta dalla dolcezza delle prugne.

# Asia

## Limca (India)

€ 11



AGRUMI - PINZIMONIO - SOFFICE



*Campari • Tanqueray N.10 • Centrifuga Limca (arancia, pompelmo, lime, limone, zenzero, carota e sedano) • Curcuma*

Bibita gassata che sostituisce gli occidentali Gatorade e sport drink. È disponibile in più gusti: dal limone-lime all'arancia fino al mango. Dopo aver assaggiato vari prodotti, abbiamo deciso di unire i due più buoni per creare la nostra versione, non carbonata.

# Africa

## Bissap (Kenya)

€ 11



MENTA - BORDEAUX - SAVANA



*Rum scuro • Ibisco • Ananas • Pino mugo*

Bevanda molto diffusa in Africa, soprattutto in Kenya. A base di fiori di ibisco, è consumata con della menta lasciata in infusione che le dona profondità, fiori d'arancio e un retrogusto di ananas. Bibita con moltissimi benefici, viene considerata anche come medicinale.

# Africa

## Uruaga (Senegal)

€ 11



MORNING GLORY - BIRRA - FERMENTAZIONE



*Bulleit rye • Drambuie • Uruaga (fermentato di banana, mais e spezie)*

Famosissima e dissetante birra alla banana conosciuta in gran parte dell'Africa. In ogni stato assume nomi diversi ma la più famosa è sicuramente la senegalese Uruaga. Dolce, con un leggero retrogusto amaro, tipico di fermentati quali la birra.

# Africa

## Sobia (Egitto)

€ 11



RISO - TEXTURE - COLADA

*Rum mix • Riso • Cocco • Cannella • Liquirizia*



Bibita bevuta in Egitto durante il Ramadan. Analcolica in origine, è molto rinfrescante, con gusto dolce e con una texture particolare.

# America Latina

## Ancho Reyes (Messico)

€ 11



FRESCO - PICCANTE - TOMMY'S

*Don Julio Blanco • Mezcal • Peperone rosso • Ancho Chile • Tamarindo*

Liquore messicano di Puebla, nato nella casa del Sig. Reyes, che con gli amici si divertiva a fare e a bere un liquore a base di ancho chile. Con note di peperone, leggermente affumicato, acido e piccante, rispecchia in tutto e per tutto ciò che si può pensare quando si sente nominare il Messico.

# America Latina

## Cedilla (Brasile)

€ 11



FRUTTATO - CANNA DA ZUCCHERO - MARACANÀ

*Cachaça • Açai • Cioccolato • Spezie*

In Brasile si miscela la cachaça con tutto. Unendola con bacche di açai si ottiene il Cedilla, liquore di media gradazione con forti note fruttate e di cioccolato.



# America Latina

## Pachamama (Perù)

€ 11



ERBACEO - INCA - RITUALE

*Pisco • Rum bianco • Salvia • Herbal mix*



Bevanda tipica peruviana bevuta in occasione della celebrazione della madre terra, il primo giorno di agosto, quando riunendosi la sera, si mette in scena un rituale ancestrale per rendere grazie alla Pachamama (madre terra, appunto), restituendole un po' dei doni che ha fornito l'anno precedente.

# Europa

## Alkermes (Toscana)

€ 11



FRUTTI ROSSI - SPEZIATO - KILLER



*Ketel One Vodka • Lamponi • Spice mix • Acqua di rose acidificata*

Liquore antico, nato a Firenze e amato dalla famiglia De Medici. Detto anche elisir di lunga vita e inizialmente utilizzato come medicinale, diventa poi liquore da consumo. La ricetta originale è ancora prodotta dalla Farmacia di Santa Maria Novella a Firenze, una delle più antiche d'Italia. Gradazione alcolica alta, gusto dolce ma tagliente.

# Europa

## Italicus (Piemonte)

€ 11



REALE - SECCO - CORDIALE



*Tanqueray N.10 • Cordiale di bergamotto • Spezie*

Famoso rosolio di bergamotto nato a Torino recuperando un'antica ricetta. Detta anche "la bevanda dei Re", viene prodotta dopo la macerazione di camomilla, erbe e spezie, assieme ai migliori bergamotti ed agrumi del Sud Italia. Gusto dolce ma deciso, dissetante ma alcolico, adatto a tutti i palati.

# Europa

## Cala Calà (Sicilia)

€ 11



PROFONDO - U.S.A. - DELICATO



*Mi.To Punch • Soda al melograno*

Liquore siciliano al melograno, combina un forte sentore di melograni ad un gusto profondo conferito dalla macerazione di spezie in alcool. Gradazione alcolica medio-bassa, perfetto per un pubblico femminile ma non solo. Ideale sempre.



# PICANHA'S TOP CARNE Classic

I classici e i best seller delle precedenti drink list

## La casa del té

---

€ 10



AGRUMATO - DELICATO

*Tanqueray • Lime • Bergamotto in tre forme*

## Don Giovanni

---

€ 10



BITTER - TOSTATO

*Campari • Vermouth • Tanqueray • Camomilla • Caffè*

## La Turandot

---

€ 10



TERRA - LATINO

*Rum bianco Pampero • Stravecchio Branca • Tai Zi Cheng • Cioccolato*

