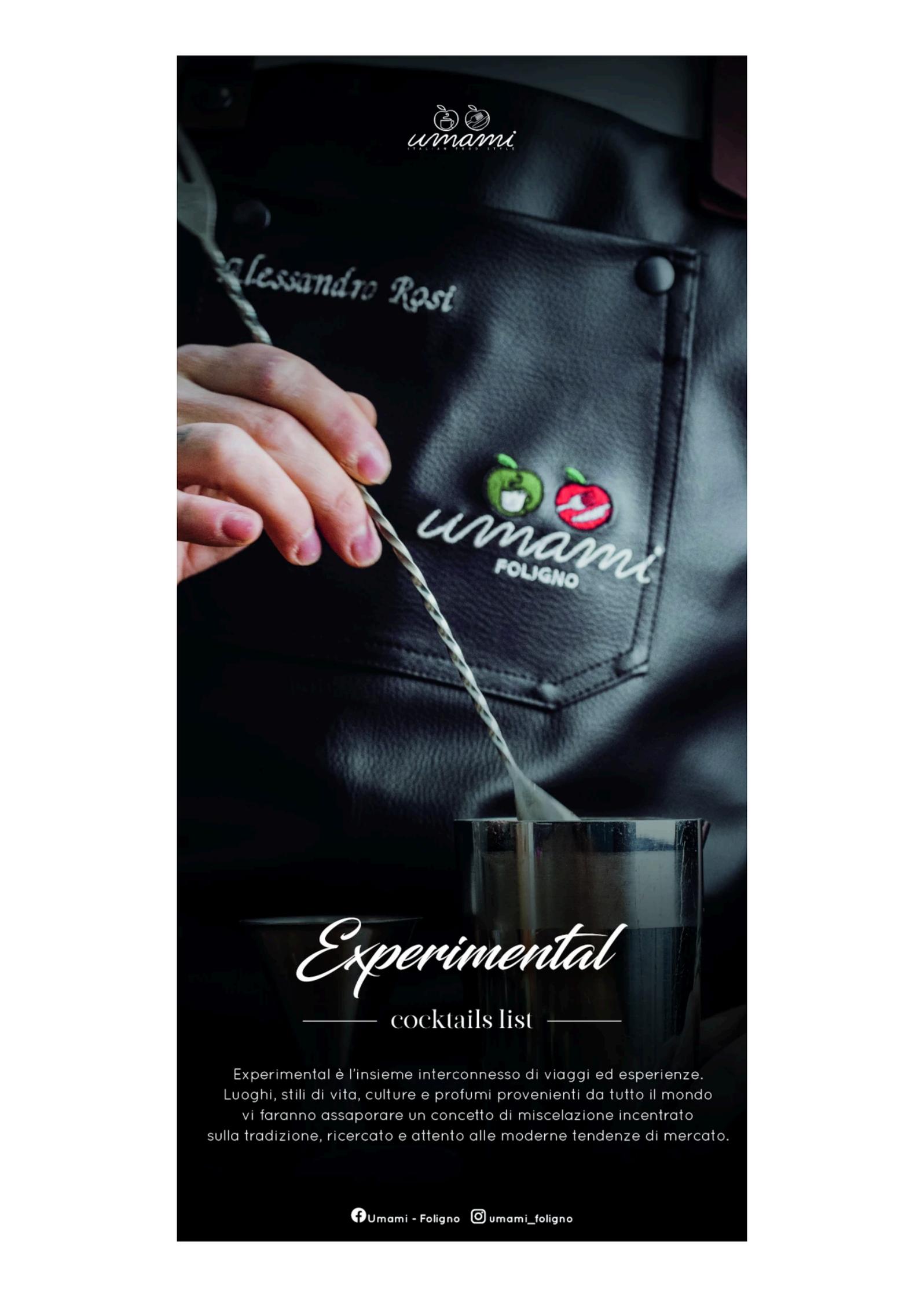




# *Experimental*

— cocktails list —



umami  
FOLIGNO

Alessandro Rost

umami  
FOLIGNO

# Experimental

cocktails list

Experimental è l'insieme interconnesso di viaggi ed esperienze. Luoghi, stili di vita, culture e profumi provenienti da tutto il mondo vi faranno assaporare un concetto di miscelazione incentrato sulla tradizione, ricercato e attento alle moderne tendenze di mercato.

# Analclici



## Numero 23

7.00

Dei tre, il drink sicuramente più dolce; forse femminile, della categoria. 4 elementi, ricercati e decisi, i due sciroppi e i due estratti si fondono per creare una bevanda caratterizzata da profumi floreali intensi.

- Estratto d'ananas
- Estratto di pompelmo
- Sciroppo di rosa
- Sciroppo di violetta

**Dolce, Umami**  
**Alcolicità 0**  
*Analclico*



## Tango Argentino

7.00

Un cocktail secco, dalle note inizialmente agrumate poi leggermente amare. Il nome ne caratterizza il colore rosso intenso, dato da 2 dei 3 elementi costitutivi del drink.

- Estratto ai frutti rossi
- Spremuta d'arancia
- Sanpellegrino rosso

**Amaro, Aspro**  
**Alcolicità 0**  
*Analclico*



## Benzoidea

7.00

È una bibita frizzante che soddisfa tutti quei clienti che si trovano nel mezzo tra secco e dolce. Ha un leggero retrogusto amaro derivante dalla presenza di un elemento molto riconoscibile all'interno del drink: la mandorla.

- Succo di cranberry
- Orzata
- Ginger ale

**Umami**  
**Alcolicità 0**  
*Analclico*

# Sparkling



## Umami Mimosa

7.50

Umami Mimosa è un classico della nostra carta da ormai 6 anni, adatto ad ogni stagione e in ogni contesto. Le bolle del prosecco ne aiutano la bevibilità, da accompagnare ad uno snack o da meditazione.

- Spremuta d'arancia
- Liquore al sambuco
- Prosecco  
Valdobbiadene Dop

**Aspro**  
**Alcolicità 1**  
*Leggermente alcolico*



## Mentalidade

7.50

Il Cocktail più dolce della categoria degli sparkling. Simile per certi versi ad uno spritz per la presenza inconfondibile dell'aperol, ma senza soda né ghiaccio. Elegante alla vista, floreale al gusto con un nome che rispecchia perfettamente il genere femminile!

- Liquore al sambuco
- Creme de cassis
- Aperol
- Prosecco  
Valdobbiadene Dop

**Dolce, Umami**  
**Alcolicità 2**  
*Poco alcolico*



## Piña Bubble

7.50

Un giorno non avevamo pesche per comporre un buon Bellini, avevamo però dell'ananas tagliato in frigo; abbiamo deciso di centrifugarlo e di miscelare il suo estratto con un elisir di camomilla e del prosecco.

Pinà Bubble nasce da una necessità di bere diverso, ricercato ed elegante.

- Estratto d'ananas
- Elixir di camomilla
- Prosecco  
Valdobbiadene Dop

**Dolce**  
**Alcolicità 1**  
*Leggermente alcolico*



## Femme Fatale

7.50

L'atmosfera magica del mondo Umami non poteva che meritarsi un drink di una così straordinaria eleganza. L'acidità dello shrub ai frutti rossi viene ammorbidito da un liquore alla viola e impreziosito dalle bolle di Franciacorta; il limone bilancia ogni complessità.

Vivrai per qualche minuto in un limbo tanto soave quanto equilibrato.

- Liquore alla viola
- Shrub ai frutti rossi
- Limone
- Franciacorta Brut Docg

**Umami**  
**Alcolicità 1**  
*Leggermente alcolico*

# Aperitivi



## Calma Apparente

8.50

Base Negroni ma senza gin, con uno spoon di vermut aromatizzato alla cannella, la stessa parte di un noto digestivo italiano per conferirgli la giusta dose di amaro e 5 dash di liquirizia che dona note speziate ed un fantastico colore rosso torbido. L'apparenza è la vaniglia, spezza ogni bilanciamento.

- Campari
- Vermut dolce
- Bitter alla liquirizia
- Fernet
- Vaporizzazione di vaniglia

**Amaro, Umami**  
**Alcolicità 3**  
*Mediamente alcolico*



## Pinky Promise

8.50

Il drink più tendente al dolce della categoria degli aperitivi, ideale per coloro ai quali piace buttarsi alla scoperta di abbinamenti inconsueti ed allettanti. Due dita che si intrecciano possono significare tante cose, un'amicizia secolare, la pace dopo una lite, una promessa d'amore o, più semplicemente, alluce e mignolo della stessa mano che si intersecano per sorreggere il cocktail che tra poco comparirà davanti a te!

- Aperol
- Moscato rosa
- Bitter all'arancia
- Soda al limone

**Dolce**  
**Alcolicità 2**  
*Poco alcolico*



## Gazza Ladra

9.00

Strutturato, speziato e agrumato. Vino, menta e bergamotto trovano il loro connubio ultimo attraverso la spuma di zenzero che gioca il ruolo del "Velo di Maya" di Schopenhauer facendo travisare la realtà per i primi 3/4 sorsi. Il cocktail ha una caratteristica riconoscitiva che avvicina la sua essenza al nome del noto animale; i due colori che lo compongono e che cambiano minuto dopo minuto.

- Italicus
- Barolo chinato
- Brancamenta
- Spuma allo zenzero

**Amaro, Umami**  
**Alcolicità 3**  
*Mediamente alcolico*



## Formidabile

9.00

Le storie dei viaggi rimasti nel cuore vanno raccontate. Un aperitivo "facile" quanto particolare, adatto a tutti i palati. Nel bere Formidabile si apre un mondo di 5 sentori diversi ma perfettamente interconnessi; affumicatura, acidità e amarezza, si fondono a dolcezza e "maltosità". Un gioco di note che si rincorrono come le avventure dei 4 ragazzi, protagonisti di questo cocktail inimitabile

- Aperitivo Gamondi
- Liquore al caffè
- Limone
- Whisky Rye
- Foam alla birra

**Dolce, Amaro, Sapido**  
**Alcolicità 4**  
*Molto alcolico*

## Signatures



### La Mente Mente

8.50

La paronomasia presente nel nome del drink (mente/mente) è il perfetto riflesso della sua anima stessa. Assaporarlo significherà scavare nei ricordi, di un qualcosa di noto al tuo palato, ma che non ha nulla a che fare con gli ingredienti che lo compongono, siamo di fronte a qualcosa di molto interessante, destrutturare un sapore e ricrearlo attraverso l'utilizzo di altre molecole.

- Bitter verde
- Sciroppo di zucchero
- Limone
- Acqua di cedro

**Amaro, Aspro**  
**Alcolicità 3**  
*Mediamente alcolico*



### F\*\*king Valentine Day

8.00

Due frutti distanti di sentori e provenienza come mirtillo e yuzu. Una pianta e una spezia che non hanno né origini né caratteristiche comuni come cacao e peperoncino. Siamo andati ad unire quattro prodotti, lavorandoli in modalità completamente differenti tra di loro che all'apparenza non hanno nulla di simile ma che insieme ottengono un sapore inimitabile. F\*\*king Valentine Day vuole darci un insegnamento; unendo le diversità, in tutti gli ambiti della vita, a volte si possono creare risultati tanto unici quanto sorprendenti  
P.S. Alzi la mano chi ODIA le RICORRENZE !!!

- Yuzu
- Mirtillo nero
- Sciroppo di cacao bianco
- Soda al peperoncino
- Crusta dolce al cacao

**Dolce, Aspro**  
**Alcolicità 2**  
*Poco alcolico*



### Syndrome

8.00

L'antitesi di tutti i colori che vi aspettereste prendendo un cocktail da noi. Syndrome è la perfetta rappresentazione dell'esuberanza dei nostri barman, in continuo studio per darvi sensazioni al palato sempre nuove. Un minuto di silenzio per chi, in carta da ormai 3 anni, non l'ha ancora mai provato!

- Tequila
- Sciroppo di rosa
- Liquore blu alle bucce d'arancia
- Limone
- Meringa

**Amaro, Umami**  
**Alcolicità 3**  
*Mediamente alcolico*



### Friendzone

8.50

La menta è la base. Avrete la possibilità di finire il drink, come in una storia non corrisposta, unendo due anime poco affini. Pompelmo, limone e lampone, in diverse consistenze completeranno il drink e lo renderanno in equilibrio con il resto. Lateralmente, troverete uno spolvero di zucchero unito ad un'erba essiccata, è la menta; chiude il cerchio.

- Crème de menthe
- Sciroppo di pompelmo
- Limone
- Velluto al lampone
- Crusta dolce alla menta

**Amaro, Umami**  
**Alcolicità 1**  
*Leggermente alcolico*

## Contemporaneità nella ricerca e sviluppo dei classici



### Mairacuja Tai

8.00

L'unico cocktail della miscelazione tiki che ci siamo imposti di rivisitare, non avremmo potuto non pensare ad un'idea di Mai Tai tutta nostra. Ci siamo messi così a sbucciare Mango e Maracuja, li abbiamo uniti ad un rum bianco ed uno invecchiato 12 anni, del lime, un liquore alle bucce d'arancia e tanto amore.

- Rum bianco
- Rum invecchiato
- Liquore alle bucce d'arancia
- Sciroppo di maracuja
- Sciroppo al mango
- Lime

**Dolce**  
**Alcolicità 4**  
*Molto alcolico*



### Manga Rosi

8.50

Cromatico, estroso e esotico. Margarosi ha la sfrontatezza di ribilanciare un drink noto al palato di tutti. La barbabietola sostituisce il sale e la Cachaca va a colmare il gap presente tra l'affumicato della tequila e l'acido del lime con un cordiale dello stesso. Abbiamo frullato qualche ananas unendole a quanto basta di zucchero non fine per addolcire tutte le spigolosità.

- Cachaca
- Cordiale al lime
- Sciroppo d'ananas
- Crusta salata alla barbabietola

**Dolce, Sapido, Umami**  
**Alcolicità 2**  
*Poco alcolico*



### Madame Violette

9.00

Un cocktail selezionato da Bacardi tra le 100 migliori ricette italiane della Legacy Competition 2018 per la ricerca di elementi non convenzionali uniti tra loro. E' un Daiquiri per la presenza inconfondibile del distillato di canna da zucchero e della parte acida del lime che però abbiamo sostituito con uno shrub e un aceto, lo consigliamo da meditazione senza niente intorno che ti possa fuorviare dal suo gusto.

- Rum bianco
- Shrub di more
- Aceto di maracuja
- Agave
- Velluto al melograno
- Crusta di cacao amaro

**Dolce, Acido**  
**Alcolicità 4**  
*Molto alcolico*



### Ardelio Et Tonic

9.00

Esaltare un prodotto esordiente nel panorama umbro era il nostro obiettivo. Non abbiamo voluto far altro che miscelarlo con un sodato semplice ma efficace come una tonica Premium. Il risultato non poteva che essere stupefacente, come tutto ciò che nasce dall'amore per qualcosa, come tutto ciò che nasce dall'esigenza di andare oltre il limite.

- Amaro Ardelio
- Tonica Premium

**Amaro**  
**Alcolicità 3**  
*Mediamente alcolico*

#StayRare #StayGreen #StayGreenHeartDistillery



# Umami Selection



## Bugs Bunny

8.00

Miscelare il succo di un ortaggio bilanciandolo e renderlo tutt'uno con il drink che lo ingloba non è stato semplice, ma la sua straordinaria riuscita ci ha dato l'idea per rendere l'ingrediente fulcro del nome del drink. Il cognac tende ad ammortizzare il carattere vegetale dell'estratto, zenzero e limone, aiutati dalla diluizione progressiva, lo rendono un cocktail molto semplice da bere.

- Cognac alla pera
- Estratto di carota
- Sciroppo di zenzero
- Limone

**Dolce, Sapido, Umami**  
**Alcolicità 3**  
*Mediamente alcolico*



## Nippon Umami Campari

8.00

Quattro anni fa questo drink è stato selezionato da Campari tra un'infinità di ricette come top 150 in tutta Italia, da quel giorno è presenza costante nei nostri tavoli. Un cocktail duplicabile, giusto ad ogni momento della giornata e per tutti. Nippon è "umami" ormai in tutto e per tutto, re della carta per distacco e storia, giù il cappello e su il bicchiere!

- Campari
- Vodka
- Shochu
- Sciroppo di zucchero
- Lime
- Crusta al tè matcha

**Dolce**  
**Alcolicità 4**  
*Molto alcolico*



## Escort Advisor

9.00

Un bitter, un amaro e una crusta piccanti, un estratto e un sodato semiacidi.

Questa è la storia di 5 ingredienti che danno vita al cocktail più esuberante della carta. Per gli amanti del genere sarà una vera e propria goduria; per genere intendevamo quello del drink, NON CI PROVATE!

- Campari
- Amaro al peperoncino
- Estratto di pompelmo
- Sodato all'arancia
- Crusta al peperoncino salato

**Amaro, Umami**  
**Alcolicità 3**  
*Mediamente alcolico*



## Trëndafil

9.00

Gusti e sapori legano le terre più di quanto lo facciano le anime dei loro abitanti.

Trëndafil incorpora in un solo cocktail quattro prodotti, alcolici e non, che definiscono uno dei paesi balcanici per eccellenza, madre patria di una terra piena di guerrieri sbarcati qui da noi. Il pisco sostitutivo della loro grappa estremamente alcolica, lo shrub di pomodoro giallo e la terra di olive essiccate sempre presenti nelle loro tavole imbandite e l'acqua di rosa, da cui il nome del cocktail, data ai figli sin dalla nascita vanno a comporre il drink più complesso della carta, per sentori e emozioni.

- Pisco
- Shrub al pomodoro giallo dolce
- Limone
- Crusta di oliva essiccata
- Soda alla rosa

**Sapido, Umami**  
**Alcolicità 2**  
*Poco alcolico*