



# FESTEGGIA IL TUO PARTY AL CLOCK!

Per maggiori informazioni, appuntamenti e costi, chiedere al banco, oppure contattaci in direct sui nostri social.



## Gli Allergeni

Caro Ospite,  
in questa attività si lavorano tutti gli allergeni presenti nella tabella sottostante, nonostante si presti la massima attenzione si evidenzia il fatto che è possibile una contaminazione crociata degli alimenti, pertanto ti chiediamo di comunicarci tempestivamente se hai allergie e/o intolleranze (applicazione regolamento 1169/2011). Chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latticini



Frutta  
a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Solfati



Lupini



Molluschi

## Surgelamento Rapido

È una congelazione ultra rapida ed efficiente di tipo industriale ormai impiegata anche nella ristorazione. Grazie ad un macchinario specifico, i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di almeno -18°C. Al contrario del normale processo di congelamento "domestico", la rapidità di raffreddamento determina la formazione di micro-cristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica e cellulare degli alimenti preservandone a lungo la freschezza e le proprietà organolettiche. Se adottate idonee tecniche di rigenerazione la struttura organolettica dell'alimento e le valenze nutrizionali (proteine, vitamine, carboidrati, ecc.), rimangono inalterati rispetto al prodotto originale appena sfornato.

**Tic tac tic tac tic tac**  
**Clock è l'orologio che scandisce**  
**le tue giornate, i tuoi momenti.**

**È un American Bar che può aprire**  
**la tua giornata con un'ampia selezione**  
**di caffè tostati nel nostro coffee lab**  
**e può chiuderla con un delicato after dinner,**  
**può spezzarla con un pranzo**  
**fresco e gustoso,**  
**animarla con i suoi aperitivi stuzzicanti**  
**e coccolarla all'ora del tè grazie ad una serie**  
**di miscele provenienti da tutto il mondo.**

**Sincronizzate gli orologi,**  
**è sempre l'ora giusta per il Clock!**

**Buon appetito!**

**Seguici**





# BREAKFAST

<b>CORNETTO*</b>   	1,70€
<b>BRIOCHE*</b>   	1,70€
<b>GRAFFA*</b>   	2,00€
<b>AMERICAN COOKIES*</b>    Chocolate, Triple Chocolate, Salted Caramel.	3,00€
<b>QUATTRO MINI COOKIES*</b>     	3,00€
<b>CROSTATA*</b>    Cioccolato, Ciliegia, Albicocca.	3,00€
<b>MUFFIN GOCCE DI CIOCCOLATO*</b>   	3,00€
<b>MUFFIN DOUBLE CHOCOLATE*</b>   	3,00€
<b>MUFFIN ALBICOCCA*</b>      	3,00€
<b>MUFFIN MIRTILLI*</b>   	3,00€
<b>MUFFIN PISTACCHIO*</b>   	3,00€
<b>MUFFIN LOTUS*</b>   	3,00€
<b>MUFFIN VANIGLIA*</b>   	3,00€
<b>MUFFIN RED VELVET*</b>      	3,00€
<b>DONUTS*</b>   	2,00€
<b>DORAYAKI*</b>     	3,00€

# BRUNCH

<b>AMERICAN BREAKFAST</b>    <b>Dalle 8:00 alle 11:30 am</b>	9,50€
Uova, Bacon, Toast, Donut, Pancakes con sciroppo d'acero, Succo d'arancia, Caffè o Latte.	
<b>MAPLE FRENCH TOAST</b>  	7,50€
French toast, Bacon, Sciroppo d'acero, Uova al tegamino.	
<b>BACON EGG</b>    	5,50€
Bacon, Uova, Mix di salse, Pane tostato.	
<b>COUNTRY PANCAKE</b>   	7,50€
Due strati di pancake, Cheddar, Prosciutto cotto, Bacon, Uova al tegamino, Mix di salse, Pane tostato.	
<b>SAVORY FRENCH TOAST</b>     	6,00€
French toast, Prosciutto cotto, Cheddar, Burro di arachidi, Uova al tegamino.	
<b>FRENCH TOAST AVOCADO</b>     	8,00€
French toast, Guacamole, Yogurt, Salmone affumicato.	

\*PRODOTTO SURGELATO

GUGINA SEMPRE  
APERTA



#ItsAlwaysTheRightTime

clockbar.it

# LUNCH



- ZINGARA** 7,00€  
Pane Cafone, Prosciutto Crudo di Parma, Scamorza affumicata, Insalata, Pomodoro.  
 BEST WITH: BECK'S
- MAXI TOAST** 5,00€  
Pane Sandwich\*, Prosciutto cotto alla brace, Cheddar, Burro.  
 BEST WITH: BECK'S
- CALIFORNIA SANDWICH** 9,00€  
Pane Sandwich\*, Salmone affumicato, Salsa guacamole, Insalata, Pomodoro.  
 BEST WITH: BECK'S
- CROSTONE CAPRI** 7,00€  
Pane cafone, Pomodoro, Pesto di Basilico, Scamorza affumicata.  
 BEST WITH: BECK'S
- CLUBHOUSE SANDWICH** 8,00€  
Pane Sandwich\*, Petto di tacchino arrosto, Bacon Crispy\*, Insalata, Pomodoro, Maionese.  
 BEST WITH: SPITFIRE
- MARENNA MAIALA** 8,00€  
Pane cafone, Mortadella, Cacio affumicato, Granella di pistacchi.  
 BEST WITH: SPITFIRE
- EGG SANDWICH** 8,00€  
Pane Sandwich, Uova al tegamino, Bacon, Insalata, Pomodoro, Salsa guacamole.  
 BEST WITH: BECK'S
- CROSTONE CARPACCIO** 8,00€   
Pane Cafone, Formaggio fresco spalmabile, Rucola, Bresaola, Scaglie di Parmigiano.  
 BEST WITH: BECK'S

# SALADS

- CAESAR SALAD** 8,00€  
Insalata iceberg, Tocchetti di pollo grigliato\*, Bacon Crispy\*, Scaglie di Grana, Crostini dorati, Salsa Caesar.
- TUNA SALAD** 8,00€  
Insalata iceberg, Pomodorini, Filetti di tonno, Olive verdi.
- SCOTTISH SALAD** 9,00€  
Insalata iceberg, Salmone affumicato, Dressing allo yogurt, Crostini dorati, Olive nere, Sesamo.
- FRUIT SALAD** 6,00€
- FIT SALAD** 9,00€   
Insalata Iceberg, Rucola, Bresaola, Scaglie di Parmigiano, Noci, Salsa yogurt.

\*PRODOTTO SURGELATO



**CUCINA SEMPRE  
APERTA**



# WRAPS

## CAESAR WRAP

Tortilla di mais, Insalata iceberg, Tocchetti di pollo grigliato\*, Bacon Crispy\*, Scaglie di Grana, Salsa Caesar.

 BEST WITH: BECK'S

8,00€

## CLUBHOUSE WRAP

Tortilla di mais, Petto di tacchino arrosto, Bacon Crispy\*, Insalata, Pomodoro, Mayonese.

 BEST WITH: BECK'S

8,00€

## WESTERN WRAP

Tortilla di mais, Pulled pork, Insalata, Pomodoro, Cheddar, Salsa BBQ.

 BEST WITH: SPITIFIRE

8,00€

## CALIFORNIA WRAP

Tortilla di mais, Salmone affumicato, Salsa guacamole, Insalata, Pomodoro.

 BEST WITH: BECK'S

9,00€

## CRUNCHY WRAP

Tortilla di mais, Insalata iceberg, Pomodoro, Pollo panato croccante, Mayonese, Bacon.

 BEST WITH: BECK'S

9,00€

## MEXICAN WRAP

Tortilla di mais, insalata, Nachos croccanti, Tocchetti di pollo grigliato, Bacon crispy\*, Salsa rosa.

 BEST WITH: SPITIFIRE

8,00€

## LIGHT WRAP

Tortilla di mais, Rucola, Bresaola, Scaglie di Parmigiano, Formaggio fresco spalmabile, Pomodori secchi.

 BEST WITH: BECK'S

9,00€

New

## TUNA WRAP

Insalata Iceberg, Pomodoro, Formaggio fresco spalmabile, Tonno.

 BEST WITH: BECK'S

8,00€

New

## FISH N'FRESH WRAP

Insalata Iceberg, Filetto di merluzzo panato, Maionese al Lime e menta.

 BEST WITH: SPITIFIRE

9,00€

New

## ASIAN WRAP

Insalata Iceberg, Bocconcini di pollo in Salsa al Curry e mango, Nachos.

 BEST WITH: BECK'S

9,00€

New

\*PRODOTTO SURGELATO

# BURRITOS

## COCHINITA PIBIL

9,00€

Tortilla di mais con Cochinita pibil, Salsa Guacamole, Lattuga, Panna acida, Cipolla croccante.

*La Cochinita pibil è un popolare stufato messicano della provincia dello Yucatan. Un antico piatto della cultura Maya a base di carne di maiale marinata, poi avvolta in foglie di banano e cotta in un forno di terra ( pibil significa appunto infornata). Rimarrai senza parole!*

## TINGA DE POLLO

9,00€

Tortilla di mais con Tinga de pollo, Salsa Guacamole, Lattuga, Panna acida, Cipolla croccante.

*La Tinga di Pollo è uno dei piatti per eccellenza della cultura messicana, originario di Puebla e composto da cosce di pollo sminuzzate a cui viene aggiunta una salsa a base di pomodoro, cipolla, olio d'oliva e peperoncino chipotle, che non è piccante, ma conferisce il suo sapore autentico. Provalo e bisserai di sicuro!*

## TINGA DE TERNERA

9,00€

Tortilla di mais con Tinga de Tenera, Salsa Guacamole, Lattuga, Panna acida, Cipolla croccante.

*La Tinga de Ternera è un popolare piatto messicano, originario della provincia di Puebla. Cotto con carne di manzo tritata o sminuzzata a cui viene aggiunta una salsa di pomodoro, cipolla, olio d'oliva e chipotle chili, che non è piccante, ma gli dona quel caratteristico sapore messicano. Sapore fantastico!*

## CHILORIO

9,00€

Tortilla di mais con Chilorio, Salsa Guacamole, Salsa piccante, Lattuga, Panna acida, Cipolla croccante.

*Il Chilorio è un popolare stufato messicano originario dello stato di Sinaloa. Prodotto con carne di maiale tritata con patate e condito con una combinazione di peperoncino pasilla e peperoncino ancho che gli conferiscono quel caratteristico sapore leggermente piccante. Da leccarsi le dita!*

**CUCINA SEMPRE  
APERTA**

**GUGINA SEMPRE  
APERTA**



# FRENCH TOAST

**ORIGINAL**    6,50€  
Formaggio Fresco, Marmellata di Fragole e Sciroppo d'acero.

**NUTELLA**    6,50€  
Nutella, Panna.

**FRENCH BANANA**    6,50€  
Banana fresca, Caramello salato, Cioccolato fondente, Granella di nocciole.

**FRUIT FRENCH TOAST**    6,50€  
French toast, Frutta fresca, Sciroppo d'acero o Cioccolato fondente.

 **HAWAII FRENCH TOAST**   6,50€  
French toast, Ananas scioppato, Bacon, Sciroppo d'acero.

 **YO-FRENCH TOAST**   7,00€  
French toast, Vasetto di yogurt, Frutti di bosco freschi.

**FRENCH TOAST AVOCADO**    8,00€  
French toast, Guacamole, Yogurt, Salmone affumicato.



# APPETIZER



**CLOCK BALLS**

**5,50€**

Polpettine di carne di manzo\*, Crostini di pane, Salsa Clock.

BEST WITH: BECK'S



**CLOCK LEGS N' WINGS**

**5,50€**

Alette e Cosciotti di pollo\* in Salsa Mexican.

BEST WITH: SPITFIRE



**CLOCK'S SPIEDI**

**5,50€**

Mini spiedini di Petto di pollo marinato al Barbecue\*, Crostino di pane.

BEST WITH: BECK'S



**CLOCK BOOM BOOM**

**5,50€**

Polpettine di pollo e tacchino, Cheddar, Bacon, Salsa Caesar.

BEST WITH: BECK'S



**TOSTYROSTY**

**5,50€**

Toast di Patate ripieno di Cheddar, Prosciutto cotto, Servito con mix di salse.

BEST WITH: BECK'S



**RIBS**

**7,50€**

Costine di Maiale arrosto leggermente piccanti, Servite con salsa mango e Habanero.

BEST WITH: SPITFIRE



GUGINA SEMPRE  
APERTA

\*PRODOTTO SURGELATO



# NACHOS

## SIMPLE NACHOS

Nachos messicani, Salsa guacamole, Bacon, Salsa yogurt, Salsa BBQ.

BEST WITH: BECK'S

6,50€

New

## PULLED PORK NACHOS

Nachos Messicani, Salsa guacamole, Pulled pork, Bacon, Salsa yogurt, Salsa BBQ.

BEST WITH: SPITFIRE

7,50€

New

## CHILI NACHOS

Nachos Messicani, Salsa guacamole, Jalapeno piccanti, Salsa chili, Pulled pork, Bacon.

BEST WITH: BECK'S

8,50€

New

## CHICKEN NACHOS

Nachos messicani, Salsa guacamole, Filetti di pollo alla piastra, Salsa caesar, Scaglie di Parmigiano, Bacon.

8,50€

New





# BURGERS

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>CLOCK BURGER</b>    | <b>7,50€</b> |
| Bun lievito madre*, Hamburger*, Doppio Cheddar, Pomodoro, Insalata.  |              |
|  BEST WITH: BECK'S  |              |
| <b>VEGAN BUN</b>     | <b>7,50€</b> |
| Bun lievito madre*, Burger di Soia*, Cipolla rossa fresca, Pomodoro, Insalata, Maionese vegana.  |              |
|  BEST WITH: BECK'S  |              |
| <b>CLOCK BACON BURGER</b>    | <b>8,50€</b> |
| Bun lievito madre*, Hamburger*, Bacon crispy*, Doppio Cheddar, Cipolla rossa fresca, Insalata, Pomodoro.   |              |
|  BEST WITH: BECK'S  |              |
| <b>CAPITAN CLOCK</b>     | <b>8,50€</b> |
| Bun al lievito madre, Burger di merluzzo panato, Julienne di Iceberg e Maionese al Mojito (lime e menta).  |              |
|  BEST WITH: BECK'S  |              |
| <b>CLOCK'ODÈ</b>     | <b>8,50€</b> |
| Bun lievito madre*, Filetto di petto di pollo con croccante panatura leggermente piccante al cornflakes*, Bacon Crispy*, Insalata, Pomodoro e Maionese.  |              |
|  BEST WITH: SPITFIRE   |              |
| <b>AMERICAN PEANUT BUTTER</b>     | <b>8,50€</b> |
| Bun lievito madre*, Hamburger*, Doppio cheddar, Burro di arachidi, Insalata, Bacon*.   |              |
|  BEST WITH: BECK'S  |              |
| <b>ITALIAN PULLED PORK</b>      | <b>8,50€</b> |
| Bun lievito madre*, Pulled Pork*, Pesto di basilico DOP, Scaglie di Parmigiano, Pomodorini secchi.   |              |
|  BEST WITH: SPITFIRE  |              |
| <b>BUN MAC'N'CHEESE</b>    | <b>9,00€</b> |
| Bun di lievito madre, Tortino di maccheroni, Formaggio fuso con panatura al mais croccante e Corn flakes mediamente piccante, Insalata, Pomodoro, White BBQ souce.   |              |
|  BEST WITH: BECK'S  |              |
| <b>CLOCK HILL VALLEY</b>     | <b>9,00€</b> |
| Bun lievito madre*, Hamburger*, Scamorza, Insalata, Pomodoro, Salsa Clock, Bacon crispy e Cipolla croccante.   |              |
|  BEST WITH: SPITFIRE  |              |
| <b>ZIO SAM</b>      | <b>9,50€</b> |
| Bun lievito madre*, Hamburger*, Doppio cheddar, Bacon Crispy*, Uova al tegamino, Insalata, Pomodoro.   |              |
|  BEST WITH: SPITFIRE  |              |
| <b>SUPER CLOCK'ODÈ</b>      | <b>9,50€</b> |
| Bun lievito madre*, Filetto di petto di pollo con croccante panatura leggermente piccante al cornflakes*, Bacon Crispy*, Uova, Insalata, Pomodoro, Maionese.   |              |
|  BEST WITH: BECK'S  |              |
| <b>CLOCK CHILI PEPPERS</b>     | <b>9,50€</b> |
| Bun lievito madre*, Hamburger*, Doppio cheddar, Jalapeño, Salsa piccante, Cipolla fritta croccante, Insalata, Pomodoro.  |              |
|  BEST WITH: BECK'S  |              |

\*PRODOTTO SURGELATO



# GLUTEN & LACTOSE FREE

## BREAKFAST\*

BRIOCHE	3,00€
GRAFFA	3,00€
CORNETTO VUOTO	3,00€
CORNETTO ALBICOCCA	3,00€
CORNETTO CIOCCOLATO	3,00€
CORNETTO CREMA E AMARENA	3,00€

## LUNCH\*

TRANCIO PIZZA MARGHERITA	3,50€
TRANCIO SALSICCIA E FRIARIELLI	3,50€
PANINO NAPOLETANO	3,00€

## CAKES\*

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO	6,00€
RED VELVET	6,00€
TORTINO RICOTTA E PISTACCHI	6,00€
ALABAMA	6,00€

## HAPPY HOUR\*

MIX APERITIVO DA CINQUE PEZZI	5,00€
-------------------------------	-------

**CUCINA SEMPRE  
APERTA**

\*PRODOTTO SURGELATO

# CHEESECAKES



**BASE NEWYORK CHEESECAKE\***   
Classica e cremosa, con crema al formaggio e fondo di biscotto.

5,50€

## SCEGLI LA FARCITURA

**NUTELLA**  6,00€

**OREO E FONDENTE**  6,00€

**FUDGE CARAMELLO**  6,00€

**PISTACCHIO**  6,00€

**FRAGOLA** 6,00€

**LOTUS**  6,00€

**FRUTTI DI BOSCO** 6,00€

**PASSION FRUIT** 6,00€

# ICE BLISS

Cre moso alla vaniglia con gocce di cioccolato e meringa.

 **AMARENA CROCK**   
Fondente, Amarena, Nocciole caramellate. 6,00€

 **BANANA CROCK**   
Stracciatella e Banana. 6,00€

 **PISTACCHIO LOVE**   
Pistacchio, Crumble di biscotto, Lampone. 6,00€

 **HONEY NUT**   
Miele e Noci. 6,00€

 **SALTY PASSION**   
Caramello Salato e Passion fruit. 6,00€

 **LOTUS**   
Crema lotus e granella di biscotto. 6,00€

# SPONGES



**Reese's**   
Crocante fondo di biscotto, con Crema al formaggio al burro di arachidi e Cioccolato fondente. 5,50€

**OREO**   
Mascarpone, Cioccolato bianco, Cuore di crema fondente su base di biscotti Oreo. 5,50€

**SNICKERS**   
Doppio strato di Brownie, Peanut butter, Caramello e Arachidi croccanti. 5,50€

**CARROT CAKE**   
Crema al formaggio fresco, Pan di Spagna speziato, Carote e Noci. 5,50€

**ALABAMA FUDGE CAKE**   
Ganache al cioccolato, Strati di Pan di Spagna, Copertura al cioccolato fondente. 5,50€

**RED VELVET**   
Crema al formaggio fresco, Pan di Spagna speziato al cacao. 5,50€

# AMERICAN BROWNIES



**CLASSIC**  5,50€

**PEANUT BUTTER**   
Burro d'arachidi, Cioccolato fondente fuso, Arachidi. 5,50€

**CHERRY DARK FOREST**   
Cioccolato fondente fuso, Amarene, Scaglie di cioccolato. 5,50€

**CHOCOLATE AND CINNAMON**   
Cioccolato fondente fuso e Cannella. 5,50€

**BROWNIES AND ICE CREAM**   
Brownies affogato nel gelato alla Vaniglia. 6,50€

\*PRODOTTO SURGELATO



# WAFFLES

NUTELLA 🍷🍷🍷🍷	5,00€
CIOCCOLATO BIANCO 🍷🍷🍷	5,00€
CIOCCOLATO FONDENTE 🍷🍷🍷	5,00€
CREMA BUENO 🍷🍷🍷🍷	5,00€
SCIROPPO D'ACERO 🍷🍷🍷	5,00€
PISTACCHIO 🍷🍷🍷🍷	5,00€
SPECIAL BANANA E FONDENTE 🍷🍷🍷	6,00€
SPECIAL CROCCANTE ALL'AMARENA 🍷🍷🍷🍷	6,00€
SPECIAL HAPPY HIPPO 🍷🍷🍷🍷	6,00€

New

\*PRODOTTO SURGELATO



# PANCAKES

<b>NUTELLA</b> 🏠🍴🍴🍴	5,00€
<b>CIOCCOLATO BIANCO</b> 🏠🍴🍴	5,00€
<b>CIOCCOLATO FONDENTE</b> 🏠🍴🍴	5,00€
<b>SCIROPPO D'ACERO</b> 🏠🍴🍴	5,00€
<b>PISTACCHIO</b> 🏠🍴🍴🍴	5,00€
<b>SPECIAL BANANA E FONDENTE</b> 🏠🍴	5,00€
<b>SCIROPPO D'ACERO E BURRO FUSO</b> 🏠🍴🍴	5,00€

# SPECIALS

<b>PRO PANCAKE</b> 🍴🍴🍴🍴 Pancake proteico con Burro d'arachidi homemade, Cioccolato fondente puro al 60%, Banana fresca e Nocciole tritate.	6,50€
<b>PANCAKE OREO</b> 🏠🍴🍴 Cioccolato, Crumble biscotto Oreo, Cioccolato bianco.	6,00€
<b>PANCAKE LOTUS</b> 🏠🍴🍴 Crema Lotus, Crumble biscotto Lotus.	6,00€
<b>PANCAKE BANANA PEANUT BUTTER</b> 🏠🍴🍴🍴 Banana fresca, Burro di Arachidi, Sciroppo d'acero.	6,00€
<b>PANCAKE BUENO</b> 🏠🍴🍴🍴 Nutella, Crema Bueno, Nocciole, Wafers e Cioccolato bianco.	6,00€
<b>SMOORE</b> 🏠🍴🍴🍴 Burro d'arachidi, Marshmallow's fusi al BBQ, Cioccolato fondente.	6,00€
<b>M&amp;M'S PEANUT PANCAKE</b> 🏠🍴🍴🍴 Cioccolato fondente, Granella di M&m's, Crema al burro di arachidi.	6,00€
<b>KINDER CEREALI</b> 🏠🍴🍴🍴 Cioccolato bianco, Mix di cereali, Nutella.	6,00€
<b>PAN DI STELLE</b> 🏠🍴🍴🍴 Crema pan di stelle, Crumble di biscotto Pan di Stelle.	6,00€
<b>PANCAKE HAPPY HIPPO</b> 🏠🍴🍴🍴 Cioccolato bianco, Crema Happy Hippo Happy Hippo.	6,00€



\*PRODOTTO SURGELATO



# CAFFETTERIA

<b>CAFFÈ ESPRESSO</b>	1,70€
<b>GRANITA AL CAFFÈ</b>	2,00€
<b>CAFFÈ DECAFFEINATO MACINATO FRESCO</b>	2,50€
<b>ARABICLOCK 100% ARABICA</b>	2,50€
<b>CAFFÈ CON PANNA</b> ☞	2,50€
<b>CAFFÈ BRASILIANO</b> ☞ Espresso, Baileys, Zucchero, Crema di Latte, Cacao.	2,50€
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	2,50€
<b>CAFFÈ ALLA NOCCIOLA</b> ☞☞ Espresso, Pasta di Nocciola Piemontese.	2,50€
<b>CAFFÈ DEL NONNO</b> ☞ Crema fredda al caffè, Topping homemade, Panna montata.	3,00€
<b>CAFFÈ AL PISTACCHIO</b> ☞☞ Espresso, Pasta di Pistacchio di Bronte.	2,50€
<b>CAFFÈ LECCESE</b> ☞ Espresso, Latte di mandorla, Ghiaccio.	2,50€
<b>MAROCCHINO</b> ☞☞☞ Espresso, Zucchero, Crema di latte fredda, Crumble di biscotto.	2,50€
<b>GINSENG</b>	2,00€
<b>GINSENG FREDDO</b>	2,50€
<b>GINSENG TAZZA GRANDE</b>	3,00€
<b>GINSENG AMARO</b>	2,00€
<b>GINSENG AMARO TAZZA GRANDE</b>	3,00€
<b>GINSENG AL CIOCCOLATO</b>	2,00€
<b>GINSENG AL CIOCCOLATO TAZZA GRANDE</b>	3,00€
<b>ORZO</b>	2,00€
<b>ORZO TAZZA GRANDE</b>	3,00€
<b>CAPPUCCINO</b> ☞	2,50€
<b>CAPPUCCINO DI SOIA</b> ☞	3,00€
<b>CAPPUCCINO FREDDO</b> ☞	3,00€
<b>CAPPUCCINO DEL NONNO</b> ☞ Caffè del nonno, Latte freddo, Topping al cioccolato, Panna montata.	3,50€
<b>CAPPUCCINO AL GINSENG</b> ☞	3,00€
<b>CAPPUCCINO D'ORZO</b> ☞	3,00€
<b>LATTE BIANCO</b> ☞	1,70€
<b>LATTE MACCHIATO</b> ☞	2,50€

# Coffee Lab



## ESPRESSO

È lui, il più amato dagli italiani! E del resto il sistema Espresso è quello che ottimizza lo sfruttamento della polvere di caffè. La forte pressione mediante la quale viene eseguita l'estrazione, consente di tirar fuori sia le sostanze solubili, responsabili del gusto, sia quelle insolubili, che danno corpo al caffè imprigionandone gli aromi.



## V60

Metodo di origine giapponese, ispirato al modo in cui si preparava il tè, il V60 prende il nome dalla forma conica del suo dripper, che ha un'angolazione di 60° ed un foro centrale che permette di regolare il flusso dell'acqua mentre la spirale esterna agevola l'uscita dell'aria. È l'estrazione perfetta per ottenere un caffè filtro pulito ed aromatico.



## CHEMEX

La caffettiera Chemex è una dichiarazione d'amore al caffè. Nata negli States nel 1941 per mano di un chimico tedesco, ha conquistato il mondo con il suo caffè filtro forte e deciso. Molto simile al V60 per sistema di estrazione, è caratterizzata da un filtro di carta su cui viene versata l'acqua bollente prima, e la polvere di caffè poi. La bevanda è poi raccolta in una clessidra.



## AREOPRESS

Il sistema più indicato per ottenere un caffè più lungo e meno corposo dell'espresso, prevede una bassa temperatura di estrazione e la totale immersione del caffè nell'acqua attraverso un sistema a due cilindri concentrici cavi.



## FRENCH PRESS

Il caffè vi piace lungo e leggero, da assaporare lentamente? Allora la French Press è l'estrazione che fa al caso vostro. L'infusione del caffè in acqua bollente avviene all'interno di un piccolo recipiente in vetro alla cui cima è posizionato un pistone che, scendendo, filtra l'infuso e lo separa dal fondo.



## COFFEE SYPHON

9,00€ x 2 persone

Nato quasi 200 anni fa, nel 1840, divenuto popolare nel 1925, il metodo syphon permette di gustare un caffè eccellente, delicato e ricco di aromi; l'acqua viene filtrata nel suo percorso tra le ampolle, venendo prima portata ad ebollizione e poi ricondotta al punto di partenza grazie all'abbattimento termico.



## MONORIGINE



4,00€

I monorigine sono caffè che provengono da una zona ben delimitata e circoscritta. Saranno quindi caffè di un'unica specie, ossia o di sola arabica e di sola robusta, e inoltre coltivato in una singola piantagione o Fazenda (azienda).

## KENIA AA MASAI (MONORIGINE)



- Il caffè keniota è ricercato dagli intenditori di tutto il mondo per le sue caratteristiche aromatiche singolari. Eccezionalmente pieno, fruttato e penetrante con una marcata acidità agrumata.
- L'aroma è intenso, con reminescenze vinacee da cui si sprigionano sentori fioriti e profumi di frutta fresca e limone.

Kenya "AA" è considerato uno dei caffè Arabica migliori del mondo. La dicitura "AA" indica la dimensione, la forma e la densità del chicco, ovvero la più grande qualità. Un grano di grandi dimensioni produce infatti un particolare olio che da un favoloso aroma dal sapore intenso di un caffè espresso. Kenya Caffè "AA" è noto per avere un gusto corposo pieno. Questo particolare tipo di Arabica cresce solo in Kenya, coltivata sull'altopiano a circa 2000 metri sul livello del mare. Dopo la raccolta, il caffè subisce una speciale lavorazione nota come "ad umido". La doppia "AA" indica la dimensione dei chicchi, più grande rispetto allo standard.

## BLEND



2,00€

Un blend è un caffè ricco, con un ampio spettro di sapori e di aromi, ma ovviamente a discapito delle caratteristiche organolettiche specifiche di ogni singola varietà di caffè. Le miscele sono, da un punto di vista di qualità organolettiche, una magia del torrefattore. In tazza vengono restituiti gli aromi e il sapore che lui ha deciso, grazie alla sua esperienza nel selezionare caffè diversi, miscelarli e torrefarli.

## ARABICLOCK 100% ARABICA (BLEND)

- Miscela di caffè Arabica proveniente dall'Alta Mogiana (Santos, Brasile), Etiopia e Guatemala. Probabilmente nessuna Arabica da sola può produrre lo stesso risultato. Corpo medio, sapore dolce, aroma molto gradevole che richiama note floreali Jasmin e note di cioccolato nero e profumo mandorlato.

Santos, la qualità più apprezzata, gusto particolarmente soave. Guatemala shb, sono particolarmente pregiati ed appartengono ai così detti "altri dolci", una denominazione tipica dei caffè Centro-Americani. Va pertanto considerato che l'uso di tale caffè nella preparazione delle miscele, apportano alla tazza una caratteristico gusto fine. Etiopia, fra le qualità più note ed apprezzate, è la più richiesta appunto per l'apporto di un forte aroma alla tazza di caffè, gusto ricco e pieno, molto profumo sin dalla macinazione.

## SPECIALTY COFFEE



4,50€

All'interno dell'insieme dei caffè monorigine ci sono gli Specialty Coffee, ossia caffè che provengono da una ben precisa piantagione oppure da un insieme di alcune piccole aziende agricole della medesima micro area geografica. In questo caso l'origine del caffè è ancora più precisa, fino a poter dichiarare il nome del produttore o della piantagione e, naturalmente, le caratteristiche organolettiche più definite. Abbiamo dei "Micro lot coffees", i cui i chicchi di caffè provengono tutti tassativamente dalla stessa piantagione. In questo caso si ottengono dei particolari tratti distintivi che sono determinati da fattori ben precisi, come ad esempio l'altitudine della piantagione. Quindi la definizione di "specialty coffee" inizia dalle "origini" del caffè, dalla piantagione, dalla possibilità di ripercorrere l'intera filiera fino al produttore che lo ha coltivato e raccolto. Una filiera monitorata e curata in ogni singolo passaggio. Ma spesso non basta, quando si parla di specialty coffee, si parla anche di un caffè che non ha difetti e che possiede in tazza aromi e sentori peculiari che lo contraddistinguono.

## BURUNDI (ARABICA)



- Un caffè completo ben bilanciato e strutturato.
- Dolce con note di vaniglia e caramello. Fruttato, note di mandarino.
- Un'acidità citrica molto gradevole.

L'arabica coltivata in altura in questa zona dell'Africa centrale è considerevole 1500 - 2000slm. L'arabica del Burundi, sempre di ottima qualità, in questo caso prende il nome della capitale, Bujumbura. Con una lavorazione quasi nella totalità Lavato, questo caffè ha sicuramente la terra d'Africa nel cuore, note di agrumi, frutta tropicale e sentori di fiori vi lasceranno senza fiato. Indicato per una estrazione filtro, compresa la moka, questo caffè vi lascerà estasiati, in espresso la sua acidità si farà sentire, ma sicuramente non vi lascerà l'amaro in bocca.

## ETHIOPIA SIDAMO ADEY (SPECIAL)



- Note floreali Jasmin e note di cioccolato nero.
- Dolce sentore di caramello, fruttato sentore di frutti di bosco.

Il Sidamo Adey è un caffè che amiamo definire brillante. La regione Sidamo, a sud della capitale Addis Abeba, ha un clima temperato e umido, caratterizzato da precipitazioni abbondanti anche nei mesi più secchi, condizioni climatiche ideali per la coltivazione del caffè. Paragonabile al caffè della regione Yirgacheffe, il Sidamo ha dei sapori unici come il limone dolce e note floreali, un equilibrio ideale tra acidità e corpo.



# YOGURT

- New** **BIANCO** 🥛 4,50€
- New** **GRECO** 🥛🌰 4,50€  
Miele, Noci e frutta disidratata.
- New** **BLACK CHEESECAKE** 🥛🌰🌿 4,50€  
Base di granella OREO, Yogurt, Topping AI frutti di bosco.
- New** **CHOCONUT** 🥛🌰 4,50€  
Cioccolato fondente, Yogurt, Granella di nocciole.
- New** **BLUEBERRY CRUNCH** 🥛🌰🌿 4,50€  
Granella di biscotto Lotus, Yogurt, Coulis di mirtilli.
- New** **YOGO STRAW** 🥛🌰 4,50€  
Mix di cereali croccanti, yogurt, Coulis di fragoline di bosco.
- New** **CARAMEL FRUIT** 🥛🌿 4,50€  
Ananas fresco, Yogurt, Cubetti di caramello.



# TASTY CAPPUCCINO

Provalo  
ICED!



- CANNELLA** 🥛 4,50€
- CARAMELLO** 🥛 4,50€
- VANIGLIA** 🥛 4,50€
- CIOCCOLATO BIANCO** 🥛 4,50€
- NOCCIOLA TOSTATA** 🥛🌰 4,50€
- COOKIES** 🥛🌰🌿 4,50€
- MIELE E ZENZERO** 🥛 4,50€
- POP CORN** 🥛 4,50€
- SPICYLATTE** 🥛🌰 5,00€  
Cappuccino alle spezie, Panna montata.

# ICED COFFEE



New

100% Arabica, Ghiaccio, Aromi Naturali E Crema Di Latte Alla Vaniglia.

- VANILLA** 🥛 4,50€
- CINNAMMON** 🥛 4,50€
- COOKIES** 🥛🌰🌿 4,50€
- COCCO** 🥛🌰 4,50€
- SALT CARAMEL** 🥛 4,50€
- WHITE CHOCOLATE** 🥛 4,50€
- ALMOND** 🥛🌰 4,50€



# WHIPPY COFFEE

<b>BACIO</b>  	4,50€
Crema Bacio, Crema caffè, Panna montata.	
<b>BOUNTY</b>  	4,50€
Cocco, Cioccolato fondente, Crema caffè, Panna montata.	
<b>GALAK</b> 	4,50€
Cioccolato bianco, Crema caffè, Panna montata.	
<b>NUTELLA</b>  	4,50€
Nutella, Crema caffè, Panna montata.	
<b>KINDER</b>   	4,50€
Nutella, Cioccolato bianco, Crema caffè, Panna montata.	
<b>COOKIES</b>  	4,50€
Cioccolato, Crumble di biscotto, Crema caffè, Panna montata.	
<b>NOCCIOLATO</b>  	4,50€
Pasta Nocciola di Piemonte, Crema caffè, Panna montata.	
<b>PISTACCHIO</b>  	4,50€
Pasta di Pistacchio di Bronte, Crema di caffè, Panna montata.	
<b>SNICKERS</b>  	4,50€
Crema Snikers, Caramello, Crema caffè, Panna montata.	
<b>LOTUS</b>  	4,50€
Crema Lotus, Crumble di biscotto Lotus, Crema caffè, Panna montata.	
<b>OREO</b>  	4,50€
Crumble Oreo, Cioccolato bianco, Crema caffè, Panna montata.	
<b>BUENO</b>  	4,50€
Crema Bueno, Crema caffè e Panna montata.	
<b>CEREALI</b>   	4,50€
Nutella, Cioccolato bianco, Cereali tostati, Crema caffè, Panna montata	
<b>TIRAMICLOCK</b>  	5,00€
American Cookies affogato nel Caffè espresso, Caffè del Nonno, Panna montata.	
<b>HAPPY HIPPO</b>  	5,00€ 
Cioccolato Bianco, Crema Happy Hippo, Crema caffè, Panna montata.	



# CLOCKSHAKES

CARAMELLO SALATO 	5,50€
POP CORN 	5,50€
COCCO E NUTELLA  	5,50€
PISTACCHIO DI BRONTE DOP  	5,50€
NOCCIOLA  	5,50€
BANANA E CIOCCOLATO 	5,50€
FRAGOLA 	5,50€
LOTUS  	5,50€
BUENO  	5,50€
OREO  	5,50€
AMARENA E CIOCCOLATO 	5,50€
M&M'S PEANUT  	5,50€
MANGO E PASSION FRUIT 	5,50€ 
CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO 	5,50€ 
CARAMELLO E PASSION FRUIT 	5,50€ 
PISTACCHIO E LAMPONE  	5,50€ 
CAFFÈ, CARAMELLO E CIOCCOLATO 	5,50€ 



# ICE CREAM

<b>CHOCOLATE</b> 🍫	4,50€
Gelato al Latte, Cioccolato Fondente artigianale, Scaglie di cioccolato.	
<b>PISTACCHIO</b> 🍽️ 🌿	4,50€
Gelato al Latte, Pasta di Pistacchio di Bronte, Pistacchi tritati.	
<b>NOCCIOLA</b> 🍽️ 🌿	4,50€
Gelato al Latte, Pasta di Nocciola Piemontese, Nocciole tritate.	
<b>CROCCANTE AMARENA</b> 🍽️ 🌿 🍪	4,50€
Gelato al Latte, Cioccolato fondente, Coulis di amarene, Crumble di amaretti e Nocciole tritate.	
<b>BOUNTY</b> 🍽️ 🌿	4,50€
Gelato al Latte, Cocco, Topping al cioccolato artigianale.	
<b>COOKIES</b> 🍽️ 🌿	4,50€
Gelato al Latte, Cioccolato, Crumble, Cookies.	
<b>FRUIT CREAM</b> 🍫	4,50€
Gelato al Latte, Frutta fresca di stagione a scelta, Topping.	
<b>LOTUS</b> 🍽️ 🌿	4,50€
Gelato al Latte, Crema Lotus, Crumble di Biscotti LOTUS, Cannella.	
<b>OREO</b> 🍽️ 🌿	4,50€
Gelato al Latte, Cioccolato, Crumble di Biscotto Oreo.	
<b>BUENO</b> 🍽️ 🌿	4,50€
Gelato al latte e Crema Bueno.	
<b>M&amp;M'S PEANUT</b> 🍫	4,50€
Gelato al latte, Burro di arachidi, Cioccolato, M&M's peanut.	
<b>KINDER CEREALI</b> 🍽️ 🌿 🍪	4,50€
Gelato al latte, Nutella, Cereali mix, Cioccolato bianco.	
<b>HAPPY HIPPO</b> 🍽️ 🌿 🍪	4,50€
Gelato al latte, Crema Happy Hippo.	
<b>STRACCIATELLA E BANANA</b> 🍫	4,50€
Gelato al latte, Cioccolato fondente, Polpa di banana.	



# FLAN CLOCK

- PISTACCHIO**    **5,50€**  
Flan al pistacchio con cuore di Cioccolato liquido, Crema al Pistacchio 100%, Granella di Pistacchio.
- FRUTTI DI BOSCO E PISTACCHIO**    **5,50€**  
Flan al pistacchio con cuore di Cioccolato liquido, Salsa ai Frutti di bosco, Granella di Pistacchio.
- ROCHER**    **5,50€**  
Flan con cuore di cioccolato liquido, Salsa Rocher, Granella di Nocciola.
- BACIO**    **5,50€**  
Flan con cuore di Cioccolato liquido, Cioccolato fondente, Granella di Nocciola.
- CINNAM'ORANGE**   **5,50€**  
Flan con cuore di Cioccolato liquido, Cioccolato fondente, Cannella, Arancia grattugiata.
- BOUNTY**    **5,50€**  
Flan con cuore di Cioccolato liquido, Cioccolato fondente, Cocco grattugiato.
- CHOCO PEANUT BUTTER**    **5,50€**  
Flan con cuore di Cioccolato liquido, Caramello salato, Burro d'arachidi, Cioccolato fondente.
- OREO**   **5,50€**  
Flan al cioccolato fondente con cuore di puro Cioccolato bianco liquido, Crumble di Biscotto OREO.
- KINDER**    **5,50€**  
Flan al cioccolato con cuore di puro Cioccolato bianco, Nutella.
- LOTUS**   **5,50€**  
Flan con cuore di cioccolato liquido, Crema Lotus, Crumble di biscotto LOTUS.
- BUENO**    **5,50€**  
Flan con cuore di cioccolato liquido, Salsa Bueno, Granella di Nocciola.
- KINDER CEREALI**   **5,50€**  
Flan con cuore di cioccolato liquido bianco.
- HAPPY HIPPO**    **5,50€**   
Flan con cuore di cioccolato bianco, Crema Happy Hippo

# SOFT DRINKS



ACQUA NATURALE 0,5 LT	1,00€
FERRARELLE 0,5 LT	1,00€
RED BULL	4,00€
RED BULL ZERO	4,00€
SPREMUTA D'ARANCIA	3,50€
COCA ZERO	3,50€
FANTA	3,50€
SPRITE	3,50€
SCHWEPPESS TONICA	3,50€
SCHWEPPESS LEMON	3,50€
SCHWEPPESS ARANCIA	3,50€
CHINOTTO	3,50€
TASSONI	3,50€
ESTATHE LIMONE	3,50€
ESTATHE LIMONE ZERO	3,50€
ESTATHE PESCA	3,50€
ESTATHE PESCA ZERO	3,50€
SCIROPPI (LATTE DI MANDORLA - MENTA)	3,50€
TROPICAL ANALCOLICO	3,50€
KINLEY GINGER ALE	4,00€
KINLEY GINGER BEER	4,00€
SPEZI 0,5 LT	5,00€
TE FREDDO HOMEMADE	3,50€
GRANITA LIMONE	3,00€

## JUICES SUGAR FREE

ANANAS	3,50€
ACE	3,50€
ALBICOCCA	3,50€
PESCA	3,50€
PERA	3,50€
ARANCIA ROSSA	3,50€
MELA VERDE	3,50€
POMPELMO	3,50€
MIRTILLO	4,50€

## BUBBLE TEA



### TEA BASE

FRUTTI DI BOSCO	5,50€
PANNA E FRAGOLA 	5,50€
PINACOLADA	5,50€
MENTA	5,50€
TROPICAL MANGO	5,50€
TE AL LIMONE	5,50€
TE ALLA PESCA	5,50€

### BUBBLES

LAMPONE
MIRTILLO
FRAGOLA
PASSION FRUIT
MELA VERDE



### BUBBLE MILK

FRAGOLA 
MELA VERDE 
FRUTTI DI BOSCO 

# BEER SELECTIONS

Questa selezione di birre artigianali provengono da alcune delle nazioni più rinomate per la produzione di birra: Germania, Belgio e Malta. Dalla Germania, celebriamo la tradizione con birre robuste e ben strutturate, che riflettono secoli di maestria birraia. Il Belgio ci regala birre dalle complesse note fruttate e speziate, grazie alla sua lunga storia di birrifici monastici e innovazione artigianale. Malta, invece, contribuisce con birre uniche che combinano sapientemente tradizione e influenze mediterranee, offrendo sapori distintivi e autentici. Ogni bottiglia è una scoperta, pronta a deliziare il palato e raccontare una storia di passione e tradizione.



## CORNELISSEN LIMBURGSE WITTE 5° 33cl - Belgio

**6,50€**

La Limburgse Witte è una birra di frumento bianca. Non è filtrata e quindi assume un colore giallo paglierino, nel bicchiere sviluppa una nuvola di minuscole bollicine sotto una bel cappello di schiuma bianca. Malto, frumento, luppolo, coriandolo, scorza di limone essiccata e acqua. L'utilizzo del grano conferisce alla birra un sapore leggermente amaro. Il coriandolo fornisce un tocco piccante e la buccia di limone rappresenta il fruttato.



## CORNELISSEN KING MULE IPA 5.7° 33cl - Belgio

**6,50€**

La King Mule è una birra IPA, non filtrata, dal colore giallo carico con riflessi aranciati. Ha una forte personalità, morbida ed è rinfrescante al palato, con una leggera nota agrumata. Prodotta a partire da luppolo della migliore qualità, secondo l'antico metodo belga. Il sentore di mandarino conferisce alla King Mule una nota misteriosamente gustosa. Rivisitazione dello stile IPA inglese con l'aggiunta di luppoli americani. Sprigiona una schiuma soffice e definita. La particolare combinazione di luppoli da vita ad un aroma particolarmente fruttato (di limone) ed esotico che si ripropone in bocca. I 60 IBU si percepiscono nel finale, lungo e amaro.



## CORSENDONK ROUSSE 8° 33cl - Belgio

**6,50€**

La birra Corsendonk Rousse è una Belgian Strong Ale dal color ramato con riflessi rossi. Una birra rossa prodotta con tecnica a fermentazione alta, dal grado alcolico forte. All'olfatto regala aromi dolci di caramello e zucchero, con delicate note di lievito e spezie. Al palato il gusto è dolce, inizialmente si percepiscono le note dolci di malto e caramello che lasciano il post per un finale luppolato lievemente amaro gentile. Una birra dal carattere gentile ma deciso, per veri intenditori.



## NORBERTUS KARDINAL DOPPIO MALTO ROSSA 7,5° 50cl - Germania

**6,50€**

La birra Corsendonk Rousse è una Belgian Strong Ale dal color ramato con riflessi rossi. Una birra rossa prodotta con tecnica a fermentazione alta, dal grado alcolico forte. All'olfatto regala aromi dolci di caramello e zucchero, con delicate note di lievito e spezie. Al palato il gusto è dolce, inizialmente si percepiscono le note dolci di malto e caramello che lasciano il post per un finale luppolato lievemente amaro gentile. Una birra dal carattere gentile ma deciso, per veri intenditori.



## CISK XS DOPPIO MALTO CHIARA 9° 33cl - Malta

**5,00€**

La birra Corsendonk Rousse è una Belgian Strong Ale dal color ramato con riflessi rossi. Una birra rossa prodotta con tecnica a fermentazione alta, dal grado alcolico forte. All'olfatto regala aromi dolci di caramello e zucchero, con delicate note di lievito e spezie. Al palato il gusto è dolce, inizialmente si percepiscono le note dolci di malto e caramello che lasciano il post per un finale luppolato lievemente amaro gentile. Una birra dal carattere gentile ma deciso, per veri intenditori.



## CISK EXPORT LAGER 5° 33cl - Malta

**4,00€**

La Cisk Export Lager è una birra dallo splendido colore dorato, schiuma bianca, cremosa e dalla grana fine. Questa premium lager, prodotta con la tecnica della fermentazione bassa, ha un carattere estremamente bilanciato, aroma e gusto legati a sentori erbacei conferite dal luppolo e alle note morbide e dolci date da malti selezionati. Il tutto con una gradazione alcolica moderata: 5°. La qualità di Cisk Export Premium Lager è testimoniata dai numerosi premi vinti nel corso degli anni ai più importanti concorsi mondiali per le birre: dall'International Beer Challenge di Londra fino alla World Beer Cup.



## ABBAYE D'AULNE PREMIER CRU 33cl - Belgio

**6,50€**

La birra belga Abbaye D'Aulne Premier Cru è una birra bionda ad alta fermentazione realizzata dal birrificio de L'Abbaye du Cateau. In bocca presenta ha un sapore rotondo, un buon corpo e un carattere deciso, caratteristiche che le danno il primo posto tra le birre d'abbazia. I suoi aromi ricordano lo sherry e l'anice. La sua complessità aromatica e il corpo potente forniscono un finale elegante e di lunga durata. Perfetta se abbinata a piatti di pesce o semplicemente gustata come birra da meditazione.



## ABBAYE ABBAYE CUVÉE ROYALE 33cl - Belgio

**6,50€**

La birra belga Abbaye D'Aulne Cuvée Royale è una birra scura ad alta fermentazione realizzata dal birrificio de L'Abbaye du Cateau. In bocca presenta un sapore caramellato dalle mille sfaccettature, con leggere note di spezie, luppolo e caffè. Al naso è complessa con un vario e armonioso bouquet di aromi. Il finale è persistente. La birra Abbaye D'Aulne Cuvée Royale è perfetta da assaporare dopo pasto come birra da meditazione.



## CHÉRIE MÉDITERRANÉENNE 3.5° 33cl - Belgio

**5,00€**

Questa birra è caratterizzata dall'incomparabile e delizioso profumo di melograno con un sapore fruttato dolce e gradevole. Un dolce aroma di melograno accarezza il naso. Anche il suo sapore è dominato da tocchi fruttati e dolci che gli conferiscono un corpo pieno di leggerezza.



## CHÉRIE FRAMBOISE 3.5° 33cl - Belgio

**5,00€**

Chérie è una birra bianca belga aromatizzata con aromi di lampone. È rinfrescante e leggero con sapori fruttati. Viene prodotta all'Abbazia d'Aulne. Ha un colore rosa e offre al naso aromi fruttati dolci di lampone. Al palato è rinfrescante, leggero con intensi sapori fruttati e dolci note di lampone.



## AVERBODE 6° 33cl - Belgio

**6,50€**

Colore giallo dorato leggermente velato per questa birra di abbazia, a causa della rifermentazione in bottiglia, testa di schiuma fine. Profumi floreale e mele verdi con note dolci e aromi di luppolo pregiato. Sapore pieno di malto dolce, con un piacevole carattere erbaceo grazie alle varietà di luppolo accuratamente selezionate. Il risultato è una birra rinfrescante che risulta piena e piuttosto amara, ottima con secondi piatti e formaggi.



# BEERS



ICHNUSA	4,00€
STELLA ARTOIS	4,00€
LEFFE BLONDE	5,00€
LEFFE ROUGE	5,00€

## SPILL THE BEER

### BECK'S

-  **PROVENIENZA**  
**GERMANIA**
-  **TIPOLOGIA**  
**PREMIUM PILSNER**
-  **GRADAZIONE**  
**5 VOL.**
-  **AROMA**  
**PIACEVOLMENTE FRESCO**
-  **COLORE**  
**DORATO INTENSO**
-  **METODO DI PRODUZIONE**  
**BASSA FERMENTAZIONE**

	
0,20 lt	0,40 lt
<b>3,00€</b>	<b>5,50€</b>

### SPITFIRE

-  **PROVENIENZA**  
**INGHILTERRA**
-  **TIPOLOGIA**  
**STRONG LAGER**
-  **GRADAZIONE**  
**9 VOL.**
-  **AROMA**  
**SENTORI DI MALTO E FRUTTA GIALLA**
-  **COLORE**  
**DORATO**
-  **METODO DI PRODUZIONE**  
**BASSA FERMENTAZIONE**


0,40 lt
<b>6,00€</b>

# VIRGIN DRINKS



<b>VIRGIN CLOCK ICE TEA</b> Succo di lime, Zucchero di canna liquido, Basilico, Zenzero, Te verde della casa, Lime.	5,50€
<b>FLORIDA</b> Pompelmo, Arancia, Zucchero liquido, Succo di limone, Granatina.	5,50€
<b>VIRGIN COLADA</b> Ananas fresco, Latte di cocco, Succo d'ananas.	5,50€
<b>GREEN COLADA</b> Mela verde, Latte di cocco, Succo d'ananas.	5,50€
<b>VIRGIN MARY</b> Succo di pomodoro, Sale, Pepe, Worcestershire souce e Tabasco.	5,50€
<b>BEACH COLADA</b> Ananas fresco, Polpa di pesca, Granatina e top di Ginger ale.	5,50€
<b>ORANGE SUNRISE</b> Arancia, Granatina, Soda water.	5,50€
<b>VIRGIN MOJITO</b> Lime, Zucchero di canna, Menta e top di Soda water.	5,50€
<b>TENNIS</b> Te freddo al Limone, Polpa di Papaya, Lime pestati, Top di lemon.	5,50€
<b>BANANA JOE</b> Banana fresca, Polpa di fragola, Succo d'ananas.	5,50€
<b>SUMMER VIBES</b> Succo d'ananas, Polpa di papaya, Polpa di pesca, Ginger Ale.	5,50€
<b>WAIKIKI</b> Succo di pompelmo, Polpa di papaya, Succo di lime Cranberry juice.	5,50€
<b>EDERFLOWERS</b> Sciroppo ai fiori di sambuco, oglioline di menta, polpa di Mela verde, Soda al Limone.	5,50€
<b>IBISCUS</b> Polpa di Litchee, Polpa di Fragola, succo di Pompelmo, Fiori di ibisco.	5,50€
<b>WATERMELON LEMONADA</b> Lime, Soda al Limone, Sciroppo all'anguria.	5,50€
<b>VIRGIN CAIPIROSKA</b> Lime, zucchero di canna, ghiaccio tritato.	5,50€
Scegli il topping: Papaya, Pesca, Fragola, Passion fruit, Anguria, Litchi.	
<b>BANANA JOE</b> Banana fresca, Polpa di fragola, Succo d'ananas.	5,50€
<b>SUMMER VIBES</b> Succo d'ananas, Polpa di papaya, Polpa di pesca, Ginger Ale.	5,50€
<b>WAIKIKI</b> Succo di pompelmo, Polpa di papaya, Succo di lime Cranberry juice.	5,50€
<b>EDERFLOWERS</b> Sciroppo ai fiori di sambuco, oglioline di menta, polpa di Mela verde, Soda al Limone.	5,50€

<b>MANGO SPLASH</b> Polpa di Mango, Succo d'ananas e Top di ginger ale.	5,50€
<b>STRAWBERRY MOJO</b> Polpa di fragola, Lime, Foglioline di menta, Lemon bitter.	5,50€
<b>BLUE PARADISE</b> Polpa di litchi, Lime, Tropical Blue, Lemon bitter.	5,50€
<b>CHERRY SEXY</b> Succo d'Ananas, Sciroppo di amarene Fabbri, Creanberry juice, Ginger ale.	5,50€
<b>PASSION SMOOTHIES</b> Succo d'ananas, Passion Fruit e Gelato alla vaniglia.	5,50€
<b>LAVANDER LEMONADE</b> Sciroppo alla Lavanda, Lime, Soda al Limone.	5,50€

## PROVALO CON LE BOLLE (+2,00€)

LAMPONE  
MIRTILLO  
FRAGOLA  
PASSION FRUIT



## ZERO ALCOOL



<b>GIN TONIC ZERO</b> Gin Tanqueray 0.0, Acqua tonica.	7,00€
<b>BASIL SMASH ZERO</b> Gin Tanqueray 0.0, Basilico fresco, Zucchero Liquido, Succo di Limone.	7,00€
<b>WHITE LADY ZERO</b> Gin Tanqueray 0.0, Aromatic Orange Bitter, Succo di limone.	7,00€
<b>GIN FIZZ ZERO</b> Gin Tanqueray 0.0, Succo di Limone, Zucchero liquido, Albume, Soda.	7,00€
<b>BITTER MULE ZERO</b> Amaro Lucano Zero, Succo di Lime, Ginger beer, Zenzero.	7,00€
<b>BITTER SOUR ZERO</b> Amaro Lucano Zero, Succo di Limone, Sciroppo di zucchero, Albume.	7,00€
<b>BLACK SODA</b> Amaro Lucano zero, Chinotto e Scorza d'arancia.	7,00€
<b>LONDON MULE ZERO</b> Gin Tanqueray 0.0, Succo di Lime, Ginger Beer, Zenzero.	7,00€
<b>LUCANO ORANGE</b> Amaro Lucano Zero, Sciroppo di cannella, Soda all'arancia.	7,00€
<b>AMARO LUCANO ZERO</b>	4,00€

# HAPPY HOUR



<b>BITTER BIANCO</b>	<b>4,50€</b>
<b>BITTER ROSSO</b>	<b>4,50€</b>
<b>COCKTAIL SANPELLEGRINO ROSSO</b>	<b>4,50€</b>
<b>COCKTAIL SANPELLEGRINO BIANCO</b>	<b>4,50€</b>
<b>CRODINO</b>	<b>4,50€</b>
<b>CAMPARI SODA</b>	<b>4,50€</b>
<b>APEROL SODA</b>	<b>4,50€</b>
<b>PASTIS 51</b>	<b>6,00€</b>
<b>VERMOUTH CARPANO BIANCO</b>	<b>5,00€</b>
<b>VERMOUTH CARPANO ROSSO</b>	<b>6,00€</b>
<b>VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA</b>	<b>6,00€</b>
<b>VERMOUTH COCCHI ROSSO</b>	<b>7,00€</b>
<b>CARPANO PUNT&amp;MES</b>	<b>6,00€</b>
<b>MARTINI BIANCO</b>	<b>5,00€</b>
<b>MARTINI ROSSO</b>	<b>5,00€</b>
<b>MARTINI RISERVA SPECIALE</b>	<b>5,00€</b>
<b>MARTINI FIERO</b>	<b>5,00€</b>
<b>SELECT PILLA 1920</b>	<b>5,00€</b>
<b>BITTER CAMPARI</b>	<b>5,00€</b>
<b>APEROL</b>	<b>5,00€</b>

# APERICLOCK



## ON THE ROCKS

<b>NEGRONI</b> Gin, Vermouth rosso, Bitter Campari.	<b>8,00€</b>
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Vermouth rosso, Bitter Campari, Prosecco DOC.	<b>8,00€</b>
<b>AMERICANO</b> Vermouth rosso, Bitter Campari, Soda.	<b>8,00€</b>
<b>ANTICO NEGRONI</b> Gin Plymouth, Cocchi antica Formula, Bitter Campari.	<b>10,00€</b>

## SPRITZ & SPARKLING

<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco DOC, Soda.	<b>8,00€</b>
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Bitter Campari, Prosecco DOC, Soda.	<b>8,00€</b>
<b>MARTINI SPRITZ</b> Martini bianco o rosato, Prosecco DOC.	<b>8,00€</b>
<b>HUGO SPRITZ</b> Sciroppo di fiori di Sambuco, Prosecco DOC, Soda.	<b>8,00€</b>
<b>SELECT SPRITZ</b> Select Pilla1920, Prosecco DOC, Soda.	<b>8,00€</b>
<b>SORRENTO SPRITZ</b> Limoncello della Costiera, Prosecco DOC, Soda.	<b>8,00€</b>
<b>SPRITZ VENETO</b> Aperol, Vino Bianco, Soda e Olive.	<b>8,00€</b>
<b>ITALICUS SPRITZ</b> Italicus, Prosecco DOC, Soda, Agrumi, Olive.	<b>8,00€</b>
<b>MIMOSA</b> Spremuta di Arancia, Prosecco DOC.	<b>8,00€</b>
<b>BELLINI</b> Polpa di pesca, Prosecco DOC.	<b>8,00€</b>
<b>ROSSINI</b> Polpa di fragole, Prosecco DOC.	<b>8,00€</b>
<b>ST. GERMAIN SPRITZ</b> St. Germain, Prosecco, Soda.	<b>10,00€</b>

# EVERGREENS

## PRE DINNER

**BOULEVARDIER** 9,00€

Bourbon whiskey, Bitter Campari e Vermouth rosso.

**MANHATTAN** 9,00€

Canadian Whisky, Vermouth rosso, Angostura, Ciliogia al Maraschino.

**COCKTAIL MARTINI** 9,00€

Gin, Vermouth Dry.

**WHITE LADY** 9,00€

Gin, Triple sec, Succo di limone.

**SEA BREEZE** 9,00€

Vodka, Cranberry juice e Succo di pompelmo.

**DAIQUIRI (ANCHE FROZEN)** 9,00€

Rum chiaro, Succo di lime, Sciroppo di zucchero.

**APPLE MARTINI** 9,00€

Vodka, Triple sec, Polpa di mela verde.

**COSMOPOLITAN** 9,00€

Vodka, Triple sec, Succo di lime, Cranberry juice.

**MARGARITA** 9,00€

Tequila, Triple sec, Succo di lime, Sale.

## AFTER DINNER

**OLD FASHIONED** 9,00€

Bourbon Whisky, Angostura, Zolletta di zucchero e Soda.

**GODFATHER** 9,00€

Scotch Whisky, DiSaronno.

**GODMOTHER** 9,00€

Vodka, DiSaronno.

**BLACK RUSSIAN** 9,00€

Vodka, Kalhua.

**WHITE RUSSIAN** 9,00€

Vodka, Kalhua, Panna liquida.

**MINT JULEP** 9,00€

Whiskey Bourbon, Menta fresca, Zucchero, Soda.

**OLD CUBAN** 9,00€

Rum bianco, Menta fresca, Succo di lime, Prosecco.

## ALL TIME



**GIN FIZZ** 9,00€

Gin, Succo di limone, Zucchero liquido, Albume, Soda water.

**SINGAPORE SLING (SIMPLE RECIPE)** 9,00€

Gin, Cherry brandy, Succo di limone, Top di soda.

**PIÑA COLADA** 9,00€

Rum chiaro, Ananas fresco, Latte di cocco.

**MOJITO CUBANO** 9,00€

Rum chiaro, Zucchero di canna bianco, Menta fresca, Lime, Soda.

**CAPIROSKA ALLA FRUTTA** 9,00€

Vodka, Succo di lime, Lime pestati, Zucchero di canna, Frutta a scelta.

**BLOODY MARY** 9,00€

Vodka, Succo di Pomodoro, Succo di limone, Salsa Worcestershire, Tabasco, Sale e Pepe.

**SEX ON THE BEACH** 9,00€

Vodka, Peachtree, Succo di arancia, Cranberries juice.

**PALOMA** 9,00€

Tequila, Succo di lime, Pompelmo rosa e Sale.

**CAPIRINHA** 9,00€

Cachaca, Lime e Zucchero bianco.

**LONG ISLAND ICE TEA** 9,00€

Vodka, Rum, Gin, Triple sec, Sour e Cola.

**JAPANESE ICE TEA** 9,00€

Vodka, Rum, Gin, Midori, Sour e Lemon.

**TEQUILA SUNRISE** 9,00€

Tequila, Succo d'arancia, Granatina.

**DARK'N STORMY** 9,00€

Rum Kraken, Succo di lime, Ginger beer.

**RUM COOLER** 9,00€

Rum scuro, Lime, Arancia, Zucchero bianco, Ginger Ale.

**HANKY PANKY** 9,00€

Punt e Mes, Gin, Fernet Branca.



# SOUR & MULES

## SOUR

- KIWI KICK** 9,00€  
Kiwi fresco, Midori, Rum chiaro, Succo di limone, Zolletta di Zucchero, Albume d'uovo pastorizzato.
- VODKA SOUR** 9,00€  
Vodka Absolut, Succo di limone, Zolletta di Zucchero, Albume d'uovo pastorizzato.
- WHISKY SOUR** 9,00€  
Canadian Whisky, Succo di limone, Zolletta di Zucchero, Albume d'uovo pastorizzato.
- DISARONNO SOUR** 9,00€  
DiSaronno, Succo di limone, Zolletta di Zucchero, Albume d'uovo pastorizzato.
- CAMPARI SOUR** 9,00€  
Bitter Campari, Succo di limone, Zolletta di Zucchero, Albume d'uovo pastorizzato.
- MIDORI SOUR** 9,00€  
Midori, Succo di limone, Zolletta di Zucchero, Albume d'uovo pastorizzato.
- NEW YORK SOUR** 9,00€  
Bourbon, Succo di limone, Zolletta di zucchero, Spuma al vino rosso.

## MULES

- MOSKOW MULE** 9,00€  
Vodka Stolichnaya Red, Succo di lime e Ginger beer.
- LONDON MULE** 9,00€  
Gin Beefeater, Succo di lime e Ginger beer.
- FIDEL MULE** 9,00€  
Rum Havana 3, Succo di lime e Ginger beer.
- MONTE MULE** 9,00€  
Montenegro, Succo di lime e Ginger beer.
- KENTUCKY MULE** 9,00€  
Jim Beam, Succo di lime e Ginger beer.
- CLOCK MULE** 9,00€  
Vodka Absolut, Zucchero, Caffè monorigine, Soda.
- SPICY MULE** 9,00€  
Tequila, Ginger beer e Gocce di tabasco.

# CLOCK'TAILS

**DOLCEVITA** 9,00€  
Caffè monorigine, Disaronno, Gocce di limone di Sorrento, Lemon peel.

**ST. TROPEZ** 9,00€  
Caffè monorigine, Pastis 51, Scaglie di fondente.

**GAELIC MOKA** 9,00€  
Caffè monorigine, Irish whiskey, Bailey's cacao on top.

**CLOCK RUSSIAN** 9,00€  
Caffè monorigine, Vodka, Kahlua, Fresh cream on top.

**CLOCK ESPRESSO MARTINI** 9,00€  
Caffe 100% Arabica, Vodka, Kahlua.

## PREMIUM

**AMALFY TONIC** 9,00€  
Gin Malfy Limone, Gin Malfy Arancia, Tonic Water.

**GARIBALDI SBAGLIATO** 9,00€  
Bitter Campari, Liquore salvia e limone, Organic tonic orange.

**WHITE AMERICA** 9,00€  
Bitter Bianco, Vermouth bianco, Soda, Orange angostura.

**CLOCK JULEP** 9,00€  
Liquore Salvia e Limone, Foglioline di Menta, Zucchero di canna e Soda.

**CHAMBORD SPRITZ** 9,00€  
Chambord raspberry liqueur, Prosecco DOC, Soda.

**WHITE DUKE** 9,00€  
Gin Plymouth, Vermouth dry, Italicus, Vermouth bianco.

**NEGRONI CUBANO** 9,00€  
Bitter Campari, Punt e Mes, Rum Bianco, succo di Lime.

**IBISCO SOUR** 9,00€  
Gin all'ibisco homemade, Succo di limone, Zolletta di zucchero, Orange bitter, Albume.

**NEGRONI IBISCUS** 9,00€  
Vermouth all'Ibiscus Homemade, Bitter Campari, Gin.

**ESPRESSO NEGRONI** 9,00€  
Vermouth al 100% Arabica Homemade, Bitter Campari, Gin.

**PINAPPLE LIGHT** 9,00€  
Bourbon, Succo di Limone, Zolletta di zucchero, Succo d'ananas, Bitter Campari.

**MANGO COOLER** 9,00€  
Succo pompelmo, Tequila, Mezcal, Polpa di mango, Lime.

**ORANGE BIRD** 9,00€  
Rum chiaro. Campari, Succo Ananas oleo saccharum, Arancia, Lime.

**SUNSET** 9,00€  
Vodka, Aperol, Succo ananas, Lime, Polpa di passion fruit.

**CLOCK MARGARITA** 9,00€  
Tequila, Mezcal, Lime, Polpa di mango.

**PORN STAR MARTINI** 9,00€  
Vodka, Passoa, Sciroppo vaniglia, Polpa passion fruit, Prosecco.

# WINES

**ROSSI** 

AGLIANICO RUE DELL'INCHIOSTRO - NATIV

PRIMITIVO - VINERIA DEL CONVENTO

CANNONAU - MESA

NERO D'AVOLA - FINA

TAURASI DOCG - VINERIA DEL CONVENTO

**BIANCHI** 

CHARDONNAY - ALTURIS

PECORINO - ZITE TERRA D'ALIGI

GRECO DI TUFO - VINERIA DEL CONVENTO

GEWURZTRAMINER - MAISON CASTEL

FALANGHINA - MUSTILLI

**BOLLICINE** 

BORTOLOMIOL SENIOR PROSECCO - BORTOLOMIOL

## TAGLIERE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON CROSTINI  
AROMATIZZATI (PER 3-4 PERSONE)

SCEGLI



CALICE/FLUTE  
5,00€



BOTTIGLIA  
25,00€

20,00€

# GIN O' CLOCK

## GIN MARE

11,50€

Prodotto con elementi botanici della miglior qualità selezionati in zone mediterranee e distillati in un unico alambicco nella zona della Costa Dorada (Tarragona); un gin frutto di elementi botanici come l'oliva arbequina, il timo, il basilico ed il rosmarino, creato con il sapiente lavoro artigianale e con i tempi mediterranei, con l'obiettivo di conseguire un gin unico ed eccezionale, dalla sua base di orzo Premium, passando per le delicate macerazioni e distillazioni indipendenti di ciascuno dei suoi elementi. Al naso ha un profumo erboso, su tutti emergono ginepro e timo, ed una leggera nota di oliva. Il sapore è di ginepro, con un retrogusto di basilico e rosmarino, timo e coriandolo. Una combinazione saporita, che al sapore tradizionale unisce un tocco molto originale.

Best with: ○●●

## LONDON NO.3

12,50€

La Ditta Berry's Bros è situata al numero 3 di Saint James Street a Londra, il suo London Dry Gin elaborato nella più pura tradizione porta dunque il medesimo numero. Ginepro italiano, arance spagnole e, più originale, pompelmi entrano segnatamente nella sua composizione. Questa base piena di vivacità costituisce la colonna vertebrale di questo gin sulla quale vengono ad appoggiarsi tutti gli altri componenti della sua tavolozza aromatica e gustativa. In tutta finezza, dà prova di molta coerenza. In bocca, un'autentica golosità con le sue note di frangipane, di torta al limone meringata e di latte di mandorla dolce, si rivela ugualmente speziata (chiodo di garofano, pepe di Caienna). Nel finale, si sviluppa sull'amarognolo degli agrumi (mandarino, arancia, pompelmo), sulla menta piperita e sulle piante aromatiche (verbena, salvia, maggiorana).

Best with: ○●●

## THE BOTANIST

13,50€

Nell'isola di Islay (Scozia), si trova la distilleria di Bruichladdich, dove è stato recuperato un antico alambicco di rame, chiamato affettuosamente "Ugly Betty" (Betty la Brutta) per poter distillare uno dei Gin più puri e complessi sul mercato, con una produzione limitata a 15.000 bottiglie. Questo gin, per l'altissima percentuale di erbe, è stato battezzato "Botanist". Dei 31 elementi botanici che compongono questa ricetta, 22 sono autoctoni di Islay, compreso il ginepro. Botanist è limpido e cristallino, anche se non è stato filtrato a freddo. L'aroma è raffinato e pulito, con aromi di sale marino (al contrario dei normali Islay) e con un retrogusto dolce di bacche di ginepro. Sul palato è raffinato e secco, con la persistenza dei tocchi amari di pepe, spezie, scorza di limone e pera. La consistenza è cremosa e pulita.

Best with: ●●●

## ELEPHANT GIN

14,50€

Alla base di questo London Dry Gin c'è l'idea di creare un gin ispirato all'Africa e ai gintonic che si è soliti bere al tramonto dopo una giornata nella foresta sudafricana, utilizzando delle botaniche africane tradizionali quali il frutto del Baobab, la Coda di Leone, la Zampa del Diavolo, il Buchu e l'artemisia. Erbaceo e balsamico al naso, al palato è un gin molto complesso eppure piacevolmente morbido, con le note secche e floreali dell'artemisia africana bilanciate con note fruttate e note speziate. Tutte le bottiglie sono personalizzate, con etichetta scritta a mano e tappi di sughero proveniente dalla Spagna.

Best with: ●●●

## ROKU GIN

12,50€

Roku combina 8 botaniche tradizionali del gin con 6 botaniche uniche giapponesi selezionate e coltivate in quattro stagioni: fiori di Sakura, foglia di Sakura, buccia di Yuzu, tè Sencha, tè Gyokuro e pepe Sanshō. Ogni botanica viene raccolta secondo il concetto giapponese di shun, mantenendo ogni ingrediente al suo meglio, raccolti solo una volta che hanno raggiunto il loro sapore migliore. Un processo di distillazione multipla esalta il meglio di ogni botanica: i fiori di ciliegio e il tè verde donano un aroma floreale e dolce, mentre al palato ha un sapore complesso, multi-stratificato, per un gusto armonioso.

Best with: ●●

## FIFTY POUNDS

12,50€

Aroma tipico, gradevolmente speziato. Gusto secco, fresco e pulito, di grande morbidezza ed equilibrio. Fifty Pounds London Dry Gin è ottenuto partendo dalla base neutra di un'acquavite di cereali, distillata quattro volte; in questa base vengono immersi gli ingredienti vegetali, per un periodo di due giorni, dopodiché il tutto viene distillato una quinta volta in un vecchio alambicco "John Doore" (conosciuto come "la Rolls Royce degli alambicchi"). Dopo la quinta distillazione, il liquido rimane a riposo per almeno tre settimane prima dell'imbottigliamento, per dar modo agli ingredienti vegetali di amalgamarsi perfettamente. La bottiglia di Fifty Pounds London Dry Gin, elegantissima, è la versione moderna delle bottiglie scure e pesanti del Settecento e dell'Ottocento, prodotte con sezione quadrata per facilitarne il trasporto.

Best with: ●●●

## MALFY

11,50€

Prodotto con ginepro italiano e base di grano invernale italiano, è portato a gradazione con acqua sorgiva del Monviso. Un gin secco, con predominanti note di ginepro ed una caratteristica freschezza data da leggerissime note agrumate, oltre ad un accenno di note speziate di coriandolo.

Best with: ○●●

## HENDRICK'S

12,50€

A differenza dei gin ordinari, Hendrick's viene distillato nel paese meno da gin di tutti, la Scozia. La ricetta include 11 botaniche: achillea, coriandolo, ginepro, camomilla, semi di cumino, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia, scorza di limone, radice di angelica, radice di iris; a queste, si aggiungono petali di rosa della Bulgaria e cetrioli tedeschi, in infusione appena prima dell'imbottigliamento. Al naso, ci accoglie con note floreali di narciso, fiore di sambuco, pepe bianco e anice, per un gusto rotondo, delicato, di grande equilibrio e freschezza.

Best with: ○●●

## MONKEY 47

12,50€

Complessità incomparabile e qualità eccellente per l'uso di 47 ingredienti scelti a mano, estremamente soavi, provenienti dalla foresta nera tedesca. Acqua di sorgente. Ed il miglior punto: mandorle fresche. Tutto ciò, unito da una distillazione magistrale, e riposato nelle tradizionali anfore di terracotta. Doppia distillazione, senza filtraggio finale. Note intense di Ginepro, forti ed intense note di agrumi freschi, incantatori profumi floreali, tocchi leggeri di pepe, raffinata nota amara delle mandorle. Profondo, bilanciato, armonioso e complesso.

Best with: ○●●

## PORTOFINO

14,50€

Portofino Dry Gin è una miscela di 21 ingredienti, tra i quali troviamo erbe botaniche raccolte a mano sul monte di Portofino. Lavanda, ginepro, limone, rosmarino, salvia, maggiorana vengono miscelate e creano un mix perfettamente bilanciato, per un gin perfetto per gli aperitivi in spiaggia dopo una lunga giornata di mare.

Best with: ○●●

## IONICO

12,50€

Ionico è capace di riunire in sé tre qualità fondamentali: l'essenza del gin, con un distillato di ginepro di altissima qualità; i profumi della Sicilia, agrumati ed intensi; il sapore del mare, dalla sapidità netta e persistente. Al naso, un aroma intenso dal sentore di agrumi; in bocca, un'esplosione marina dall'impatto deciso, che rievoca le fragranze della trinacria mantenendo una sapidità inimitabile.

Best with: ○●●

## PLYMOUTH

13,50€

Una percentuale più alta del solito degli ingredienti principali è la fonte di aromi distintivi del Plymouth. Ha sette botanici - ginepro, coriandolo, arancio dolce, cardamomo, radice di angelica e di iris - che si fondono con lo spirito di grano puro. Elegante in bocca con marshmallow lussureggiante con sentori di salvia ed eucalipto, ha un sottile sapore corposo senza botanici amari. L'arancia dolce e il cardamomo donano un gusto dolcemente fruttato, con finale speziato. L'acqua pura da Dartmoor contribuisce al sapore eccezionalmente pulito e fresco.

Best with: ○●

## GIN MARE CAPRI

13,50€

La nuova release di Gin Mare, finalmente disponibile anche in Italia, che vuole confermare il rapporto con l'isola di Capri, una delle meraviglie del Mediterraneo. Sulla bottiglia leggiamo "Mundus appellatur Caelum, terra et mare", il mondo è l'insieme di cielo, terra e mare; anche i riflessi bianchi e blu della bottiglia suggeriscono la sintesi tra mare e cielo, acqua e schiuma. Ispirato ai paesaggi di Capri e al suo stile di vita elegante e rilassato, ha aggiunto agli ingredienti premium di Gin Mare i limoni e bergamotti della penisola sorrentina, che gli donano un carattere nuovo e profondamente mediterraneo.

Best with: ○●●●

## KI NO BI KYOTO DRY GIN

13,50€

KI NO BI ("La bellezza delle stagioni") è ispirato alla tradizione ed è distillato, miscelato e imbottigliato a Kyoto. Questo gin è realizzato in uno stile asciutto riconoscibile ma con un accento giapponese distinto. KI NO BI Kyoto Dry Gin è stato creato con prodotti botanici giapponesi come lo yuzu giallo a nord della Prefettura di Kyoto, trucioli di legno hinoki (cipresso giapponese), bambù, tè gyokuro della regione Uji e bacche di sanshō verde (pepe giapponese).

Best with: ○●●

## KI NO TEA KYOTO DRY GIN

15,50€

Ki No Tea è un'edizione limitata sviluppata in collaborazione con il produttore e miscelatore di tè Hori-Shichimeien. La sua piantagione, fondata durante l'era Meiji nel 1879, si trova nella famosa regione di Uji, a sud di Kyoto. Questo gin giapponese è prodotto con diversi tè appositamente selezionati per creare il cuore del Ki No Tea.

Best with: ○●●



## CHOOSE TONIC

- MEDITERRAN
- REFRESHINGLY LIGHT
- PREMIUM INDIAN
- AROMATIC

# HIGHBALLS



## VODKA

ABSOLUT	7,50€
ABSOLUT CITRON	7,50€
STOLICHNAYA	8,50€
BELUGA	9,50€
BELVEDERE	10,50€
GREY GOOSE	10,50€

## GIN

BEEFETER	7,50€
BOMBAY	8,50€
TANQUERAY	8,50€
MALFY CON ARANCIA	10,50€
MALFY CON LIMONE	10,50€
MALFY AL POLMPELMO	10,50€

## RUM

HAVANA ESPECIAL	6,50€
HAVANA 3	6,50€
HAVANA 7	7,50€
MATUSALEM 15 ANNI	8,50€
DIPLOMATICO	9,50€
KRAKEN	10,50€
ZACAPA 23	10,50€

## TEQUILA E LIQUORI

TEQUILA ALTOS CUERVO BLANCO	6,00€
TEQUILA ALTOS CUERVO REPOSADA	6,00€
ITALICUS	5,00€
SAMBUCA	4,00€
DISARONNO	4,00€
COINTREAU	4,00€
BAILEYS	4,00€
LIQUORICE	4,00€

# AFTER DINNER



## WHISKY

JACK DANIEL'S	6,50€
JIM BEAM	6,50€
LONG JOHN	6,50€
JAMESON	7,50€
JAMESON IPA EDITION	9,50€
JAMESON BLACK BARREL	10,50€
JIM BEAM RYE	8,50€
TALISKER 10 ANNI	10,50€
LAGAVULLIN 16 ANNI	11,50€
THE GLENLIVET 12	10,50€

## AMARI E DIGESTIVI

207 AMARO LOCALE (MIGLIOR AMARO DEL MONDO 2024)	5,50€
GRAPPA 903 BIANCA	4,50€
GRAPPA 903 BARRICATA	4,50€
COGNAC MARTELL VS	6,50€
AMARO DEL CAPO	4,50€
AMARO MONTENEGRO	4,50€
AMARO JEFFERSON	5,50€
AMARO AMARA	4,50€
AMARO AVERNA	4,50€
AMARO LUCANO	4,50€
AMARO JÄGERMEISTER	4,50€
AMARO UNICUM	4,50€
AMARO DI ANGOSTURA	4,50€
LIMONCELLO	4,50€
BRANCAMENTA	4,50€
AMARO DEL CICLISTA	4,50€
FERNET BRANCA	4,50€
PETRUS	4,50€



# FUSION INFUSION



## TE NERO

Il tè nero ha conquistato il mondo alla fine degli anni '70 grazie alle prime aromatizzazioni che si hanno fatto breccia nel cuore della cultura hippie. Oggi ha una dimensione completamente diversa, una base di tè nero finemente regolata può combinarsi con un'incredibile varietà di gusti e profumi. Le nostre composizioni, come detto, seguono una elegante e delicata selezione di basi. I sapori dolci, fruttati o intensi, sono per lo più miscelati con tè cinesi delicati e tè di Ceylon forti e speziati, dal classico English al delicato Earl Grey fino all'aromatico Black Sencha.



## TE VERDE

Il tè verde cinese è la base ideale per qualsiasi aromatizzazione. Grazie al suo carattere delicato infatti i sapori e gli odori, anche quelli più ricchi, entrano in perfetta simbiosi con il tè creando composti equilibrati. Qui al Clock usiamo Sencha e tè più leggeri, come Oolong, Chun Mee e Pai Mu Tan miscelati con Mela Verde, Aloe Vera e Zenzero ideali per osare ed andare in contro anche alle richieste più insolite.



## ROIBOOS

Conosciuto con i nomi di "Redbush" (cespuglio rosso) o "Tè rosso africano", il Roibos è una bevanda calda ottenuta dall'infusione delle foglie essiccate della *Aspalathus Linearis*, una pianta arbustiva che cresce esclusivamente nella regione del Cederberg (Sudafrica). Il gusto, molto particolare, ricorda quello della nocciola e della malva. Privo di caffeina e acido tannico, il Rooibos viene spesso servito con decorazioni fruttate o con fiori di malva e girasole.



## TISANE E SPEZIATI

Nessun'altra bevanda può offrire una così grande varietà di sapori e profumi! Che sia speziata, floreale, dolce, acida o dal gusto uniforme, la tisana è un viaggio nel gusto. Quelle del Clock esaltano la qualità, la freschezza e la genuinità delle materie prime accuratamente raffinate, per un prodotto finale di primissimo livello. Ogni tisana è un'esperienza, calda ed intensa.



## FRUTTATI

La versatilità e i colori dei tè alla frutta che hanno conquistato il mondo! Pezzi di mela dolci e delicati, bucce di rosa canina fruttata, fiori di ibisco freschi e piccanti: il corpo di un tè alla frutta è caratterizzato principalmente da questi componenti e valorizzato poi da una selezione infinita di variazioni sul tema. Che si tratti di fiocchi, fiori o pezzi, di frutta concentrata, fredda o ghiacciata, la miscela finale sarà adatta alle esigenze e ai gusti di tutti.



### EARL GREY

Nel 1833, il Conte di Howick Hall, il famoso "Earl Grey", all'epoca Primo Ministro, abolì il monopolio della Compagnia delle Indie sui prezzi del commercio di tè con la Cina. Il tè originamente puro venne leggermente aromatizzato con l'olio di bergamotto, una pianta di agrumi. Questo aroma, originario della Cina, serviva a proteggere il tè dagli odori di muffa e catrame durante il lungo viaggio marittimo fino nella regale Inghilterra. Così il tè ottenne questo nome, e fino ai nostri giorni, il tè Earl Grey è simbolo del miglior tè inglese.



### RASPBERRY MUFFIN

L'ispirazione per questo tè è venuta da un delizioso muffin ai lamponi, che ha fatto sorridere tutti i nostri volti. I lamponi succosi combinati con il sapore di torta morbida e dolce su un tè nero delicato e leggermente maltato ti fanno desiderare di più di questa deliziosa bevanda. Questo tè catturerà il tuo cuore.



### ASSAM

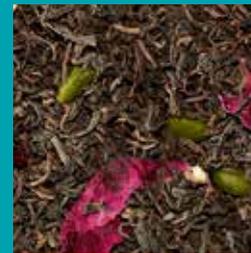
Questo tipo di Assam è un tè del primo periodo di raccolta aprile che mostra una tipica foglia grande e carnosa, dall'aspetto marrone chiaro e punte delle foglie argentate chiare.

È fresco e pieno nel gusto, con una nota speziata. Il profumo è frizzante, floreale e leggermente maltato. L'infusione è più brillante di quella di un tipico Assam di seconda raccolta.



### TE AL PISTACCHIO

Questa miscela di tè fortemente speziata e terrosa ha trovato un partner perfetto nel pistacchio meravigliosamente ricco di noci. L'ottica è nobilitata da scintillanti petali di peonia e i pistacchi croccanti danno un tocco orientale a questa creazione.



### BLACK SENCHA

Questa miscela di tè fortemente speziata e terrosa ha trovato un partner perfetto nel pistacchio meravigliosamente ricco di noci. L'ottica è nobilitata da scintillanti petali di peonia e i pistacchi croccanti danno un tocco orientale a questa creazione.





### ENGLISH BREAKFAST

Abbiamo selezionato questi broken di tè di Sumatra e di Assam. Essi formano la base di questo morbido tè di eccellente qualità che ricorda fortemente le miscele della Germania Nord-Orientale. L'infuso si presenta molto scuro con una nota di malto che si esprime al meglio se accompagnata da una nuvola di latte o di panna.



### ALOE VERA CASSIS

Fruttato, fresco, speziato e leggermente floreale. Tutti questi sapori sono perfettamente combinati in questa miscela di tè nero. La nota fruttata è fornita dal ribes nero, le sfumature fresche e leggermente floreali provengono dall'aloë vera di tendenza e possiamo ringraziare il rosmarino per i toni piacevolmente speziati. Ma non è solo il gusto a convincere. Brillanti pezzi di aloë vera bianca e la struttura verde filiforme del rosmarino conferiscono alla miscela un aspetto molto speciale. Ingrediente di tendenza: aloë vera



### BLOOD ORANGE

Questa delicata miscela di tè nero Cina-Ceylon ti ricorderà i coloratissimi Caraibi grazie alla buccia d'arancia giallo chiaro e al succo di arancia rossa. Questa creazione di tè è stata nobilitata dal sapore naturale di un frutto italiano dolce e fresco. Il tipico colore rosso della polpa soda delle arance rosse mature al sole, è il primo pensiero che ti viene in mente con il primo sorso e il secondo è una calda serata estiva del Sud. Non ci sono limiti alla tua immaginazione legata a questa bevanda rinfrescante e fruttata.



### DARK CHOCOLATE

Già attorno al 600 d.C. la pianta di cacao era coltivata dai Maya, i quali credevano avesse origini divine. Gli Aztechi chiamarono la bevanda di cacao mescolata con acqua fredda Xocolat; talvolta le fave di cacao venivano utilizzate come forma di pagamento, e hanno mantenuto il loro grande valore fino ai giorni nostri. Riscoprite con il nostro tè il segreto dei Maya e godetevi questo tè al cioccolato puro, senza alcuna aggiunta.



### ORANGE COOKIES

Questo tè nero aromatizzato è un compagno perfetto non solo nel periodo natalizio. La sua caratteristica è la sua piccantezza: pezzetti di cannella dolce, coriandolo speziato, cardamomo, chiodi di garofano e peperoncino fruttato piccante sono magistralmente completati da una generosa porzione di pezzi di mela dolce. Il profumo delle succose arance e la delicata crema completano questa esperienza di gusto unica.



### CARAMEL SALTY

Caramello fondente e morbido arricchito con un pizzico di sale: semplicemente paradisiaco! Le sfere di sale bianco come la neve possono essere dosate singolarmente: piccoli globi dal grande impatto! Una generosa dose di pezzi di crema-caramello, mandorle e pezzi croccanti completano la nostra nobile creazione.



### MANDORLE E MARZAPANE

Un sapore di gran classe. Marzapane morbidamente arrotondato con un esclusivo profumo di mandorle, gocce di cioccolato e pepe rosa, dolcissimo e profumato.



### CEYLON

Un tè di punta del distretto di Nuwara Eliya, che offre un sapore morbido e altamente aromatico. La piantagione ha ricevuto il suo nome dal suono romantico da una signora che si è lanciata verso la morte dalle scogliere insieme al suo amante che non si addiceva al suo rango. In ogni caso un tè per gli appassionati.



### CINNAMON DARK

Un classico d'altri tempi, che deve far parte di qualsiasi assortimento standard e, ovviamente, natalizio. La forte miscela China Ceylon, arricchita con pezzi di cannella di Ceylon e Madagascar riceve il suo gusto perfettamente equilibrato attraverso il nostro espressivo sapore di cannella. Abbastanza semplice ma perfetto.



### DARJEELING HIMALAYA

La foglia Sinensis scura è di grandezza media, regolare e presenta alcune punte. Il sapore è speziato ed aromatico. Questo second flush di qualità eccelsa viene miscelato per noi all'origine. Un tè fuori dal comune da godersi quotidianamente. L'infuso della miscela Darjeeling Himalaya ci ammicca con una tazza ambrata ed un bouquet deliziosamente speziato!



### BLACK ALOE VERA CHASSIS

Il sapore è speziato ed aromatico. Questo Mix di tè veramente eccelso, viene miscelato per noi all'origine. Un tè fuori dal comune. Le proprietà dell'aloè vera sono ben note, il sapore dell'infuso invece è tutto da scoprire.



### SENCHA LIMONE

Il tè verde e il limone fresco frizzante si complementano perfettamente in questa leggera e dolce creazione. Assaporato sia freddo che caldo questo tè ha acquisito molti fans e si è assicurato un posto di rilievo tra tutti i nostri tè.



### SENCHA FIORE DI MELOGRANO

Il melograno reale affascina e mostra sempre nuove sfaccettature. Questa volta ci siamo concentrati sul suo fiore, che decora la base verde Sencha con la sua audace bellezza in combinazione con i delicati petali di rosa. Il gusto entusiasma grazie al fruttato di melograno con un accenno di fiori dolci.



### APPLE MINT

Questa miscela risulta fresca e piacevole. Menta e mela è un abbinamento insolito ma allo stesso tempo risulta appagante. L'aroma del tè verde esalta l'abbinamento.



### BEAUTIFUL MANGO

Una creazione con un'esperienza di gusto molto speciale. Il gusto aspro e fruttato del mango si combina meravigliosamente con gli aromi dei frutti dolci. La miscela è coronata da un profumo delicatamente fine di un bouquet floreale e fruttato. La base del tè verde è elegantemente decorata con fiori di fiordaliso bianco e fiori di calendula gialla.



### GREEN MENTOS

Il gunpowder cinese di alta qualità e la menta americana più fine incontrano l'aroma naturale della menta. Il risultato è un tè che risveglia tutti i sensi. Ideale anche come tè freddo da servire nei giorni caldi d'estate.



### MATE BRASILIANO

Questa bevanda nazionale con caffeina è originaria del Paraguay, del Brasile meridionale e dell'Argentina. Leggermente affumicato, speziato e sapido con morbide note di frutta, il suo sapore ricorda un forte tè verde. Il tè proviene dalle foglie verdi di un tipo di agrifoglio. Pertanto, in Sud America, il tè Mate è anche chiamato "Bevanda degli dei" o "Oro verde degli indios".



### GINGER APPLE

Fresca, aromatica, dolce: questa composizione ha molto da offrire. Il temperamento corroborante dei pezzi di zenzero con l'aroma abbinato è completato dalla vngusto di mele croccanti e altri frutti locali con l'aroma delicatamente piccante del tè verde offre una perfetta indulgenza al tè.



### LEMON GRASS

Esistono circa 55 diverse varietà di Lemongrass, che appartiene alla famiglia delle piante di erba dolce. Il Lemongrass ha origine nel sud-est asiatico, nello Sri Lanka, in India e in Australia. La pianta, nota anche come Citronella, è utilizzata principalmente come spezia nella cucina asiatica. La pianta essiccata viene utilizzata in forma tagliata o macinata. Tuttavia, il gambo fresco della citronella ha uno straordinario aroma di limone fresco e leggermente rosato con una nota esotica tutta sua. Le foglie fresche o essiccate vengono utilizzate anche nelle miscele di tè per un effetto dissetante. Questa varietà molto popolare viene importata dalla Thailandia.



### SENCHA ALOE VERA

Quando le note solari, pungenti e fruttate del melograno sono abbracciate da sfumature meravigliosamente rinfrescanti e rinfrescanti di aloè vera, puoi solo gridare: Aloha summer! Non a caso sia il Melograno che l'Aloè Vera sono associati alla bellezza e al benessere. Questi due ingredienti si distinguono in un look unico, accompagnati da fiori delicati, datteri discreti e cubetti di ananas dolci.



### JASMINE

La base di questa specialità cinese è un tè verde al quale durante il tempo di essiccazione sono stati aggiunti fiori di gelsomino freschi. I fiori vengono successivamente parzialmente rimossi. La forma classica dell'aroma è nota in Cina da circa 1.000 anni. Il tè al gelsomino è praticamente la bevanda nazionale dei cinesi e viene consumato in ogni momento della giornata e in ogni occasione. Questa qualità è una delle più consumate. Questa dolce miscela ha ancora molti fiori, che lasciano un intenso sapore e profumo di gelsomino floreale.



### FORESTA INCANTATA

Questa miscela di dolce Sencha e piccante, compagno verde è una vera sorpresa. Riccamente decorato, affascina non solo con il suo aspetto sorprendente, ma sviluppa anche un gusto completamente nuovo e aromatico. L'aroma invitante delle torte di ciliegie della Foresta Nera, rifinite con un po' di dolcezza e graziosamente decorate, fanno di questa miscela una specialità molto ricercata. Una creazione eccezionale che dimostra che il tè può sempre portare qualcosa di nuovo.



### PASSION FRUIT

Questo aspetto del tè ti ricorderà immediatamente una luminosa giornata estiva di sole! I brillanti fiocchi di papaya arancione sono esaltati dal morbido verde del tè. Questa è una miscela che ti farà sentire felice. Il sapore leggero, piccante del tè verde è meravigliosamente supportato dalla fresca citronella e insieme creano una base perfetta per la frutta estiva vivace.



### SENCHA VANIGLIA

La vaniglia è probabilmente il più popolare di tutti i sapori. È anche il tuo preferito? Allora dovresti provare la nostra fantastica miscela di tè verde. Le dolci e cremose note di vaniglia in combinazione con il sottile carattere di caramello creano un'esperienza di vaniglia completa. L'elegante base di tè verde supporta nel modo più appropriato il ricco sapore di vaniglia. Un vero classico che dovrebbe essere parte integrante di ogni assortimento di tè verde.



### FLAMINGO'S PARADISE

Il melograno reale affascina e mostra sempre nuove sfaccettature. Questa volta ci siamo concentrati sul suo fiore, che decora la base verde Sencha con la sua audace bellezza in combinazione con i delicati petali di rosa. Il gusto entusiasma grazie al fruttato di melograno con un accenno di fiori dolci.



### VINTAGE LOVE

Una colorata selezione di deliziosi frutti e bacche del giardino è stata amorevolmente riunita nel nostro cestino per creare una miscela di tè alla frutta molto speciale per i nostri clienti particolarmente ambiziosi. Il gusto ricco e simile ai frutti di bosco di questa creazione è piacevolmente fruttato e ricorda immediatamente il succo appena spremuto di frutti rossi. Di conseguenza, abbiamo nobilitato i sapori dolci e succosi di fragola e lampone con una sfumatura di sapore delicato e piccante di rabarbaro. Questo amore antico e indimenticato ci offre ogni volta un gusto grande e ineguagliabile.



### SICILY

Possiamo gustare questo amato frutto dall'Italia solo tra dicembre e marzo. Con la nostra miscela di tè alla frutta, questo gusto di arancia rossa meravigliosamente rinfrescante e leggermente piccante può essere gustato ogni volta che lo desideriamo. Un gusto netto, tipico, dal carattere deciso. Si distingue nettamente dalla familiare arancia dolce. I pezzi di frutta accuratamente selezionati della nostra miscela base senza bacche forniscono il gusto ideale e sono stati arricchiti con le fibre color ruggine dei vivaci fiori di cartamo, che si abbinano alla buccia rosso-arancio del vero frutto. Una miscela vivace e fruttata che dovrebbe davvero essere presente in ogni assortimento.



### PINA COLADA

L'equivalente analcolico del classico cocktail popolare e famoso in tutto il mondo. Un gusto vivace, fresco e fruttato grazie all'appetitoso ananas, un pizzico di panna e un pizzico di fine aroma di cocco sono i segreti di questa deliziosa varietà di tè. Questa creazione di tè molto attraente non dovrebbe mancare in nessun assortimento standard. Questo cocktail caldo è un must!



### EXOTIC

Una miscela di tè alla frutta di altissimo livello! Fiochi extra large e cubetti di succosi frutti esclusivamente esotici costituiscono la base di questa miscela a basso contenuto di acidi. Questo gusto già abile è stato ulteriormente esaltato da una combinazione di sapori particolarmente dolci e fresca. Un tè freddo molto delizioso, che eclisserà molte altre bevande a base di succo.



### PLEASURE

Un'esperienza intensa con i frutti di bosco! Questa versione della nostra deliziosa miscela di frutti di bosco ti sorprenderà con diverse sfumature di gusto. Le note leggere e piccanti dei frutti di bosco si armonizzano perfettamente con l'intensa mela della miscela di base. Il sapore pienamente fruttato è bilanciato da leggere sfumature dolci. Anche lo scettico sarà attirato da tante bacche e foglie verdi in questa miscela incantevole.



### MIAMI ICE

Molti frutti e bacche rosso scuro diversi e squisiti sono stati mescolati con fiordalisi luminosi e nobilitati con fragole liofilizzate rosa. Alcuni pezzi di mela e papaya danno una tenera dolcezza all'infuso pieno e lussuoso. Il profumo del sapore fresco ed esotico ricorda i manghi maturi, le pesche morbide e altri tesori di frutta di madre natura. A causa dell'intensità e della forza, questi sapori rinfrescano sia il loro profumo che il loro gusto. Nelle giornate calde questo tè alla frutta è ideale come bevanda fredda o come tè freddo!



### RIBES CARCADET

Questa miscela selezionata di vari frutti di bosco, arricchita con molti frutti rossi, è completata dal sapore del popolare dessert della Germania settentrionale. Il dolce originale è simile a un budino preparato con frutti di bosco interi. Questa miscela ha sfumature acide, aspre e dolci di frutti di bosco. Questo trattamento ti fa desiderare sempre di più il piacere del tè!



### GINGER STRAWBERRY SHOT

Lo zenzero come componente principale e una grande porzione di pezzi di fragola formano una base delicata. La leggera acidità e alcune note fresche e di frutti di bosco rendono perfetta questa miscela di tè speziato.



### PEACH LIME ROIBOOS

La ricetta perfetta per la tua stagione del tè freddo: prendi una manciata di fragole dolci maturate al sole, un paio di mele e pesche fruttate e completa questo divertimento fruttato con un pizzico di lime. Et voilà, hai creato una miscela allegra che diffonderà le vibrazioni estive, indipendentemente dal fatto che venga gustata calda o fredda.



### LEMON SPICY ROIBOOS

Selezione di alta qualità dei tè Rooibos sudafricani e le spezie più famose al mondo, pepe, cannella e cardamomo, completa il tutto con la freschezza della citronella e una combinazione di sapori di agrumi freschi estivi, un pizzico di vaniglia liscia e un pizzico di pepe.



### SPICY ROIBOOS

Il nome parla da sé: davvero piccante e decisamente non per gli spiriti gentili. Le ciliegie selvatiche intense e fruttate con una nota leggermente fiorita sono un'ottima base su cui il peperoncino sviluppa la sua piccantezza. E il peperoncino mostra davvero la sua potenza.



### FENG SHUI

La dottrina Feng Shui si pone l'obiettivo di creare armonia tra gli esseri umani e ciò che li circonda, ed è necessario che ci sia un perfetto equilibrio tra i cinque elementi: legno, fuoco, terra, metallo e acqua. Secondo la dottrina Feng Shui questi elementi sono rispettivamente rappresentati dai colori verde, rosso, giallo, argento e blu, così come trovano espressione nelle forme intrecciata, appuntita, piatta, rotonda e arricciata: a ognuna di questa forma corrisponde un ingrediente di questa tisana, a cui si aggiunge un tocco di aroma naturale per completarne l'armonia: pezzetti di mela, dadi di pitahaya lilla (pitahaya, farina di riso), bacche di goji, citronella, foglie di mora, foglie di ortica, scaglie di carote, scorza d'arancia, foglie di fragoline di bosco, foglie di eucalipto, barbabietola, aroma naturale di bergamotto con altri aromi naturali, fiordalisi, calendula, pepe rosa.



### VATA

Per l'aroma speziato e leggermente dolce, pieno e gradevole con una nota di liquirizia, questa miscela è il compagno ideale per tutti. La miscela di tè rinfrescante e tonificante e riequilibrante secondo la dottrina ayurvedica sarà davvero amata da tutti coloro che amano le tisane.



### CAMOMILLA

Essendo delicato e privo di caffeina, questo fiore essiccato è una bevanda molto appropriata in ogni stagione. Offriamo una camomilla di altissima qualità. Il carattere tipico della camomilla di questo infuso è particolarmente intenso.



### FINOCCHIETTO

Questa pianta che ritorna ogni anno con le sue foglie verdi ha bisogno di calore sufficiente e, soprattutto, di terreno fertile. Il noto seme può essere raccolto solo a fine estate. Il finocchio ha quindi raggiunto lo stadio più alto del suo sviluppo e forma finalmente i primi semi. Il seme di finocchio, per il suo sapore dolce che ricorda quello dell'anice, può essere utilizzato in modi molto diversi.



### FIORI D'IBISCO

L'ibisco, come sanno gli intenditori, è costituito dal calice dell'ibisco e dal calice esterno. Vengono raccolti durante il tempo dei frutti e poi essiccati. Il calice interno è lungo 3 cm e fino al centro è sferico. Sopra ci sono cinque punte piegate verso l'alto. Il calice esterno è costituito da 10 foglie piccole e sottili, fortemente "ancorate" alla base del calice. Dopo il periodo di fioritura i calici carnosi e leggermente friabili assumono il tipico colore rosso. I principali paesi di coltivazione dell'ibisco, detto anche malva, sono il Sudan, l'Egitto, la Cina, il Messico e la Thailandia. L'infuso di fiori di ibisco può essere bevuto puro o sotto forma di una miscela di tè alla frutta ed è profondamente rinfrescante.

**CLOCK**  
**#IT'S ALWAYS THE**  
**RIGHT TIME**  
**AMERICAN BAR**  
**COFFEE LAB**

[WWW.CLOCKBAR.IT](http://WWW.CLOCKBAR.IT)

**Seguici**



**Corso Italia, 431**  
**80010 Quarto NA**

**AMPIO PARCHEGGIO**