

## Cori dall'orto

Gentili Signori e Signore. I Bartender di Corale sono lieti di invitarvi a partecipare all'evento che si terrà qui e ora. Protagonisti indiscussi di questa serata saranno; ortaggi, verdure, frutti e liquori che si sono gentilmente prestati a cambiare abito per la realizzazione di questo nostro progetto, dando vita ad un concerto di sapori che ci auguriamo apprezzerete. Buona degustazione!







**Boschetto** in Collina

8€

Purea di banane. succo di limone. Soda alle fragoline di bosco.

(Acido, dolce, Fruttato)

Giardino della Nonna

8€

Sanbitter Bianco. Soda alle Rose. Peyechaud's Bitter.

(Delicatamente amaro. agrumato, balsamico)

## Soft **Drinks**

Soft Drinks 4€ Acqua It 2€



### Cocktails

#### Sinfonia 7 Strati

10€

Teguila reposado al finocchietto selvatico. Melassa di cipolle rosse di Certaldo, Acqua di pesche acida, Chartreuse Verde.

(Dolce, Acido, Balsamico, fresco, leggermente erbaceo) Tenore alcolico: medio basso.

#### Pinzimonio Alcolico

10€

Gin, Shrub Di Tisana Buon respiro, soia, Lime, Tabasco, Tintura di peperoncino, Succo ACE.

(Leggermente umami tendente al dolce, speziato con una leggera piccantezza) Tenore alcolico: medio basso

#### L'intingolo

10€

Tequila, Mezcal, Triple Sec, Pomodoro, Limone, Soia.

(Salino e sapido con note agrumate e leggermente fumé) Tenore alcolico: medio

#### 50 sfumature di Chianti

10€

Gin all'araba rossa. Vermutte di chianti DU-IT. Campari infuso alle spezie.

(Note amare pronunciate ammorbidite da una dolcezza finale, tannico, speziato) Tenore alcolico: medio alto

# 007 Spezie

10€

Pisco, Strega, Vermouth Dolce. Lavato con olio EVO Prezzemolo e peperoncino.

(Secco e forte con note fresche e allo stesso tempo grasse impreziosite da una leggera nota piccante) Tenore alcolico: Alto

#### **Bolle ai Tropici**

10€

Rum Scuro, Acido di frutti Tropicali, zucchero, prosecco.

(Effervescente e fresco, leggermente acidulo con dolci note tropicali) Tenore alcolico: Medio basso

#### International Cocktails

10€

#### **Premium Spirits Cocktails**

Prezzi esposti in bottigliera

# Vini al bicchiere



Le nos	tre
Birre	
	P

Chianti Brew Fighters Premium Lagher

6€

# I Piattini della Cucina di Corale

Frisella, Pomodoro, Burrata e Acciughe del Cantabrico	12€
Panino al Vapore con Pulled Pork, Mayo alle Erbe e Cipolline al Lime	12€
Involtino di Bietola, Crema di Ceci, Pomodoro Arrosto e Pecorino	8€
Tzukune: Spiedini di Polpettine di Pollo alla Griglia	9€
Kakuni: Spiedini di Pancia di Maiale Brasata e Grigliata e Susine verdi.	10€
Tacos di Baccalà Mantecato e Mayo alla Nduya	12€
Cheese Cake	

6€

6€

Bon Bon

Kinder Fetta

al Matcha

#### 6€ Vini Rossi Ugo Bing Chianti Colli Fiorentini Dolcetto Cortese 6€ Vini Bianchi Spolert Ribolla Gialla Il Castelluccio Tamburini **Bollicine** Sui Generis 10€ Cherubini Prosecco Extra Dry Mongarda 6€ Vini Rosati 6€ Rosato Montalbino

#### Vini Rossi Ugo Bing Chianti Colli Fiorentini 26€ Dolcetto Cortese 20€ Vini Bianchi Spolert Ribolla Gialla 24€ Il Castelluccio Tamburini 23€ **Bollicine** Sui Generis 45€ Cherubini Prosecco Extra 26€ Dry Mongarda Vini Rosati

26€





Altre etichette
disponibili su richiesta
Chiedi al nostro
personale
la carta vini
completa.

Rosato Montalbino

