



## *Benvenuti da Ikobani!*

Siamo fieri di offrirvi una selezione di bevande uniche e deliziose, realizzate con cura e passione. Vogliamo garantire la massima qualità e per questo motivo tutti i succhi e gli sciroppi utilizzati nei nostri cocktail sono preparati in casa, con ingredienti di prima scelta. La nostra attenzione per i dettagli si riflette nei sapori freschi e autentici che potrete gustare in ogni sorso.

Inoltre, siamo entusiasti di condividere che alcuni dei nostri distillati vengono creati utilizzando un processo speciale con l'evaporatore rotante. Questo metodo ci consente di ottenere risultati eccezionali, donando ai nostri cocktail un carattere unico e un gusto indimenticabile.

Siamo certi che troverete nel nostro menu una vasta selezione di cocktail che soddisferanno i vostri gusti e vi porteranno in un viaggio di sapori straordinari.

## *Welcome to Ikobani!*

We are proud to offer you a selection of unique and delicious drinks, crafted with care and passion. We strive for the highest quality, which is why all the juices and syrups used in our cocktails are homemade, using premium ingredients. Our attention to detail is reflected in the fresh and authentic flavors you will experience with every sip.

Furthermore, we are excited to share that some of our spirits are made using a special process with a rotary evaporator. This method allows us to achieve exceptional results, giving our cocktails a distinctive character and an unforgettable taste.

We are confident that you will find a wide range of cocktails in our menu that will satisfy your taste buds and take you on a journey of extraordinary flavors. We look forward to providing you with a unique and unforgettable drinking experience.

**IKOBANI**  
ROOF BAR & RESTAURANT





## PRE DINNER

### IKOBANI

CHF 17.00

Succo di bergamotto, sciroppo di tè verde matcha, rosolio di bergamotto Italicus, sake Kubota, champagne.

### KARMA

CHF 17.00

Kombucha di te rosso, sherbet di fragole con yuzu, sake Yamato

### JAPAN RED MARY

CHF 18.00

Tintura di umeboshi, succo di datterino rosso, succo di lime, sale rosa dell' Himalaya, Worcestershire sauce, vodka Partisan aromatizzata alla cipolla rossa tropea e pimento.

## HOME NEGRONI

### NEGRONI SPICY

CHF 18.00

Tintura di arancia, Martinazzi bitter, Carpano vermouth rosso infuso al pepe di sichuan, Cynar, tequila Ocho infusa con peperone giallo grigliato.

### NEGRONI RISING SUN

CHF 18.00

Tintura di lime, bitter gran classico Tempus Fugit, Belsazar vermouth dry, Sochu infuso con umeboshi, gin Tanquery Rangpur.

### NEGRONI WHITE

CHF 18.00

Tintura di lime, Bitter Campari chiarificato in tecnica milk washing, Cocchi Vermouth extra dry di Torino, fat wash di gin Beefeater infuso al bacon, pepe indonesiano e fava verde di cioccolato

### NEGRONI CHEESE

CHF 18.00

Tintura di alloro, Bitter del Professore, Cocchi Vermouth amaro di Torino, gin Beefeater infuso con il gorgonzola piccante

## THE BEST CUP

### LAMPONCINO

CHF 16.00

Vino merlot Ticino Sarabanda fermentato con lamponi e basilico

### ORIENTAL MARTINI

CHF 18.00

Sake Yamato, gin Nikka Coffey infuso al tè verde Fujiyama.

### OLIVASTRO

CHF 18.00

Fake lime, sciroppo di wasabi, vodka Partisan infusa alla salamoia di olive

## RUM

### JAPAN DAIQUIRI

CHF 18.00

Lime, sciroppo di shiso, rum Plantation 3 anni aromatizzato al tè verde Fujiyama.

## VODKA

### ROOT BASIL

CHF 21.00

Succo di yuzu, sciroppo di basilico zenzero, King's liquore al ginger, vodka Partisan infusa al basilico e finocchietto selvatico, tonica aromatizzata al basilico.

## GIN

### MUGI

CHF 18.00

Succo di Lime, sciroppo di tè verde e zenzero, liquore al ginger, sochu al grano saraceno, Bisbino ginger dry.

## TEQUILA & MEZCAL

### LEAF GREEN

CHF 18.00

Succo di bergamotto, sciroppo di tè verde matcha, infuso di tè verde, chartreuse verde, Don Julio tequila reposado, albumina.

### L'ULTIMO SAMURAI

CHF 21.00

Succo di Lime, succo di yuzu, sciroppo di wasaby, cointreau, mezcal.

## CACHACA & PISCO

### NOBITA

CHF 18.00

Succo di passion fruit, estratto di ananas con riso fermentato, sciroppo di mango, passion fruit e cumino, Karisbo liquore di passion fruit, pisco Peruviano Vina Tacama, albumina.

### KO SAMUI

CHF 18.00

Fake lime, sciroppo di agave salato, succo di guava, De Kuyper Dry Orange, liquore al pimento, Cachaça Iguaçá

## FREE ALCOOL

### GREEN BASIL

CHF 15.00

Succo di bergamotto, sciroppo di basilico zenzero e infuso di verde aromatico.

### RED WOODS

CHF 15.00

Cordial lime, shrub al lampone, tonica aromatizzata al basilico.

### ORENJI SAN

CHF 15.00

Fake lime, succo di guaiva, sciroppo di mango, cumino e passion fruit, top di ginger beer.

## TÈ IKOBANI

### SENCHA YABUKITA

CHF 10.00

Tè biologico giapponese dell' isolata provincia di Kirishima. Qui i campi sono schermati e incorniciati da montagne, che riparano le piantagioni da influenze esterne. Alcuni giorni prima della raccolta, il tè viene ombreggiato: ciò riduce la naturale esposizione al sole e attiva il metabolismo della pianta, che accresce i livelli di clorofilla e preserva gli aminoacidi che conferiscono al tè il noto sapore umami, impedendo che diventino catechine amare. Infuso dal colore brillante e una consistenza viscosa. Il sapore è delicato, e tuttavia ricco: si apre in tazza un ventaglio di sfumature marine e vegetali, che ricordano alghe e verdura grigliata, con un finale dolce e rinfrescante di agrumi.

### PU ERH SHENG BAMBOO

CHF 10.00

Dalla provincia di Ha Giang, che si trova a soli 20 km dal confine con la Cina e in particolare lo Yunnan. Le foglie sono raccolte da splendidi alberi centenari, dalle tribù Dao, non vengono utilizzati né pesticidi né fertilizzanti. Una volta raccolte le foglie, il tè riceve le classiche lavorazioni di uno sheng pu erh, simili a quelle di un tè verde. Il risultato è uno Sheng dal gusto classico di Pu Erh, con note di sottobosco, frutta matura e un leggerissimo tocco affumicato sullo sfondo.





## I NOSTRI SPIRIT INFUSI E RIDISTILLATI CON L'EVAPORATORE ROTANTE

- Beefeater gin infuso con la verbena
- Ocho tequila silver infusa con peperone giallo grigliato
- Partisan vodka infusa con basilico e finocchietto
- Partisan vodka infusa con cipolla rossa di tropea e pimento Giamaica
- Partisan vodka infusa con rafano e habanero
- Partisan vodka infusa con la liquirizia



## L'USO DELL'EVAPORATORE ROTANTE PER I COCKTAILS

Il Rotavapor è un macchinario che viene solitamente utilizzato in ambito medico; non è altro che un evaporatore rotante che lavora sottovuoto, ovvero un macchinario che consente di ottenere lo stesso risultato di una distillazione fatta in un alambicco, ma che lavora a temperature di evaporazione più basse grazie all'utilizzo della pompa del sottovuoto che, variando la pressione all'interno della macchina, abbassa in maniera sensibile i punti di ebollizione dei solventi e di conseguenza favorisce la preservazione dei flavours e delle essenze più delicate, che scomparirebbero utilizzando un processo più tradizionale di evaporazione.

## QUALI SONO I VANTAGGI DI QUESTO APPARECCHIO?

Preserva tutti gli aromi della materia prima in distillazione, poiché la bassa temperatura ha un effetto conservativo dell'aroma. Poco ossigeno all'interno del rotavapor che comporta una bassa ossidazione del prodotto che si sta distillando.

## ROTOVAP'S USE IN COCKTAILS

Commonly known as a rotovapor, this gadget combines a still and a vacuum pump that lowers the pressure inside the machine, allowing evaporation to occur at much lower temperatures. While originally used in labs to gently extract solvents through distillation, bartenders have found that its low-heat evaporation is ideal for creating distillates with clean, bright flavours that retain much of the character of their constituent ingredients.

