



LIDO  
RIVA CACCIA  
ESTATE 2024



COCKTAILS  
& GIN

## PER INIZIARE

CHF

### COLOMBINO

15.-

Lime, Campari bitter, soda al pompelmo rosa

### BICICLETTA

15.-

Lime, Aperol Barbieri, cedrata Tassoni

### BARBARITO

16.-

Campari bitter infuso con Maracuja, lampone e peperone rosso, zucchero, vodka Partisan

### PESCHINO

16.-

Vino Merlot Ticino Sarabanda fermentato con le pesche

### RED MARY

18.-

Succo di lime, estratto di datterino rosso, sale Maldon e pepe rosa, Worcestershire sauce, Partisan vodka infusa e ridistillata con l'evaporatore rotante

## BUBBLE DRINK

CHF

### MARILYN

17.-

Cordial lime, Cynar, assenzio, infuso speziato di dream tea, ginger ale

### BOAR

17.-

Cordial di camomilla e pepe di Sichuan, infuso di tè verde di Provenza Bio, aperitivo Barbaro

## HOME NEGRONI

CHF

### ESPRESSO NEGRONI

17.-

Tintura di arancia, tintura al caffè, Campari bitter, Carpano vermouth rosso Antica Formula, Malfy gin

### NEGRONI TONKA

17.-

Tintura di arancia, tintura di fava tonka, Tempus Fugit bitter Gran Classico, Cocchi storico vermouth rosso ricetta originale, Mozart liquore cioccolato fondente, champagne

### NEGRONI RADICALE

17.-

Tintura di lime, Tempus Fugit bitter Gran Classico, Carpano vermouth rosso, Beefeater gin infuso al bacon, pepe indonesiano

### NEGRONI SMOKED

17.-

Tintura di lime, bitter Campari, vermouth dry Noilly Prat, tequila Ocho Reposado aromatizzata al peperone giallo grigliato

## SUGGERIMENTI SPECIALI

CHF

### BLACK PASSION

16.-

Lime, succo di passion fruit, sciroppo di liquirizia, Karibso liquore di maracuja, vodka Partisan

### MR. SMITH

16.-

Lime, sciroppo di mela verde, Berentzen mela acida, Bisbino ginger dry

### DAIQUIRI SMASH

16.-

Lime, sciroppo di basilico e zenzero, rum Plantation 3 anni infuso con il tè verde

### KOMBUCHA ROYALE

17.-

Fake lime, sciroppo fake di umeboshi, kombucha ai frutti rossi Gabbani, Italicus liquore di bergamotto, Herradura Silver 100% de Agave Tequila

### BRAZILIAN DREAM

17.-

Lime, succo di passion fruit, sciroppo di passion fruit, liquore Velvet Falernum, cachaca Iguaçu



## KOMBUCHA GABBANI

CHF

### KOMBUCHA ROSSA

8.50

Infuso di rosa canina del Canton Appenzello, lamponi e mirtilli

### KOMBUCHA BIONDA

8.50

Infuso di verbena del Canton Appenzello, radici di zenzero



## DRINK & DRIVE

CHF

### RED HORIZON

12.-

Cordial lime, succo di cranberry, soda al pompelmo rosa

### SUMMER PASSION

12.-

Lime, sciroppo di passion fruit, Succo di passion fruit, top di ginger ale

## GIN LIDO RIVA CACCIA

CHF

### GIN LINO

16.50

Al palato secco con note agrumate, semi di angelica, coriandolo e mandorla infuso in un secondo passaggio con lamponi.

Garnish: lime essiccato e lampone

Tonica: fever indian

Fragranza: citrica



### BISBINO GIN SELVATICO TICINO BIOLOGICO

16.50

Il Gin Bisbino è prodotto in Canton Ticino. La ricetta prevede l'utilizzo di erbe aromatiche e ori coltivati con cura e passione nei giardini storici di Sagno, ai piedi del monte Bisbino. Il suo sapore erbaceo e gli aromi agrumati ne assicurano un gusto piacevole.

Garnish: lime essiccato

Tonica: fever indian

Fragranza: erbacea



### BISBINO GINGER DRY

16.50

Grazie alla scoperta degli aromi intriganti dello zenzero coltivato nei giardini di Sagno, è un gin più secco, meno erbaceo rispetto al classico, particolarmente morbido e con delle accattivanti note naturali speziate.

Garnish: lime essiccato

Tonica: fever indian

Fragranza: citrica



### AKORI GIN

16.-

Gin spagnolo che si ispira al Giappone. La base è costituita da cereali e riso; un mix di sapori avvolgenti di frutti esotici.

Garnish: lime essiccato

Tonica: fever indian

Fragranza: lime



### IBZ 48

16.50

Gin spagnolo di Ibiza con note fruttate di agrumi e ginepro. Al palato piccoli sentori di timo e rosmarino locale.

Garnish: limone essiccato, timo

Tonica: fever indian

Fragranza: erbacee

## MALFY

16.-

Questo è il tuo gin se vuoi qualcosa di speciale che ti trasporti direttamente ad Amal. I deliziosi limoni italiani maturati al sole e la scorza di limone di Amal elevano i pregiati botanici e il ginepro raccolto a mano per renderlo un gin essenziale per ogni stagione.

Garnish: lime essiccato

Tonica: fever indian

Fragranza: citrica



## MALFY POMPELMO ROSA

16.-

Gin ottenuto da botaniche particolari, tra cui il pompelmo rosa della Sicilia, ginepro e rabarbaro. Il suo profumo aromatico è fresco e agrumato, al palato è succoso, delicato, armonico e molto piacevole.

Garnish: pompelmo essiccato

Tonica: fever indian

Fragranza: agrumata



## MALFY ARANCIA

16.-

In questo Gin le scorze delle migliori arance rosse di Sicilia, dopo la raccolta, vengono immerse nell'alcol, pressate e poi messe a macerare insieme alle bacche di ginepro per circa 6 ore. La distillazione a bassa temperatura, poi, riesce ad estrarre tutte le proprietà dell'arancia.

Garnish: arancia essicata

Tonica: fever indian

Fragranza: arancia



## GIN DEL PROFESSORE À LA MADAME

17.-

I profumi di cannella, vaniglia, noce moscata, pepe, miele e pesche mature sono perfettamente bilanciati dal profumo di agrumi dell'arancia e della buccia di limone e da una nota balsamica leggera finale.

Garnish: arancia essicata

Tonica: fever mediterranea

Fragranza: speziata morbida

## GIN LIDO RIVA CACCIA

CHF

### GIN MARE

16.50

Gin spagnolo, dai sapori espressamente mediterranei, al palato e' agrumato con profumi erbacei come il rosmarino, timo e basilico

Garnish: arancia essicata

Tonica: fever mediterranea

Fragranza: agrumata



### BOBBY'S SCHIEDIAM

16.50

Gin olandese ottenuto da una miscela esotica di botanici indonesiani, tra cui bacche di rosa canina e pepe di Giava.

Si tratta di un distillato molto aromatico e floreale, di grande piacevolezza, caratterizzato da note dolci di rosa e agrumi e da sentori balsamici e speziati.

Garnish: arancia essicata

Tonica: fever mediterranea

Fragranza: speziata secca



### BEFEEATER RESERVE OAK RESTED

16.50

Il sapore è morbido e complesso, con delicate note di agrumi, legno e ginepro; finale delicatamente piccante.

Garnish: lime essicato

Tonica: fever indian

Fragranza: citrica



### SHARISH BLUE MAGIC

17.-

Gin portoghese dal sapore ricco e floreale. Il colore blu è dato dal flore da cui prende il nome, le note sono di lampone e fragola.

Garnish: limone essicato e lampone

Tonica: fever Elder ower

Fragranza: oreale

## HENDRICK'S

16.-

Aspetto trasparente e limpido, presenta all'olfattospiccate sensazioni agrumate di limone, lime e cedro, insieme a note più scure di pepe nero e ginepro, con qualche accenno mentolato e balsamico di eucalipto, esprime una giusta freschezza di cetriolo insieme alla dolcezza profumata e delicata della rosa, verso un lungo finale, aromatico e raffinato.

Garnish: lime essiccato

Tonica: fever indian

Fragranza: cucumber

## NIKKA COFFEY GIN

17.-

Nikka utilizza una base di distillato di mais e malto distillato in una Coffey Still come suggerisce il nome (si intende una distillazione continua).

I prodotti botanici utilizzati sono ben 11 tra cui, agrumi giapponesi, pepe Sansho, succo di mela e altre botaniche tradizionali.

Garnish: mela essicata

Tonica: fever mediterranea

Fragranza: giapponese

## LIND & LIME GIN

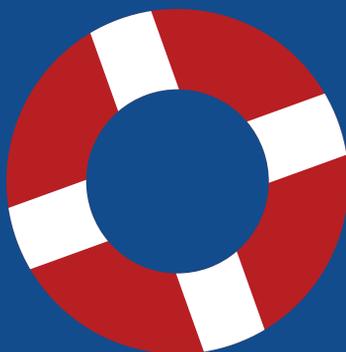
17.-

Prodotto in Scozia ad Edimburgo, gin delicato con un equilibrio di lime, ginepro e sentori di pepe rosa in grani.

Garnish: lime essiccato

Tonica: fever indian

Fragranza: lime





## 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.



### INFO E PRENOTAZIONI:

tel: +41 91 921 04 28

mail: [info@lidorivacaccia.com](mailto:info@lidorivacaccia.com)