

# MENU

COCKTAIL BAR

# FALEGNAMERIA

VINI E CUCINA





PRIMAVERA 2023

COCKTAIL BAR

**FALEGNAMERIA**

VINI E CUCINA

*“Siamo entusiasti di presentarvi la nuova carta cocktail. Nel realizzarla abbiamo pensato al nostro territorio così ricco di storie da raccontare.*

*Partendo dal Medioevo in cui la piazza Malatestiana era campo di battaglia arriviamo ai tempi d'oro del teatro Petrella che ha visto Longiano diventare luogo di ritrovo dei più grandi artisti italiani, passando per le eccellenze delle colline romagnole.*

*I nostri cocktail raccontano Longiano. Godetevi il viaggio, si alza il sipario.”*

# COCKTAILS

• *i nostri twist* •



## SIPARIO

10€

London Dry Gin, Aperitivo Dibaldo, Vermouth Letro, Vermouth rosso, Creme de Mure, Cordiale Di Barbabietola, Foamer.  
La nostra interpretazione del cocktail italiano per eccellenza: il Negroni. Abbiamo valorizzato il territorio utilizzando vermouth e bitter di produttori locali, bilanciandoli con la terrosità e la dolcezza della barbabietola. Il risultato è un sour dall'intenso colore rosso che ci ha ricordato la tonalità del sipario in velluto del prestigioso Teatro Petrella. Perfetto per iniziare la serata ed inaugurare la nuova carta cocktail.  
*Si apre il sipario!*



## MAL'N TESTA

10€

Gin al Tartufo, Vermouth Rosso, Cynar 70 Proof, Bitter alle Olive.  
Un aperitivo inusuale dalle note sapide e fumose con cui vogliamo valorizzare una delle eccellenze del territorio longianese: l'olio d'oliva. La struttura e il nome si ispirano alle bizzarre ricette del Futurismo.



## SPEAR 62

9€

London Dry Gin, Cordiale arancia e limone, Sciroppo di Vino, Essenza di Cardamomo, Top di Prosecco.  
Una bevuta fresca e sofisticata. Parola chiave: sostenibilità e zero sprechi. Realizziamo uno sciroppo da blend di vini sgasati oppure ossidati. Durante la guerra del 1462, Papa Pio II sottrasse Longiano ai Malatesta, quando si utilizzavano lance, mazze e frecce (spears).



## DOPO TEATRO

11€

Rye whiskey, Cognac, Vermouth rosso, Benedictine, Suze gentian, bitter al cioccolato.  
Una bevuta classica, lenta e da meditazione: Note di artemisia e rabarbaro dal vermouth, Rye Whiskey e Cognac uniti da un tocco di Genziana... Di certo non un cocktail da neofita. Il protagonista indiscusso è il Cocchi "Dopo Teatro", prodotto ad Asti, città di origine di un ospite eccezionale dei tempi d'oro longianesi: Paolo Conte, un artista che da queste parti ha lasciato il segno.



## I TEMPI D'ORO

10€

Gin infuso alla curcuma, Chartreuse gialla, Cordiale di arancia e limone Miele allo zenzero dall'azienda agricola Praconi (Longiano).  
Un omaggio alla mitica Longiano di fine 80' inizio 90' gli anni in cui il nostro borgo era un circolo bohemien frequentato da grandi artisti. I tempi d'oro appunto. Abbiamo realizzato un cocktail dal colore dorato e dal carattere piccante e intenso...



## GREENERY

10€

London dry gin, Chartreuse verde, Cordiale al lime, basilico, essenza di Cardamomo, Granny Smith soda.

Un long drink verdeggiante, dal profilo fresco, erbaceo e dissetante.

Ideale per gli amanti dei cocktail a base gin ma dal sapore semplice e ben definito, saranno le bollicine a dargli il tocco finale! Greenery è il pantone verde del 2017.



## PLATANILLO

12€

Overproof Jamaican rum mix, sciroppo di banana grigliata, lime, tisana, latte intero.

Questo punch a base di rum overproof e banana è perfetto per gli sperimentatori e gli amanti delle novità. Quello che assaggerete è un cocktail dove i tannini del thè e l'acido del lime vengono ingentiliti dal latte, il risultato finale sarà quindi una texture setosa e delicata.



## VILLAGE BIRD - Tiki

10€

Jamaican Rum, Cognac, Bitter Fusetti Ananas lime Granatina.

Per gli amanti ed i sostenitori della miscelazione Tiki abbiamo creato questo mashup tra due grandi classici di questa categoria: il Jungle bird e il Fog cutter, risaltando le principali note di rilievo di entrambi i cocktail. La forza del Rum si unisce alla delicatezza del cognac, mentre il gusto tropicale dell'ananas precede un finale fruttato e leggermente amaricante.



## NO-KINTSUGI

15€

Roku gin, Sakè, Umeshu, Peach Brandy, sciroppo di riso venere, limone, essenza di mandorla.

(+5€ di cauzione)

Lasciamo l'arte "KINTSUGI" di riparare oggetti rotti con materiali dorati a chi lo sa fare e ci dedichiamo a ciò che sappiamo fare meglio: collezionare oggetti di antiquariato comprati in giro per il mondo e fare cocktail.

Esistono solo due tazze rendendo questa miscela ancora più unica:

potrebbe essere quindi non disponibile o richiedere tempi di attesa prolungati.

Questo cocktail in chiave giapponese, ha un profilo delicato

dalle note floreali e fruttate.



## HOUSE PUNCH

9€

Cocktail di casa, chiedi qual è il punch della settimana.

La nascita del punch è legata alla storia della mariniera britannica durante il XVII e il XVIII secolo come rimedio per lo scorbuto. Questa malattia era molto comune tra i marinai a causa della mancanza di vitamina C nella loro dieta a bordo delle navi.

Il punch è stato creato come un modo per combatterla, poiché il succo di limone o di altri agrumi era spesso incluso nella ricetta per fornire una fonte di vitamina C, il quale unito all'alcool poteva entrare in circolo nel sangue più velocemente.

Il punch diventato una bevanda popolare tra i marinai si è poi diffuso in tutto il mondo come una bevanda da festa, con la nascita di numerose ricette.

## GIN AND TONIC

*ogni botanica nasconde un mistero da svelare***Beefeater**

agrumato - erbaceo - speziato  
London Dry - UK

7€

**Sipsmith**

ginepro - radici - agrumi  
London Dry - UK

9€

**Malfy Rosa**

pompelmo rosa - succoso rabarbaro  
Distilled - IT

9€

**Hendrick's**

agrumato - pepato - rosa - cetriolo  
Distilled - UK

9€

**Gin del Professore  
"monsieur"**

erbaceo, speziato, persistente  
Distilled - IT

10€

**Gin del Professore  
"madame"**

floreale, resinoso, aromatico  
Distilled - IT

10€

**Gin del Professore  
"crocodile"**

esotico, agrumato, pungente  
Distilled - IT

10€

**Monkey 47**

fresco, complesso, pepato  
Dry Gin - De

10€

**Jinzu**

yuzo- fiori di ciliegio - saké  
Distilled - UK

10€

**G'vine Nouaison**

coriandolo - liquirizia - noce moscata  
Distilled - FR

10€

**Roku**

floreale piccante - complesso  
Distilled - JPN

10€

**Mare**

erbaceo - rosmarino - olive  
Distilled - ES

10€

**Tanqueray Number Ten**

agrumato - fiori di camomilla - liquirizia  
Distilled - UK

10€

**Silent Pool**

aromatico - floreale  
Distilled - UK

10€

**Dibaldo - Ag 107,86 Argento**

fresco-secco-armonioso-delicato - balsamico  
Dry gin - IT

10€

**G'vine Nouaison Reserve**

Distillazione e maturazione in botti di cognac  
legnoso - rinfrescante  
Distilled - FR

11€

**Dibaldo Paracelso**

mediterraneo - floreale  
Distilled - IT

12€

**Dibaldo Nostradamus**

botaniche mediterranee e orientali  
Distilled - IT

12€

**KiNoBi**

ligneo agrumi - zenzero London Dry - JPN

12€

**Dibaldo - Gin 'AU 79 Oro'**

fine - morbido intenso - persistente  
Dry gin allo zafferano

16€

# DEGUSTAZIONI

**Tagliere di salumi Podere Cadassa** 16 €

Fiocchetto, pancetta, coppa, Strolghino. Serviti con Piadina.

**Culatello di Zibello Dop del Podere Cadassa** 16 €

Uno dei salumi più prestigiosi della tradizione italiana, prodotto con la parte più nobile del maiale: il cuore del prosciutto. Servito con cestino di Pane "Demetra".

**Formaggi "Fossa dell'Abbondanza"** 15 €

Due formaggi a pasta dura + uno a pasta molle  
Fossa dell'abbondanza Brancaleoni, Roncofreddo.  
Serviti con mostarda.

## STORIE DI ECCELLENZE

### Podere Cadassa

Il Podere Cadassa è il salumificio storico artigianale della famiglia Bergonzi, fondato nel 1780 nella piccola località di Colorno (Parma). Oltre alla produzione del Culatello di Zibello Dop - il "Re" dei Salumi - il Podere Cadassa propone tanti altri prodotti della salumeria tipica della Food Valley italiana. Da sempre l'obiettivo della produzione è l'eccellenza della qualità, nel rispetto della tradizione locale e del consumatore finale.

Una reputazione confermata dal brillante risultato conseguito a Londra.

Stiamo parlando del Great Taste, appena consegnato al salumificio Podere Cadassa di Colorno.

L'azienda artigianale parmense ha ottenuto a Londra il punteggio più alto del prestigioso riconoscimento, nella categoria "salumi stagionati". Podere Cadassa ha saputo affermarsi, con il Culatello di Zibello Dop 24 mesi.

### Fossa dell'Abbondanza

Renato Brancaleoni e la figlia Anna sono affinatori per tradizione familiare. Scelgono formaggi prodotti in zona e li lasciano stagionare in una fossa di proprietà. Fiore all'occhiello della produzione l'ottimo Pecorino di Fossa, ma ci sono anche il Vaccino di Fossa, il pecorino sottobosco a latte crudo, il semistagionato, il more selvatiche e mirtillo, quello allo zafferano, quello al fieno, quello alle noci, lo Stravecchio, il Merlino, vari tipi di Blu (di Montefeltro, di capra, Monte Rosa, Notte, Firenze), il Cerato.

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGENI O INTOLLERANZE AL PERSONALE. A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DI STAGIONE E/O DI MERCATO ALCUNI ALIMENTI UTILIZZATI POSSONO ESSERE SURGELATI/CONGELATI, IL NOSTRO PERSONALE RIMANE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI INFORMAZIONE SI RENDA NECESSARIA

# SPEZZA DRINK

*Un concetto semplice e stuzzicante,  
per riempire quel vuoto  
tra un sorso e l'altro*



**Crostone di carne**  
con radicchio, salsiccia di  
mora Romagnola e riduzione  
di latte di mandorla

8 €



**Crostone di pesce**  
con alici, straciatella  
e pomodorini secchi

9 €



**Trilogia di crackers**  
con humus di ceci alla paprika,  
verdurine scottate e limone

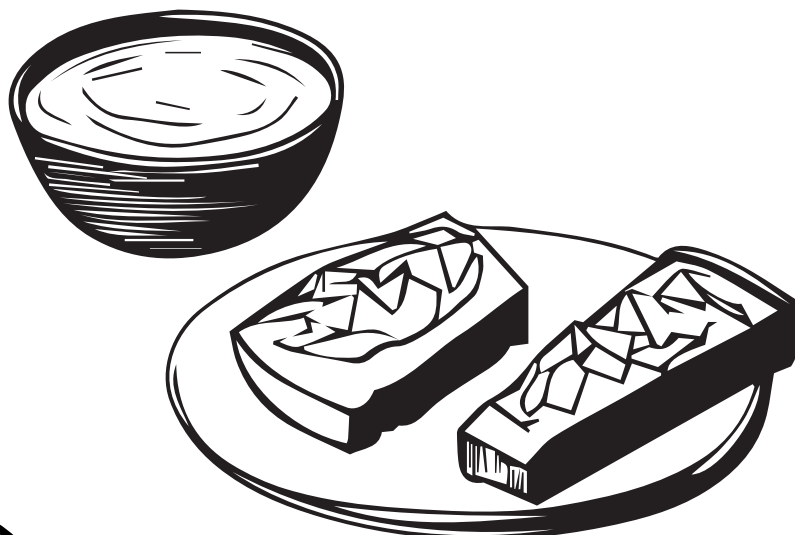
6 €



**Tacos (2 pezzi)**  
con battuta di manzo, zucca,  
gremolada, pomodoro spicy  
e misticanza.

x 1		7 €
veg x 1		5 €
x 2		12 €
veg x 2		10 €

 **Opzione Vegetariana:**  
senza battura di manzo



SI PREGA DI COMUNICARE  
EVENTUALI ALLERGENI  
O INTOLLERANZE AL  
PERSONALE. A SECONDA  
DELLA DISPONIBILITA' DI  
STAGIONE E/O DI MERCATO  
ALCUNI ALIMENTI UTILIZZATI  
POSSONO ESSERE  
SURGELATI/CONGELATI,  
IL NOSTRO PERSONALE  
RIMANE A DISPOSIZIONE PER  
QUALSIASI INFORMAZIONE SI  
RENDA NECESSARIA



## CENA IN FALEGNAMERIA

*Un attento studio e ricerca della materia prima locale  
per offrirvi un racconto del territorio tramite  
un percorso degustazione*



**Battuta di manzo,** 15€  
purè di patate al tartufo  
e cialde di pane al rosmarino.

 Con cavolfiore sottile crudo  
al posto della battuta. 10 €



**Salsiccia di mora Romagnola,** 12 €  
purea di carciofi e carciofi  
grigliati e pompelmo.

 Con mandorle e senza salsiccia. 10 €



**Coniglio in porchetta,** 15 €  
purè al nero di Voghiera,  
lamponi essiccati  
e misticanza aromatica.

 Con verza scottata  
al posto del coniglio. 10 €

## DESSERT



**Mascarpone ai frutti di bosco,** 5 €  
su tartelletta di grano saraceno.



**Pera caramellata,** 7 €  
mousse di cioccolato, pepe di Sichuan,  
perle valhrona e riduzione di vin brulé.

 = Variazioni Vegetariane

FALEGNAMERIA

# VINI

*il vino è come l'incarnazione:  
sia divino che umano*



## PROPOSTE AL CALICE

### BOLLE E BIANCHI

**Etna Bianco "Occhi di Ciumi" € 6**

**AL CANTARA**

Carricante, Grecanico

**Franciacorta BRUT BIOLOGICO € 8**

**RONCO CALINO**

S.A Chardonnay e Pinot Nero

### ROSSI

**Nero d'Avola BIOLOGICO € 6**

**FUNARO**

Nero d'Avola

**Langhe DOC Nebbiolo € 7**

**BORGOGNO**

Nebbiolo

## BOLLICINE

**Prosecco DOC Extra Dry**

€ 19

**CASALFORTE**

Glera, blend di altre uve

**Franciacorta BRUT BIOLOGICO**

€ 32

**RONCO CALINO S.A**

Chardonnay e Pinot Nero

**Salisa BRUT Trento DOC**

€ 36

**VILLA CORNIOLE**

Chardonnay 100%

**Franciacorta DOCG Satèn BIOLOGICO**

€ 39

**RONCO CALINO S.A**

Chardonnay, Pinot Nero

## CHAMPAGNE

**Champagne Brut Nature**

€ 59

**DOM CAUDRON**

Pinot Meunier 100%

**Champagne Lallier**

€ 59

**R.016 BRUT**

Pinot Meunier 100%

**Champagne Réserve Extra Brut Bouzy Grand Cru**

€ 75

**PAUL BARA S.A**

Pinot Nero, Chardonnay

## BIANCHI

**Chardonnay** ————— € 19

**CASALFORTE 2019**

Chardonnay

**Müller Thurgau Trentino** ————— € 23

**DOC Superiore**

**VILLA CORNIOLE**

Medaglia d'Oro Müller Thurgau 34<sup>^</sup> Concorso Internazionale

**Etna Bianco "Occhi di Ciumi"** - € 25

**AL CANTARA**

Carricante, Grecanico

**Gewürztraminer Trentino DOC** - € 26

**VILLA CORNIOLE**

Gewürztraminer 100%

**Pinot Grigio Dolomiti IGP** ————— € 25

**VILLA CORNIOLE**

Pinot Grigio

**Riesling Campo Dottore** ————— € 27

**CALATRONI**

Riesling Renano

primo al Concorso nazionale del Riesling 2021

## ROSSI

**Sangiovese Superiore DOC** — € 16

**i Mandorli**

**NICOLUCCI**

Sangiovese

**Nero d'Avola BIOLOGICO** ————— € 19

**FUNARO**

Nero d'Avola

**Salento Primitivo IGT** ————— € 19

**TRULLO DI NOHA**

Negroamaro

**Valpolicella Superiore** ————— € 23

**CASALFORTE**

Corvina, Rondinella, Corvinone

**Morellino di Scansano DOCG** - € 23

**AZIENDA AGRICOLA CANTINA 8380**

Corvina, Rondinella, Corvinone

**Sangiovese Sup. "Tre Rocche"** - € 23

**NICOLUCCI**

Sangiovese

**Chianti Classico DOCG** ————— € 25

**CASTELLO DI MELETO**

Sangiovese

**Lagrein DOC "Petramontis"** — € 25

**VILLA CORNIOLE**

Lagrein

**Valpolicella Ripasso** ————— € 27

**CASALFORTE**

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

**Barbera d'Alba Superiore** ————— € 28

**"Rocche del Santo"**

**AGRICOLA BRANDINI**

100% Barbera

**Langhe DOC Nebbiolo** ————— € 33

**BORGOGNO**

Nebbiolo

**Chianti Classico Riserva DOCG** - € 32

**CASTELLO DI MELETO**

Sangiovese, Merlot

**Rosso di Montalcino DOC** ————— € 35

**"La Mannella"**

**CORTONESI**

Sangiovese

**Romagna Sangiovese** ————— € 39

**DOC Sup. Riserva**

**NICOLUCCI 2019**

Vigna del Generale, Sangiovese

Vincitore Tre Bicchieri Gambero Rosso

**Amarone della Valpolicella** ————— € 45

**Classico**

**VILLA CARIANA**

Corvina, Rondinella

**Brunello di Montalcino DOCG** — € 62

**"La Mannella"**

**CORTONESI**

Sangiovese

**Barolo "Fossati" DOCG** ————— € 69

**BORGOGNO**

100% Nebbiolo



## BIRRE

*in paradiso non c'è birra ed  
è per questo che beviamo qui***WEIHENSTEPHANER – WEIHENSTEPHAN 50 CL** ————— € 7**Stile: Weiss | ALC 5.4%**

Top 50 RateBeer. Dal colore dorato brillante questa birra stupisce per i suoi profumi fruttati e speziati.

**AUGUSTINER EDELSTOFF 50 CL** ————— € 6**Stile: Lager | ALC 5.6%**

Il gusto è pieno ed equilibrato e nell'immaginario del consumatore italiano l'Augustiner Edelstoff non è "una" birra ma... "la Birra!" Di media frizzantezza, evidenzia un corpo rotondo e ben equilibrato fra l'abbeccato del malto e l'erbaceo del luppolo.

**"SUD" - BALADIN - LATTINA 33 CL** ————— € 6**Stile: BLANCHE | ALC 4.50%**

Birra giallo opalescente e schiuma bianca, si presenta al naso con note marcate di cereale e aromi agrumati di mandarino e coriandolo oltre che fresche note di luppolo

**JACARANDA - BIRRIFICIO RENTON LATTINA 33 CL** ————— € 6**Stile: IPA India Pale Ale | ALC 6%**

Indian Pale Ale cui l'abbondante utilizzo di luppoli pacifici Mosaic El Dorado e Citra conferisce un profilo aromatico intenso, potente ed esplosivo di frutta esotica ed agrume.

**"MALEDETTA" - BIRRA DEL BORGO 33 CL** ————— € 6**Stile: Belgian Ale | ALC 6.2 %**

La luppolatura decisa di scuola inglese si sposa alla perfezione con le note fruttate e floreali di grande fascino, intensità e complessità sviluppate dalla selezione di lieviti.

**"JIMMY PALE"- BIRRIFICIO RENTON LATTINA 33 CL** ————— € 6**Stile: SESSION IPA | ALC 4.50%**

D'ispirazione anglo – americana, coi suoi 4,5 Jimmy Pale è una birra leggera ma dall'aroma molto intenso. L'abbondante utilizzo di luppolo Americano Centennial, Simcoe e Cascade, conferisce un deciso gusto amaro e una piacevole intensità olfattiva.

**'LATTE PIÙ' RETORTO 75 CL** ————— € 14**Stile: BLANCHE | ALC 4,8**

La "Latte Più" di Retorto è una birra bianca che si rifà perfettamente alle famose bianche belghe. Fresca e beverina, saprà allietare l'arsura estiva grazie ai suoi profumi tipicamente agrumati, con scorza di arancia, succo di pompelmo e coriandolo in primo piano. In bocca è scorrevole e dissetante, ricca di rimandi citrini, delicatamente amara in chiusura, di buona persistenza speziata.



