

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

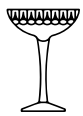
• *i nostri twist* •



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.

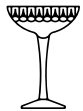


SPEAR 62

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, menta, essenza di cardamomo, soda al cetriolo

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 é il pantone verde del 2017.

**BLOODY GINEVRA**

9€

Vodka, spicy mix, limone, rafano, pomodoro

Raffinata variazione del classico Bloody Mary, ispirata alla leggendaria figura di Ginevra Malatesta, moglie di Pandolfo.

Il nostro mix di spezie e un tocco di limone donano al Bloody Ginevra un carattere inconfondibile e un sapore avvolgente.

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



HULK

9€

Assenzio blanche, cordiale al cetriolo, lime.

L'Hulk è un drink fresco e dissetante che unisce l'intensa nota erbacea dell'assenzio con la freschezza croccante del cetriolo e si presenta con un verde brillante e invitante. Non lasciatevi spaventare dall'assenzio, proprio come la "bestia verde" è un cocktail dall'animo gentile.

MOCKTAILS



PLACEBO

8€

Tanqueray 00, lime cordial, menta, soda.



ILLUSION

8€

Martini vibrante, anguria, frutti rossi.

GIN AND TONIC

*ogni botanica nasconde un mistero da svelare***Beefeater24**London dry - UK
morbido, agrumato, erbaceo.

9€

PlymouthFresco, morbido, elegante
Plymouth - UK

9€

AltamareaIntenso - speziato - persistente
London dry - IT

10€

London N3Ginepro, pepato, agrumi
London dry - UK

10€

By the Dutchcoriandolo - angelica - note di malto
Distilled - NL

10€

Gorgoni Eurialefloreale - erbaceo - fluviale
London dry - IT

10€

Crafters Wild ForestErbaceo - balsamico - verde
Distilled - Estonia

10€

ClandestinoAromatico - intenso - complesso
Compound Gin - Italia

10€

Gin PrimoSapido - erbaceo - persistente
Distilled Gin - Italia

10€

Dibaldo - Ag 107,86 Argentosecco - balsamico - fresco
Dry gin - IT

10€

G'vine Nouaison reservematurazione in botti
ex cognac legnoso - rinfrescante
Distilled - FR

11€

Dibaldo Paracelsomediterraneo - floreale - profumato
Distilled - IT

12€

Dibaldo Nostradamusmediterraneo - orientale - profumato
Distilled - IT

12€

Dibaldo - 'AU 79 Oro'zafferano - intenso - persistente
Dry gin - IT

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, stracciatella
e pomodorini secchi.

9 €

**Trilogia di crackers**

con humus di ceci alla paprika,
verdurine scottate e limone.

6 €

**Tacos**

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 battuta di manzo

**Tartellette (3 pezzi)**

Anatra e chutney al mango piccante
Ratatouille di verdure
Crema di yogurt greco, erbe aromatiche,
salmone e avocado


8 €

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 €



Tartare di gambero rosa 10 €
Dressing di mayonese e timo al limone,
olio al prezzemolo
Servito con cestino di pane Demetra
- forno di paese Longiano

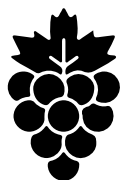
DESSERT



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

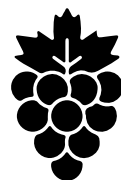
 = Variazioni Vegetariane

Coperto 1,50 €



VINI

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



PROPOSTE AL CALICE

BOLLE E BIANCHI

Brut Trento DOC "Salisa" € 7
VILLA CORNIOLE Chardonnay 100%

Pinot Grigio Ramato € 6
VILLA CORNIOLE Pinot Grigio 100%

ROSSI

Sangiovese Sup. "Tre Rocche" € 6
NICOLUCCI Sangiovese 100%

Morellino di Scansano € 6
CANTINA 8380 Sangiovese 100%

BOLLICINE

Prosecco DOC Extra Dry € 19
CASALFORTE Glera, blend di altre uve

"IRIDIUM" Metodo Classico Brut € 29
CANTINA DI VICO BARONE Pinot 100%

"IRIDIUM" Metodo Classico Pas Dosé € 29
CANTINA DI VICO BARONE Pinot 100%

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

"Salisa" Zero Trento Doc € 39
VILLA CORNIOLE Chardonnay 100%

"Salisa" Rosé Extra Brut Millesimato € 39
VILLA CORNIOLE Pinot Nero e Chardonnay

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[^] Concorso Internazionale

Pinot Grigio Ramato ————— € 24
VILLA CORNIOLE Pinot Grigio 100%

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

Nebbiolo d'Alba DOC ————— € 33
CASCINE DRAGO
 Nebbiolo 100%

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'abbotto del malto e l'erba 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.

