

Signatures list Summer '22

*I drink sono storie
e le storie sono bei momenti*

BONAÛRIO (BUON AUSPICIO)

Distillato analcolico **Seedlip Citrus**, Succo di mela verde, Succo di limes, Ginger beer.

Analcolico

Fresco, citrico

8€

AMMUINA (FRACASSO)

Limonata di limes homemade, Succo di Melograno, Gocce di bitters all'arancia.

Analcolico

Limonoso, leggermente amaro

8€

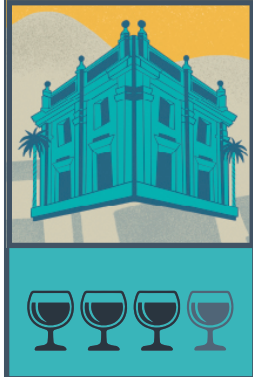
'NZIRIA (CAPRICCIO)

Sciropo al tamarindo, Succo di passion fruit, float di caffè.

Analcolico

Esotico, acidulo, leggermente tostato

8€



CAPODIMONTE

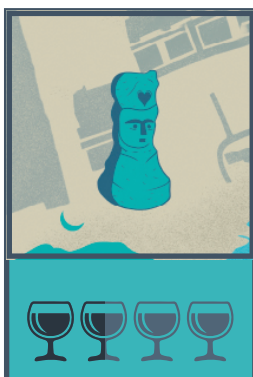
Rum **Havana 3**, Rum **Mayers**, Rum **Clement Blue**, Purea di Mango, Sciropo al Cantalupo, Tintura alla Salvia homemade.

Un posto immerso nella natura che ha dato via a una speciale tradizione di ceramiche e maioliche dipinte e colorate.

Tiki

Esotico, dolce

10€



PIAZZA BELLINI

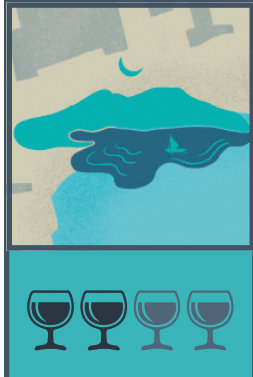
Aperol, Bitter analcolico **Monin**, Prosecco; servito con una granita al limone amaro homemade.

Diciamo la verità: la movida Bellinese è ricca di bevitori audaci che adorano mischiare alcol di diversa tipologia. E se bevessi uno spritz che racchiudesse tutto?

Spritz

Amaro, fresco

9€



MERGELLINA

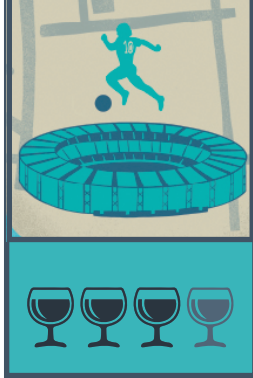
Cachaça **Sagatiba**, Shrub alle pesche gialle homemade, Latte di cocco, Succo di lime; fettina di platano fritto.

Una leggenda vuole che il nome di questo quartiere derivi dai residui di tufo che, venendo imbarcato al porto, colorava di giallo le sue acque con le proprie polveri.

Batida

Esotico, acetico

10€



STADIO MARADONA

Vodka all'arancia **Stolichnaya**, Grappa **Ceschia**, Sciropo all'ananas, Succo di limone; servito con una mignon di Caffè Borghetti.

Chi è stato allo Stadio Maradona conosce il rituale del bere del Caffè Borghetti durante l'attesa per l'entrata.

Cobbler

Dolce, finale amaro

10€

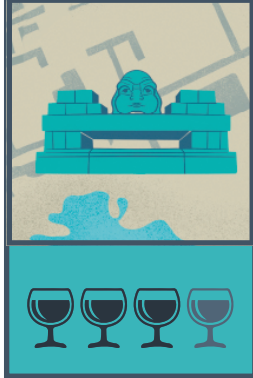
AGUA DE VALENCIA X4P

Sharing cocktail per 4 persone: Prosecco, Succo d'arancia, Gin, Vodka, Liquore **Galliano**.

Sharing drink

Fresco, finale dolce, agrumato

36€



NAPOLI SOTTERRANEA

Scotch **The Glenlivet 12y**, Liquore Calabro, Cognac **Remy Martel** VSOP aromatizzato ai funghi porcini, Vermouth **Carpano**, Vodka **Wyborowa** aromatizzata ai Licheni, bitters.

Napoli Sotterranea è una lunga galleria che scorre sotto la superficie della città; un luogo buio e ricco di segreti e sapori insoliti.

Vieux Carré

Secco

11€



IPOGEI

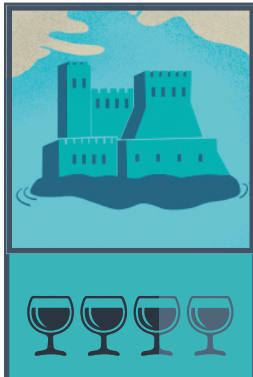
Mastika **Roots**, Vermouth **Yzaguirre** dry, Soda alle fragole, Succo di arancia, Syrup di lime, Vodka **Wyborowa**.

Cultura e storia in un unico punto. Le prime colonie romane in Italia, e in questa zona si possono osservare i resti più antichi.

Collins, low alcol

Fresco

10€



CASTEL DELL'OVO

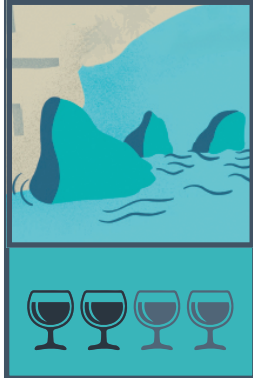
Mezcal **Del Maguey Vida**, Falernum, Sciropo al miele, Succo di arancia, Succo di lime; Olio di semi di sesamo.

Una leggenda dice che il castello di un uovo si trova in una stanza murata; la cui schiusa coinciderebbe con la fine della città.

Sour

Speziato

11€



CAPRI

Scotch **The Glenlivet 12y** aromatizzato al cioccolato fondente, Liqueur alla Mandorla, Miele, Latte di cocco, Succo di arancia, Succo di lime; Vodka **Wyborowa**.

Sauro D'Amico, famoso per il suo aperitivo per i suoi limoni, ha dato vita alla Torta Caprese, un dolce a base di mandrole e cioccolato?

Dessert drink

Dolce

11€

www.cisternabistrot.it
Via Cisterna dell'Olio 6A
Napoli (80134)

+39 081.18590609
+39 334.6595339
@cisterna.bistrot

