

DRINKLIST

2025


IL SAL8

DALLA NATURA

**UNA PICCOLA GUIDA BOTANICA PER AIUTARCI A
COMPRENDERE LA NATURA CHE CI CIRCONDA**

UNA PASSEGGIATA NEL NOSTRO GIARDINO EDIBILE

Un viaggio botanico che passo passo diventa drink

In queste pagine vi invitiamo ad esplorare il nostro giardino edibile con tutti i vostri sensi. Esaltare l'ecosistema che ci sostiene è un gesto di gratitudine e consapevolezza.

Consapevolezza nell'uso di piante commestibili all'interno del giardino edibile per arricchire e promuovere la biodiversità, la riduzione della necessità di irrigazione e di fertilizzanti, e il supporto agli insetti impollinatori e alla fauna locale.

Inoltre, il parco, fornisce grazie alle sue piante una fonte preziosa di cibo e rifugio per gli animali migratori, come uccelli e farfalle, durante le loro rotte.

In molte culture, soprattutto quelle tradizionali, le piante selvatiche sono sempre state parte integrante della dieta quotidiana, fornendo una fonte preziosa di nutrienti, vitamine e minerali, si parla, infatti, di necessità di conoscenza della pianta per la nostra sopravvivenza, la fitoalimurgia.

Oltre a nutrire il corpo, il nostri ecosistemi nutrono anche l'anima, offrendo momenti di tranquillità e contemplazione, immergetevi nella bellezza dei colori, dei profumi e dei suoni della natura.

BORRAGINE

La **borragine** (*Borago officinalis* L.) è una pianta erbacea annuale della famiglia delle Boraginaceae.

Il nome deriva dal latino *borra* (tessuto di lana ruvida), per la peluria che ricopre le foglie. Altri lo fanno derivare dall'arabo *abu araq* (=padre del sudore), attraverso il latino medievale *borrago*, forse per le proprietà sudorifere della pianta.

Dettaglio del fiore di *Borago Officinalis*

È una pianta erbacea annuale, che può raggiungere l'altezza di 60 cm.



MISCELAZIONE

Ingredienti

- Cordial di Borragine
- Din's Rock Salt

Gusto

SOUR

Nota

FRUTTATA

Passi

156

Costo

12€

LIMONE

Il limone (*Citrus × limon* (L.) Osbeck, 1765) è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle Rutaceae. Il nome comune limone si può riferire tanto alla pianta quanto al suo frutto.

I limoni sono stati introdotti in Europa nel XIII secolo, inizialmente in Sicilia e in Spagna, e dalla seconda metà del XIV secolo anche in Germania.

Wilhelmina Jashemski ritiene, tuttavia, che i limoni fossero già coltivati nell'Impero Romano.



MISCELAZIONE

Ingredienti

- Cordial di Limoni Fermentati
- Picaflor Mezcal

Gusto
SOUR

Nota
AGRUMATA

Passi
384

Costo
12€

GIARDINIERA

La giardiniera, anche detta giardiniera campagnola e antipasto piemontese, è un composto di ortaggi spezzettati, lessati in acqua ed aceto e utilizzati come contorno, guarnitura o componente di altri piatti

Gli ortaggi generalmente utilizzati per preparare la giardiniera sono: carote, sedani, l'infiorescenza di cavolfiori, cipolline, peperoni e cetriolini. Le quantità e tipologia dei vari ortaggi nel composto sono da dosare secondo i gusti del consumatore. Nella giardiniera tradizionale sono sempre presenti le carote, i cavolfiori e i sedano



MISCELAZIONE

Ingredienti

- Wyborowa Vodka infusa con la Giardiniera dell'Orto

Gusto
SECCO

Nota
ACIDULA

Passi
483

Costo
10€

SALVIA SCLAREA

Il nome generico (Salvia) deriva dal latino "salvus" (= salvare, sicuro, bene, sano) un nome antico per questo gruppo di piante dalle presunte proprietà medicinali.^{[2][3][4]} L'epiteto specifico (sclarea = chiaro) deriva dal latino medievale, già usato per questa pianta.

Il nome scientifico della specie è stato definito da Linneo (1707 - 1778), conosciuto anche come Carl von Linné, biologo e scrittore svedese considerato il padre della moderna classificazione scientifica degli organismi viventi, nella pubblicazione "Species Plantarum - 1: 27. 1753"^[6] del 1753.



MISCELAZIONE

Ingredienti

- Pesto di Salvia Scalrea
- Altos Tequila

Gusto

ERBACEO

Nota

SAPIDA

Passi

187

Costo

12€

MELANGOLO

L'arancio amaro (*Citrus × aurantium* L.), detto anche melàngolo oppure cedrangolo/cetrangolo, è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle Rutacee^[3].

È un ibrido derivante dall'incrocio tra pomelo e mandarino, originario del sud-est asiatico ma che da secoli cresce come specie autonoma e si propaga per innesto e talea anche in ambiente mediterraneo e in Sud America.

Molte varietà di arancio amaro sono utilizzate per l'estrazione dell'olio essenziale usatissimo dall'industria profumiera e come additivo aromatizzante. Vanta inoltre proprietà medicinali.



MISCELAZIONE

Ingredienti

- Cordial Di Melangolo Grigliato
- Bitter's Tuscany
- Soda

Gusto

BITTER

Nota

AFFUMICATA

Passi

378

Costo

12€

FINOCCHIO SELVATICO

Il finocchio (Foeniculum vulgare Mill., 1768) è una pianta erbacea mediterranea della famiglia delle Apiaceae (Ombrellifere).^[1] Conosciuto fin dall'antichità per le sue proprietà aromatiche, la sua coltivazione orticola sembra che risalga al XVI secolo.

Il finocchio è ampiamente coltivato negli orti per la produzione del grumolo, una struttura compatta costituita dall'insieme delle guaine fogliari, che si presentano di colore biancastro, carnose, strettamente appressate le une alle altre attorno a un brevissimo fusto conico, direttamente a livello del terreno.



MISCELAZIONE

Ingredienti

- Cordial di Finocchio Selvatico Fermentato
- Bulleit Bourbon Whiskey
- Soda

Gusto

SOUR

Nota

SAPIDA

Passi

179

Costo

12€

CALENDULA

Calendula L., 1753 è un genere di piante angiosperme dicotiledoni della famiglia delle Asteraceae (sottofamiglia Asteroideae).

Etimologia Il nome del genere deriva dal latino Calendae, parola con la quale i Romani indicavano il primo giorno del mese, dato che fiorisce in continuazione più o meno durante tutta l'estate.[3]

Il nome scientifico del genere è stato definito dal botanico Carl Linnaeus (o Linneo) (1707-1778) nella pubblicazione "Species Plantarum" (Sp. Pl. 2: 921) del 1753.



MISCELAZIONE

Ingredienti

- Calendula
- Santero Rum

Gusto
FLOREALE

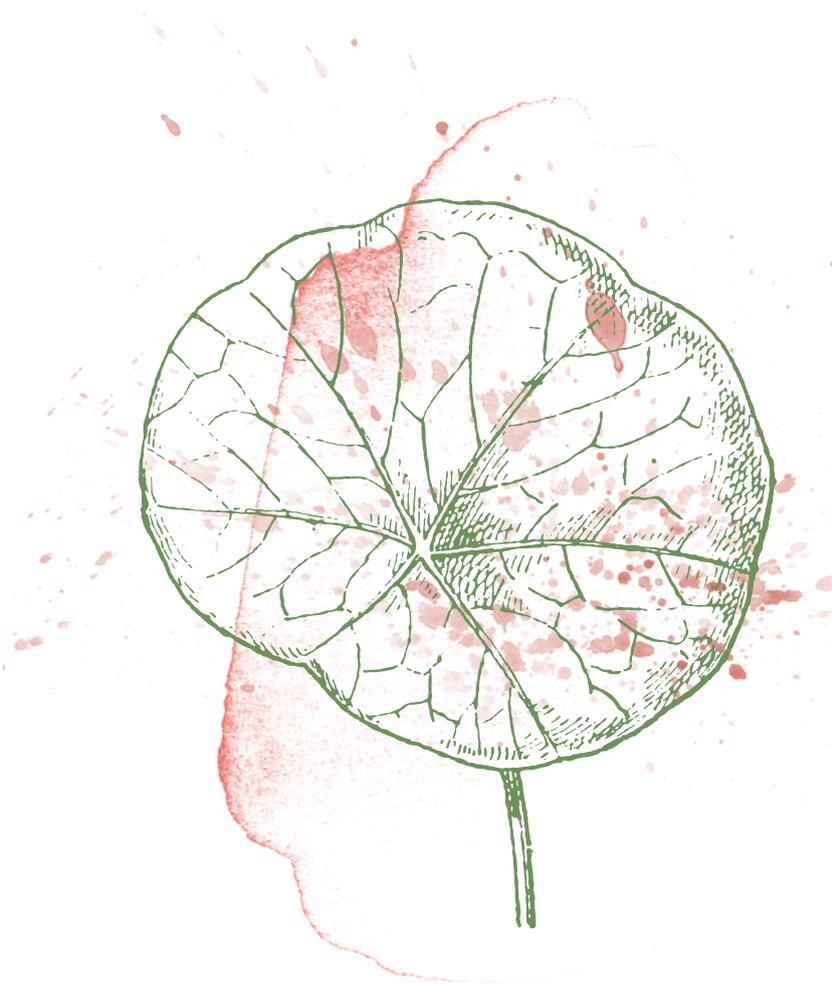
Nota
ERBACEA

Passi
204

Costo
10€

NEGRONI BOTANICO

Si dice che la vite compaia per la prima volta oltre 200 milioni di anni fa in varie zone del pianeta. I fossili più antichi del genere delle "Ampelidee" sono infatti stati ritrovati nel Caucaso ed hanno una datazione compatibile con questa teoria. In ogni caso, vari fossili testimoniano la presenza della vite nelle zone europee dov'è attualmente coltivata da almeno un milione di anni. Circa 5.000 anni fa, nell'era conosciuta come Neolitico l'uomo diviene stanziale ed inizia a lavorare il terreno e a selezionare le varie specie atte alla coltivazione, tra cui la *Vitis Vinifera Silvestris*.



MISCELAZIONE

Ingredienti

- Tanqueray Gin
- Campari Bitter
- Carpano Classico Vermouth
- Nasturzio

Gusto
BITTER

Nota
PICCANTE

Passi
146

Costo
12€

DRINKLIST
2025


IL SAL8

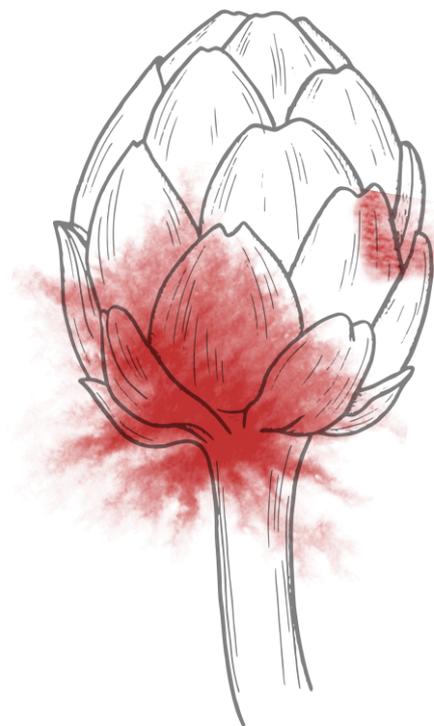
**FUORI
DALL'ORTO**

LA PUNTA

Questo cocktail artigianale unisce il fumoso Picaflor Mezcal, l'amaro Campari Bitter, il ricco Carpano Classico Vermouth e il complesso Cynar 70.

Rappresenta un'armonia di sapori terrosi, amari e dolci, con note di erbe e spezie. L'equilibrio tra gli ingredienti crea un'esperienza avvincente e sofisticata.

La Punta è una nostra rivisitazione di un cocktail creato da "La Punta Expedio de Agave", un'agaveria nel cuore di Trastevere (Roma), un omaggio a Cristian e al suo splendido Staff.



MISCELAZIONE

Ingredienti

- Picaflor Mezcal
- Campari Bitter
- Carpano Classico Vermouth
- Cynar 70

Gusto
AMARO

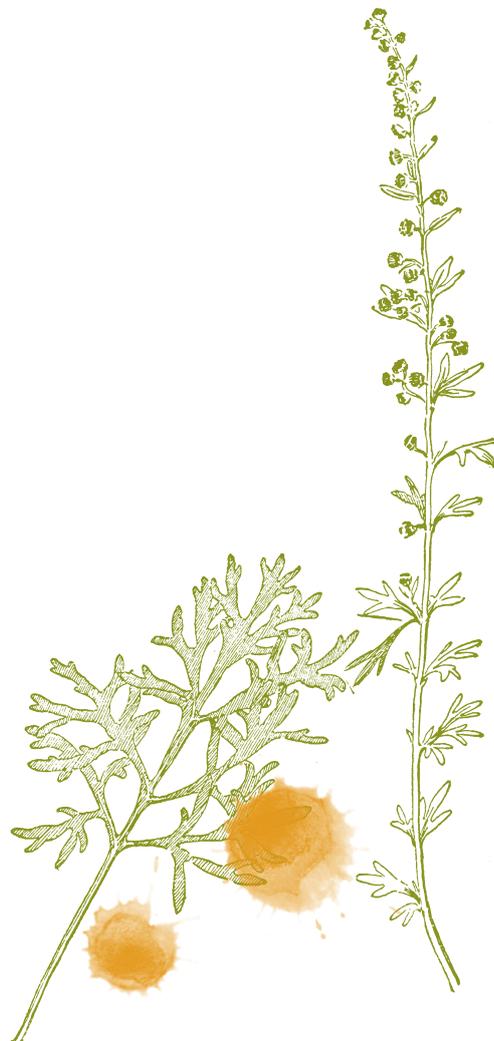
Nota
VEGETALE

Passi
∞

Costo
12€

THE LION'S FIRE

Esperienza unica che mescola tradizione e innovazione. Lagavulin 12 Anni Special Release 2023 è un whisky Single Malt che si ispira alla cultura azteca e messicana. Questo whisky viene infatti invecchiato per 12 anni in botti ex-bourbon e affinato in botti di tequila Don Julio Añejo, per poi essere imbottigliato a grado pieno, si sposa con il profilo dolce e amaro del vermouth e il tocco fresco dell'Assenzio e dello Skinos Mastiha. Il risultato è un cocktail complesso con note affumicate, erbacee e speziate.



MISCELAZIONE

Ingredienti

- Lagavulin 12 Special Release 2023
- Carpano Classico Vermouth
- Skinos Mastiha
- Assenzio

Gusto

ERBACEO

Nota

AFFUMICATA

Passi

∞

Costo

35€

COCKTAIL ANALCOLICO

Tutti i cocktail
con i nostri
homemade possono
essere preparati
anche in versione
analcolica

Costo

8€

