

LES COCKTAILS QU'ON MÉRITE



Dans les établissements aux styles uniques **DEI SAPORI**, Lorenzo **chef barman et mixologue passionné**, vous fait entrer dans son univers. Découvrez la **carte de cocktails** créations uniques, cocktails classiques ainsi qu'une variété d'alcools originaux !



www.dei-sapori.com

COCKTAILS

CRÉATIONS ORIGINALES



GUCCI FRAISE

14€

Quand le rhum Mafana se la joue tagada, danse avec la Batida coco, le piment ajoute du piquant, et la fraise ? C'est le défilé glamour en une gorgée !

14€

CASH COCO

Un gang de saveurs avec le rhum gold spiced en chef de bande, suivi du Merveilleux Falernum, de la liqueur cerise griotte rebelle, du Batida coco facétieux, et du jus d'ananas, complice de ce cocktail de brigands délicieusement espiègle !



Z

14€

Ce cocktail déchaîne l'énergie avec de la vodka infusée à la framboise bleue, un coup de peps du bleu curaçao, une touche acidulée du jus de citron jaune, et une note sucrée du sirop d'ananas rôti limonade. Un tourbillon de saveurs qui vous transporte vers l'inattendu.

13€

NOCCIOLA MESSICANA

Marie Bourbon et Tequila, tandis que le Vermouth rouge infusé à la noisette « date » avec un sirop façon crème brûlée. Un tourbillon de saveurs qui vous transporte directement sous le soleil du Mexique.



TARTUFO ALLA LAVENDA

14€

Un rhum qui a fait des câlins au chocolat, s'est perdu dans un champ de lavande, a rencontré une truffe mystérieuse et a fini par danser avec une vanille espiègle. Le tout arrosé d'un peu de ginger ale pour pimenter la fête !



CARJACK CHIRAC 2.0

13€

Cognac, merveilleux Falernum, citron vert, Hypnotiq, orgeat et bitter orange – une combinaison plus sophistiquée que la garde-robe de Chirac, mais avec autant de panache. Un cocktail qui donne un coup de jeune à la politique des saveurs !



14€

PANTANERA NERA

Deviens toi aussi le roi du Wakanda, enfile ton masque couleur vodka black infusé à la mure, pimente tes pouvoirs grâce au sirop de poivre blanc de Penja infusé à la passion. Fais appel au bitter ton acolyte amer, et ton complice acidulé d'orange sanguine. Le pétillant du prosecco te fera rugir comme Black Panther.



TOMATO BACON

14€

Une aventure culinaire audacieuse avec une infusion maison de vodka au bacon cuit dans la sauce barbecue, jus de tomate, citron, tabasco fumé, sauce Worcestershire, sel de céleri et une touche de pesto vert. Un cocktail qui réveille les papilles avec un twist inattendu !



13€

BOULE DE NEIGE

C'est comme si le gin infusé au yuzu se lançait dans une bataille de boules de neige avec le jus de citron, tandis que la crème de lait de coco maison prépare des bonhommes de neige. Le sirop simple maison est le chef d'orchestre de ce joyeux désordre, et la crème de cerise apporte la touche finale, tout en laissant un parfum de rose pour que tout le monde s'en souvienne !



Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS