



**LA VETTA**  
OSTERIA 

**COCKTAIL**

**Sottonocino**

Campari bitter, Sottonocino Vermuth, Ginger beer

(Amaro, dolce, citrico )

€ 9,00

**Le erbe del Pollaio**

Tiquira, 13 erbe, Camomilla e cannella, limone,  
peperoncino e Basilico)

(Affumicato, dolce, speziato)

€ 9,00

**Limoncello Rosè**

Limoncello. Liquore di ibisco, Aspro spumante, Bitter  
all' Arancio e Salvia.

(Equilibrio tra acidita e agrumato)

€ 9,00



**LA VETTA**  
OSTERIA 

**COCKTAIL**

**Gin Tonic**

Hendrick's, Del Professore, Nordés, Mare, Cubical,  
Etsu, Macaronesian

€ 9,00

**Scherzo dell' Ada  
(Analcolico)**

Shrub all' ananas, Ginger beer, Menta.

(Equilibrio tra dolcezza e acidità)

€ 9,00



**LA VETTA**  
OSTERIA 

**VINI AL CALICE**

**Bollicine**

Franciacorta Vezzoli Nefertiti Dizeta

(Millesimato extra brut, Secco e Fruttato)

€ 8,00

**Vino Bianco**

Gariete Tenuta Folesano Albana

(Sapido, Minerale, Profumo di fiori di tiglio)

€ 5,00

Saint Clair Sauvignon Blanc

(Sentori di frutta tropicale, Fresco con buona acidità)

€ 8,00

**Vini Rossi**

Weger Lagrein 2019

(Tannini lievi, frutti di bosco,)

€ 5,00

Villa Patrizia Merlot 2018

(Corposo, Note di frutta rossa e spezie )

€ 8,00



**LA VETTA**  
OSTERIA 

***PER CONCLUDERE***

Vermouth Numero Uno Raina	€ 5,00
Amaro Savorini	€ 5,00
Grappa Barricata Savorini	€ 5,00
Grappa Barricata (Rime Craft Distillers)	€ 5,00
Grappa Bianca (Rime Craft Distillers)	€ 5,00
Porto	€ 5,00
Whisky (Lagavulin 8, Caol Ila 12, Laphroaig 10)	€ 6,00
Rum (J. Bally agricole, Diplomatico)	€ 5,00
Rum Zacapa 23	€ 8,00