



TERMINUS

CAFÉ

VISUAL ARTS LA SPEZIA



Il secondo capitolo della nostra storia è dedicato alle arti visive della nostra città. Abbiamo voluto omaggiare, attraverso questo menù, alcuni esponenti del panorama artistico spezzino. In queste pagine troverete raffigurate le immagini delle loro opere per ciascuna delle quali abbiamo creato un cocktail che potesse idealmente rappresentare un ponte fra la nostra percezione del gusto e le impressioni ispirateci dalle opere. Il risultato è la commistione di due influssi creativi che convergono in un sapore.

Vi auguriamo una piacevole esperienza.

Tutti i confort - Cucina di prim'ordine
Acqua corrente in tutte le stanze

Lato Via Genova



Autorimessa e officina attigue

Lato Stazione Ferroviaria



 *Albergo Ristorante*
Commercio & Touring
Via Genova 16 LA SPEZIA

CORNER SOUL

Presents



THE
**PEA
EWS
ES**

GUEST:

**THE
BROKEN
DOLLS**

SABATO 1 MARZO

E20 UNDERGROUND

MONTECCHIO MAGGIORE VICENZA

You Still Don't Know Me



La tigre pugile di Hervé ce la siamo immaginata a sorseggiare una Canchanchara, bevanda di origini Cubane che si narra desse forza e vigore ai combattenti della guerra di indipendenza. Nella nostra rivisitazione troverete una **Cachaca aromatizzata al timo, “Honey mix” all’estratto d’ananas, sciroppo di mango e peperoncino, succo di lime e pompelmo.** Un sorso di Havana in città.

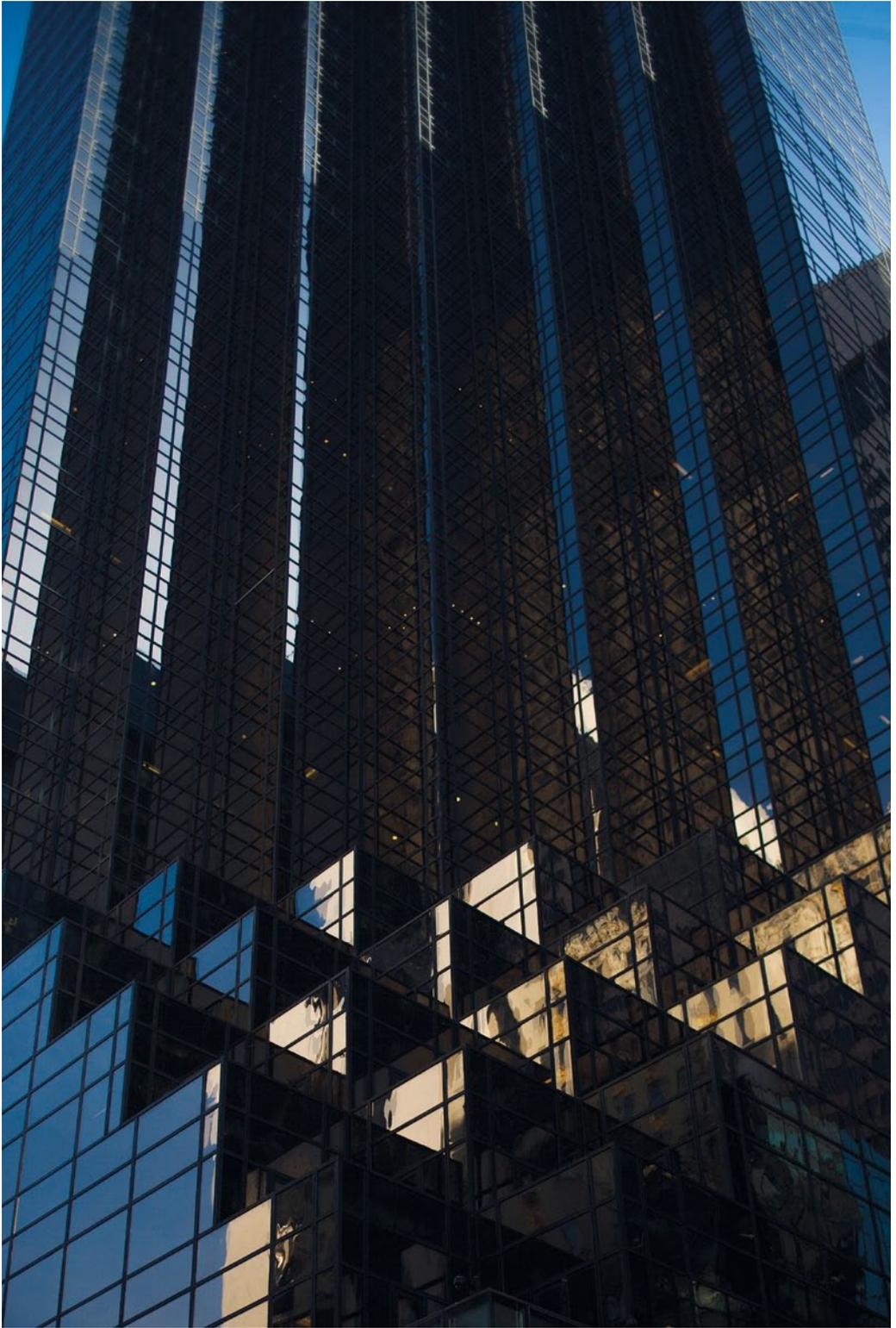
Hervé Peroncini realizza i primi manifesti a metà anni '90 per promuovere i concerti della sua band “The Peaweeps”. La necessità si trasforma presto in passione e lo porta a sviluppare uno stile grafico distintivo. Nell’ultimo decennio ha realizzato numerose copertine di dischi e poster di concerti per band ed etichette discografiche internazionali. L’immagine scelta dall’artista per il nostro menù è stata realizzata per un live poster e successivamente utilizzata anche per la raccolta “20 years and you still don’t know me”, prodotta in occasione del ventennale della nascita della sua band.



.....

€ 10

Possibili allergeni: 12



NY



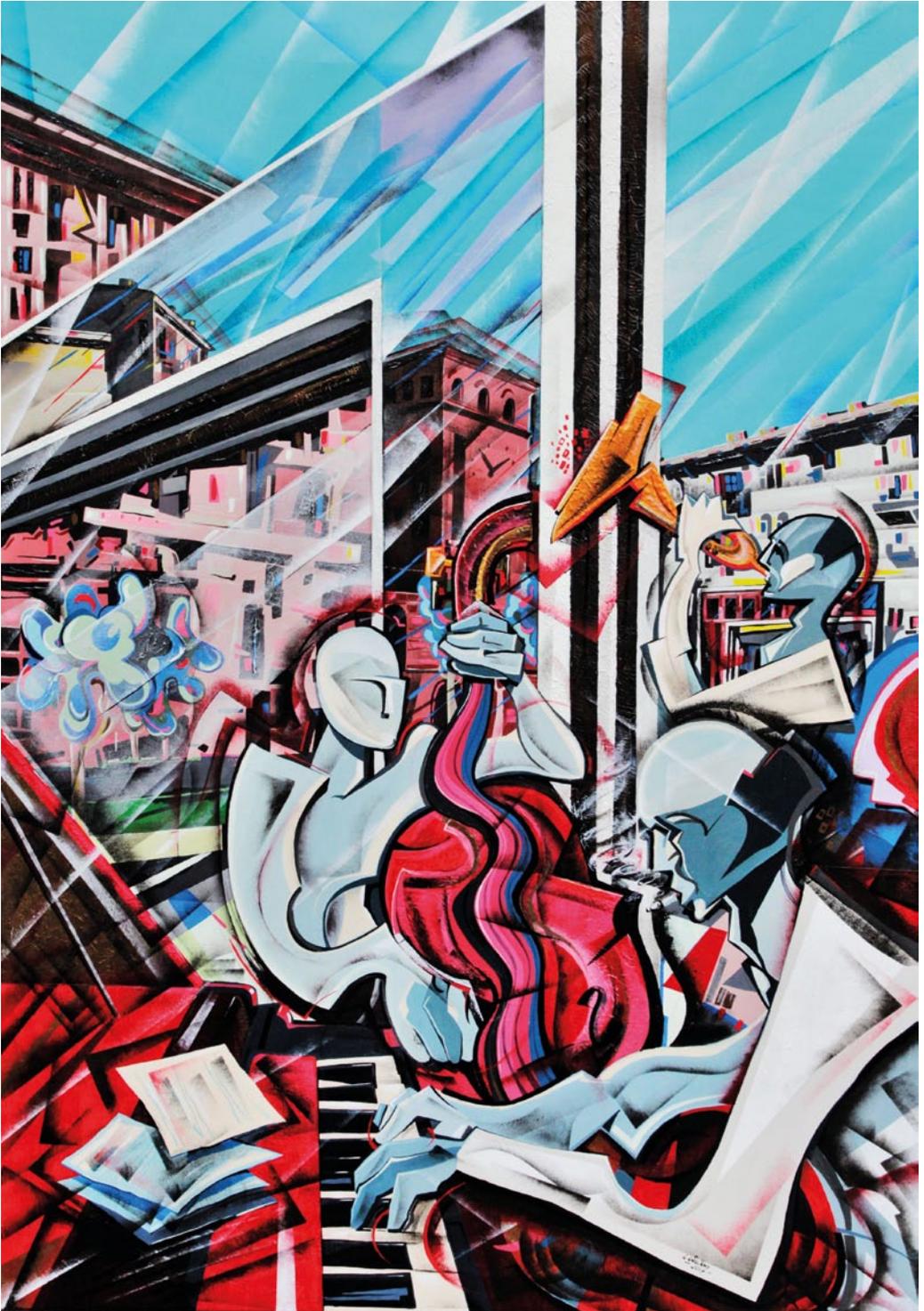
Questo scatto in cui Giordano Benacci cattura le geometrie e gli intriganti giochi di luce di un grattacielo di New York ci ha rievocato le precisioni aromatiche nitide di un Cocktail Martini. Quello che assaggerete però è a base di **Rum aromatizzato al tartufo**, completato con un **Marsala Superiore riserva dai sentori di datteri**. Trasparente e senza compromessi, come Haiti, ma con un tocco di italianità.

Giordano Benacci intraprende la strada della fotografia professionale dopo essersi diplomato alla nota accademia fotografica John Kaverdash di Milano, dedicandosi prima alla moda, poi al ritratto ed ultimamente all'interior design. Lo scatto presente nel menù ritrae uno scorcio di New York colto e calibrato con sapienza geometrica: un mosaico, un gioco enigmistico dove, a tratti, è difficile stabilire cosa sia vero e cosa solo un riflesso. Scatti in cui spicca la capacità di cogliere ciò che avviene in una frazione di secondo irripetibile, come quello di un sorso del nostro "NY".



.....
€ 12

Possibili allergeni: 12



Riflessi Futuristi



I colori e le inclinazioni futuriste di questa pittrice le abbiamo riportate in un Bellini, cocktail peraltro nato in onore di un artista (il pittore Giovanni Bellini) all'Harry's Bar di Venezia. La nostra rivisitazione, altrettanto colorata e futurista, è composta da un **fermentato di pesca**, accompagnato da un **Vermentino** del nostro territorio e un'**aria ai lamponi**: un occhio alla tradizione e un assaggio di innovazione.

Gloria Giuliano dal 1982 si dedica completamente alla pittura adottando una forte impronta Futurista. In questa tela l'artista esprime una rappresentazione colorata ed estrosa di Piazza Verdi, famosa piazza cittadina che è solitamente luogo di ritrovo di giovani ed eventi musicali. Ne fornisce una visione geometrica, dinamica e visionaria attraverso una varia gamma di colori modulata armoniosamente sulla tela: figurativa ed eccentrica, mai scontata ed indipendente, lo stesso spirito che ha mosso la nostra ricerca.



.....
€ 10

Possibili allergeni: 12



La Temperanza



Per questo artista e per il suo stile caratterizzato da un forte rigore scientifico abbiamo pensato ad un drink dal marcato equilibrio gustativo, la nostra personale rivisitazione del French 75, un cocktail comparso per la prima volta nel 1930 nel Savoy cocktail book di Harry Craddock a Londra. Una **Tequila ai capperi**, **sciropo “home made” di Vino Rosé** delle Cinque Terre, **aceto di riso**, **Prosecco** e per finire un **Bitter ai fiori di Sechuan**. Un dissetante viaggio a km 0 dai toni esotici.

Matteo Arfanotti è un'artista poliedrico che ha coniugato gli studi in architettura alla pittura in una costante tensione tra ispirazione artistica ed un'inesauribile sete di sperimentazione. L'opera presente nel menù raffigura la temperanza ed è tratta da una serie sui 22 arcani maggiori dei tarocchi. La temperanza nei tarocchi indica la necessità di un periodo di riconciliazione e di rigenerazione per raggiungere il giusto equilibrio fra sentimento e ragione: il nostro equilibrio lo abbiamo messo nel bicchiere!



.....
€ 12

Possibili allergeni: 12



Rems



In onore del graffitismo espresso da Davide Sanguinetti e all'importanza che ha rivestito la sua "Crew" nella crescita di questo artista, abbiamo realizzato un Milk Punch: drink consumati dalle "crew" di marinai inglesi durante le lunghe traversate oceaniche. La nostra visione di punch è una commistione di più elementi: un **blend di Rum giamaicani infusi all'Earl Gray**, **sciroppo di cannella**, **latte di mandorla**, **succo di lime** ed un **Bitter alla galanga**. Una piacevole navigazione su mari calmi e dissetanti.

Davide Sanguinetti, in arte "Remsick", cresce e sviluppa la sua passione per questa espressione artistica seguendo il mondo street e hip-hop della città, elaborando il proprio stile in accordo con quello che era il movimento dei graffiti in Europa. Per questo giovane artista i muri sono percepiti come tele dove trasmutare le sue visioni in realtà, dove concretizzare un'esigenza espressiva attraverso uno spazio fisico e comune. Questa metamorfosi avviene attraverso una ricerca sulle forme che assumono le lettere che compongono il suo pseudonimo, cangianti come il sentire che ispira i suoi graffiti ed il nostro Milk Punch.



.....
€ 12

Possibili allergeni: 8



Rivierasco



Quest'uomo di provincia plasmato dalla nevrosi della società contemporanea lo immaginiamo in un bar di una grande metropoli a bere uno dei più grandi tra i classici aperitivi italiani, un Americano, drink di tendenza nelle grandi città e simbolo del boom economico. Il nostro è realizzato con una **tintura all'alloro**, un **"blend" di Vermut italiani e Bitter** ed infine un **'acqua infusa con pimento e pepe nero**: la metamorfosi di un americano in Liguria.

Paolo Bianchi è un giovane pittore spezzino che rivolge la sua attenzione alla condizione dell'uomo ordinario, lavoratore e fruitore della società contemporanea. "Rivierasco" fa parte della serie "ibridi" in cui è protagonista la condizione di nevrosi dell'uomo di provincia che indissolubilmente attaccato al proprio habitat non riesce ad esprimere il proprio io e si lascia plasmare dall'ambiente circostante innescando un processo di metamorfosi che ne muta le sembianze umane in quelle di un volatile senza ali, becco e contento.

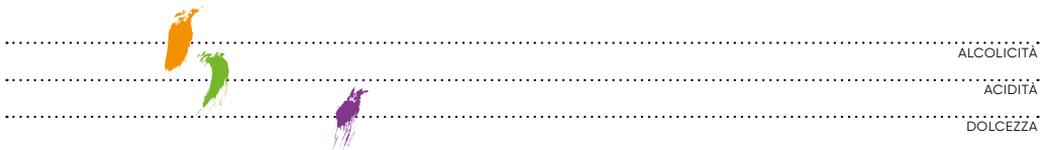


.....
€ 12

Possibili allergeni: 12



Oniwakamaru



Per questo artista e per la sua opera profondamente legata alla cultura nipponica non potevamo che onorare il Giappone e il suo distillato più famoso, il Sakè. Abbiamo così creato la nostra personalissima versione del John Collins, cocktail fresco, leggermente frizzante e di facile beva nato verso metà del 1800 per i gentiluomini londinesi. Abbiamo utilizzato un **Sakè** ottenuto da una lenta fermentazione, caratterizzato da forti richiami di yogurt e ciliegie mature, un **Liquore aromatizzato al mandarino** anch'esso a base sakè, il "**Mirin**" ovvero un elemento culinario della cucina giapponese, **salsa di soia** e **tè verde**. Il Giappone non è mai stato più vicino.

Enrico Nicolai è un tatuatore che dopo anni di ricerca e studio sui libri, ha intrapreso, nel 2001, un viaggio a Yokohama con l'obiettivo di conoscere uno dei più grandi maestri dello stile e della pratica del tatuaggio a mano "tebori": mr. Yoshihito Nakano, Horiyoshi III. Dopo un ulteriore viaggio nel 2009 viene nominato HORIEN (HORI-tatuatore; EN-cerchio e moneta) che diventerà il suo nome d'arte, continuando a lavorare nel rispetto della tradizione. Nel tatuaggio viene raffigurato Oniwakamaru, giovane monaco guerriero benkei, il quale si narra dimostrasse già da bambino un'incredibile forza. È rappresentato mentre uccide una gigantesca carpa che terrorizzava gli abitanti del villaggio nei pressi del tempio.



.....

€ 10

Possibili allergeni: 6



Boogie



La danza dei vivaci “homini” di Pietro Bellani, ce la siamo immaginata a New Orleans. La città del Ramos Gin Fizz che la leggenda vuole dovesse essere shakerato per ben 12 minuti per ottenere la consistenza soffice e vellutata che lo caratterizza. La nostra versione è composta da **Gin, Liquore di more e lamponi, panna vegetale e soda alla ciliegia**. Più strati di cangianti e soffici percezioni, proprio come i quadri di Bellani.

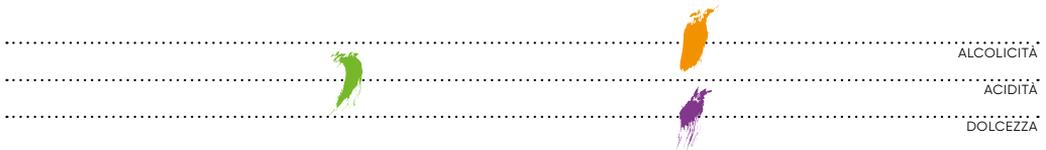
Pietro Bellani dipana la sua attività artistica su più versanti, ma è la pittura a rappresentare il suo tratto più distintivo. Il dipinto è tratto dalla serie “Boogie” che richiama una danza simbolica dove i suoi famosi “homini”, persone qualunque, icone del genere umano, abitano i quadri. Uomini in movimento, affannati, alla ricerca di qualcosa, mossi dal desiderio di conoscere ed esplorare che prendono per mano l'osservatore conducendolo nell'immaginario dell'autore, come fossero un minimo comune denominatore di umanità fra chi crea e chi osserva.



€ 12

Possibili allergeni: 7

La macchina fabbrica Negroni



Per questa trasognante rappresentazione del processo creativo di un cocktail di Francesco Musante abbiamo creato una rivisitazione di un Boulevardier, cocktail nato nel 1930 come variante al Negroni. Fu il conte Camillo Negroni, bevitore incallito ed amante della bella vita, a creare il Negroni nel 1919 al bar Casoni di Firenze con il suo fido barman, Fosco Scarselli. Il nostro Boulevardier è composto da un **Whisky di grano, Cynar, Amaro Camatti, un Bitter alla cioccolata ed uno al legno di quercia, il tutto aromatizzato al basilico**. Come riportato nell'opera di Musante "È solo un sogno alcolico".

Francesco Musante dopo l'esperienza da incisore della prima metà degli anni '70 si dedica completamente alla pittura figurativa. Viene definito il pittore delle favole. Attorno alla metà degli anni '80 compaiono nei suoi quadri omini fantastici che sembrano usciti da una fiaba, hanno abiti in stile circense, si muovono in cieli notturni, fra colori squillanti e surreali che rimandano l'osservatore all'atmosfera sognante dell'infanzia. La sua tendenza ad accompagnare le immagini con frasi, versi poetici, testi di canzoni, risale all'influenza della Pop Art degli anni '70, periodo in cui sperimenta col colore avvicinandosi all'astrattismo, come astratto ed inusuale è la nostra versione di Boulevardier.



€ 12

Possibili allergeni: 12



Matisse



Questo cocktail analcolico è composto da **Memento**, bevanda analcolica per la cui produzione ogni ingrediente viene distillato singolarmente ottenendo un variegato profilo olfattivo che racconta di rosa, rosmarino ed erbe officinali, su uno sfondo di agrumi, a cui aggiungiamo **succo di cranberry**, **sciroppo di zucchero “home made”** e una **soda al mandarino e bergamotto**. Per i palati curiosi e alla ricerca di un momento dissetante e variegato di fiori, frutta ed erbe.



.....

€ 8

Cezanne



La nostra seconda proposta analcolica è composta da **Apojuice**, infuso analcolico di foglie di alloro dalle note balsamiche ed erbacee a cui abbiamo accostato un **estratto di ananas**, **succo di lime** e l'intramontabile **cedrata Tassoni**. Richiami freschi e tannici, mediterraneo e mar dei caraibi, è questo che troverete in questo cocktail.



.....
€ 8



Bamboo

pre proibizionismo



Questo cocktail rappresenta uno degli ultimi esempi di “wine cocktail”, molto in voga ad inizio ‘900. Fu sorprendentemente inventato in Giappone, dove è tuttora preparato presso l’Ally Bar di Tokyo prendendo ispirazione dall’Adonis, un cocktail di origine europea. È composto da **Sherry**, **Dry Vermouth** ed **Orange Bitter**. Il sapore è secco, abboccato ed agrumato, il tenore alcolico è medio.



€ 10

Possibili allergeni: 12

Spicy Fifty

dopoguerra



Il cocktail Spicy Fifty è una miscela abbastanza attuale, inventata da un mixologist italiano conosciuto in tutto il mondo, Salvatore Calabrese, chiamato “The Maestro”, tra il 2004 e il 2005. Più volte il bartender ha sostenuto che ad aver ispirato questo drink fu un piatto ideato dallo chef stellato George Vongerichten a base di chilli. È stato ideato per il Bound by Salvatore Calabrese Lounge di Las Vegas. Lo Spicy Fifty è a base di **Vodka alla vaniglia**, **Liquore ai fiori di sambuco**, **succo di lime fresco**, **sciropo al miele** e **2 dash di tintura al peperoncino**: è un cocktail dolce, con sentori di miele, profumo di deliziosi fiori di sambuco ed un leggero sapore piccante a chiudere il cerchio gustativo.



.....
€ 10



Hanky Panky

pre proibizionismo



Ada ‘Coley’ Coleman è stata la prima donna al mondo a ricoprire il ruolo di Head bartender. Nei suoi anni presso l’American Bar del Savoy Hotel di Londra (tra il 1903 ed 1925) ideò questo cocktail per l’attore vittoriano Sir Charles Hawtrey, il quale, dopo averlo assaggiato, pare esclamò “Questo è un vero Hanky Panky!” (che in inglese significa imbroglio ma anche effusione sessuale). Al suo interno troverete **London Dry Gin**, **Vermouth Rosso** e **Fernet Branca**. Il sapore è abboccato ed aromatico, il tenore alcolico alto.

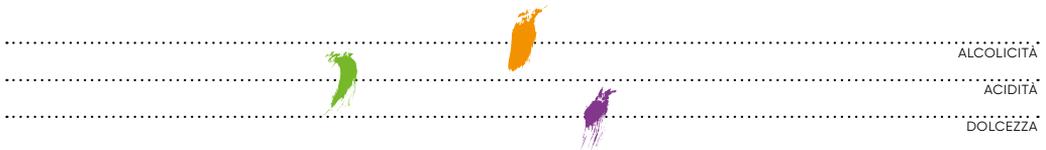


€ 10

Possibili allergeni: 12

Blood and Sand

proibizionismo



Questo cocktail compare per prima volta nel 1930 sul “Savoy Cocktail Book”, testo istituzionale per i barman. Il nome è chiaramente ispirato all’omonimo film di Rodolfo Valentino, contiene **Blended Scotch Whisky**, **Cherry Brandy**, un mix di **Vermouth** e **spremuta d’arancia**. Il sapore è dolce, affumicato ed agrumato, il tenore alcolico medio-alto.



€ 10

Possibili allergeni: 12



Giostra d'alcol

proibizionismo



Creazione di Enrico Prampolini, esponente di primo piano del Movimento Futurista Italiano, Giostra d'Alcol, fu presentato all'Esposizione Coloniale Internazionale di Parigi del 1931, con il nome di "Carrousel d'Alcool". Contiene **Barbera d'Asti**, **Bitter Campari**, **cedrata Tassoni** e come decorazione un cubetto di **Parmigiano Reggiano** assieme ad uno di **cioccolato**. Il sapore è dolce, amaro e vinoso, il tenore alcolico medio.



.....
€ 10

Possibili allergeni: 7, 12

Last Word

proibizionismo



Fu preparato per la prima volta nel 1915 all’Athletic Club di Detroit. Da allora il Last Word fece sparire le sue tracce fino al 2003, anno in cui il famoso bartender Murray Stenson venne in possesso di un antico libro di ricette e lo riportò in vita nel suo cocktail bar di Seattle. Il Last Word è un cocktail a base di **Gin** con **Chartreuse verde**, **Maraschino** e **succo di lime**. Un drink deciso, dal tenore alcolico elevato, con forti note erbacee e floreali.



.....
€ 10

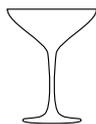


Banana Daiquiri

dopoguerra



Parecchie leggende ruotano attorno alla creazione di questa variazione esotica di un classico Daiquiri, ma pare che questo cocktail sia opera di Mariano Licudine, che inventò il drink nel '71 al Mai-Kai Restaurant a Fort Lauderdale, Florida. Licudine è stato uno dei leggendari “filipino mixologist” che negli anni '30 ha lavorato accanto a Don The Beachcomber, uno degli inventori della mixologia Tiki. È un cocktail cremoso, con un sapore prorompente di **banana**, l'avvolgenza del **Rum** ed una lieve nota acida finale data dal **lime**.



.....
€ 10

Paloma

dopoguerra



La storia del cocktail è poco chiara, viene attribuito a Don Juan Delgado Corona, proprietario del bar “The Capilla” nella città di Tequila. Un cocktail della tradizione messicana, fruttato e rinfrescante. Il Paloma è a base di **Tequila**, **succo di lime** e **soda al pompelmo rosa**.



.....
€ 10



Pink Squirrel

dopoguerra



Il Pink Squirrel è stato inventato nel 1941 da Bryant Sharp al Bryant's Cocktail Lounge di Milwaukee che lo serviva come bevanda-gelato. Molto in voga negli anni '70, il Pink Squirrel può essere considerato come un vero e proprio dessert. Al suo interno troverete un **Liquore di crema di noccioli di albicocca, pesche e ciliegie**, uno alla **crema di cacao bianco e panna**. Il tenore alcolico è medio-basso.



.....
€ 10

Possibili allergeni: 7

SHOTS

Se ordinati con soft drink si aggiunge € 2 al prezzo indicato

AMARI ITALIANI

	SHOT (25 ml)	DBL SHOT (50 ml)
Camatti	2,5	4
Fernet Branca	2,5	4
Montenegro	2,5	4
Amaro Amara	3	5
China Clementi	3	5

COGNAC

Courvoisier VS	4	7
Ferrand 10 Générations	6	10
Paul Giraud Napoléon	7	12

GIN

Bobby's	5	8
Hendrick's	5	8
Engine	5	8
Tanqueray 10	5	8
Nikka Coffey Gin	6	10
Elephant	6	10

TEQUILA E MEZCAL

Los Danzantes Espadín (Mezcal)	5	8
Casamigos blanco (Tequila)	5	8
Casamigos reposado (Tequila)	6	10
La Dama (Tequila)	6	10
Casamigos añejo (Tequila)	7	12
Los Danzantes Tobala (Mezcal)	8	14

GRAPPA

Marzadro 18 lune	4	7
Storica Nera	4	7

RUM

	SHOT (25 ml)	DBL SHOT (50 ml)
Kléren St. Michel	4	7
Clairin Vaval	5	8
Habitation Velier Savanna	5	8
Diplomatico	5	8
Hampden Estate	5	8
Appleton Estate	5	8
El Dorado 12yo	6	10

VERMOUTH

Mulassano Rosso	3	5
Mulassano Bianco	3	5
Garazzino	3	5
Del Professore	3	5
Carpano Antica Formula	4	7
Cocchi Barolo chinato	4	7

VODKA

Stolichnaya red	4	7
Polugar N.1	5	8
Beluga	5	8
Stolichnaya Elit	6	10

WHISKY/WHISKEY

Monkey Shoulder	4	7
Maker's Mark	4	7
Macallan 12yo	6	10
Compass Box The Peated Monster	6	10
Mitcher's	6	10
Nikka from the barrel	6	10
Nikka Taketsuru	7	12
Glenfiddich 18yo	7	12
Hudson Rye	7	12
Element of Islay Peat & Sherry	12	20
Johnnie Walker Blue Label	14	25

BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
Zanotto, Valdobbiadene Prosecco	7	28
Contadi Castaldi, Franciacorta Brut	9	36
Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige		40
Contadi Castaldi, Franciacorta Saten		50
Contadi Castaldi, Franciacorta Brut, Magnum		70
Taittinger, Champagne Brut		86
Ruinart, Champagne Blanc de Blancs		110

VINI BIANCHI E ROSÉ

Terenzuola, Vermentino, Fosso di Corsano	7	28
Lambruschi, Vermentino, Costa Marina	7	28
Cà Du Ferrà, Rosé, Magia di Rosa	8	32
Cà Du Ferrà, Cinque Terre, Luccicante	8	32
La Torre, Cinque Terre		40

VINI ROSSI

Lornano, Chianti Classico	7	28
Tramin, Pinot Nero	7	28
Terenzuola, Canaiolo, Merla della Miniera	8	32
Lornano, Chianti Riserva, Le Bandite		40
Antinori, Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne		80

BIRRE

Ichnusa non filtrata 33 cl		5
Menabrea 33 cl		5
Birra del territorio 33 cl (chiedere al personale)		7

BEVANDE

Caffè espresso		1,5
Acqua naturale 75 cl		2
Acqua gassata 75 cl		2
Soft drinks		4
Tè freddo home made		5
Succhi di frutta Bio		5

Legenda degli allergeni

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. **2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.** **3. Uova e prodotti a base di uova.** **4. Pesce e prodotti a base di pesce.** **5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.** **6. Soia e prodotti a base di soia.** **7. Latte e prodotti a base di latte.** **8. Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. **9. Sedano e prodotti a base di sedano.** **10. Senape e prodotti a base di senape.** **11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.** **12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro.** **13. Lupini e prodotti a base di lupini.** **14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

