

Premiata Officina Lugaresi

Ciò

Romagna sour-style.

Agrumi, melograno e un pizzico di pepe rosa per un cocktail aromatico e intrigante.

Breve, deciso, espressivo come un "ciò" detto con il cuore.



Premiata Officina Lugaresi

Ah dì

Dolce, pungente, diretto.

Un cocktail fruttato e speziato, in cui la ciliegia incontra la cannella e l'acidità del cranberry.

Come un'esclamazione romagnola: arriva dritto al punto, e lascia il segno.



Premiata Officina Lugaresi

Ueì

**Frizzante come un saluto
tra amici.**

Il melograno del Bitter Juice si
abbina alla delicatezza della
lavanda e alla freschezza della
tonica.

Un long drink profumato, fresco
e sorprendente.



BAR
GIULIO

Premiata Officina Lugaresi

Negroni Ricostituente

Il Negroni che fa bene.

Amaro, erbaceo e bilanciato, con l'anima tonica del Ferro Noce. Il classico cocktail italiano, con un twist terapeutico.



BAR
GIULIO

Premiata Officina Lugaresi

Officina

Aromatico e vibrante come il motore di una Vespa 50 Special.

La tequila si fonde con la complessità speziata della Miscela e la dolcezza della vaniglia in un cocktail agrumato e vellutato, da gustare in coppetta.



BAR.
GIULIO

Premiata Officina Lugaresi

Moretto

Amaro, fumo e radici.

Il carciofo Moretto e lo Scotch si stringono in un ballo lento e profondo.

Un drink da meditazione, per palati curiosi e nostalgici.

