

FEEDING GOOD.

WINE LIST

WHITE WINE

Balari _____ <i>Sardegna</i> Vermentino di Gallura DOCG frizzante Vermentino Monti - 11%	21,00 €	🍷	5,00 €
Funtanaliras _____ <i>Sardegna</i> Vermentino di Gallura DOCG Cantina del Vermentino Monti - 13%	36,00 €	🍷	7,50 €
Grace Koshu _____ <i>Giappone</i> Grace Wine - 12%	48,00 €	🍷	9,00 €
Elisabeth Spencer _____ <i>California</i> Chardonnay Mendocino Sarah Vandendriessche - 13,5%	32,00 €	🍷	7,00 €
Lydia _____ <i>Grecia</i> Lydia Bio IGP Peloponneso Koukos - 12%	22,00 €	🍷	6,00 €
Begleri Pithari _____ <i>Grecia</i> Begleri Pithari IGP Ikaria Afianes - 12%	48,00 €		

RED WINE

Tamara _____ <i>Sardegna</i> Cannonau di Sardegna DOC Vermentino Monti - 14%	27,00 €	🍷	6,50 €
Ikarus Black _____ <i>Grecia</i> Ikarus black bio I.G.P. Ikaria Afianes - 13,5%	42,00 €	🍷	8,00 €
Elisabeth Spencer _____ <i>California</i> Cabernet Sauvignon Mendocino Sarah Vandendriessche - 13,5%	37,00 €	🍷	7,00 €

SPARKLING WINE

Campofalco Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut biologico Canevel Spumanti - 11%	26,00 €	🍷	6,00 €
Franciacorta Dosaggio Zero "Animante" Barone Pizzini - 12%	35,00 €	🍷	7,00 €
Cuvée Speciale Brut Karanika - 12,5%	37,00 €	🍷	7,00 €

TRIPLE A: Agricoli, Artigiani, Artisti. Si tratta di una sigla che distingue prodotti frutto di un percorso agricolo autentico, non standardizzato, lontano dall'eccessiva industrializzazione e privo di sostanze chimiche di sintesi.

Farmers, Craftsmen, Artists. This is an acronym that distinguishes products that are the result of an authentic, non-standardized agricultural process, far from excessive industrialization and free from synthetic chemicals.



THE LONGEVITY
KITCHEN

MILANO

FEEDING GOOD.

COCKTAIL LIST

ALCOHOL FREE

- Chili** _____ *Ogliastra, Sardegna*
JNPR2, acqua tonica zero, peperoncino in polvere, succo di lime, basilico fresco, idrolato di agrumi
JNPR2, zero tonic water, chili powder, lime juice, fresh basil, citrus hydrolite 9,00 €
- Salino** _____ *Loma Linda, California*
MeMento Blue, succo di pomodoro, succo di limone, pepe bianco, prezzemolo riccio, zest di limone, idrolato di limone
MeMento Blue, tomato juice, lemon juice, white pepper, parsley, lemon zest, lemon hydrolite 9,00 €
- Cherry Coffee** _____ *Nicoya, Costa Rica*
Tanqueray O, Longevity coffee Costa Rica, Three Cents Cherry Soda, fiore edibile, idrolato di arancia
Tanqueray O, Longevity Costa Rica coffee, Three Cents Cherry Soda, edible flower, orange hydrolate 9,00 €
- Intenso** _____ *Okinawa, Giappone*
Bttr, succo d'uva, soda water, zest di arancia, zest di lime, idrolato di lime
Bttr, grape juice, soda water, orange zest, lime zest, lime hydrolate 9,00 €
- Cala Ginepro** _____ *Ogliastra, Sardegna*
Caleño, ginger beer, pepe nero in grani, zenzero fresco, rosmarino fresco, idrolato di rosmarino
Caleno, ginger beer, black peppercorns, fresh ginger, fresh rosemary, rosemary hydrolate 9,00 €

ALCOHOLIC COCKTAILS

- Black Currant**
Canevel, sciropo di crème de cassis, ribes nero fresco, idrolato di cardamomo
Canevel, crème de cassis syrup, fresh blackcurrant, cardamom hydrolate 10,50 €
- Pink**
Canevel, premix pesca, idrolato di pepe
Canevel, peach premix, pepper hydrolate 10,50 €
- Alba**
Canevel, spremuta di arancia fresca, idrolato di rosmarino
Canevel, fresh squeezed orange juice, rosemary hydrolate 10,50 €
- Batido**
Canevel, premix fragola, idrolato di salvia
Canevel, strawberry premix, sage hydrolate 10,50 €
- Granada**
Canevel, melograno, idrolato di menta
Canevel, pomegranate, peppermint hydrolate 10,50 €

