



#WESERVEONLYGIN

# Crea il tuo gin e ricevilo direttamente a casa!



Scopri come  
scansionando il Qr code!



[WWW.GINO12DISTILLERY.IT](http://WWW.GINO12DISTILLERY.IT)



# GINO'S RULES

**Gin012 non è solo un bar. È una filosofia.**

È il luogo della cultura e del culto del gin.

**Quindi serviamo solo ed esclusivamente gin.**

Unici strappi alla regola consentiti sono vino al calice, birra e analcolici. Non insistete e non cercate di convincerci a servire altro. Lo facciamo per fede e perché crediamo nel nostro ruolo di promotori del gin.

**Gino non accetta file in cassa per il pagamento.** Chiedete il conto al tavolo (**trovate il numero dello stesso sulla bottiglia a centrotavola**) e, nel limite del possibile, fate una colletta come si faceva ai tempi di Gino. Se avete la carta, richiedete il POS.

**Gino non ama la frenesia. Gin tonic & miscelezioni richiedono tempo. Non siate impazienti. La consumazione obbligatoria è un fatto di stile ed educazione.**

*Gin012 is not simply a bar. It is a faith-based bar format. It is the place of the culture and of the cult of gin. Thus, we serve only gin.*

*Only exceptions are wine and beer. Please do not insist asking for other drinks or spirits but gin.*

*We take seriously our role as promoter of the gin culture.*

*Gino does not like queues at the cash desk.*

*Please ask for the bill at the table. Gino does not like frenzy.*

*Preparing a good drink requires time. Be patient and chill-out. Drink purchase is required. It is a matter of style and good manners.*

## - SIGNATURE COCKTAILS -

### Ma Dai!

€ 12

Inventato nel 1933 da Don the Beachcomber, il Mai Tai è forse l'archetipo del Tiki drink. Quando abbiamo pensato a un Tiki, Gino ha esclamato: «Un Tiki? Ma Dai». E Bietto ha risposto «Sì, tipo Mai Tai». Che dire del drink. Abbiamo già detto che è un Tiki? Vi verrà voglia di una collana di fiori.

**Hayman's Royal Dock, bourbon whiskey, Wray & Nephew rum, mandorle, lime, ginger falernum.**

Invented in 1933 by Don the Beachcomber, the Mai Tai is the archetype of a Tiki drink. When we first thought of a gin-based Tiki, Gino exclaimed, "A Tiki? Ma Dai ...!" (literally "really, are you f\*\*\*\*\*g kidding me bro?"). Bietto replied «Yes, like the Mai Tai». What about the drink. Did we mention it's a Tiki? You will want a flower made necklace.

**Hayman's Royal Dock, bourbon whiskey, Wray & Nephew rum, almonds, lime, ginger falernum.**



### Frizz fizz

€ 10

Da quando esiste Gin012 (2015) non abbiamo mai smesso di reinterpretare i classici Tom e John Collins e il cugino Gin Fizz. Crediamo che i classici siano un must, ma che possano essere reinventati con rispetto.

Questo è un fizz che frizza e che sollazza. Ne vorrete almeno due. O forse tre.

**Genever Hooghoudt, lime, soda al pompelmo rosa, crosta al sale, pepe rosa e lime.**

Ever since Gin012 was create (2015) we have never stopped reinterpreting the classics Tom and John Collins and the ever-green Gin Fizz. We believe that classics are a must, but also that they can be respectfully reinvented. This is a fizz that fizzes and that tantalizes. You will want at least two. Or maybe three.

**Genever Hooghoudt, lime, pink grapefruit soda, salt, pepper and lime crust.**



## Toccasana

€ 10

Più che un drink un elisir. Il gin cura l'intestino, il rum abbassa il colesterolo, gli agrumi contengono vitamina, Timut e cannella sono antibatterici naturali, mentre il te rooibos ha proprietà anti-infiammatorie. Potete ordinarlo senza ricetta medica. Somministrabile sia prima che dopo i pasti.

**Gin, spicy rum, sherbet di agrumi, pepe Timut, cannella, te rooibos.**

An elixir more than a drink. Gin heals the intestine, rum lowers cholesterol, citrus fruits contain vitamins, Timut and cinnamon are natural antibacterial, while tea rooibos has anti-inflammatory properties. You can order it without a medical prescription. Administrable both before and after meals.

**Gin, spicy rum, citrus sherbet, Timut pepper, cinnamon, rooibos tea.**

## Pantaleone

€ 12

Un nome che deriva da un sostantivo greco composto da "pantes", "tutti" e da "leon", leone: "interamente leone". Pantaleone è una persona che ha tutte le virtù del leone: coraggio e forza in primis. Perché chiamare così un drink? Non ti resta che ordinarne uno.

**Bootlegger 21 gin, rosolio Italicus, ginger falernum, bitter al cardamomo.**

This drink owes its name to a Greek noun composed of "pantes", "all" and "leon", lion: "entirely lion". Pantaleone is a person who has all the virtues of the lion: courage and strength at first. Why call a drink that way? You just have to ask for one.

**Bootlegger 21 gin, rosolio Italicus, ginger falernum, cardamom bitter.**



## Lilibeth

€ 10

Giunta al 70° anniversario del suo regno "The Queen" Elisabetta II aka Lilibeth è senza ombra di dubbio il personaggio vivente che ha più storia sulle spalle. Questo drink è per lei. Inglese nel carattere: autoritario malgrado le apparenze. Tradizionale e rivoluzionario. God save the queen!

**Hendrick's gin, cordiale al cetriolo, acqua di rose**

Now in the 70th anniversary of her reign, Queen Elizabeth II (a.k.a. Lilibeth) is with no doubt the most iconic and most prominent living person on earth. This drink is for her. It has a true English character: authoritarian despite appearances. Traditional and revolutionary. God save the queen!

**Hendrick's gin, cucumber flavored cordial, rose flavored water.**



## SE-WHI-CHI

€ 12

Un gin arricchito con l'arancia più famosa al mondo, la sevellana. Un whisky che chiamarlo sacro non è profano visto il senso religioso che gli irlandesi hanno per lo spirito d'orzo. Il chinotto, agrume di origine cinese che ha trovato in Liguria il suo perfetto habitat. Tutto questo è SE-WHI-CHI.  
**Tanqueray Sevilla, Bushmills Irish whisky, chinotto**

A gin featuring the most famous orange in the world, the 'sevellana'. A whiskey that we have no fear to call it sacred, due to the religious sense that the Irish have for this spirit. Chinotto, a citrus fruit of Chinese origin which has found its perfect habitat in Liguria. All of this is SE-WHI-CHI.

**Tanqueray Sevilla, Bushmills Irish whisky, chinotto.**

## D.C.S. (aka don't call me sbagliato)

€ 10

Amiamo il Negroni in modo viscerale. Ma lo sbagliato proprio no. Sorry. Quindi se proprio lo dobbiamo sbagliare, lo facciamo a nostro modo. Ci pensiamo, studiamo gli ingredienti e misceliamo finché ... Eureka! È lui, il nostro Negroni. Ma non chiamatelo sbagliato. Questo è giusto. Giustamente buono.

**Ginepraio Navy Strength, Campari infuso alla camomilla, Americano Cocchi rosa, Tonica Tassoni ai fiori di sambuco.**

We love the Negroni in a visceral way. But not the Negroni sbagliato (the wrong one). Sorry dudes. If we really have to get one wrong, we do it our way. We thought about it, we studied the ingredients, and mixed obsessively until ... Eureka! We got it. Our Negroni. But don't call it wrong. This is right. Rightly good.

**Ginepraio Navy Strength, chamomile infused Campari bitter, Americano Cocchi rosa, elderflower Tassoni tonic water.**



## Contrasti

€ 12

Al sapore bitter del Campari e del gin si accompagna la dolcezza del vermouth. Alla freschezza della menta rispondono il calore delle note di cioccolato bianco a bordo bicchiere e la burrosità naturale della nocciola. Perché spesso la bellezza e il genio stanno nel contrasto.

**Kapriol, Campari, vermouth home made infuso con menta e nocciola, rim di cioccolato bianco**

The bitterish flavor of Campari and gin is paired with the sweetness of vermouth. The freshness of mint meets the warmth of the white chocolate notes on the edge of the glass and the natural buttered taste of hazelnuts. Beauty and genius are often created by contrasts.

**Kapriol, Campari bitter, home-made infused mint and hazelnuts vermouth, white chocolate rim.**





## Domeniche d'estate

€ 10

Per fare questo drink ci siamo ispirati ad una tradizione estiva domenicale tutta del sud Italia: le pesche nel vino. Non chiamatelo però sangria che ha come caratteristica la macerazione della frutta in vino. Ovviamente ci abbiamo aggiunto il gin. Inutile anche dirlo.

**Gin012 gin al pepe rosa, vino rosè, pesche, tutto gasato**

To create this drink, we took inspiration by a Sunday summer tradition which is typical of many Italian southern regions: wine with peached. Wine with peaches is not sangria, as this latter is made through maceration of different fruits in wine. And yes, we added gin to it. Needless to say.

**Pink pepper flavored Gin012 gin, rosè wine, peaches. All bubbled.**

## Retrò

€ 12

Un drink davvero di altri tempi. Prima dell'invenzione della macchina del ghiaccio che ha reso possibile anche l'avvento dei long drink, i cocktail erano in coppa ed erano fatti miscelando solo spiriti e liquori. Ecco perché questo drink è retrò. Back to the roots.

**Camu gin, Crème de Cassis, Fernet, grappa**

A truly old-styled drink. Before the invention of the ice machine, which also made the advent of long drinks possible, cocktails were only served in cups, and were only made by mixing spirits and liqueurs. That's why this drink can be adjectivized as 'retrò'. Back to the roots.

**Camu gin, Crème de Cassis, Fernet, grappa.**



Dalle ore 18 alle 21 i drinks di Gino vengono accompagnati da piccole stuzzicherie.

Se gradite altro, consultate le

**" TAPAS DI GINO "**

che trovate riportate nella lista al tavolo.

Un' occasione per lasciarvi ingolosire!

*Starting at 18.00 until 21.00 Gino's drinks will be served with appetizers.*

*If you'd like to taste something more, follow Gino's advice:*

*take a look to Gino's Tapas*

*that you can find on the list upon the table!*

# GIN & ALOE VERA

## GUSTO & BENESSERE

### TASTY & HEALTHY

Perché l'aloë vera in miscelazione?

*Why Aloe Vera in mixology?*

Basterebbe sapere che l'**aloë vera** è una delle piante maggiormente benefiche per la salute dell'uomo per giustificarne il suo utilizzo. Il suo sapore un po' "bitter" rende l'estratto dell'aloë un ingrediente davvero interessante per la composizione di un drink. Provare per credere. Gino ci tiene al vostro benessere!

*The simple acknowledgment that **aloë vera** is the most widely known plant for its healing properties is a sufficient reason to use it also in cocktail mixing. Its name is traced back to the Arabic "alua", i.e. bitter. Its "bitterish" flavor makes aloë an exciting ingredient for crafted drinks. Skeptical? Try to believe ...*



### Baja California

€ 12

Terra di contrasti e contraddizioni. Sulla costa, infinite spiagge di sabbia bianca e baie tranquille; nell'entroterra, un deserto arido e solitario. Una vera frontiera tra il nord e il sud del mondo. Da oggi Baja California è anche un drink: ugualmente contrastante e contraddittorio.

**Gin Big Gino, tequila, limone, ananas, aloë mango, liquore tropicale al pimento e banana.**

Land of contrasts and contradictions. On its shores, endless white sand beaches and quiet bays; inland, an arid and lonely desert. A true border between the north and the south of the world. But from now on, Baja California is also a drink: equally contrasting and contradictory.

**Gin Big Gino, tequila, lemon, pineapple, mango aloë vera, banana & pimento tropical liquor**

### Globetrotter

€ 10

Un drink 'giramondo' che si ispira alla storia coloniale del gin. A un gin reso unico dall'utilizzo della 'limetta rossa' di Rangpur, una variante di lime bengalese, si aggiunge la cachaça, lo spirito "do Brazil", un aloë gel di origine americana e uno splash di birra di zenzero profumata al rafano, originario dell'Europa balcanica.

**Tanqueray Rangpur, cachaça, lime cordial, aloë gel, ginger beer al rafano.**

A 'globetrotter' drink inspired by gin's colonial legacy. We blend a unique gin flavored with the 'red lime' of Rangpur, a variant of Bengali lime, cachaça, the spirit "do Brazil", an aloë gel of North American origins, and a splash of horseradish scented ginger beer, originally from the Balkans.

**Tanqueray Rangpur, cachaça, lime cordial, aloë gel, horseradish ginger beer.**



# GIN&THINK!

**Gin da meditazione da bere lisci.**

*"Meditation gins" to drink neat.*

**Gil Peated** (ITA) 43% 9€  
E' la versione affinata in botte dell'omonimo gin calabro di ispirazione ma piemontese di realizzazione. Davvero eccezionale. Un 'must try at least once!.

*It's the improved version in barrel of the namesake gin; inspired by Calabria but made in Piedmont. Really outstanding. A 'must try once at least'!*

**Imperial Ginskey** (USA) 47% 9€  
Unico nel suo genere. Un gin invecchiato in rovere per due anni. Per questo viene chiamato botanical bourbon. Note di caramello e vaniglia.

*Unique in its kind. A two year aged gin in durmast. That's why it's also called botanical bourbon. Caramel and vanilla notes.*

**Kapriol Sloe** (ITA) 28,7% 8€  
Gli amici di Beniamino Maschio dopo avere azzeccato sia il dry che il premium di famiglia (Aqva Lvce), stupiscono di nuovo con questo sloe. Prugnolo e luppolo. La strana coppia.

*After having guessed right both the dry and the family's premium (Aqva Luce), Beniamino Maschio's friends amaze us again with this sloe. Blackthorn and hops. The weird couple*

**Old Grifu** (ITA) 42% 9€  
Un altro gin 'made in Sardinia' a firma Silvio Carta. È un London Dry agrumato affinato in botti di castagno che precedentemente hanno contenuto vino Vernaccia.

*Another great gin 'made in Sardinia' by Silvio Carta. This is a citrusy London Dry aged in chestnut wood barrels that have been previously used to rest the typical Vernaccia wine.*

**Pig skin** (ITA) 40% 8€  
Botaniche a chilometro zero tra cui ginepro, mirto, timo, finocchietto, salvia e scorza di limone. Una volta distillato parte un lieve affinamento in botti di Vernaccia. Il risultato è pungente.

*Locally harvested botanicals including juniper, myrtle, thyme, fennel, sage, and lemon peels. Once distillation is over, the liquid is rested for a light aging in Vernaccia barrels. The results is stinging.*

## GIN&TONIC

Personalizza il tuo "perfect serve".  
Prima scegli la tonica e poi dedicati al gin  
(o viceversa).

Se sei indeciso chiedi a Gino!

(il prezzo finale del G&T è dato dalla sommatoria  
Gin+Tonica)

*Customize your "perfect serve". First, choose the  
tonic and then the gin (or vice versa).*

*Undecided? Ask to Gino! The price of a G&T is the  
sum of the price of the gin + the price of the tonic.*

## - TONIC WATER -

Schweppes Indian	2€
J. Gasco	3€
Fentimans	3€
Tassoni superfine	3€
Fever Tree Indian	3€
1724	4€

Le toniche, non accompagnate da gin, hanno il costo di € 5

Price for single tonic water € 5

## GIN-À-LA-CARTE

Li abbiamo divisi in sei macro-categorie affinché possiate scegliere il più adatto ai vostri gusti. L'intensità, relativa alla categoria, è espressa, da 1 (°) a 3 (°°°).  
A voi la scelta!

*We divided our gins in six macro categories so that you can easily choose the most suitable for your taste. The boldness of the category goes from 1 (°) to 3 (°°°). The choice is up to you!*

## AGRUMATI - Citrusy:

Gin che si caratterizzano per spiccate note citriche e per una prevalenza gustativa di agrume fra i botanici.

*These gins are characterized by marked citrus notes and by a citrus flavour prevalence among its botanicals.*

Aquamaris (ITA) 43% °°	11€
Bobby's Schiedam Dry (NDL) 42% °°°	10€
Bootlegger 21 (USA) 4% °°	9€
Botanic Ultra premium (SPA) 45% °°	11€
Boxer (UK) 45% °°	10€
Bluecoat (USA) 47% °°	9€
Broker's (UK) 40% °	8€
Buckingham palace (UK) 42% °	11€
Citadelle (FRA) 44% °°	10€
Copperhead (BEL) 40% °°°	11€
Crudo (ITA) 43% °°°	10€
Daffy's Gin (SCO) 43,4% °	9€
Fords (UK) 45% °°	10€
Gil (ITA) 45% °°°	10€
Haswell (UK) 47% °°°	10€
Kinobi (JPN) 45,7% °°	13€
Kuro (UK) 43% °°	10€
Maximilian (ITA) 43% °°	10€
Nikka Coffey gin (JAP) 47% °°	12€
N°209 (USA) 46% °°	12€
N.3 (NDL) 46% °°	10€
Porter's (SCO) 41,5% °	10€
Sette Ottavi (ITA) 42,5% °	10€

<b>Sipsmith</b> (UK) 41,6% °°°	10€
<b>Square Mile</b> (UK) 47,3% °°	12€
<b>Star of Bombay</b> (UK) 47,5% °	11€
<b>Tanqueray 10</b> (UK) 47,3% °°°	8€
<b>Tanqueray Sevilla</b> (UK) 41,3% °°°	9€
<b>Tanqueray Rangpur</b> (UK) 41,3% °°°	9€

## FLOREALI - Floreal:

Gin che si caratterizzano per l'uso di fiori nella composizione botanica. Profumati al naso e complessi al palato.

*These gins are characterized by the use of flowers in its botanical composition. Scented on your nose and complex on your palate.*

<b>Brooklyn</b> (USA) 40% °°	13€
<b>Etsu</b> (JAP) 42% °°	11€
<b>Ferdinand Saar dry</b> (GER) 44% °°	12€
<b>Geranium</b> (UK) 44% °°	10€
<b>G'Vine Floraison</b> (FRA) 40% °°	10€
<b>Hendrick's Neptunia</b> (SCO) 44,4% °°	12€
<b>Hendrick's Lunar</b> (SCO) 43,4% °°	11€
<b>Hendrick's Orbium</b> (SCO) 43,4% °°	11€
<b>Jinzu</b> (ITA) 41,3% °°	9€
<b>Helichrysum</b> (ITA) 43% °°	11€
<b>Nordes</b> (SPA) 40% °°°	10€
<b>Peter in Florence</b> (ITA) 43% °°	10€
<b>Santa Ana</b> (ENG) 40% °°	9€
<b>Silent pool</b> (UK) 43% °°	12€
<b>SOX</b> (ITA) 44% °°	11€
<b>Windspiel</b> (GER) 47% °	12€

## ERBACEI- Herbaceous:

Gin che si caratterizzano per la prevalenza di sapori erbacei e/o legnosi. Possono tendere all'amaro.

*These gins are characterized by a prevalence of herbaceous and/or woody flavours. They can also have a bitter flavour.*

<b>Aqva Lvce</b> (ITA) 47% °°	10€
<b>Acqueverdi</b> (ITA) 43% °°	9€
<b>Beefeater 24</b> (UK) 45% °°	8€
<b>Boodles</b> (UK) 40% °	8€
<b>Bugin</b> (ITA) 45% °	10€
<b>Camu</b> (ITA) 42% °°	10€
<b>Caprisius</b> (ITA) 43% °°	10€
<b>Clandestino</b> (ITA) 40% °°	10€
<b>Dodd's</b> (UK) 49,9% °	12€
<b>Edinburgh</b> (UK) 43% °	9€
<b>Filliers 28</b> (BEL) 46% °°	10€
<b>Giniu</b> (ITA) 40% °°	12€
<b>Granit</b> (GER) 42% °	9€
<b>Hayman's</b> (UK) 41,2% °°	8€

<b>Kapriol</b> (ITA) 41,7% °°°	8€
<b>Kozue</b> (JPN) 47% °°	11€
<b>Mare</b> (SPA) 42% °°°	10€
<b>Martin Miller's</b> (UK) 40% °°	9€
<b>Napue</b> (FIN) 46,3% °°	12€
<b>Old English</b> (UK) 44°°	10€
<b>Oxley</b> (UK) 47% °	11€
<b>Plymouth</b> (UK) 41,2% °°	8€
<b>Portofino</b> (ITA) 43% °	12€
<b>Purity organic</b> (SWE) 42% °	10€
<b>Rivo</b> (ITA) 43% °°	10€
<b>Sabatini</b> (ITA) 41,3% °°	10€
<b>Seri Pervas</b> (ITA) 42% °°	10€
<b>Taggiasco</b> (ITA) 44% °°°	9€
<b>Tanqueray Lovage</b> (UK) 47,3% °°°	12€
<b>The Botanist Islay</b> (UK) 46%	8€
<b>Tom Time</b> (ITA) 45% °°°	10€

## SPEZIATI - Spiced:

Gin che si caratterizzano per una generosa dose di spezie aromatiche nella composizione botanica.

*These gins are characterized by a generous dose of aromatic spices in its botanical composition.*

<b>50 Pounds</b> (UK) 43,5% °°	9€
<b>Aquamirabilis 43°12'</b> (ITA) 43% °°	9€
<b>Bathtub</b> (UK) 43,3% °°	10€
<b>Big Gino</b> (ITA) 40% °	7€
<b>Blue Ribbon</b> (FRA) 40% °	9€
<b>Colombo</b> (LKA) 43,1% °	9€
<b>Elephant</b> (GER) 45% °	12€
<b>Gastro Gin</b> (NDL) 45% °°°	10€
<b>GinAro</b> (ITA) 40% °°	9€
<b>Gin Piero</b> (ITA) 42% °°	9€
<b>Gunpowder</b> (IRL) 47% °°°	11€
<b>Hendrick's amazoni</b> (SCO) 43,4% °°	13€
<b>Mayfair</b> (UK) 40% °	10€
<b>Mombasa Club</b> (UK) 41,5% °°	9€
<b>Monkey 47</b> (GER) 41,5% °°	11€
<b>Opuhr</b> (UK) 40% °°°	10€
<b>Portobello Road N.171</b> (UK) 42% °	9€
<b>Roby Marton</b> (ITA) 47% °°°	11€
<b>Tanqueray Malacca</b> (UK) 41,3% °°	12€

## FRUTTATI - Fruity:

Gin che si caratterizzano per la presenza di frutta o tra le botaniche in distillazione o nella base alcolica. Per chi cerca morbidezza.

*These gins are characterized by the presence of fruits either among its botanicals during distillation Are you looking for smoothness?*

<b>Akori</b> (SPA) 42% °	10€
<b>Amazzoni</b> (BRA) 40% °°	10€
<b>Brockman's</b> (SPA) 40% °°°	12€
<b>Canaima</b> (BRA) 43% °°	10€
<b>Garbì</b> (ITA) 42% °°°	9€
<b>Kapriol Blue</b> (ITA) 40,7% °°°	9€
<b>Macaronesian</b> (SPA) 40% °°	10€
<b>Porter's orchard</b> (SCO) 40% °°°	10€
<b>Ramsbury</b> (UK) 40% °°	10€
<b>Whitley Neill</b> (UK) 42% °	10€

## 100%GINEPRO-Juniper:

Gin che si caratterizzano per l'uso di solo ginepro in distillazione. Sono la quintessenza del gin.

*These gins are characterized by the use of only one kind of juniper during distillation.*

<b>Baciamano 45</b> (ITA) 42% °°	10€
<b>Botyard Double</b> (ITA) 46% °°	12€
<b>Mahon Xoriguer</b> (SPA) 38,5% °°°	8€
<b>Still</b> (ITA) 43% °°	9€
<b>Vallombrosa</b> (ITA) 47% °°	9€

## ALTA GRADAZIONE:

### High or full proof

Gin con un contenuto alcolico più elevato per esaltare i sapori della composizione botanica e per esperienze gustative diverse. Per veri Gin-addicted

*High ABV gin to exalt the flavor and the botanical composition of our beloved spirit. A different drink experience for real lovers.*

<b>Aqualuce Navy Strenght</b> (ITA) 57% °°	11€
<b>Puro</b> (ITA) 56% °°	9€
<b>Sipsmith VJOP</b> (UK) 57,7% °°	11€
<b>Edinburgh Cannonball</b> (UK) 57,2% °°	10€
<b>Ginepraio Navy Strenght</b> (ITA) 57%	10€
<b>Hayman's Royal Dock</b> (UK) 57% °°	9€
<b>Plymouth Navy Strength</b> (UK) 57% °°	10€
<b>Blackwood's Vintage</b> (UK) 60% °°	10€
<b>Elephant Strenght</b> (GER) 57% °	13€

## GENEVER:

il Genever è un distillato formato da due distillati ben distinti: un distillato di alcol (neutro) aromatizzato al ginepro e un whisky non invecchiato prodotto tramite tre o quattro distillazioni a partire da un mosto di cereali di malto, segale e mais

*Genever is a clear, botanically rich, malted grain-based spirit that can only be made in Holland or Belgium. It is a blend of two or more distillates: first, a whiskey-like triple distillate made of corn, wheat, and rye*

<b>Hoog houdt</b> (NED) 43%	10€
<b>Hoog houdt old</b> (NED) 46%	11€

## **Gli analcolici - Virgin drinks**

7€ (8€ con/with aloe vera)

Prima di scoprire il gin, in età puerile, quando ancora mamma lo accompagnava a scuola, Gino si dilettava a miscelare natura e fantasia. L'estro lo mantiene ancora. Gradite qualcosa di secco? Preferite un tripudio di frutta? Chiedete e Gino non vi deluderà. **Un consiglio? Assaggiare un analcolico con Aloe Vera, ottimo e salutare.**

*Before falling in love with gin, in his childish time, when his mom still had to take him to school, Gino used to please himself mixing nature and creativity. He still has that special inspiration. Would you like something dry? Would you rather prefer triumph of fruits?*

*Whatever you'll ask him for, he won't disappoint you for sure! Suggestion needed? Give it a try to our virgin **Aloe Vera** drinks, tasteful and healthy. Nature rocks!*

**Ciò di cui Gino farebbe volentieri a meno**

***What Gino would prefer not to do***

Vino al calice / wine by glass

(bolla, bianco, rosso) 7€

Moretti media 6€

Erdinger weizer 6€

Affligem rouge 6,5€

Beverages - Bibite 6€

**Acquista le T-Shirts**

**e le felpe di Gino!**

**Buy Gino's T-Shirts & sweatshirts!**

T-Shirts € 22

Sweatshirts € 32

[WWW.GINO12DISTILLERY.IT](http://WWW.GINO12DISTILLERY.IT)

**SOCIAL MEDIA**

**FACEBOOK:**

**GINO12**

**TWITTER:**

**@GINODODICI**

**INSTAGRAM:**

**@GINODODICI**

**GINO12**

THE GIN EXPERIENCE



**-Milano-**

**-Borgonovo Val Tidone-**

[www.officina12/Gino12.it](http://www.officina12/Gino12.it)



GINO12

THE GIN EXPERIENCE

#WESERVEONLYGIN