

CHAMPAGNE SO.

Philipponnat Royale Réserve Brut	70.00
Perrier Jouet Brut	85.00
Special Bollinger Cuvee	95.00
Louis Roederer Brut	85.00
Tattinger Brut	65.00

SPUMANTI SO.

Prosecco D.O.C. Fasoli Gino "Tasi"	4.50	22.00
Trento D.O.C. Revi Brut	7.00	35.00
Blanc di Neri metodo class. "Michelutti"	6.00	30.00



FOOD

"La nostra Proposta dalla Cucina" Perché non accompagnare i nostri Strepitosi Drinks con deliziose Stuzzicherie? Prodotti ricercati, semplicità e varietà caratterizzano questa proposta food.

BRUSCHETTA GOURMET

ESTATE 🍷 🍷	10.00
Pomodoro datterino, mozzarella, sedano, basilico, patè di olive di Gaeta, olio extravergine di oliva, mozzarella di bufala.	
PIERINA 🍷	10.00
Crudo di Parma, crema di gorgonzola, funghi champignon freschi, mozzarella, olio extravergine di oliva.	
FRIARIELLI LOVERS 🍷	10.00
Friarielli, salsiccia casareccia, pomodoro secco, mozzarella.	

DELICATESSEN

LA BOTECA CLUB SANDWICH 🍷 🍷 🍷	12.00
Pane di altamura, mozzarella croccante, roast-beef, pomodori secchi, misticanza verde, maionese ai funghi porcini, bacon croccante.	
PASTRAMI SANDWICH 🍷 🍷 🍷	13.00
Pane ai cereali, pastrami beef, formaggio svizzero, cavolo cappuccio marinato, cetrioli sotto aceto, maionese alla senape.	
LA BATTUTA 🍷	14.00
IN CROSTA DI NOCCIOLA PIEMONTE	
Battuta di scottona tagliata al coltello, bacon croccante, nocciola piemonte IGP, polvere di capperi, pomodori secchi.	
LA VACCA, IL PORCO E L'ORTO 🍷 SO.	17.00
Selezione di formaggi e salumi, giardiniera in agrodolce, pomodori secchi, mostarda.	
SCHIACCIATA CRUDO E BUFALA 🍷 SO.	16.00
Focaccia croccante, Mozzarella di bufala, prosciutto di parma 22 mesi.	
TARTARE BURGER 🍷	14.00
Pan brioches, battuta di scottona tagliata al coltello, bacon croccante, pomodori secchi, maionese.	
PAN BRIOCHES 🍷 🍷	13.00
BURRO E ACCIUCHE DEL MAR CANTABRICO	
Pan brioches tostato, burro, acciughe del mar cantabrico, pomodori secchi.	

IL CONTO SI PAGA AL TAVOLO
THE BILL IS PAID AT THE TABLE
DIE RECHNUNG WIRD
AM TISCH BEZAHLT

WINES

BIANCHI SO.

Lugana "Ottella"	4.50	22.00
Lugana "Santa Cristina"	5.50	26.00
Colombard Sauvignon "Uby Tortue"	5.00	24.00



ROSSI SO.

Valpolicella Class. Sup. "Allegrini"	6.00	25.00
Valpolicella Classico "Le Ragose"	5.50	24.00
Valpolicella Ripasso "Le Ragose"	6.50	28.00

HOUSE SPECIAL DRINKS



"I nostri Signature Drinks". È una Drinks List dinamica a cadenza mensile, questi drinks vengono creati da noi con tecniche innovative e buongusto nell'abbinare i vari ingredienti. Freschezza, stagionalità e varietà caratterizzano il Focus della nostra proposta. Troverete drinks con caratteristiche diverse, lasciatevi consigliare sulla scelta del Cocktail giusto per voi, e se non vi ispirasse nulla, possiamo costruire sartorialmente un drink adatto ai vostri gusti.

75 SHADES OF SPRING (fruttato, balsamico, leggermente piccante) SO.	10.00
Vodka Opificio di trasformazione alcolica infusa all'ibisco, sciroppo di vaniglia, purea di fragola, lime fresco, prosecco Tasi, spuma al wasabi.	
SICILIAN MAI TAI (citrico, esotico)	10.00
Rum Flor de Cana, Rum Abuelo 7 anos, liquore all'arancia amara, orzata di pistacchio, lime fresco, sicilian bitter.	
SEX MEX (fruttato, erbaceo, speziato, piccante)	10.00
Tequila infusa al cetriolo, liquore al peperoncino jalapenos, passion fruit fresco, sciroppo allo zenzero, lime fresco.	
MANGO LOVERS (fruttato, speziato, piccante, vellutato)	10.00
Rum Abuelo 7 anos, Rum Flor de Cana, purea di mango maturo, sciroppo allo zenzero, lime fresco, angostura bitter.	
FRIED NOODLES PUNCH (Citrico, erbaceo, dolce, legnoso, energetico)	11.00
Japanese Whisky Mars Kasei, Bourbon Buffalo Trace, lime fresco, orzata di mandorla Sicilia, tè matcha, angostura bitter, Noodles Fritti.	
VESOU ET MELASSE (citrico, erbaceo)	10.00
Rum Abuelo 7 anos, Rum Clairin Communal, Chartreuse gialla, lime, cordial all'ananas, noce moscata.	
SHOGANAI FIZZ (fresco, erbaceo, astringente)	9.00
Gin Opificio di trasformazione alcolica, Vermut Martini ambrato infuso al cerfoglio, sciroppo al the verde Gabalon, lime fresco, soda al pompelmo.	
VERMUT SMASH (fresco, aromatico, aperitivo, fruttato)	9.00
Vermut Martini ambrato infuso alla menta e cardamomo, pimento drum, cordiale all'ananas, lime fresco.	
BEATRIX COOLER (amaro, rinfrescante, speziato)	9.00
Bitter Fusetti, masticca Skinos, sciroppo di cannella, lime fresco, soda al pompelmo.	
LONG LIFE ELISIR (aperitivo, amaro, dolce, balsamico)	10.00
Whisky Talisker Skye, Vermut Cochi dopo teatro, Aperol, Pino Mugo, Rabarbaro.	

BEERS

'CLOCKEN HELL' WEISSENOHER 50 cl. (helles)	5.60
WEIHENSTEPHAN 50 cl. (weissbier)	6.00
'B I B O K' 33 cl. (rossa dunkel bock artigianale)	8.00
'BLANCHE' SCHELDE 33 cl. (Belgio)	7.00
'TIPO PILS' BIRRIFICIO ITALIANO 33 cl. (pilsner artigianale)	7.50
FOUNDERS 33 cl. (all day IPA)	8.00



HOUSE SOFT DRINKS



"I nostri Signature Soft Drinks"
Se vuoi bere analcolico proponiamo una vasta gamma di tè freddi aromatizzati, la nostra inimitabile Ginger Beer e due Analcolici del mese. Tutto viene fatto in maniera artigianale lavorando materie prime di qualità.

SICILIAN SPRING (fruttato)	7.00
Lime e Ananas freschi, orzata di mandorla, orzata di pistacchio.	
TROPICAL MOJITO (speziato, citrico, aromato)	7.00
Foglie di menta, lime, sciroppo di zenzero, passion fruit, soda, angostura.	
HOME - MADE ICE TEA	5.00
I nostri tè freddi artigianali ai gusti: limone, menta, ananas, fragola.	
HOME - MADE GINGER BEER	5.00
La nostra inimitabile bevanda gasata artigianale allo zenzero.	

LA BOTECA

DRINKS & SPIRITS

EVERGREEN

"I Sempreverdi" è una drinks list a carattere permanente, una proposta di Twist on classic per gli "abitudinari", dove alla tradizione abbiamo unito un touch di buongusto e distillati di qualità premium.

SPRITZ SO.	6.50
(Aperitivo dolce e amaro) Aperol, Prosecco Tasi, selz.	
FUSETTONE	7.00
(Aperitivo, amaro, rinfrescante) Bitter Fusetti, soda al pompelmo.	
AMERICANO "DELLA BOTECA"	7.00
(Aperitivo, amaro, rinfrescante) Bitter Fusetti, Vermut Cochi dopo teatro, selz.	
SAINT GERMAIN HUGO	7.00
(Aperitivo, sparkling, dolce, aromatico, leggero) Prosecco Tasi, selz, menta, Saint Germain (fiori di sambuco).	
IL TONICO DELLE CINQUE	8.00
(Aperitivo, amaro, citrico) Campari, Vermut Martini ambrato, sherbet al pompelmo, sciroppo al tè nero, gocce di assenzio.	
NEGRONI	10.00
(Aperitivo, amaro, secco, aromatico) Tanqueray Sevilla, Vermut del professore, bitter campari.	
MARTINI 1927	10.00
(Aperitivo, secco, aromatico, amaro) Gin Tanqueray Ten, vermut cocchi, liquore all'arancia amara, boker's bitter, angostura bitter, vaporizzazione di assenzio.	
BLOODY MARY	10.00
(vegetale, piccante, aromatico, energetico) Vodka Opificio di t.a., estratto di pomodoro datterino, lime fresco, erbe aromatiche, pepe, sale, peperoncino.	
MOJITO	8.00
(Fresco, citrico, mentolato, bilanciato) Rum Havana 3 anos, menta fresca, lime fresco, zucchero di canna, selz.	
HOUSE PLANTERS PUNCH	9.00
(Agrumato, avvolgente) Rum Abuelo 7 anos, lime fresco, sciroppo demerara, tè nero.	
MAI TAI TRADER VIC	9.00
(Agrumato, avvolgente) Rum Blackwell Jamaica, Rum Flor de Cana, lime fresco, sciroppo demerara, angostura, orzata di mandorla, liquore arance amare.	
CAIPIRINA	8.00
(Citrico, aromatico, fresco) Cachaça Germana Soul, pesto di lime e zucchero di canna, ghiaccio hoshizaky flake, "saudade".	
LA BOTECA MOSCOW MULE	10.00
(Speziato, piccante, citrico) Vodka Opificio di t.a., lime fresco, la nostra ginger beer artigianale.	
MARGARITA PATRÓN	10.00
(Citrico, aspro, sapido) Tequila Patron Silver, curaçao, lime fresco, sale al lime.	
OLD FASHIONED	10.00
(Secco, aromatico, legnoso) Bourbon Buffalo Trace, zucchero, angostura bitter.	
IRISH COFFE	10.00
(Caldo, eccitante, cremoso) Irish Whiskey Tullamore Dew rum cask finish, Caffè Lavazza Top Class, zucchero demerara, panna al miele speziato.	
ESPRESSO MARTINI	10.00
(Eccitante) Vodka Opificio di t.a., Varnelli Caffemoka, espresso Lavazza Top Class, sciroppo demerara.	



AMERICANI

L'Americano è l'aperitivo per eccellenza. Un drink semplice dove la componente aromatica del vermut si unisce alle note amare del bitter, e al seltz che dà brío e alleggerisce il drink rendendolo adatto a qualsiasi momento della giornata. Scegli dalla nostra selezione di vermut e bitter e componi il tuo americano o degustali lisci o "selzati".

VERMUT 6 cl.

COCCHI	7.00
COCCHI AMERICANO ROSA	7.00
COCCHI DOPO TEATRO	7.00
MARTINI RUBINO	7.00
MARTINI AMBRATO	7.00
VERMUT MULASSANO	7.00
PROFESSORE	7.00
PROFESSORE CHINATO	7.00
PROFESSORE SUPERIORE	8.00
ANTICA FORMULA CARPANO	8.00
MACCHIA (mirto)	7.00
MACCHIA BIANCO (mirto)	7.00
CARLO ALBERTO	7.00
VOLUME PRIMO	7.00
MULASSANO INFUSO AL CAFFÈ LAVAZZA	7.00
PELITIS	7.00
TOMASO AGNINI (aceto balsamico)	7.00
HEMPATICO (canapa)	8.00
OTTO'S (Grecia)	7.00
BELSAZAR (Germania)	7.00
DOLIN (Francia)	7.00
MANCINO ROSSO	7.00
9 DI DANTE INFERNO	8.00

BITTER 6 cl.

FUSETTI	
FUSETTI NATURE (bianca)	
FUSETTI AMERICAN (Bourbon)	
MARTINI RISERVA SPECIALE	
CAMPARI	
BITTER RADICALE CACLIARDO	
BITTER DELLE SIRENE	
BITTER DEL PROFESSORE	
BITTER CARPANO	
CHINATO DI NARDINI	
SANTONI (speziato)	

VODKA 4,5 cl.

OPPIFFICIO DI TRASFORMAZIONE ALCOLICA	6.00
GREY GOOSE - France	7.00
KETEL ONE - Holland	7.00
CIROC - France	7.00
BELUCA - Russia	7.00
BELVEDERE - Poland	7.00
POLUCAR - Russia	7.00
POLUCAR CHERRY - Russia	7.00

BIBITE

Coca Cola, Coca Zero,	3.50
Schweppes Lemon, Schweppes Tonica,	
Crodino, Gingerino	
Acqua Panna Naturale 50 cl.	2.50
Acqua San Pellegrino Frizzante 50 cl.	2.50
Red Bull	4.50

ALLERGENI

- # Cereali contenenti glutine
- 🍷 Soia e prodotti a base di soia
- 🐟 Pesce e prodotti a base di pesce
- 🥜 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 🥛 Latte e prodotti a base di latte
- 🍌 Frutta a guscio
- 🌿 Senape e prodotti a base di senape
- 🌱 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 🌱 Lupini e prodotti a base di lupini
- 🐌 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 🦀 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 🌿 Sedano e prodotti a base di Sedano
- 🥚 Uova e prodotti a base di uova
- so. Anidride solforica e solfiti

IL CONTO SI PAGA AL TAVOLO

THE BILL IS PAID AT THE TABLE

DIE RECHNUNG WIRD AM TISCH BEZAHLT



GIN TONIC 4,5 cl.

Scegli il tuo Gin preferito e abbinalo alle toniche a nostra disposizione:

SWEPPES, FEVER TREE INDIAN, FEVER TREE, MEDITERRANEAN, LIMESTONE TONIC WATER, LIMESTONE HERBAL, LIMESTONE BITTER APPLE

OPPIFFICIO DI TRASFORMAZIONE ALCOLICA (Secco) - Italy	8.00
BOMBAY EAST (Secco) - England	9.00
HARRIS (Secco, Sapido) - Scotland	13.00
HEPPLE (Secco) - England	12.00
TANQUERAY N°TEN (Secco, Agrumato) - England	10.00
TANQUERAY RANGPUR (Morbido, Agrumato) - England	9.00
TANQUERAY SEVILLA (Morbido, Agrumato) - England	9.00
TANQUERAY MALACCA (Speziato, Esotico) - England	10.00
TANQUERAY LOVAGE (Secco, Erbaceo, Aromatico) - England	11.00
TANQUERAY ROYALE (Frustrato, Speziato) - England	9.00
HEPPLE SLOE (PRUCNA) (Morbido, Frustrato) - England	12.00
SIPSMITH LONDON DRY (Secco) - England	10.00
LONDON N°S (Secco) - England	10.00
KINOB DRY GIN (Secco, Aromatico, Agrumato) - Japan	11.00
MOMBASA (Secco, Speziato) - England	10.00
PORTOBELLO ROAD LONDON DRY (Secco) - England	9.00
HENDRIK'S (Secco, Floreale, Vegetale) - Scotland	10.00
HENDRIK'S ORBIUM (Aromatico, Amaro, Floreale) - Scotland	11.00
HENDRIK'S AMAZONIA (Frustrato, Morbido, Floreale) - Scotland	11.00
HENDRIK'S NEPTUNIA (Secco, sapido) - Scotland	11.00
SYLVIVS (Floreale) - Netherland	10.00
CAPRIOL OLD TOM (Morbido) - Italy	9.00
MARE (Erbaceo, Aromatico) - Spain	12.00
VHACIN (Secco) - Italy	11.00
LUXARDO SOUR CHERRY (Cilieglia, Frustrato) - Italy	9.00
CITYADELLE (Secco, Floreale) - France	10.00
BROCKMANS (Frustrato, Morbido) - England	11.00
BLUE COAT (Secco, Agrumato, Speziato) - USA	9.00
PLYMOUTH (Aromatico, Speziato, Floreale) - England	9.00
GIN ROBY MARTON (Speziato) - Italy	10.00
UPPERCUT (Secco, Erbaceo, Speziato) - Belgium	11.00
VILLA ASCENTI (Erbaceo, Aromatico) - Italy	10.00
COLOMBO (Speziato, Secco) - Sri Lanka	9.00
MALFY POMPELMO ROSA (Agrumato, Astringente) - Italy	10.00
ENGINE (Erbaceo, Aromatico) - Italy	10.00
BOBBY'S (Erbaceo, Secco, Floreale) - Netherland	10.00
LA MADAME DEL PROFESSORE (Speziato, Morbido) - Italy	11.00
LE MONSIEUR DEL PROFESSORE (Speziato, Morbido) - Italy	11.00
LE CROCODILE DEL PROFESSORE (Speziato, Agrumato, Morbido) - Italy	10.00
THE FIGHTING BEAR DEL PROFESSORE (Secco) - Italy	10.00
LADY LAME (Speziato) - Italy	12.00
AMAZZONI (Secco, Esotico, Aromatico) - Brazil	9.00
SIEGFRIED (Secco) - Germany	13.00
MONKEY 47 (Bilanciato, Fresco, Balsamico) - Germany	14.00
LE GIN CRISTIAN DROUIN (Complesso, Frustrato, Secco) - France	10.00
BEEFEATER 24 (Secco) - England	9.00
BOMBAY BRAMBLE (Morbido, frutti rossi) - England	9.00
SPIT ROASTED PINEAPPLE (Frustrato) - England	9.00
OLIVIA - BOTANICHE DEL CARDA (Botanico, Secco) - Italy	12.00
FIFTY POUNDS (Secco) - England	10.00
DEMEDIICI TOBACCO SS (Tabacco) - Italy	10.00
DEMEDIICI EXOTIC (Frutta esotica) - Italy	10.00
BOATYARD OLD TOM (Morbido, Legnoso) - Ireland	13.00
TXOA (Morbido, Aromatico) - Italy	10.00
GINEPRAIO (Secco) - Italy	11.00
PORTOFINO (Erbaceo, aromatico) - Italy	14.00

TEQUILA 4,5 cl.

PATRON SILVER	7.00
PATRON REPOSADO	8.00
PATRON ANEJO	9.00
DON JULIO BLANCO	7.00
DON JULIO REPOSADO	8.00
DON JULIO ANEJO	9.00
ARETTE REPOSADO	8.00
MILACRO SILVER	6.00
OCHO BLANCO	7.00
HERRADURA PLATA	5.00
CASA AMIGOS BLANCO	7.00
CASA AMIGOS REPOSADO	8.00
CASA AMIGOS ANEJO	9.00

MEZCAL 4,5 cl.

ALIPUS S. LUIS	7.00
MONTELOBOS	7.00
VIDA	7.50
PICAFLO	8.00
KOCH ESPADIN MACUEY	9.50
KOCH MACUEY MEXICANO (3 cl.)	12.50
DONAJI	8.00
APRENDIZ	8.00
HERENCIA DE SANCHEZ	7.00
DERRUMBES OAXACA	9.00
DERRUMBES MICHOACAN	12.00

SCOTCH WHISKY 4,5 cl.

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (BLENDED)	6.00
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL (BLENDED)	7.50
COPPER DOG (BLENDED)	7.00
DALWHINNIE 15 Y. (HIGHLANDS.SINGLEMALT)	9.00
THE BALVENIE 12 Y. (SPEYSIDE.SINGLEMALT)	8.50
MONKEY SHOLDER (SPEYSIDE, BLENDED)	6.00
MACALLAN 12 Y. (TRIPLE CASK) 3 cl.	10.00
MACALLAN 12 Y. (SHERRY OAK) 3 cl.	10.00
DEWAR'S 12 Y. (BLENDED)	6.00
ABERFELDY 12 Y. (HIGHLAND SINGLE MALT)	6.50
CAOL ILA 12 Y. (ISLAY.SINGLEMALT)	7.00
SCARABUS (ISLAY, SINGLEMALT)	6.50
LAPHROAIG 10 Y. (ISLAY, SINGLEMALT)	6.00
PORY ASKAIG 8 Y. (ISLAY, SINGLEMALT)	9.00
TALISKER SKYE (ISLAY, SINGLEMALT)	6.50
SCARABUS 10 Y. (ISLAY, SINGLEMALT)	9.00
LACAVULLIN 8 Y. (ISLAY, SINGLEMALT)	9.00
OBAN 14 Y. (HIGHLANDS, SINGLEMALT)	9.00
ARBEC AN BA (ISLAY, SINGLEMALT)	9.00
MAC TALLA MARA (ISLAY, SINGLEMALT)	8.00
OLD PERTH (CASK STRENGTH, BLENDED)	7.00
LINDORES (LOWLAND, SINGLEMALT)	9.50

IRISH WHISKEY 4,5 cl.

TULLAMORE DEW RUM CASK	6.50
HYDE N°4 RUM CASK	8.50

JAPANESE WHISKY 4,5 cl.

MARS KASEI	7.00
NIKKA DAYS	7.00
NIKKA FROM THE BARREL	9.50
NIKKA COFFEY GRAIN	11.00
NIKKA YOICHI	13.00

AMERICAN WHISKEY 4,5 cl.

BUFFALO TRACE BOURBON	6.00
BULLEIT BOURBON	7.00
BULLEIT RYE	7.00
BULLEIT BOURBON 10 Y.	8.00
EAGLE RARE 10 Y. BOURBON	8.00
JIM BEAM 12 Y. BOURBON	7.00
MITCHERS BOURBON	9.00
MITCHERS RYE	9.00
WILD TURKEY RARE BREED BOURBON	8.00
WOODFORD RESERVE BOURBON	8.00
KNOB KREEK BOURBON	7.00
ANGEL'S ENVY	10.00
DREAM 3 cl.	10.50

LA BOTEGA 1927



INFO PRENOTAZIONE 339 7582 114



VIA PESCHIERA, 19 - 37017 PACENGO, LAZIO, ITALIA



In quell'anno lo "sventurato" Ismaele Allegri I aprì i battenti della "Botega de Pasingo". In pieno regime fascista, era un' Italia piena di sé, con le sue forzature nazionaliste, le sue fiere convinzioni e molte contraddizioni. Si diffusero le prime Radio, le donne indossavano le prime minigonne e Mussolini introdusse la "tassa sul celibato". Le botteghe erano situate nelle piazze, nei centri cittadini ed erano un luogo di riferimento per la popolazione dell'epoca anche e soprattutto come punti d'incontro per pettegolezzi e informazioni si vendevano mercanzie, materie prime sfuse e si facevano delle lavorazioni artigianali. Ismaele I, che non sapeva a cosa stesse andando in contro, morì solo due anni dopo e gli succedettero la cognata Lina, il fratello Ferrante e il nipote Ismaele II. Quest'ultimo, "genio e sregolatezza", svolse anche l'attività di bioterapeuta e inventore e proprio grazie alle sue scoperte vinse alcuni premi e fu nominato Cavaliere della Repubblica da Giovanni Leone. Tutti iniziarono a fare il mestiere del "Bottegaio", figura importante nel tessuto sociale italiano, che alle abilità di venditore e artigiano abbinava capacità di intrattenitore e moderatore.

Nel 2016 Gianpaolo e Virginia riaprirono "La Botega 1927" con l'intento di riproporre questo concetto ormai quasi svanito e con un occhio al passato e uno al presente, cercherà di ritrovare quell'atmosfera che si respirava nelle vecchie botteghe. Con la stessa creatività e sregolatezza che contraddistinse Ismaele II, proporranno dei drinks costruiti come si faceva in passato, utilizzando materie prime anziché prodotti industriali, ove possibile. La frutta fresca, gli zuccheri, i sali, le spezie gli spiriti saranno alla base delle nostre lavorazioni. Sfrutteremo la stagionalità e la territorialità per darvi sempre il meglio di ciò che si trova sul mercato. Metteremo a disposizione esperienza, conoscenza e il continuo studio utilizzando sia tecniche di miscelazione tradizionali, sia metodi innovativi per costruire la nostra lista drinks che evolverà mensilmente per offrirvi prodotti sempre freschi e vari.

RUM 4,5 cl. TRADITIONAL:

DON PAPA BAROKO - Filippine	6.50
BLACKWELL - Jamaica	6.00
ABUELO 7 ANOS - Panama	5.00
ABUELO 12 ANOS - Panama	6.50
ABUELO XII TWO OAKS - Panama	9.50
ABUELO XV NAPOLEON - Panama	12.00
ABUELO XV TAWNY - Panama	12.00
ABUELO XV OLOROSO - Panama	12.00
FLOR DE CANA 18 ANOS - Nicaragua	8.00
PLANTATION 3 STARS - Barbados, Jamaica	6.00
PLANTATION DARK - Trinidad, Jamaica	6.00
PLANTATION CRAN ANEJO - Guatemala - Belize	7.00
PLANTATION PINEAPPLE (Ananas)	7.00
PLANTATION XO - Barbados	9.00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA - Venezuela	7.00
DICTATOR 20 ANOS - Colombia	11.00
SAILOR JERRY SPICED RUM - United States	5.00
MEZAN (CARONI) 1996 - Trinidad	11.00
APPLETON ESTATE - Jamaica	6.50
HABITATION VELLER PORT MOURANT - Guyana	6.50
HAMPDEN ESTATE - Jamaica	10.00
HAMPDEN ESTATE OVER PROOF - Jamaica	11.00
ZACAPA 23 - Guatemala	9.00
COMPAGNIE DES INDES 10 ANOS - Jamaica	13.00

AGRICOLE:

DAMOISIEAU XO - Guadalupe	13.00
RHUM J.M. - Martinique	8.50
RHUM RHUM BLANC - Marie Galante	7.00
DAMOISIEU BLANC AGRICOLE - Guadalupe	7.00
DEPAZ BLANC AGRICOLE - Martinique	6.00
CLAIRIN BLANC SAJOUS - Haiti	7.00
CLAIRIN BLANC VAVAL - Haiti	7.00
CLAIRIN BLANC CASIMIR - Haiti	7.00
CLAIRIN BLANC COMMUNAL - Haiti	6.00
CLAIRIN SAJOUS ANSYEN 19 MOIS - Haiti	7.50
CLAIRIN VAVAL ANSYEN 22 MOIS - Haiti	7.50