



osteria  
e...  
pataca

CARTA  
DEI  
DOLCI



# SOFFICE ALLE MANDORLE

BASE ALLE MANDORLE, TUILES DI MANDORLE, GELATO ALLA CREMA E SALSA DI MANGO

7.5

# TIRAMISÙ

SAVOIARDI MASCARPONE CACAO

6.5



## LE TRE CONSISTENZE

BROWNIES, CREMA AL CIOCCOLATO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO

8

## SFERA DI CIOCCOLATO

CIOCCOLATO, MOUSSE ALLA NOCCIOLA, FRAGOLE E COCCO

8



## DAMA BIANCA

CREMA SENZA UOVO, COULISSE DI LAMPONE E FRUTTI DI BOSCO

7

## MILLEFOGLIE

PASTA SFOGLIA, CREMA CHANTILLY E FRAGOLE

7

AMARO RUPES  
CALABRESE  
DIGESTIVO



L'AMARO DIGESTIVO RUPES È IL PIACERE QUOTIDIANO DA GUSTARE IN RELAX DOPO I PASTI O PER SERATE DA MEDITAZIONE. L'AMARO PUÒ ESSERE PROVATO DOPO PASTO OPPURE COME BIBITA ALLUNGATA CON ACQUA FRIZZANTE O GHIACCIO. GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DEL RUPES SONO: LIQUIRIZIA CALABRESE, FINOCCHIETTO SELVATICO E FOGLIE DI ALLORO. 50CL

DENTE  
DI LEONE  
AMARO  
LA VALDOTAINE



AL TARASSACO, O DENTE DI LEONE, SI ATTRIBUISCONO POTERI MAGICI. NATO DALLA POLVERE SOLLEVATA DAL CARRO DEL DIO SOLE, NUTRE TESEO PER TRENTA GIORNI PRIMA DELLA VITTORIOSA LOTTA CON IL MINOTAURO. INNAMORATI DI TUTTO IL MONDO SI AFFIDANO A QUESTO FIORE PER CONOSCERE IL FUTURO DELLO LORO PASSIONI. GLI ERBORISTI DI TUTTI I TEMPI HANNO SEMPRE PREFERITO IL FIORE DI ORIGINE MONTANA IN QUANTO PIÙ PICCOLO E PIÙ RICCO IN PRINCIPI ATTIVI. IN QUESTA RICETTA IL DENTE DI LEONE È AFFIANCATO A NUMEROSE ERBE ALPINE E ALL'AMARICANTE MUSCOVADO CHE LO RENDONO ANCOR PIÙ INTRIGANTE AL PALATO.

## GLI ABBINAMENTI

JEFFERSON  
AMARO  
IMPORTANTE



JEFFERSON NASCE IN CALABRIA, IN UNA TERRA CHE REGALA FRUTTI ED ERBE UNICHE AL MONDO. IL VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE SELEZIONA E RACCOGLIE A MANO GRAN PARTE DELLE BOTANICHE UTILIZZATE, TRA CUI I LIMONI IGP DI ROCCA IMPERIALE, LE ARANCE DOLCI E AMARE DI BISIGNANO DEL GIARDINO DI FAMIGLIA, I BERGAMOTTI DI PELLARO, L'ORIGANO DELLA PALOMBARA E IL ROSMARINO DI BISIGNANO. IL TUTTO VIENE LAVORATO SEPARATAMENTE, IN INFUSIONE IDROALCOLICA RISPETTANDO LA MATERIA PRIMA E LA STAGIONALITÀ. PER QUESTO PER ASSEMBLARE JEFFERSON TRASCORRONO PIÙ DI 11 MESI, SENZA MAI RICORRERE AD AROMI ARTIFICIALI O COLORANTI. UN PANNO DI LINO È LO STRUMENTO UTILIZZATO PER I FILTRAGGI. JEFFERSON ERA IL CAPITANO DI UNA NAVE NAUFRAGATA IN CALABRIA NEL 1871, TROVÒ RIPARO DA GIOCONDO AL VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE, E REALIZZÒ QUELLO CHE ERA DA LUI DEFINITO AMARO IMPORTANTE. QUESTO È STATO ADATTATO E TRASFORMATO PER RENDERLO ECCELLENTE AI NOSTRI GIORNI. IDEALE SERVITO FRESCO O CON GHIACCIO, SORPRENDENTE IN MISCELAZIONE COME BITTER O IN SUPPORTO AI VERMOUTH. RICONOSCIUTO NEL 2018 COME MIGLIOR LIQUORE AL MONDO AI WORLD LIQUEUR AWARDS.

DON PAPA  
RUM  
SPIRITO  
INDOMITO



IL RUM DON PAPA PRENDE IL SUO NOME DA PAPA ISIO, GRANDE EROE RIVOLUZIONARIO CHE EBBE UN RUOLO CRUCIALE NELLA GUERRA DI LIBERAZIONE DELLE FILIPPINE DALLA DOMINANZA SPAGNOLA, DOTATO DI LEGGENDARIA ENERGIA E SPIRITO INDOMITO. A QUESTE IMPORTANTI QUALITÀ E ISPIRATO QUESTO RUM, INTERAMENTE PRODOTTO, INVECCHIATO E IMBOTTIGLIATO NELL'ISOLA DI NEGROS, LA PIÙ IMPORTANTE AREA DI PRODUZIONE DI CANNA DA ZUCCHERO DI TUTTE LE FILIPPINE, UNA SPENDIDA ISOLA CHE GRAZIE AL SUO TERRENO VULCANICO PRODUCE UNO ZUCCHERO DI CANNA FRA I PIÙ PIENI E I PIÙ DOLCI DEL MONDO. DALLA PRODUZIONE MOLTO LIMITATA E INVECCHIATO PER ALMENO 7 ANNI, IL RUM DON PAPA È STATO LANCIATO NELLE FILIPPINE NEL 2012 ED HA COMINCIATO SUBITO AD ATTRARRE L'INTERESSE DI TUTTI I GRANDI MERCATI OCCIDENTALI, DAGLI STATI UNITI ALL'EUROPA.

COLORE LIEVEMENTE AMBRATO, MOLTO LUMINOSO, ALL'OLFATTO SCHIUDE SENSAZIONI LEGGERE E FRUTTATE DI MELA COTOGNA E DATTERO, INSIEME A NOTE SPEZiate DI VANIGLIA, NOCCIOLA TOSTATA E CIOCCOLATO AL LATTE, CON ACCENNI DI MIELE. L'ASSAGGIO È MORBIDO, DELICATO, STRAORDINARIAMENTE ROTONDO E MOLTO LUNGO NELLA PERSISTENZA DI CONFETTURA DI MELA.

SUPERBO UNITO ALLA COLA, O IN UN DAIQUIRI.

DON PAPA  
BAROKO  
ESUBERANTE



ORIGINALE DON PAPA MA IN UNA NUOVA VESTE, IL BAROKO METTE IN MOSTRA TUTTA LA SUA PERSONALITÀ E IL SUO CARATTERE DISTINTIVO GRAZIE AD UN GUSTO PIENO ED ESUBERANTE, PROPRIO COME LA FIGURA DI PAPA ISIO, EROE RIVOLUZIONARIO E SCIAMANO DELL'ISOLA DI NEGROS, NELLE FILIPPINE, RICORDATO PER LE SUE GUERRE ALLA CONQUISTA DELL'INDIPENDENZA DELL'ISOLA. PIÙ DOLCE E MENO SECCO DEL RUM DON PAPA 7 ANNI, IL BAROKO È REALIZZATO A PARTIRE DA MELASSA 'BLACK GOLD' ED È INVECCHIATO, PER ANNI, IN BOTTI EX-BOURBON, ALLE PENDICI DEL MONTE KANLAON, PER OTTENERE UN GUSTO ROTONDO E RICCO, DALLA GRANDE VERVE!

COLORE GIALLO LIEVEMENTE AMBRATO, DI GRANDE LUMINOSITÀ, AL NASO APRE UN'ESPLOSIONE DI AROMI CHE VANNO DALLE BACCHE DI VANIGLIA ALLE SCORZE D'AGRUME, POI TONI PIÙ DOLCI DI MANGO E COCCO, UNITI A TONI LEGGERMENTE AFFUMICATI DI CARAMELLA E CREME BRULÉE. ASSAGGIO ROTONDO, RICCO, CALDO, RICORDA LA FRUTTA TROPICALE CANDITA E LA CREMA DI VANIGLIA SENZA MAI ESSERE STUCHEVOLE PERCHÉ, IN SECONDA BATTUTA, ARRIVA LA FRESCHEZZA DEL LIME, LUNGO E SCOPPIETTANTE IL FINALE DAL QUALE EMERGONO ANCHE UVETTA E DATTERI, INSIEME AD UN ECO DI LEGNI TOSTATI.

OTTIMO DA BERE LISCIO, CON GHIACCIO O PER IL VOSTRO COCKTAIL DEL CUORE!

osteria  
e...  
pataca

seguici su:



Osteria «E Pataca»

[www.osteriaepatacaristorante.it](http://www.osteriaepatacaristorante.it)