

Osteria Les Racines

Carta Dei Distillati

Antica Distilleria QUAGLIA Castelnuovo Don Bosco (AT)	Bott.	Cal.
Vecchio Amaro del Piemonte 25% vol. Prodotto tradizionale Piemontese prodotto sin dalla fine dell'800 su originale ricetta della casa. Come vuole la tradizione viene prodotto mediante l'infusione di erbe, radici e spezie in alcole neutro al fine di garantire la qualità e la genuinità del prodotto. E' un ottimo liquore, dal gusto pieno e morbido.	€ 13,00	€ 2,50
Liquore di Chinotto 35% vol. Delizioso e particolarissimo liquore ottenuto dall'infusione di chinotti freschi lavorati a mano appena colti. Elegante e saporito al palato, regala finezza, compostezza e vibranti sentori retrofattivi di vaniglia e rabarbaro. Amaricato in modo moderato chiude la degustazione con lievi note di fiori di tarassaco e sfumature di zagara.	€ 20,00	€ 3,50
Liquore di Camomilla 28% vol. Ottenuto, come da tradizionale ricetta, dall'infusione dei fiori essiccati in alcol. Da questa infusione nasce successivamente, l'elisir finito che viene ritoccato mediante l'ausilio di scorze di cedro, bacche di vaniglia e altre spezie. Al colore si presenta giallo brillante, luminoso e intenso. Il profumo è intenso, persistente e marcato, evoca immediatamente il fiore fresco, con lievi note agrumate. Delicato e morbido al palato, sprigiona immediatamente in tutta la sua intensità le note floreali della camomilla e delle spezie.	€ 20,00	€ 3,50
Liquore di Bergamotto 35% vol. Dalle sole bucce del frutto appena colto ricaviamo questo liquore dal fragrante profumo agrumato con lievi note floreali accompagnate da ritorni balsamici. L'accompagnamento nell'infusione viene effettuata da spezie esotiche come la vaniglia che conferiscono al liquore morbidezza ed eleganza. L'assaggio rivela caratteri e corposità, con lunghi ritorni di note floreali, agrumate e amaricanti.	€ 20,00	€ 3,50
Genepy 35% vol. Tradizionale liquore tipico delle vallate alpine, viene prodotto esclusivamente mediante l'utilizzo degli infusi e estratti delle piante del genere Artemisia che crescono sulle alpi centro occidentali. Tali piante presentano proprietà amaricanti, aromatiche, digestive e balsamiche.	€ 14,00	€ 3,00

Osteria Les Racines

	Bott.	Cal.
Limoncello 28% vol. Tradizionale liquore ottenuto mediante la macerazione di bucce di limoni siciliani in alcol per un periodo non inferiore ai sessanta giorni. Naturale, fragrante, prodotto senza uso di aromi o coloranti sintetici.	€ 11,00	€ 2,50
Liquirì 20% vol. Gradevole liquore cremoso dal moderato contenuto alcolico, prodotto esclusivamente con estratti naturali di liquirizia. Pieno e corposo al palato con il suo inconfondibile gusto, rappresenta un originale fine pasto dalle proprietà digestive.	€ 15,00	€ 3,00
Nocino del Monferrato 28% vol. Classico liquore ottenuto mediante l'infusione naturale di noci ancora verdi raccolte come vuole la tradizione , il giorno di San Giovanni. Tagliandole in quarti e lasciandole per oltre un mese a macerare in alcole al sole otteniamo della "tintura madre" a cui successivamente si aggiungono spezie ,alcol e sciroppo di zucchero. E' un prodotto dal sapore intenso, di grande qualità dalla grande finezza di gusto.	€ 13,00	€ 3,00
Ratafià di ciliegie di Pecetto 25% vol. Ottenuto, come da tradizionale ricetta risalente al 1800, dall'infusione della frutta fresca in alcol. Da questa infusione nasce successivamente mediante miscelazione con sciroppi di zucchero e infusi di spezie esotiche il prodotto finito. Al colore si presenta rosso cupo con riflessi aranciati. Il profumo è intenso persistente e marcato, evoca immediatamente il frutto fresco, con lievi note mandorlate. Delicato e morbido al palato, sprigiona immediatamente in tutta la sua intensità le note fruttate e floreali del grafione piemontese e delle spezie.	€ 16,00	€ 3,00
Rosolio alla Rosa 20% vol. Classico liquore italiano diffuso e apprezzato sin dal '500. E' un prodotto tradizionale piemontese dalle inconfondibili note floreali e dal moderato contenuto alcolico.	€ 15,00	€ 3,00
Rosolio alla Violetta 20% vol. Classico liquore italiano diffuso e apprezzato sin dal '500. E' un prodotto tradizionale piemontese dalle inconfondibili note floreali e dal moderato contenuto alcolico.	€ 15,00	€ 3,00
Zuccherini assortiti	€ 10,00	
Mignon	€ 7,50	

Osteria Les Racines

LA VALDÔTAINE	Bott.	Cal.
Saint Marcel - Valle d'Aosta		
Grappa di Sambuca 40% vol.	€ 15,00	€ 3,00
Grappa di Petite Arvine 40% vol. <i>Aromatica</i> Sapore fine ed elegante, con profumi di fiori di montagna. Secca e corposa in bocca, rimane morbida con sentori di prugna	€ 17,00	€ 3,50
Grappa di Picotendro 40% vol. <i>Vellutata</i> Vinaccia di Nebbiolo di Donnas Doc (primo vino D.O.C. della Valle d'Aosta) Rotonda ed equilibrata al palato si caratterizza grazie ai sentori di marasca passita, mandorla dolce, pepe, tabacco e foglie di the. Affinata in caratelli di rovere francese di Limousin.	€ 19,00	€ 3,50
Grappa Papà Marcel di Liquirizia 40% vol. Il nome "GLYCYRRHIZA" deriva dal greco "GLUKURRHIZA" e significa "dolce radice". Cresce spontanea nel sud del Paese e da qui i segmenti delle radici e gli estratti sono commercializzati in tutto il mondo. Le radici legnose contengono i glucosidi glicirrizina e liquiritina nonché zuccheri, tannini, pectine e resine. Gli estratti delle radici sono impiegati in farmacia, pasticceria e liquoreria.	€ 15,00	€ 3,00
Grappa Barrique Riserva 40% vol. È grappa frutto di accurata selezione di pregiati vitigni, maturata per ben 3 anni affinata in botte di essenze di rovere per 24 lunghi mesi ed elevata in barriques per altri 12. Eleganza e grande finezza, di ottima persistenza ed impatto piacevole al palato sono le sue caratteristiche principali dovute alla magistrale distillazione. L'attenta cura profusa nell'affinamento garantisce varietà di aromi e profumi. La successiva permanenza in piccole barriques ammorbidisce piacevolmente il gusto e lascia al palato piacevoli sentori di legno.	€ 25,00	€ 4,00
Grappa Blanc de Morgex 42% vol. <i>Vellutata</i> Vitigno: Prié Blanc, autoctono, coltivato in Valle d'Aosta sin dai tempi dei romani proveniente dai Comuni di Morgex e La Salle. Grappa con intensi profumi di uve fresche di grande finezza, dai sapori eleganti morbidi e piacevoli, tendenti alla mela renetta e all'ananas.	€ 20,00	€ 3,50
Grappa Petit Rouge 48% vol. <i>Vigorosa</i> Vinaccia di Petit Rouge Doc proveniente dai Comuni di Aosta, Chambave, Charvensod. E' sicuramente la Grappa più tipica valdostana con gradazione robusta e di grande equilibrio. Molto secca con sfumature tendenti alla fragola.	€ 18,00	€ 3,50

OSTERIA LES RACINES

Via C. Capelli, 4 - 10146 TORINO

Tel. +39 329 7239782 - Email info@osterialesracines.it - Sito web: www.osterialesracines.it

Osteria Les Racines

Grappa Chaudelune 42% vol. *Aromatica* € 40,00 € 6,00

Grappa di particolare aromaticità. I suoi sapori intensi e perduranti con sfumature di passito, sono dovuti alle vinacce di uve ghiacciate fermentate in botti di rovere con il mosto di priè blanc conosciuto come blanc de morgex ancor oggi coltivato ai piedi del Monte Bianco sino a quota di 1300 m.

Genepy Extra Honey 40% vol. € 20,00 € 3,50

Génépy è il liquore tipico della tradizione valdostana prodotto con l'Artemisia che è il nome di alcune erbe che crescono sopra ai 2000 metri. La selezione delle piantine, la cura nella preparazione dell'infusione e l'attenzione nella maturazione creano un prodotto di grande finezza e morbida eleganza.