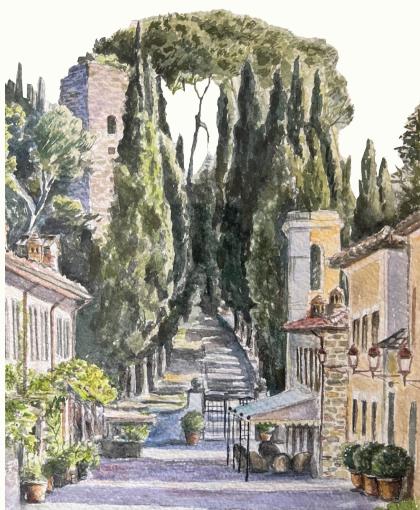


BAR LOBBY



Il concept di quest'anno è legato al nostro orto biologico, seguendone la stagionalità. Proponiamo una miscelazione contemporanea legata al territorio, creando preparazioni homemade che richiamano il "sense of place". Utilizziamo anche prodotti di nicchia e locali per supportare le piccole aziende, così che ogni ospite possa vivere un'esperienza verace e su misura.

This year's concept is inspired by our organic garden and its seasonal rhythm. We offer a contemporary style of mixology deeply rooted in the territory, creating homemade preparations that express a true "sense of place". We also use niche and local products to support small producers, allowing every guest to enjoy an authentic and tailor-made experience.



L'Orto di Castiglion del Bosco

ROSEWOOD 10 YEARS CELEBRATION

Un decennio di bellezza senza tempo, radici profonde e visione illuminata.
Dieci anni fa, tra le colline silenziose della Val d'Orcia, un luogo già intriso di
storia ha trovato una nuova voce, iniziando un viaggio che ha saputo
intrecciare tradizione toscana e ospitalità visionaria.

In questo decennio, ogni pietra, ogni vite, ogni sentiero del borgo ha continuato a
raccontare storie secolari ma con un accento nuovo, elegante e consapevole. L'antica
tenuta, fondata nel 1100, ha accolto il futuro con rispetto e passione: recuperando con
amore l'architettura originaria, coltivando l'eccellenza enologica e celebrando
il ritmo naturale della terra.

Con gratitudine guardiamo al passato. Con entusiasmo abbracciamo
ciò che verrà. Perché qui, tra le colline, ogni fine è solo l'inizio di
una nuova storia da raccontare.

A decade of timeless beauty, deep roots and enlightened vision.

*Ten years ago, among the silent hills of the Val d'Orcia, a place already steeped in history
found a new voice, starting a journey that has been able to interweave Tuscan tradition
and visionary hospitality. in this decade, every stone, every vine, every path of the village
has continued to tell secular stories but with a new accent, elegant and conscious. The
ancient estate, founded in 1100, has welcomed the future with respect and passion: lovingly
recovering the original architecture, cultivating wine excellence and celebrating the natural
rhythm of the land.*

*With gratitude we look back on the past. With enthusiasm we embrace what is to come.
Because here, in the hills, each end is just the beginning of a new story to tell.*

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



Innesto

30€

Le radici profonde della storia si intrecciano con la linfa del futuro. Così, da dieci anni, Rosewood Castiglion del Bosco celebra il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, proprio come accade nelle vigne, dove l'arte dell'innesto dà nuova vita a ogni pianta.

Innesto è il racconto liquido di questa filosofia: un cocktail che unisce il nostro gin artigianale con un cordiale di sangiovese acidificato e Vermouth, lasciato affinare in anfora per esaltarne ogni sfumatura. Un omaggio alla terra, al tempo e alla poesia, ispirato alle note di San Martino di Giosuè Carducci, che dipingono l'anima di un borgo antico, immerso nei suoi colori e nei suoi profumi.

The deep roots of history are interwoven with the sap of the future. For ten years, Rosewood Castiglion del Bosco has been celebrating the perfect balance between tradition and innovation, just as it does in vineyards, where the art of grafting gives new life to each plant. Innesto is the liquid story of this philosophy: a cocktail that combines our craft gin with a cordial of acidified sangiovese and vermouth, left to mature in amphoras to enhance every nuance. A tribute to the land, time and poetry, inspired by the notes of San Martino di Giosuè Carducci, which paint the soul of an ancient village, immersed in its colors and scents.

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Gin del Drago,
Cordiale di Sangiovese acidificato,
Mancino Vermouth Rosso Amaranto
Affinamento in Anfora

Gin del Drago,
Sangiovese Cordial acidified,
Mancino Vermouth Rosso Amaranto
Refining in amphora



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA ZUCCA

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Pumpkin*

Le prime tracce della zucca risalgono a 10.000 anni fa, in America Centrale e Meridionale, dopo la scoperta dell'America nel XVI secolo , la zucca arrivò in Europa, grazie ai conquistadores spagnoli e portoghesi, in Italia conquistò anche le tavole nobiliari del Nord Italia, dove nacquero piatti tradizionali a base di zucca.

The first evidence of pumpkins dates back over 10.000 years in Central and South America, after the discovery of America in 16th century, pumpkins arrived in Europe brought by Spanish and Portuguese explorers, in Italy, pumpkins even appeared on noble tables especially in the nordest part where were created dishes based with it.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



Zucca

28 €

Un cocktail dal sapore vegetale, fresco e beverino? La risposta è zucca! Usiamo un tequila reposado infuso lievemente con del timo e l'amaro sfera creano un corpo leggero e delicato, il fake lime aggiunge una lieve nota cirtica che fa solo da contorno al gusto predominante di questo drink, ovvero la zucca, che viene cotta a bassa temperatura e poi carbonizzata per ottenere una soda che completa questo drink dalla grande personalità.

A cocktail with a fresh, vegetal and easy to drink flavor? The answer is Zucca! Fortaleza Reposado infuse with thyme and Amaro Sfera create a light and delicate body, while Fake Lime adds a subtle citrus note. All of this merely frames the dominant flavor of the drink: Pumpkin, which is first slow-cooked and then processed and charred to produce a soda that completes this cocktail with a bold personality.

INGREDIENTI | Tequila Fortaleza Reposado Infusa al Timo, Amaro Sfera, Fake Lime, Soda Alla Zucca

INGREDIENTS | Fortaleza Reposado infuse with thyme, Amaro Sfera, Fake Lime, Pumpkin Soda.



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA MELA

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosity about Apple*

La mela è uno dei frutti più antichi coltivati dall'uomo, con testimonianze che risalgono a più di 4.000 anni fa in Asia centrale. Dalla Persia e dalla via della Seta, la mela arrivò in Europa grazie ai commerci greci e romani. In Toscana, alcune varietà autoctone erano già diffuse nel Medioevo e venivano spesso piantate nei poderi come simbolo di fertilità e prosperità. Il frutto, carico di significati simbolici e culturali, ha ispirato miti, racconti religiosi e fiabe popolari in tutto il mondo.

The apple is one of the oldest fruits cultivated by humans, with evidence dating back more than 4,000 years in Central Asia. From Persia and along the Silk Road, the apple reached Europe through Greek and Roman trade. In Tuscany, some native varieties were already common in the Middle Ages and were often planted in farmsteads as symbols of fertility and prosperity. Rich in symbolic and cultural meanings, the apple has inspired myths, religious stories, and folk tales all over the world.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.

For more info, ask the Bar Team.



Mela

28€

Se cercate un drink fresco con una buona acidità il mela è ciò che fa per voi, l'aromaticità del sabatini gin si sposa bene con l'acidità del cordiale alla mela verde, nel finale emerge la nota citrica e fresca del liquore alla menta bianca e lemongrass, rendendo questo drink adatto ad ogni momento della giornata.

Looking for something fresh, vibrant and irresistibly drinkable? Mela is your go-to cocktail. The elegant botanicals of Sabatini Gin blend flawlessly with the crisp acidity of green apple cordial, while a bright finish of white mint and lemongrass liquor adds a refreshing twist. A lively, modern cocktail crafted to shine at any moment of the day.

INGREDIENTI

Sabatini Gin, Acquabianca,
Cordiale Alla Mela Verde

INGREDIENTS

Sabatini Gin, Green Apple Cordial,
Acquabianca Liquor



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL FUNGO

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Mushroom.*

Il termine fungo deriva dal latino “fungus” ovvero spugna, questi organismi esistono da oltre un miliardo di anni.

Nelle civiltà egizie romane e greche erano considerati doni divini perché apparivano dal nulla dopo la pioggia.

Questi organismi vivono in simbiosi con le piante aiutandole ad assorbire acqua e minerali aiutando l’ecosistema mondiale.

The word mushroom comes from the latin “fungus” which means sponge, these organisms exist on Earth for over a billion years.

In ancient civilizations – Egyptian, Greek and Roman- mushrooms were seen as divine or magical gifts, since they seemed to appear out of nowhere after the rain. They live in symbiosis with plants, helping them absorb water and minerals helping the ecosystem as well.



Fungo

28€

Un cocktail originale e terroso che si rivela sorso dopo sorso. Il Dalmore 12 infuso ai funghi porcini, regala note profonde e ricche di umami, mentre il bitter Fusetti mare aggiunge una sottile complessità marina. Il mancino Amaranto completa il profilo con una delicata dolcezza erbacea, creando un servizio perfettamente equilibrato per chi ama assaporare ogni dettaglio.

An original, earthy cocktail that unfolds sip after sip. Dalmore 12 infused with porcini mushrooms, bring deep, rich umami notes, while Fusetti Mare bitter adds a sustainable marine complexity. Mancino vermouth rounds out the profile with gentle herbal sweetness, creating a perfectly balanced, contemplative serve for those who savor every detail.

INGREDIENTI | Dalmore 12 infuso ai funghi porcini, Mancino Amaranto Vermouth, Bitter Fusetti Mare

INGREDIENTS | *Dalmore 12 infused with porcini Mushrooms, Mancino Amaranto Vermouth, Fusetti Mare*



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL SEDANO

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Celery*

La storia del sedano va dagli Egizi ai Greci ai Romani. Per i Greci era una pianta sacra, con Ippocrate che lo consigliava per i disturbi nervosi. Nell'Odissea, al sedano erano attribuite proprietà afrodisiache. I Romani apprezzavano le sue proprietà medicinali e lo usavano nei banchetti per contrastare l'intossicazione da alcol. In Francia, nel XVIII e XIX secolo, le proprietà afrodisiache del sedano erano molto apprezzate, come riflette il proverbio della Franche-Comté: "Se l'uomo conoscesse l'effetto del sedano, ne riempirebbe il cortile". Il sedano è ampiamente utilizzato nella cucina italiana e nella dieta mediterranea.

The history of celery spans from the Egyptians to the Greeks and Romans. For the Greeks, it was sacred, with Hippocrates recommending it for nervous disorders. In the Odyssey, celery had aphrodisiac properties. The Romans valued its medicinal benefits and used it in banquets to counteract alcohol intoxication. In 18th and 19th century France, celery's aphrodisiac effects were highly regarded, as reflected in the Franche-Comté proverb: "If man knew the effect of celery, he would fill his courtyard." Celery is widely used in Italian cuisine and the Mediterranean diet.



Sedano

28€

Un cocktail che fonde eleganza e grinta vegetale. Il The Lost Explorer Salmiana 12 y.o. regala al drink la nota minerale e affumicata tipica del mezcal più maturo e complesso, mentre il vermouth secco infuso al pepe nero aggiunge struttura e speziatura. Il cordiale al sedano, fresco e aromatico, lega gli elementi con equilibrio, esaltando il lato più verde e croccante della ricetta. Una creazione che gioca su contrasti raffinati, evocando la freschezza dell'orto e la profondità delle spezie.

A cocktail that merges elegance with vegetal boldness. The Lost Explorer Salmiana 12 y.o. brings a mineral, smoky depth typical of aged mezcal, while the black pepper-infused dry vermouth adds structure and a gentle spice. The celery cordial, fresh and aromatic, ties everything together, enhancing the green and crisp dimension of the recipe. A refined contrast-driven creation, evoking the freshness of the garden and the warmth of spices.

INGREDIENTI

The Lost Explorer Salmiana, Mancino Secco
infuso al pepe nero, Cordiale al Sedano

INGREDIENTS

*The Lost Explorer Salmiana, Mancino Secco
infused with Black Pepper, Celery Cordial*



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA PERA

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Pear*

La pera è uno dei frutti più antichi coltivati in Europa. Già conosciuta dai Greci e amata dai Romani, era spesso citata nei testi di agricoltura e medicina dell'antichità. In Italia centrale la coltivazione della pera si diffuse rapidamente durante il Medioevo, anche grazie ai monaci che la piantavano nei giardini dei conventi. In Toscana esistono antiche varietà locali, spesso utilizzate in cucina cotta nel vino rosso o nel miele.

The pear is one of the oldest fruits cultivated in Europe. Already known to the Greeks and beloved by the Romans, it was often mentioned in ancient agricultural and medical texts. In central Italy, pear cultivation spread rapidly during the Middle Ages, also thanks to monks who planted them in convent gardens. Tuscany is home to ancient local varieties, often used in cooking with red wine or honey.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.

For more info, ask the Bar Team.



Pera

28 €

Un drink avvolgente e raffinato, dove la calda struttura del Remy Martin VSOP incontra la freschezza della soda alla pera. Al primo sorso, le note fruttate e leggermente floreali della pera illuminano la profondità del cognac, creando un equilibrio sorprendente, a completare l'esperienza la cremosa e aromatica foam di cioccolato bianco e camomilla, un drink pensato per chi ama la finezza dei contrasti.

An enveloping and refined drink, where the warm structure of Remy Martin VSOP meets the freshness of pear soda. At the first sip, the fruity and slightly floral notes of the pear brighten the depth of the cognac, creating a surprising balance. Completing the experience is a creamy and aromatic white chocolate and chamomile foam- an ideal drink for those who appreciate the finesse of contrasts.

INGREDIENTI

Remy Martin Vsop, Soda Alla Pera, Foam Cioccolato Bianco e Camomilla

INGREDIENTS

Remy Martin VSOP, Pear Soda, Chamomile and White Chocolate Foam



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA CASTAGNA

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Chestnut.*

Nella cultura popolare la castagna rappresenta protezione e prosperità, il suo guscio spinoso simboleggia la vita umile ma preziosa. Questo frutto originario dell'Asia giunge in Europa grazie ai Romani, che lo chiamavano "pane dei poveri" siccome da esso producevano pane e dolci.

*In Folk Symbolism, the chestnut represents protection and prosperity, its spiky shell was seen as metaphor for humble but precious life.
Originally from Asia Minor, the chestnut spread through Europe thanks to the Romans who called it "bread of the poor" because they use it to make bread and cakes.*

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



Castagna

28€

Un Drink caldo e avvolgente, già dai primi sorsi si viene rapiti dalle note calde del Michter's bourbon infuso alla castagna e dal frangelico che dona maggiore struttura al drink, la foam a base di latte e marmellata di castagna rendono la bevuta ancor più golosa, perfetto come after dinner.

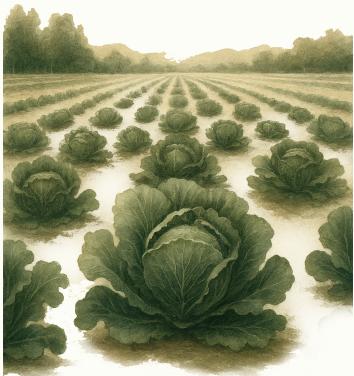
A warm, velvety cocktail that embraces you from the first sip. Chestnut-infused Michter's Bourbon meets the rich hazelnut notes of Frangelico, creating a deep and comforting profile. Topped with a silky milk and chestnut-jam foam, this indulgent serve is the perfect after dinner delight.

INGREDIENTI

Michter's Bourbon Infuso Alla Castagna, Frangelico, Foam Al Latte e Marmellata Di Castagne

INGREDIENTS

Michter's Bourbon infused with chestnut, Frangelico, Milk and chestnut jam foam.



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL CAVOLO NERO

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Black Cabbage*

A differenza dei cavoli non produce alcun fiore centrale e le foglie rappresentano l'unica parte consumabile. E' molto utilizzato in cucina, in tutta Italia è famosa la ribollita e la minestra, tipici piatti Toscani. E' un alimento ritenuto povero ma oggi è molto utilizzato anche nei migliori bar e cucine al mondo.

Unlike the cabbages it does not produce any central flower and the leaves represent the only consumable part. It's very used in the kitchen, throughout Italy is famous for the ribollita and soup, typical Tuscan dishes. It's a food considered poor but today it is widely used in the best bars and kitchens in the world.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



Cavolo Nero

28€

Cavolo nero è un drink che unisce storia, tradizione e natura. Veniamo subito pervasi dalle fresche note vegetali della soda al cavolo nero, che si uniscono alla corporosità del bitter fusetti e alla rotonda struttura del vemouth mancino, un aperitivo perfetto che racchiude in sé l'essenza del nostro orto e la tradizione della miscelazione italiana.

Cavolo nero is a drink that brings together history, tradition and nature. We are immediately enveloped by the fresh vegetal notes of the black kale soda, which blend with the body of Fusetti Bitter and the rounded structure of Mancino vermouth- a perfect aperitif that include the essence of our garden and the history of Italian mixology

INGREDIENTI | Bitter Fusetti, Mancino Amaranto Vermouth,
Soda al Cavolo Nero

INGREDIENTS | Bitter fusetti, Mancino Amaranto Vermouth,
Black Kale Soda.



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA CAROTA

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Carrot*

In origine, la carota non era di colore arancione come la conosciamo oggi, ma era di un color viola scuro o gialla. In Europa arriva intorno al 1100 grazie agli arabi che la impiantarono in Spagna, arrivò successivamente in Italia nel 1200. Solo dal XVI secolo però iniziò ad essere usata nelle cucine.

Originally, the carrot was not orange as we know it today, but it was a dark purple or yellow color. In Europe it arrives around 1100 thanks to the Arabs who planted it in Spain, then it arrived in Italy in 1200. Only from the 16th century, however, began to be used in kitchens.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.

For more info, ask the Bar Team.



Carota

28€

Carota è un drink che racchiude, note lievemente piccanti e terrose donate dal cordiale di carota e zenzero, il Brugal alla cannella dona note calde e complesse a questo drink completato dalla vellutata carezza dell'Amaretto Adriatico Bianco, sul finale riemerge la carota grazie ad un delicato tocco dato dall'aria di carote, rendendo la bevuta complessa e profonda.

Carota is a drink that brings together slightly spicy and earthy notes from carrot and ginger cordial. The cinnamon Brugal adds warm, complex tones to the cocktail, completed by the velvety touch of Adriatico Bianco. On the finish the carrot returns thanks to a delicate hint of carrot essence, making the sip deep and layered.

INGREDIENTI

Brugal Infuso Alla Cannella, Cordiale Di Carota e Zenzero, Adriatico Amaretto Bianco, Essenza Di Carota

INGREDIENTS

Brugal dark Rum infuse with cinnamon, Carrot and Ginger cordial, Adriatico Bianco, Carrot Essence.



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA BARBABIETOLA

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Beetroot*

La Barbabietola trova storia dai Babilonesi ad arrivare ai giorni nostri, come molte radici aveva scopi alimentari e medicinali, già molto diffusa nel XV secolo ha il suo Exploit dopo il 1747 dopo che fu scoperto che i cristalli dolci ricavati dal succo di barbabietola avevano le stesse caratteristiche di quelli della canna da zucchero. Da differenziarne i tipi, da zucchero, da orto e da foraggio. Della Barbabietola in cucina vengono usate foglie e radice e ad oggi è diffusa in tutta la cucina regionale italiana.

Beetroot finds history from the Babylonians to the present day, as many roots had food and medicinal purposes, already widespread in the fifteenth century has its Exploit after 1747 after it was discovered that the sweet crystals obtained from beet juice had the same characteristics as those of sugar cane. To differentiate types, sugar, vegetable and forage. Of the beetroot in the kitchen are used leaves and root and today is widespread throughout the regional Italian cuisine.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.

For more info, ask the Bar Team.



Barbabietola

28€

Questa radice che cresce nei nostri orti, raggiunge i tavoli dei nostri Bar con un cocktail che nasce tra l'unione di terra e legno! La consistenza legnosa di Remy Martin si unisce alla dolcezza terrosa della Barbabietola, accompagnato dall'Amaro Lucano Essenza che fa invecchiamento in botti di grappa e dalla piccantezza della nostra soda alla Mizuna proveniente dal nostro orto.

This root that grows in our gardens, reaches the tables of our Bars with a cocktail that is born between the union of earth and wood! The woody texture of Remy Martin is combined with the earthy sweetness of Beetroot, accompanied by Amaro Lucano Essenza that ages in grappa barrels and the spiciness of our Mizuna soda from our garden.

INGREDIENTI

Remy Martin VSOP, Amaro Lucano Essenza, Marmellata di Barbabietola, Soda alla Mizuna.

INGREDIENTS

Remy Martin VSOP, Amaro Lucano Essenza, Beetroot Jam, Mizuna Soda.



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA SALVIA

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Sage*

La salvia è una delle erbe aromatiche più antiche, usata fin dai tempi dei Romani per le sue proprietà curative e culinarie. In Toscana cresce spontanea e profuma i colli assolati, simbolo di saggezza e protezione.

Sage is one of the oldest aromatic herbs, used since Roman times for its healing and culinary properties. In Tuscany, it grows wild and scents the sun-kissed hills, a symbol of wisdom and protection.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.



Salvia

19€

Non Alcolico

Alcohol free

Un highball analcolico che racconta la semplicità elegante delle erbe spontanee. Il cordiale di salvia offre un profilo aromatico delicato ma deciso, capace di evocare il profumo delle colline toscane al tramonto. L'Amaro analcolico aggiunge profondità e corpo, mentre l'acqua tonica ai fiori di sambuco completa con una nota floreale e rinfrescante. Un cocktail dissetante e profumato, pensato per chi cerca autenticità e leggerezza.

A non-alcoholic highball that tells the story of wild herbs and elegant simplicity. The sage cordial delivers a subtle yet bold aroma, evoking the scent of Tuscan hills at dusk. The non-alcoholic Amaro adds body and depth, while elderflower tonic water finishes the drink with a floral, refreshing touch. A fragrant and thirst-quenching cocktail, perfect for those seeking authenticity and lightness.

INGREDIENTI

Amaro Lucano o.o, Cordiale di Salvia
Fever Tree Elderflower Tonic Water

INGREDIENTS

*Amaro Lucano o.o, Sage Cordial
Fever Tree Elderflower Tonic Water*



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL MANDARINO

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Mandarin*

Il Mandarino è uno dei tre agrumi primari insieme al pomelo e al cedro da cui derivano tutti gli altri. Questo frutto arrivò in Europa nel XIX secolo prima in Italia e a Malta, poi in tutto il Mediterraneo. Il mandarino è ancora oggi simbolo di fortuna e prosperità ed è coltivato in gran parte del sud Italia.

It's one of the oldest known citrus fruits and, along with the pomelo and citron, one of the three ancestral citrus species from which all other citrus fruits descend. This fruit reached Europe in the 19th century, first arriving in Italy and Malta, and then spreading across the Mediterranean. Mandarin is still a symbol of luck and prosperity, and is cultivated especially in south Italy.



Mandarino

19€

Non Alcolico
Alcohol free

Un Mocktail leggero e rinfrescante, dai vivaci sentori agrumati. Il Sabatini gin analcolico si armonizza perfettamente con il cordiale al mandarino, mentre un tocco di soda al timo regala un finale fresco e aromatico. Un drink brillante e rigenerante, perfetto per ogni occasione.

A light and refreshing mocktail with citrus notes. Sabatini non alcoholic gin blends beautifully with the sweet and tangy mandarin cordial, while a touch of thyme soda adds a crisp, aromatic finish. A bright, revitalizing drink perfect for any moment of the day.

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Sabatini Gin o.o,
Cordiale Di Mandarino e Timo, Soda Al Timo

Sabatini o.o, Mandarin and Thyme Cordial,
Thyme Soda



L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL MELOGRANO

*The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Pomegranate*

Il melograno è originario della Persia dove cresceva spontaneamente 5000 anni fa, dalla Mesopotamia si diffuse in Egitto e poi nel Mediterraneo.

Frutto dalle tante proprietà benefiche specialmente per il cuore e il sistema immunitario, trova largo uso in campo alimentare.

Secondo una leggenda la corona dei re fu ispirata dalla corona del melograno, la parte dura e appuntita del frutto.

The pomegranate tree originated in Persia where it grew wild more than 5000 years ago, from Mesopotamia it spread to Egypt and later throughout the Mediterranean.

*This fruit has a lot of benefits especially for heart and immune system.
According to legend, the royal crown was inspired by the crown-shaped calyx of the pomegranate fruit.*

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.

For more info, ask the Bar Team.



Melograno

19€

Non Alcolico

Alcohol free

Melograno è un drink dal gusto dolce-amaro. Veniamo accolti dalla vivace nota succosa del melograno che si intreccia armoniosamente dal gusto complesso dello spicy rum analcolico, il tutto completato dal bitter analcolico che rende questo drink un perfetto equilibrio di sapori.

Pomegranate is a drink with a sweet-bitter taste. We are welcomed by the lively, juicy note of the pomegranate cordial, which intertwines harmoniously with the complex flavor of the alcohol free spicy rum, everything is completed by the BTTR, making this drink a perfect balance of flavors.

INGREDIENTI

Spicy rum Caleno o.o, Cordiale al Melograno, BTTR, Sciroppo di Zucchero

INGREDIENTS

Pomegranate Cordial, Btrr, Rich Syrup, Spicy Rum Caleno o.o

