










Mama
• DRINK •
Quicha












COCKTAILS

-  **MOJITO MULE** 10 €
Si sa: i figli d'arte hanno vita facile.
-  **AMARELITO** 10 €
Chiedete del burro ad uno spagnolo vi stupirà con un mulo, così l'Amarelito. Tutt'altro che amaro, rinfrescante come un mojito e giallo come il mango.
-  **NEGRITA** 10 €
Contro parte d'oltreoceano del più famoso cocktail italiano, il Negroni. Approdato sulle coste del Messico si è mescolato con il porto, aromi erbacei e l'affumicato del Mezcal.
-  **PAIS PUNCH** 10 €
La bevanda del contadino, stanco e accaldato, raccolti i frutti della sua terra ne beve i succhi, arancia e ananas per rinfocillare il corpo e ovviamente rum per alleggerire la menta.
-  **MADEIRA** 10 €
Radici, bacche, erbe e corteccia, sentori dominanti di liquirizia e anice amalgamati con il gin per un sorso d'autunno, buono in ogni stagione.
-  **ZOMBIE** 10 €
Frutto di Trader vic, padre del Tiki bar, si narra che: disseti l'anima, la rallegrì e te la tolga. Aromi di cannella, assenzio e melograno mescolati con TANTO rum.
-  **MAI TAI** 10 €
Non solo simile nel nome alla famosa arte marziale: Rum zuccherino con fragranza di mandorla ti metterà KO senza accorgertene.








COCKTAILS

- | | | |
|---|--|-------------|
|  | POR DO SOL
Non é uno Spritz, non é un Daiquiri ma li mette d'accordo entrambi. | 10 € |
|  | 3 CITRUS MARGARITA
Il numero perfetto per un perfetto equilibrio tra lime, limone e pompelmo, per un vivace e pizzicante Margarita. | 10 € |
|  | PISCO SOUR
Uno tra i più celebri cocktail del sud America, protagonista il Pisco, la cui nazionalità è ancora contesa tra Cile e Perù. Un classico pungente e cremoso. | 10 € |
|  | ARIGATONIC
Dalla terra del sol levante, un samurai raggiunse il sud america per riporre la Katana e sguainare la bottiglia, ibisco e malva infusi in un gin tonic al sakè. | 10 € |
|  | MANHAMA
Al Messicano non far sapere quanto è buona la tequila con caffè, mango e miele. | 10 € |
|  | SMOKE & SPICY MARGARITA
Dalla cucina alla medicina, dalla superstizione alla magia, dall'eros al folklore, Tequila, Mezcal e peperoncino sono stati utilizzati per secoli per contrattare con gli spiriti. | 10 € |
|  | P&P
Difeso come patrimonio culturale del Perú, ma non é macchupicchu, è il Pisco punch: aromatizzato alle erbe e al ginepro, un cocktail forte e deciso. | 10 € |








COCKTAILS

-  **ESCOBAR** **10 €**
Il boss di tutta la baracca, il nostro cocktail signature più iconico, una bomba alcolica bilanciata al meglio per permettervi di ubriacarvi senza rendervene conto.
-  **SPRITZ COLOMBIANO** **10 €**
Dimenticatevi il solito Spritz, protagonista il liquore Boliviano fatto con botaniche della foresta Amazzonica e le micidiali foglie della Coca.
-  **LEMON SOUR** **10 €**
Fresco e beverino, questo sour al gusto limone ti accompagnerà per tutta la serata, con lui non puoi sbagliare.





COCKTAIL ANALCOLICI

- | | | |
|---|---|-----|
|  | ELI
Frutti rosso passione per un cocktail da bere. | 6 € |
|  | CARRIBEAN SUNSET
Ricordo di una notte di mezza estate. | 6 € |
|  | CITRIC DREAM
Una frizzante scorta di elettroliti per chi gli agrumi li ama tutti. | 6 € |






CERVEZA

- | | | |
|---|--------------------------|-----|
|  | Mama Qucha Bionda | 5 € |
|  | Mama Qucha Bianca | 5 € |
|  | Mama Qucha Triple | 5 € |





FRANCIACORTA & CHAMPAGNE

	CHAMPAGNE CHARLES LE BEL INSPIRATION 1818	70 €
	2016 CONTRATTO MILLESIMATO PAS DOSE'	45 €
	2016 CONTRATTO FOR ENGLAND ROSE' PAS DOSE'	50 €
	2015 CONTRATTO BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 1,5 litri	120 €
	SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA HEREDAD	50 €





WHITE WINE



2018 POTRERO, UCO VALLEY, MENDOZA, ARGENTINA

42 €

Vitigno: 100% Chardonnay

Vino paglierino con riflessi dorati alla vista.

Un naso complesso e intenso, che racconta di note di frutta matura e ananas, seguite da sensazioni minerali e speziate.

Corposo e fresco all'assaggio e marcatamente esotico, che diviene sapido sul finale.

Accostamenti: adatto a primi e secondi di pesce.



2019 CECILIA, IBERIELI, GURIA, GEORGIA

45 €

Vitigno: 50%Rkatsiteli 50%Mtsvane

Vino esotico, affascinante, pieno di vita, sentori di frutta secca, curry giallo, anice, caco, limone e cedro.

Al palato un'esplosione di gusti, l'acidità è presente ma perfettamente integrata, tannini sottili e soffici, rispecchia molto ciò che ci si aspetta al primo sentore olfattivo.

Accostamenti: perfetto in combinazione con erbe aromatiche molto forti, come la menta e il coriandolo.



2019 RIESLING DETONATION, IMMICH-BATTERIEBERG, MOSELLA, GERMANIA

35 €

Vitigno: 100% Riesling

Vino molto espressivo, saltano subito al naso un fresco limone, il melone bianco e la pesca noce; in bocca troviamo un incredibile salinità, mineralità che riflette perfettamente le vigne dalle quali proviene, dominate dalla magica Ardesia mosellana.

Accostamenti: ottimo vino da aperitivo, perfetto con pesce e crudità.





WHITE WINE

 **2018 RIESLING ESCHEBURG, IMMICH-BATTERIEBERG, MOSELLA, GERMANIA** **45 €**

Vitigno: 100% Riesling

Vino bianco sapido, vigoroso e freschissimo. Teso, si fa largo in bocca con un'agilità scattante e una mineralità a strati in successione. Dal finale elegante e in suspense, per un continuo richiamo alla beva.

Accostamenti: carni rosse e capesante

 **2019 PALO BLANCO, ENVINATE, TENERIFFA, SPAGNA** **70 €**

Vitigno: 100% Listan Blanco

Vino con sentori che ricordano moltissimo la brezza marina, finocchietto di mare, anice, noci di macadamia; al palato un complesso misto di noci, alga marina e Zest di Lime.

Accostamenti: perfetto con piatti di pesce, tacos e salse piccanti.

 **2016 FUNDUS 5, WEINGUT SCHNAITMANN, WÜTTENBERG, GERMANIA** **35 €**

Vitigno: 100% Kerner

Vino al naso molto esotico, sentori di papaya, mango, platano; al palato si riflette la sua esoticità ma si completa con un finale lungo e intenso. Struttura tannica molto interessante.

Accostamenti: ottimo con piatti di carne così come con piatti vegetariani.





ORANGE & VIOLET WINE

 **2019 EROS DE DAVID, LES VINS PIROUETTES, ALSAZIA, FRANCIA** **30 €**

Vitigno: 50% Riesling 50% Gewürtztraminer
Vino con una beva che fa subito venir voglia di ordinare una seconda bottiglia. Una struttura tannica che ricorda moltissimo resina di acero.

Accostamenti: chili, tacos di carne e spezie piccanti

 **2020 LE VIGNERON GREC, PAPARGYORIU, CORINTO, GRECIA** **38 €**

Vitigno: 100% Assyrtiko
Vino che al naso ricorda le tipiche note pepate e floreali del moscato, mentre alla bocca un freschissimo Assirtiko che quasi ricorda quelli di Santorini.

Accostamenti: ottimo con piatti piccanti o ricchi di acidità.

 **2020 UV ULTRA VIOLET, LES VINS PIROUETTES, ALSAZIA, FRANCIA** **38 €**

Vitigno: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Auxerrois, Gewürtztraminer, Riesling, Moscato, Pinot Nero
Vino da sette vitigni che fermentano tutti singolarmente e poi uniti in questo blend senza aggiunta di solfiti.

Il risultato è di una strabiliante precisione, una volta bevuto il primo bicchiere è davvero difficile fermarsi, la sapidità e allo stesso tempo la sua succosità lo rendono davvero particolare.

Un'esperienza assolutamente da provare.

Il primo vino "Viola" della storia se così lo si vuole chiamare.

Accostamenti: lobster sandwich e tacos di gambero cotto





RED WINE

 **2009 VINA TONDONIA RESERVA, LOPEZ DE HEREDIA, RIOJA ALTA, SPAGNA** **80 €**

Vitigno: 75% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Mazuelo, 5% Graciano
Vino che ha trascorso 6 anni in barrique di legno americano. Dopo di che trascorre altri 7 anni in bottiglia prima di entrare sul mercato.
Vino da bere con calma con retrogusto di tabacco, cuoio, more, cenere, bastoncino di liquirizia e sale affumicato.

Accostamenti: Black Angus

 **2018 POTRERO, UCO VALLEY, MENDOZA, ARGENTINA** **42 €**

Vitigno: 100% Malbec
Vino rosso rubino brillante dall'ottima intensità.
Al naso combina le note fruttate e floreali tipiche del malbec alla mineralità del territorio.
Assaggio corposo, dal tannino gentile, che evidenzia una piacevole vena acida.

Accostamenti: adatto a primi e secondi della cucina di terra e perfetto con carni rosse e salse decise.

 **2020 GAMAYHAMEHA, DAVID LARGE, BEAUJOLAIS, FRANCIA** **32 €**

Vitigno: 100% Gamay
Vino naturale, succoso e beverino pregiato dalle note di frutta rossa come Ciliegia e Lampone e completato da note di menta piperita e ribes nero. Tannino soffice che lascia un finale piacevolmente intenso.

Accostamenti: rosso da aperitivo e tapas





RED WINE

 **2020 HOMBRE EN LLAMAS, LEONARDO ERAZO, ITATA TAL, CHILE** **62 €**

Vitigno: 100% Carignan

Vino delicato e raffinato, questo vitigno tira fuori tutte le sue spezie, sentori di pepe bianco, eucalipto, chiodi di garofano, mirtilli selvatici, acidità elegante come una ballerina di Cueca.

Questo vino è nato per la cucina sudamericana!

Accostamenti: tacos a nastro

 **2019 MIGAN TINTO, ENVINATE, TENERIFFA, SPAGNA** **55 €**

Envinata, Teneriffa, Spagna Produttore: Roberto Santana, Envinata

Vitigno: 100% Listan Negro

Le vigne hanno circa 120 anni di vita e regalano bacche da un gusto incredibilmente concentrato e maturo.

Retrogusto di ribes rosso, hibisco, fragoline di bosco, foglie di alloro, vino di una raffinatezza incredibile.

Accostamenti: black Angus/ lobster sandwich/ tacos di carne

 **2019 ALBAHRA, ENVINATE, LA MANCHA, SPAGNA** **32 €**

Produttore: Envinata

Vitigno: 90% Alicante Buscet, 10% Moravia Agria

Vino con un tannino deciso, estremamente mediterraneo, pregiato, dalle spezie caratteristiche della costa, lavanda, viola, rosmarino, salvia, melissa, amarena, prugna.

Accostamenti: perfetto nel caso ci si volesse accompagnare della carne rossa anche ricca di grasso per dare ancora più struttura al gusto.



