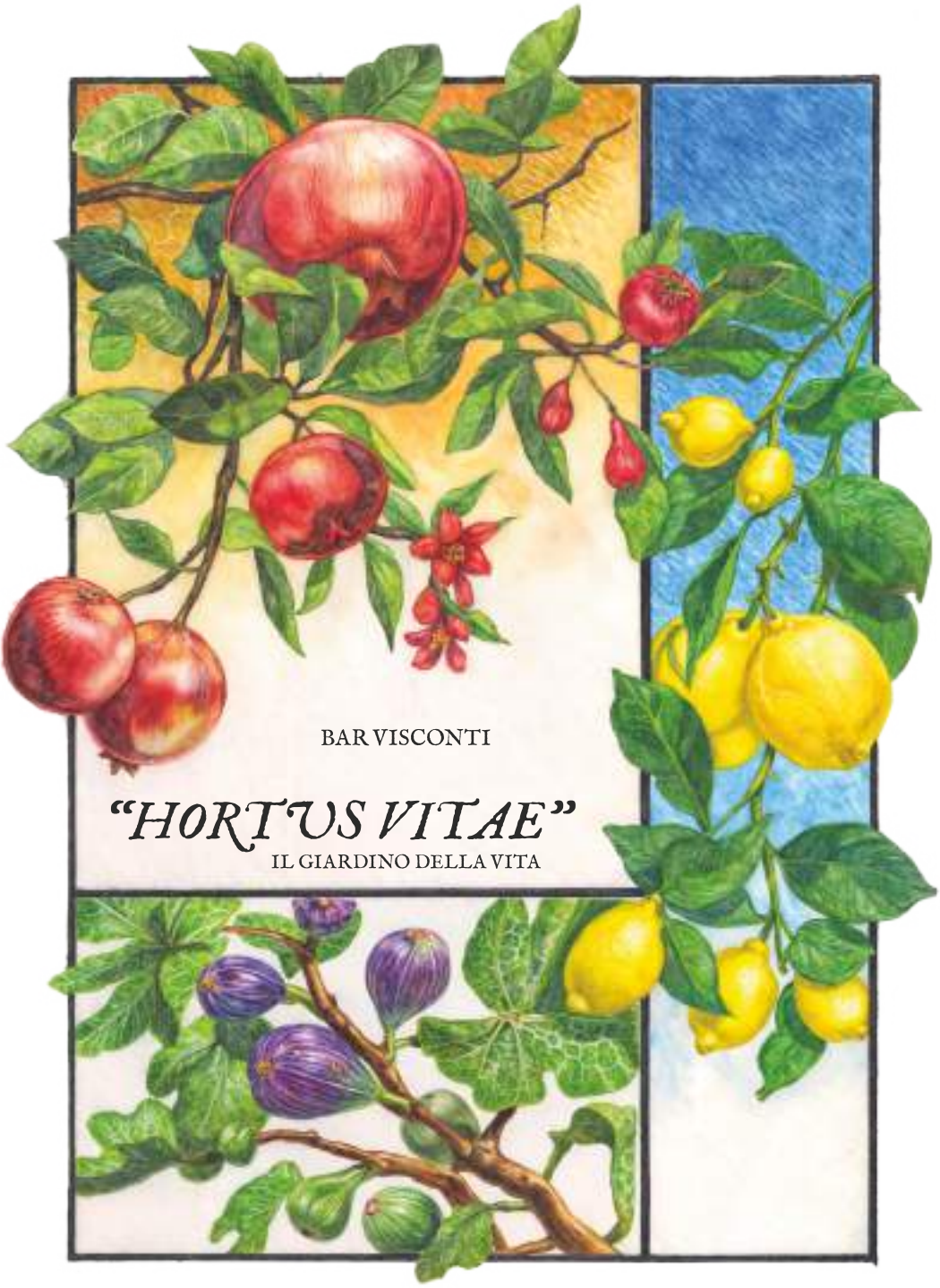

BAR VISCONTI
"HORTUS VITAE"
IL GIARDINO DELLA VITA

Sommario

Prefazione 5

L'arte della terra 7

La selezione degli impollinatori 8

Cocktails 10

Substrato e suolo 12

Cocktails 14

Sinergie naturali 16

Cocktails 18

L'archivio del botanico 20

Ogni pianta, ogni fiore, ogni frutto che sboccia in questa serra è il risultato di un equilibrio perfetto tra impollinazione, suolo fertile e alleanze botaniche. Al centro di questo giardino, il tempo segue il ritmo della natura, dove ogni sorso racconta la storia di un ciclo che si ripete sin dall'alba della vita. Qui le radici si intrecciano, le fragranze si fondono e i sapori emergono in armonia.

Benvenuti in Hortus Vitae, dove ogni essenza è un tributo alla saggezza della terra.

Il racconto del Botanico degli Orti del Castello

La natura è un dialogo eterno tra la terra, il cielo e le mani che la coltivano.

Tra le pareti di vetro di questa serra, il tempo segue il ritmo della terra e ogni pianta sussurra una storia in attesa di essere raccontata.

Questo è un viaggio nel cuore dell'equilibrio naturale, dove la saggezza del passato incontra la scienza del presente. Lasciate che il Botanico del Castello sia la vostra guida, svelandovi i segreti dell'impollinazione, del suolo fertile e delle delicate alleanze che danno vita a ogni sorso.

LA SELEZIONE DEGLI IMPOLLINATORI

Cocktail che celebrano il ruolo fondamentale degli impollinatori, come api, farfalle e coleotteri, e il loro legame con i fiori e le piante aromatiche.

Il Dono degli Impollinatori

L'aria vibra al battito delle ali. Api, bombi e farfalle danzano tra i fiori, raccogliendo nettare e trasportando la vita da una corolla all'altra. Senza di loro, il giardino sarebbe silenzioso e immobile.

È attraverso questo scambio segreto che il ciclo si rinnova, permettendo ai frutti di maturare, ai semi di germogliare e alle stagioni di seguire il loro corso.

Flora's Harmony

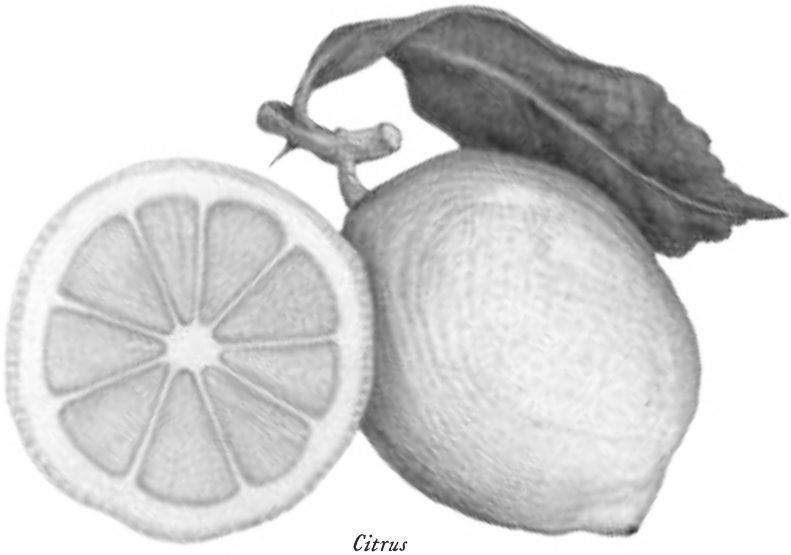
Farmer's Gin, liquore alla camomilla,
sciroppo di fiori di sambuco, succo di limone

Nettare

Liquore di verbena e fiori, Altamura Vodka,
Michter's Bourbon Whiskey, fiori rossi,
succo di limone, melograno

Aura Sambuci *(analcolico)*

Sciroppo di fiori di sambuco, menta fresca,
succo di limone, vino frizzante analcolico



Citrus

Sambucus

Malogranatum
or
Punica granatum

Chamomilla
or
Matricaria

Mentha

SUBSTRATO E SUOLO
LE RADICI DEL TEMPO

Ogni pianta affonda le sue radici in un terreno
che la nutre e la sostiene. La terra è viva, un organismo
che respira, fatto di strati invisibili, umidità e minerali nascosti.
Qui il tempo non si misura con gli orologi, ma con le stagioni,
nel ciclo della decomposizione e della rinascita.

Il giardiniere non coltiva solo le piante, ma anche il suolo fertile,
preparandolo per il futuro.

Cocktail ispirati alla terra e ai substrati in cui crescono
gli ingredienti, dai frutti raccolti agli aromi estratti dal sottosuolo.

Golden Soil

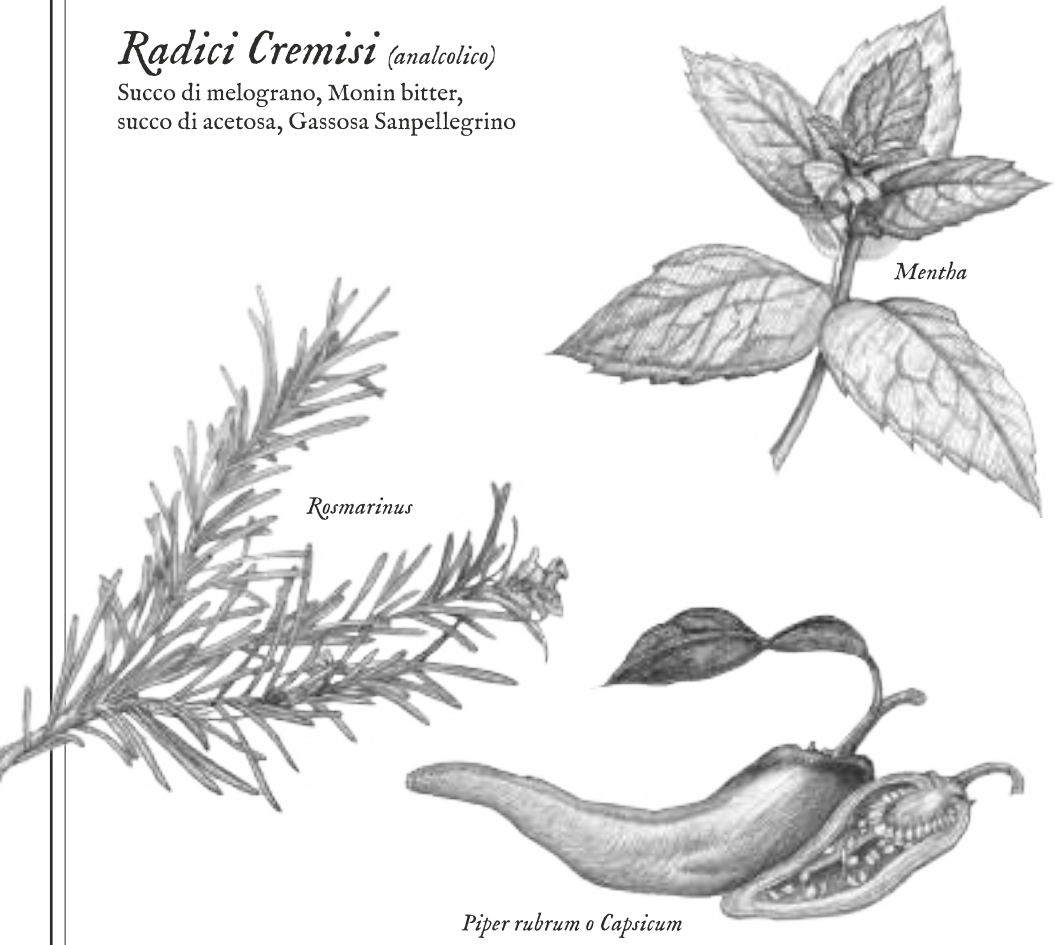
Succo di pomodoro giallo, emulsione d'olio con sale,
erba pepe e peperoncino, Vodka Belvedere 10 infusa al rosmarino

Terra Dulcis

Rum Flor de Caña Blanco, liquore al cioccolato bianco toscano,
liquore alla menta, crema di Maremma

Radici Cremisi *(analcolico)*

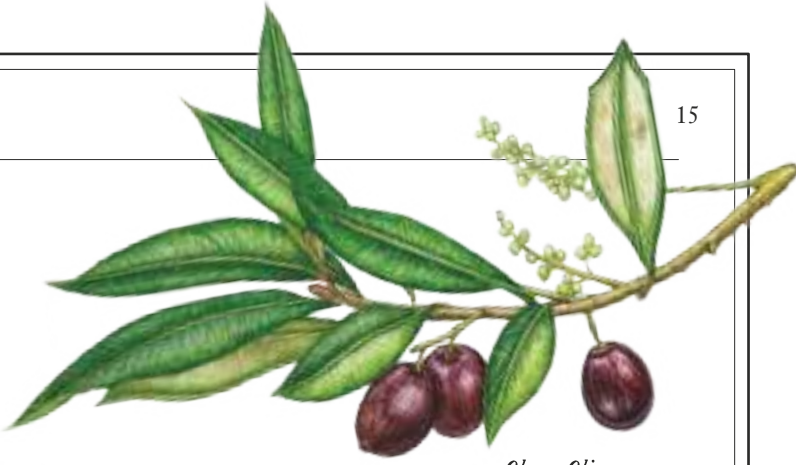
Succo di melograno, Monin bitter,
succo di acetosa, Gassosa Sanpellegrino



Mentha

Rosmarinus

Piper rubrum o Capsicum



Oleum Olivarum

Faba Cacao

Solanum aureum

Lac Marimense

COLTIVAZIONE CONSOCIATA SINERGIE NATURALI

Cocktail che celebrano la coltivazione consociata, esaltando la naturale capacità delle piante di crescere meglio insieme, migliorandosi e arricchendosi a vicenda.

In natura, nulla cresce da solo.
Ogni pianta ha una compagna, un'alleata che la protegge, la nutre o la rafforza. L'aglio cresce accanto ai pomodori, tenendo lontani i parassiti.
Il basilico avvolge le melanzane, esaltandone il profumo.

Sotto terra, le radici si intrecciano in una rete invisibile di scambio e sostegno reciproco. Questo giardino non è solo un luogo di crescita, ma un dialogo silenzioso tra le specie.

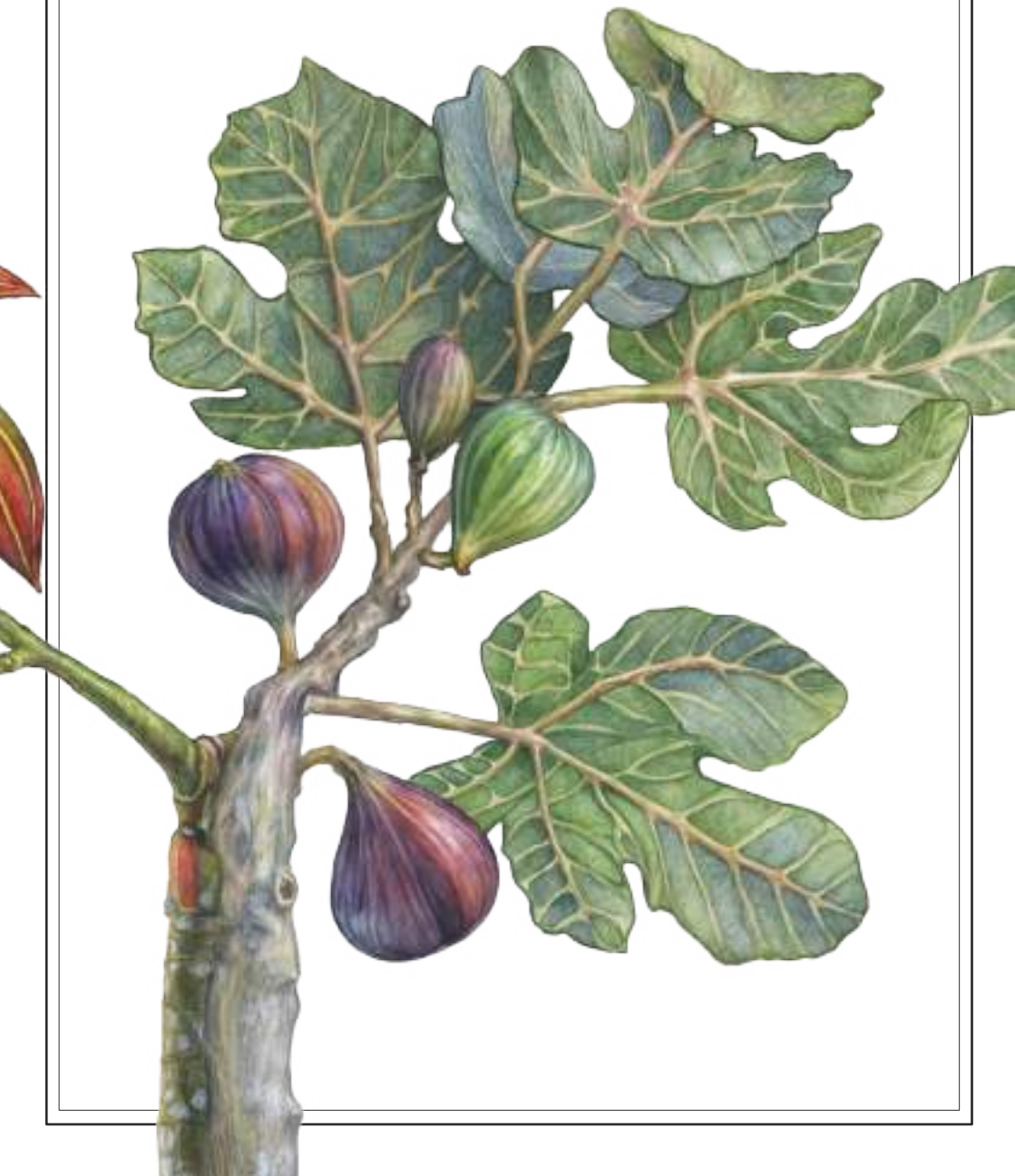


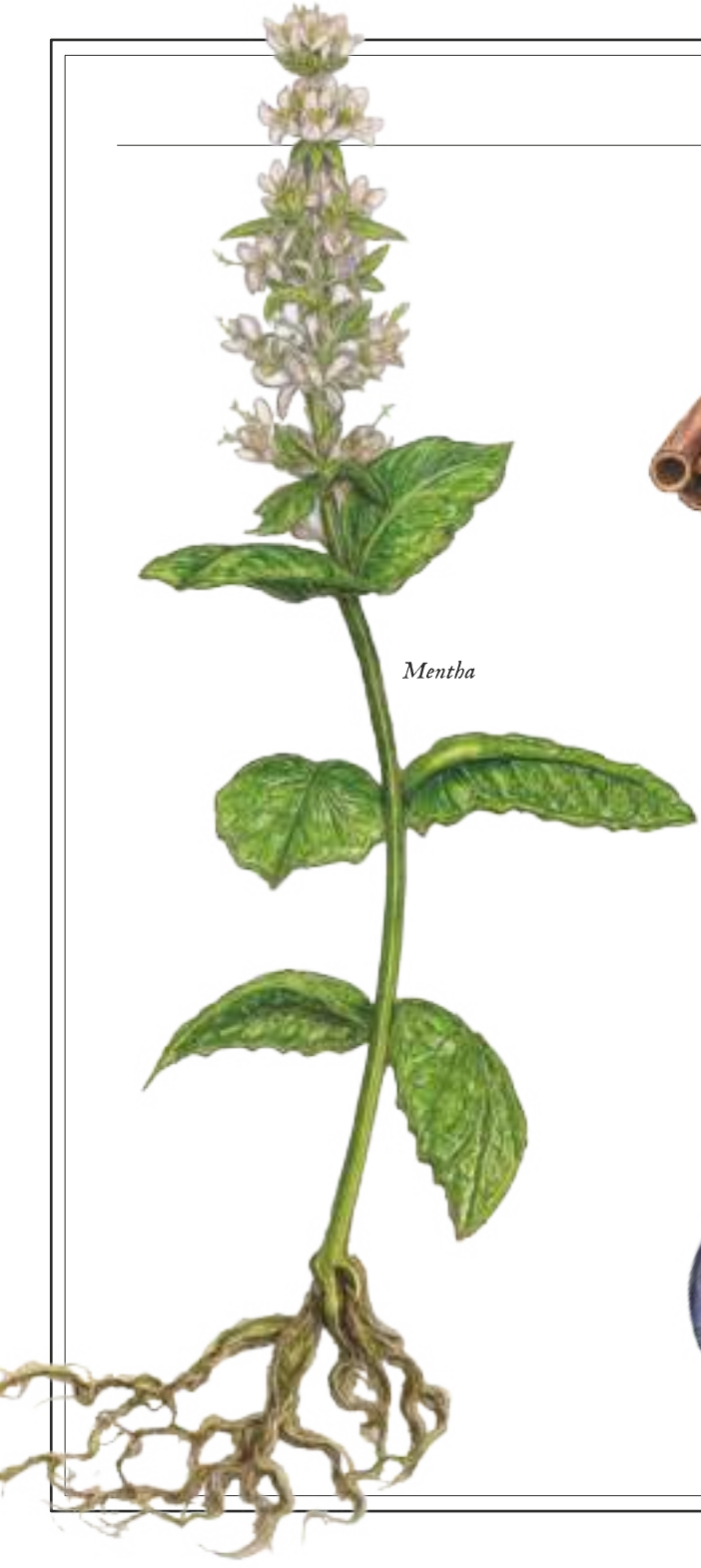
Fig & Spice

Beluga Noble Vodka infusa ai fichi, liquore alla cannella,
succo di limone, Alkermes Santa Maria Novella

Viriditas "Poculum Innocens" *(analcolico)*

Succo di lime fresco, sciroppo di menta,
foglie di menta fresca, Lemonsoda

Citrus viridis



Mentha

Cinnamomum o Canelia

Ficus

L'ARCHIVIO DEL BOTANICO 25

Un'antologia dei cocktail più amati, testimoni delle stagioni passate e ispirati alla ricchezza della terra.

Negronida

Belvedere Vodka 10 infusa allo zenzero e rosmarino,
Vermut Mancino Rosso Amaranto, Bitter Campari, schiuma di Galliano

Negroni Del Conte

Venvia London Dry Gin, Vermouth Rosso di Prato, Bitter Amaranto

New Fashioned

Arancia Oleo Saccharum, Bitter delle Sirene,
Liquore St. Germain, Grappa Tignanello

Viscontini

Belvedere Vodka 10, Vermouth Mancino Secco ai Sapori Toscani

The Mask

Tequila Volcán De Mi Tierra Blanco, succo di lime,
miele del Castello di Casole, basilico fresco

Tiramisù Martini

Vodka Stolichnaya Vaniglia, Tia Maria, Baileys, caffè espresso

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Stampato su Favini Crush, un'innovativa carta eco-friendly realizzata con scarti organici e fibre riciclate post-consumo, che coniuga sostenibilità ed estetica raffinata.

Composta per il 40% da materiali riciclati post-consumo, per il 5% da residui agro-industriali di agrumi, kiwi, mais, caffè, olive, nocciole e mandorle, e per il restante 45% da fibre vergini, questa carta è un perfetto esempio di economia circolare.

Scegliere questa carta significa onorare la natura non solo attraverso le storie narrate nel menù, ma anche nel materiale stesso che le custodisce.
Un piccolo gesto che trasforma la creatività in un'azione concreta per un futuro più sostenibile.

CASTELLO
DI CASOLE
A BELMOND HOTEL
TUSCANY