



MY LAKESIDE DREAM



ALKEMIA



La forma muta,
l'anima resta

La materia non è mai ferma.
Il tempo scorre fluido.

Il legame che unisce gli elementi
è imprescindibile.

Questo è il nostro percorso per voi.

Una sequenza di trasformazioni dall'origine della
materia fino alla sua percezione finale.

Ogni fase racconta un diverso stato del bere: un
tempo, un gesto, un'emozione.

*Perché sì,
ci si può perdere anche
in un bicchiere d'acqua.*



Note luminose e fruttate,
morbide e rotonde.



Freschezza agrumata,
vivace e brillante.



Profondità amaricante,
erbe e radici.



Calore e carattere
affumicato.

IN BRODO DI GIUGGIOLE

▽ ORIGINE

Un'antica espressione popolare racconta la gioia di andare in brodo di giuggiole.

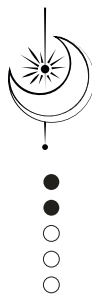
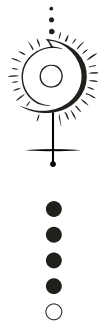
Un tempo era davvero un infuso caldo e dolce, preparato con queste piccole bacche e spezie, capace di confortare e sorprendere.

In questa interpretazione il ricordo diventa liquido contemporaneo: un sorso morbido e avvolgente, dove la dolcezza naturale della frutta incontra note calde e aromatiche.

Il risultato è un cocktail elegante e profondo, che richiama la sensazione di un antico decotto trasformato in esperienza moderna.

Un inizio delicato e luminoso, dove la materia racconta la sua origine.

IN BRODO DI GIUGGIOLE



LA TEIERA DEL VATE



Gabriele D'Annunzio vedeva nei piccoli rituali
quotidiani un'arte di seduzione.

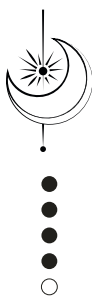
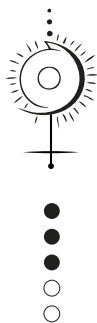
Il tè, per lui, non era soltanto una bevanda, ma un gesto
teatrale, un momento di attesa e di fascino.

Questo cocktail nasce da quell'idea di rito:
un servizio che richiama l'eleganza del tè, ma che rivela
un'anima inattesa.

Profumi floreali e note calde si intrecciano in un sorso
raffinato e aromatico, capace di evocare un'atmosfera
decadente e sofisticata.

Un'esperienza lenta,
da osservare prima ancora che da bere.

LA TEIERA DEL VATE



CAPPERI! OLIO E SALE



Tre elementi essenziali della cucina mediterranea
diventano materia liquida.

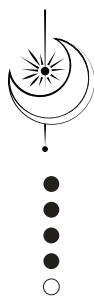
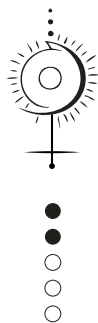
Qui il gusto nasce dall'equilibrio tra sapidità, freschezza
e profondità aromatica.

Una struttura inaspettata, dove le note vegetali e minerali
si fondono con una morbidezza sorprendente.

Il risultato è un cocktail essenziale ma complesso,
che richiama il gesto più semplice della cucina:
pane, olio e sale.

Un esercizio di equilibrio tra tecnica e natura.

CAPPERI! OLIO E SALE



BENACO'S VESPER

△ METODO

Il lago di Garda è stato scenario di storie eleganti e misteriose, tra cui il passaggio di James Bond.

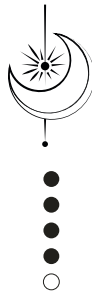
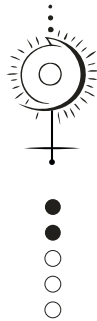
Questo drink prende ispirazione dal celebre Vesper Martini, reinterpretandolo attraverso il carattere del territorio.

Il sorso è netto e raffinato, con una struttura secca e precisa che lascia emergere profondità e carattere.

Un cocktail essenziale e deciso, dove eleganza e tensione trovano il loro equilibrio.

"la perfezione è il passo successivo"

BENACO'S VESPER



CEDRO, TERRA E FIORI

○ NATURA

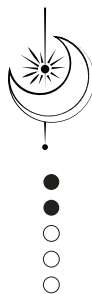
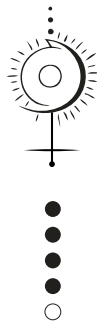
La natura del Lago di Garda è fatta di contrasti:
luce e roccia, vento e vegetazione, agrumi e terra.

Questo cocktail nasce da quell'equilibrio naturale.

Un incontro tra freschezza luminosa e profondità vegetale,
dove il sorso evolve lentamente tra note vibranti e
sfumature più cupe.

Un drink dinamico e vibrante, che racconta la forza
della materia naturale.

CEDRO, TERRA E FIORI



L'APPARENZA INGANNA

⊖ TRASMUTAZIONE

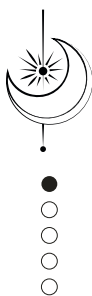
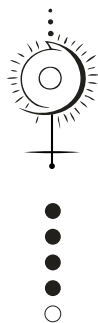
Ciò che vediamo non sempre racconta la verità.

Questo cocktail gioca con la percezione: la forma suggerisce una cosa, il gusto ne rivela un'altra.

Il sorso è morbido e avvolgente, con note tostate e speziate che emergono lentamente, trasformando l'aspettativa in sorpresa.

Un finale ironico e raffinato,
dove la forma cambia ma l'anima resta.

L'APPARENZA INGANNA





IN BRODO DI GIUGGIOLE

23

Calvados, shrub di giuggiole e datteri, pepe di Sichuan, soluzione salina, fumo di legno di melo, Angostura, Laccatura al vino



LA TEIERA DEL VATE

25

Grappa infusa con azoto alle foglie di cedro, tè Darjeeling, liquore ai fiori di sambuco, cardamomo verde, corteccia e elisir di china



CAPPERI! OLIO E SALE

23

Cachaça lavata con olio extravergine di oliva, cordiale di capperi con aglio e pepe cubebe, aria di mare



BENACO S'VESPER

30

Vodka sottoposta a liposcissione con tartufo nero del Lago di Garda, Vermouth Extra dry di vino Lugana del Garda homemade



CEDRO, TERRA E FIORI

24

Gin infuso con azoto a nasturzio e clorofilla, Cedrata amara Home made, succo fresco di limone del Lago di Garda, polvere di barbabietola



L'APPARENZA INGANNA

25

Chiarificazione di Mezcal e shrub al kiwi, spuma di agave ed espadín, pepe di chiodi di garofano