

EALA

MY LAKESIDE DREAM



ALKEMIA

Die Form verändert sich,
die Seele bleibt

Die Materie steht niemals still.
Die Zeit fließt unaufhaltsam.

Die Verbindung, die die Elemente vereint,
ist unabdingbar. Dies ist unser Weg für euch.

Eine Abfolge von Transformationen, om Ursprung
der Materie bis zu ihrer finalen Wahrnehmung.

Jede Phase erzählt einen anderen Zustand
des Irinkens:
eine Zeit, eine Geste, eine Emotion.

Denn ja,
man kann sich sogar in einem
Glas Wasser verlieren.



Helle und fruchtige Noten,
weich und rund



Zitrusfrische, lebendig
und strahlend.



Bittere Tiefe, Kräuter
und Wurzeln.



Wärme und rauchi-
ger Charakter.

IN BRODO DI GIUGGIOLE
IM SIEBTEN HIMMEL SEIN

▽ URSPRUNG

Ein altes Sprichwort erzählt von der Freude,
„in Jujuben-Sud zu geraten".

Einst war es tatsächlich ein warmer, süßer Aufguss,
zubereitet aus diesen kleinen Früchten und Gewürzen,
fähig zu trösten und zu überraschen.

In dieser Interpretation wird die Erinnerung zu einer
zeitgenössischen Flüssigkeit: ein weicher, umhüllender
Schluck, in dem die natürliche Süße der Frucht auf warme
und aromatische Noten trifft.

Das Ergebnis ist ein eleganter und tiefgründiger Cocktail,
der das Gefühl eines alten Dekokts wachruft, verwandelt
in eine moderne Erfahrung.

Ein zarter und leuchtender Beginn, in dem die Materie
von ihrem Ursprung erzählt.

IN BRODO DI GIUGGIOLE



LA TEIERA DEL VATE
DIE TEEKANNE DES VATEN

RITUS

Gabriele D'Annunzio sah in den kleinen täglichen Ritualen eine Kunst der Verführung.

Für ihn war Tee nicht nur ein Getränk, sondern eine theatralische Geste, ein Moment des Wartens und der Faszination.

Dieser Cocktail entsteht aus genau dieser Idee des Rituals: ein Service, der an die Eleganz des Tees erinnert, dabei jedoch eine unerwartete Seele offenbart.

Florale Düfte und warme Noten verweben sich zu einem raffinierten und aromatischen Schluck, der eine dekadente und zugleich elegante Atmosphäre heraufbeschwört.

Eine langsame Erfahrung, die man zuerst betrachtet, noch bevor man sie trinkt.

LA TEIERA DEL VATE



CAPPERI! OLIO E SALE
KAPPERN! ÖL UND SALZ

MATERIE

Drei wesentliche Elemente der mediterranen Küche werden zu flüssiger Materie.

Hier entsteht der Geschmack aus dem Gleichgewicht zwischen Salzigkeit, Frische und aromatischer Tiefe.

Eine unerwartete Struktur, in der sich pflanzliche und mineralische Noten mit einer überraschenden Weichheit verbinden.

Das Ergebnis ist ein essenzieller, aber zugleich komplexer Cocktail, der die einfachste Geste der Küche heraufbeschwört: Brot, Öl und Salz.

Eine Übung im Gleichgewicht zwischen Technik und Natur.

CAPPERI!
OLIO E SALE



BENACO'S VESPER
JAMES BOND IN THE GARDA

METHODE

Der Lago di Garda war Schauplatz eleganter und geheimnisvoller Geschichten, darunter auch der Auftritt von James Bond.

Dieser Drink ist vom berühmten Vesper Martini inspiriert und interpretiert ihn durch den Charakter des Territoriums neu.

Der Schluck ist klar und raffiniert, mit einer trockenen und präzisen Struktur, die Tiefe und Persönlichkeit hervortreten lässt.

Ein essenzieller und entschlossener Cocktail, in dem Eleganz und Spannung ihr Gleichgewicht finden.

„Die Perfektion ist der nächste Schritt."

BENACO'S VESPER



CEDRO, TERRA E FIORI
ZEDRO, ERDE UND BLUTEN

NATUR

Was wir sehen, erzählt nicht immer die Wahrheit.

Dieser Cocktail spielt mit der Wahrnehmung:
Die Form suggeriert das eine, der Geschmack enthüllt etwas anderes.

Der Schluck ist weich und umhüllend, mit gerösteten und würzigen Noten, die sich langsam entfalten und die Erwartung in Uberraschung verwandeln.

Ein ironisches und zugleich raffiniertes Finale, in dem sich die Form verändert, die Seele jedoch bleibt.

CEDRO, TERRA E FIORI



L'APPARENZA INGANNA
TAUSCHENDE OPTIK
⊖ TRANSMUTATION

Was wir sehen, erzählt nicht immer die Wahrheit.

Dieser Cocktail spielt mit der Wahrnehmung: Die Form suggeriert das eine, der Geschmack enthüllt etwas anderes.

Der Schluck ist weich und umhüllend, mit gerösteten und würzigen Noten, die sich langsam entfalten und die Erwartung in Uberraschung verwandeln.

Ein ironisches und zugleich raffiniertes Finale, in dem sich die Form verändert, die Seele jedoch bleibt.

L'APPARENZA INGANNA



IM SIEBTEN HIMMEL SEIN 23

Calvados, Shrub aus Jujuben und Datteln, Szechuanpfeffer, Salzlösung, Apfelholzrauch, Angostura Bitters, Lackierung mit Wein

DIE TEEKANNE DES VATEN 25

Grappa, mit Stickstoff an Zedernblättern infundiert, Darjeeling Tee, Holunderblütenlikör, grüner Kardamom, Chinarinde und Chinarindenelixier

KAPPERN! OL UND SALZ 23

Cachaça, gewaschen mit nativem Olivenöl extra, Kapern-Cordial mit Knoblauch und Kubebenpfeffer, Meeresluft

JAMES BOND IN THE GARDA 30

Vodka, lipogetrennt mit schwarzem Trüffel vom Lago di Garda, Hausgemachter Extra-Dry-Wermut aus Lugana-Wein vom Gardasee

ZEDRO, ERDE UND BLUTEN 24

Gin, mit Stickstoff an Kapuzinerkresse und Chlorophyll infundiert, hausgemachte bittere Cedrata, frischer Zitronensaft vom Lago di Garda, Rote-Bete-Pulver

TAUSCHENDE OPTIK 25

Klärung von Mezcal und Gurken-Kiwi-Shrub, Agaven und Espadín-Schaum, Nelkenpfeffer