

INTRODUZIONE



INTRODUCTION

Questo menu racconta l'evoluzione dei sapori della Malesia attraverso quattro capitoli storici. Dagli ingredienti autoctoni dell'Arcipelago Malese alle influenze portate dagli scambi commerciali con l'India, il mondo arabo, la Cina e, più tardi, l'Europa, ogni capitolo celebra le spezie e gli ingredienti che hanno contribuito a plasmare l'identità gastronomica malese. Ogni cocktail reinterpreta un grande classico attraverso una spezia o un'erba aromatica protagonista, raccontando, un drink alla volta, la ricchezza del patrimonio culinario della Malesia.

This menu traces the evolution of Malaysian flavour through four historical chapters. From the native ingredients of the Malay Archipelago to the influences of Indian, Arab, Chinese, and later European trade, each chapter celebrates the spices and ingredients that shaped Malaysia's culinary identity. Each cocktail reimagines a familiar classic through a single featured spice or herb, telling the story of Malaysia's rich culinary heritage, one drink at a time.



Ingredienti autoctoni e originari del Sud-est asiatico, alla base della cucina malese prima dell'arrivo dei grandi scambi commerciali internazionali.

Indigenous and native to Southeast Asia. These formed the foundation of Malay cooking before global trade.

PANDAN

14

Ispirato agli amati dessert malesi; cremoso, fragrante e delicatamente ricco di frutta secca.

· Whisky · Rum Bianco · Orzata di Macadamia · Panna e Latte
· Pandan

Inspired by beloved Malay desserts; creamy, fragrant and nutty.

· Whisky · White Rum · Macadamia Orgeat · Half & Half · Pandan

LEMONGRASS

14

Un Martini floreale, elegante e agrumato con un finale che richiama il litchi.

· Vodka · Liquore ai Fiori di Sambuco · Vermouth Dry · Lime Chiarificato
· Salamoia di Prugna

Floral, elegant, citrusy Martini with a faux lychee finish.

· Vodka · Elderflower Liqueur · Dry Vermouth · Clarified Lime · Plum Saline



Pandan



Lemongrass

VENTI D'OCCIDENTE (VII–XIII SECOLO)



WESTERN WINDS (7TH – 13TH CENTURY)

Introdotti attraverso i primi scambi commerciali con Indiani e Arabi e successivamente consolidati durante l'impero marittimo di Srivijaya.

Brought through early trade with Indian & Arabs trades and later solidified during the maritime Srivijaya empire.

CARDAMOM

14

Fresco e sapido, con note di frutteto e una delicata complessità erbacea.

• Gin • Sherry Amontillado • Piselli Dolci • Finocchio • Mela Verde Chiarificata • Salamoia di Cetrioli

Crisp, savoury orchard freshness with delicate herbal complexity.

• Gin • Amontillado Sherry • Sugar Pea • Fennel • Clarified Green Apple • Pickle Brine

CUMIN

14

Highball ispirato ai succhi pranici indiani, con erbe rinfrescanti e spezie delicate.

• Gin • Menta • Cumino • Zenzero • Pepe Nero • Bollicine

Indian Pranici juice inspired highball with cooling herbs & gentle spice.

• Gin • Mint • Cumin • Ginger • Black Pepper • Bubbles



Cardamom



Cumin

ROTTI D'ORIENTE (XIV–XVII SECOLO)



EASTERN TRADES (14TH–17TH CENTURY)

L'arrivo dei mercanti cinesi durante la dinastia Ming pose le basi della cultura Peranakan.

The arrival of Chinese traders during the Ming Dynasty laid the foundations for Peranakan culture.

RED DATES

14

Un Whiskey Sour affumicato con la delicata dolcezza dei datteri rossi.

• Whisky • Datteri Rossi • Bacche di Goji • Tè Oolong • Albume d'Uovo

Smoky Whiskey Sour with gentle red dates sweetness.

• Whisky • Red Dates • Goji Berry • Oolong Tea • Egg White

GINSENG (NEGRONI)

14

Botaniche amaricanti con note terrose di ginseng e delicati sentori floreali.

• Gin • Liquore Strega • Bitter Bianco • Vermouth Dry • Ginseng
• Crisantemo

Bittersweet botanicals with earthy ginseng and floral notes.

• Gin • Strega Liqueur • Bitter Bianco • Dry Vermouth • Ginseng
• Chrysanthemum



Red Dates



Ginseng

IL PICCANTE (XVI–XX SECOLO)

BRING THE HEAT (16TH–20TH CENTURY)

L'espansione europea introdusse ingredienti provenienti dalle Americhe e da altre regioni del mondo, portando nuove note piccanti e nuovi sapori sulle tavole malesi.

European expansion introduced ingredients from the Americas and beyond, adding heat and new flavours to Malaysian tables.

COFFEE

14

Uno Spritz al caffè piacevolmente amaro con un cremoso liquore artigianale ispirato al caffè dei kopitiam malesi.

- Campari • Punt e Mes • Liquore Artigianale al Caffè Kopitiam
- Bollicine

Bitter coffee spritz with buttery Malaysian coffee liqueur.

• Campari • Punt e Mes • House-Brewed Kopitiam Liqueur • Bubbles

CHILI

14

Il pesce al lime cotto al vapore in stile thailandese reinterpretato come un Highball fresco e vivace.

- Gin • Mezcal • Liquore al Peperoncino Rosso • Coriandolo • Bollicine
- Salsa di Pesce • Lime Chiarificato

Thai lime-steamed fish reimaged as a refreshing highball.

• Gin • Mezcal • Red Pepper Liqueur • Coriander • Fish Sauce • Bubbles
• Clarified Lime



Coffee



Chilli



COCKTAIL ANALCOLICI

MOCKTAILS

FENNEL

14

Distillato analcolico • piselli dolci • mela verde chiarificata • salamoia di finocchi

Non alcoholic version of CARDAMOM

Non-alcoholic spirit • sweet peas • clarified green apple • fennel brine

GINGER

14

Distillato analcolico • menta • cumino • zenzero • pepe nero • bollicine

Non alcoholic version of CUMIN

Non-alcoholic spirit • mint • cumin • ginger • black pepper • bubbles

BANDUNG

14

Una bevanda malese molto popolare, reinterpretata come un milk punch chiarificato analcolico. Un ricordo d'infanzia trasformato in un cocktail setoso, delicato ed elegante..

Rosa • hibiscus • limone • latte

A popular Malaysian drink reimaged as a clarified, non-alcoholic milk punch. A childhood memory transformed into a silky, delicate and elegant cocktail.

Rose • hibiscus • lemon • milk

ALLERGENI



ALLERGENS

Guida agli allergeni presenti nei piatti.

Guide to allergens present in our dishes

1	Glutine	Gluten	8	Frutta a guscio	Tree Nuts
2	Crostacei e derivati	Crustaceans	9	Sedano e derivati	Celery
3	Uova e derivati	Eggs	10	Senape e derivati	Mustard
4	Pesce e derivati	Fish	11	Semi di sesamo e derivati	Sesame
5	Arachidi e derivati	Peanuts	12	Anidride solforosa e solfiti	Sulphites
6	Soia e derivati	Soy	13	Lupini e derivati	Lupin
7	Latte e derivati	Milk/Dairy	14	Molluschi e derivati	Molluscs

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
COCKTAILS														
Pandan							•	•						
Lemongrass												•		
Cardamom						•						•		
Cumin														
Red Dates			•									•		
Ginseng												•		
Coffee							•					•		
Chilli				•					•			•		
MOCKTAILS														
Fennel												•		
Ginger														
Bandung							•					•		



KEREPEK MELINJO

Chips croccanti di melinjo dal gusto delicatamente amarognolo e tostato.

Crisp melinjo chips with a subtle bitter-nutty flavour.

KEREPEK CAMPUR

Una selezione di chips miste di patata dolce, igname ebarbabetola.

A selection of mixed chips made of sweet potato, yam and beetroot.

REMPEYEK ^{1,4,5}

Cracker croccanti con arachidi e acciughe, leggermente speziati e intensamente saporiti.

Crisp peanut and anchovy crackers, lightly spiced and deeply savoury.

MIXED NUTS ⁸

Frutta secca mista tostata con sale, pepe e polvere di curry.

Roasted mixed nuts with salt, pepper and curry powder.



Rempeyek



Roti Jala Kari Ayam Berkentang

**SATAY AYAM****12**

Spiedini di pollo grigliati, marinati con citronella, curcuma e spezie aromatiche come coriandolo, semi di finocchietto e cumino, serviti con una ricca salsa di arachidi.

Grilled chicken skewers marinated with lemongrass, turmeric and aromatic spices like coriander, fennel seeds, cumin and served with a rich peanut sauce.

ROTI JALA KARI AYAM**11**

Delicate crespelle a rete con curcuma e butterfly pea, servite con un avvolgente curry di pollo e patate.

Delicate lace pancakes, naturally tinted with curcumin and butterfly pea, eaten with a comforting chicken and potato curry.

CUCUR UDANG RANGUP**12**

Frittelle croccanti di gamberi e verdure, accompagnate da salsa di arachidi e salsa dolce al peperoncino.

Crisp prawn and vegetable fritters. Accompanied with a peanut sauce and sweet chilli sauce.