



*Il Seasons è prima di tutto la nostra casa, la nostra vita.  
E chi, come noi, mette così tanto di se stesso in un luogo che ama,  
desidera solo che un ospite si senta immediatamente a “CASA SUA”.  
Ci teniamo che tutto, ogni piccolo dettaglio, Vi faccia sentire  
i benvenuti nella nostra casa.*

*Basta mescolare la purezza dell'acqua  
con il fuoco sublime dei migliori distillati,  
liquori e creme per assaporare la sensazione  
d'intimo equilibrio che accompagna l'ebbrezza.  
Basta 1cl, un centilitro  
Il buon vivere è saper vivere in una quieta ebbrezza,  
solleticare il limite e continuare a guardarsi in faccia.  
La misura dà senso alla durata, è intelligenza,  
è piacere, cultura insomma.  
Ciò che dura può essere rinnovato, rifatto ancora,  
di nuovo. È simile allo jigger, la minuscola, misteriosa  
clessidra che serve a calibrare  
le percentuali alcoliche di un cocktail, a riunire  
e dissolvere l'apparente contrasto, a calcolare  
l'imponderabile.*

***Benvenuti al Seasons!***



*The Seasons is in the first place our home, our life.  
And everybody, who puts so much of himself into a place he loves,  
just wants a guest to feel immediately at “HOME”.  
We care that everything, every single detail, makes you feel welcome  
to our home.*

*Just mix the purity of water with sublime fire  
of the best spirits, liqueurs, and creams to savour the  
sensation of intimate balance that accompanies the thrill.  
1cl, one centiliter is enough.*

*The good life is knowing how to live in a quiet thrill,  
tickle the limit and keep looking at each other with  
respect.*

*Measurement gives meaning to duration, it is intelligence,  
it is pleasure, in short, culture.*

*What lasts can be renewed, redone again and again.*

*It is similar to the jigger, the tiny, mysterious hourglass  
which is used to calibrate the alcohol percentages of a  
cocktail, to bring together and dissolve the apparent  
contrast, to calculate the imponderable.*

***Welcome to the Seasons!***



*Sfumature di gusto... e olfatto.*

Le Ostriche, I Cocktails, Il Vino:  
i nostri fiori all'occhiello.

### **Gin Mare Tonic & Ostrica**

Cocktail + 6 Ostriche

EURO 40.00

### **Chardonnay Tormaresca & Ostrica**

Cardonnay 100% + 6 Ostriche

EURO 45.00

### **Riesling Dr. Fisher & Ostrica**

Riesling 100% + 6 Ostriche

EURO 50.00

### **Henri Giraud Champagne & Ostrica**

Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% + 6 Ostriche

EURO 100.00



## *La Storia dei Grandi Classici*

### **The Untouchables**

*Una selezione dei nostri migliori cocktails: ricette creativamente reinventate o ispirate dai grandi classici*

### **Americano**

Chiamato così in onore di Primo Carnera, un pugile italiano molto attivo negli Stati Uniti e per questo detto "L'Americano".

***Bitter Campari, Vermouth Rosso, Soda, Zest d'Arancia***

EURO 7.00

### **Cosmopolitan**

Nasce nella comunità gay di Province Town. Il colore rosa serve a diversificarlo dagli altri Martini, consacrato poi da Madonna e dalle ragazze di "Sex and the City".

***Vodka, Cointreau, Succo di Mirtillo, Lime, Mirtilli***

EURO 8.00

### **Margarita**

Nasce in onore della stella del cinema Maijorie King ospite in un hotel del Messico alla quale, si dice, il barman dedicò questo cocktail.

***Tequila, Cointreau, Succo di Lime, Sale***

EURO 8.00

### **Martini Cocktail**

Il re dei cocktail nasce i primi del '900. Il creatore si sostiene fosse Martini di Arma di Taggia e che Martini fosse il nome della madre. Alcune fonti riferiscono che il drink fosse stato servito per la prima volta a John Rockefeller e, con la richiesta del nome al barman, questi lo dedicò alla madre.

***Gin, Vermouth Dry, Zest di Limone, Oliva***

EURO 7.00



## *La Storia dei Grandi Classici*

### **The Untouchables**

*Una selezione dei nostri migliori cocktail: ricette creativamente reinventate o ispirate dai grandi classici*

### **Moscow Mule**

Il “Mulo di Mosca” ha origine in un bar di New York. Da un lato il tentativo fallimentare di Martin che non riusciva a distribuire la sua vodka “Smirnoff” dall’altro lato Jack Morgan che non riusciva a lanciare la sua marca di Ginger Beer. Uniti insieme i due ingredienti nacque il famoso drink.

**Vodka, Ginger Beer, Succo di Lime, Angostura**

EURO 8.00

### **Negroni**

Nasce nel bar Casoni di Firenze nel 1919 dal Conte Camillo Negroni appassionato viaggiatore e poliglotta. Stanco del solito “Americano” chiese al barman una spruzzata di gin in onore dei viaggi a Londra.

**Gin, Bitter Campari, Vermouth Rosso, Zest d’Arancia**

EURO 8.00

### **Negroni Sbagliato**

Nel 1972 Mirko Stocchetto del Bar Basso di Milano, aggiunge per sbaglio dello spumate brut al posto del Gin in un Negroni.

**Bitter Campari, Vermouth Rosso, Prosecco, Zest d’Arancia**

EURO 8.00

### **Tommy’s Margarita**

Il cocktail è stato elaborato all’interno del Tommy’s Restaurant di San Francisco, il proprietario Julio creò il drink nel 1990, effettuando una semplice variazione al più classico Margarita, sostituendo il Triple Sec con lo sciroppo di Agave. Inizialmente il cocktail veniva preparato con il blender, perché i clienti si aspettavano una consistenza più cremosa del drink. Da quel momento il Tommy’s Margarita si diffuse rapidamente in tutta la California, varcando i confini nazionali per diventare un cocktail ufficiale IBA nel 2011.

**Tequila, Succo di Lime, Sciroppo di Agave, Lime**

EURO 8.00



## *Spritz*

*Le origini dello Spritz sono probabilmente da rintracciare in un'usanza dei soldati dell'Impero austriaco i quali, abituati a consumare birra con un grado alcolico minore dei vini veneti, li avrebbero diluiti con del Selz. Da qui l'origine del nome che deriva dal termine "Spritzen" che vuol dire "Spruzzare". Solo dopo tra gli anni '20 e '30 a Venezia si pensò di unire tale usanza con un Bitter.*

## **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Soda, Zest d'Arancia

EURO 7.00

## **Bellini**

Prosecco, Pesca Bianca

EURO 7.00

## **Campani Spritz**

Campani, Prosecco, Soda, Zest d'Arancia

EURO 7.00

## **Nel Blu dipinto di Blu**

Iovem, Champagne, Bitter Bianco, Zolletta di Zucchero

EURO 12.00

## **Champagne Fizz**

Gin, Champagne, Simple syrup, Succo di Limone, Zest di Limone

EURO 12.00



## *Spritz*

### **Garden of Eden**

Aperol, Prosecco, Bitter al Rabarbaro, Frutto della Passione

EURO 8.00

### **Hugo**

St.Germain, Prosecco, Soda, Lime, Menta

EURO 9.00

### **Merendry Spritz**

Merendry, Prosecco, Soda, Amarene

EURO 7.00

### **Paradise**

St.Germain, Champagne, Soda ai Fiori di Sambuco,  
More, Mirtilli

EURO 15.00

### **Seasons Spritz**

Solerno, Bitter Fiori d'Arancia, Prosecco, Soda, Zest d'Arancia

EURO 8.00



### *Bartender's Choice*

#### **French Martini**

Vodka, Chamboard, Succo d'Ananas  
EURO 8.00

#### **French Mule**

St. Germain, Succo di Lime, Ginger Beer  
EURO 12.00

#### **Gossip**

Bombay Sapphire, Tatratea Hibisco e Tea Rosso,  
Tonica Premium, Lime, Mirtilli  
EURO 8.00

#### **Iovem Sour**

Iovem, Sciroppo Zucchero, Succo di Limone, Zest di Limone  
EURO 8.00

#### **Iovem Mule**

Iovem, Ginger Beer, Succo di Lime  
EURO 9.00

#### **Purple Negroni**

Iovem, Vermouth, Gin Bombay, Zest d'Arancia  
EURO 9.00

#### **Mai Tai**

Rum Bianco, Rum Anejo, Solerno, Orzata, Lime, Frutta Fresca  
EURO 8.00

#### **Merendry Mule**

Merendry, Lime, Ginger Beer, Amarena  
EURO 9.00

#### **Noir**

Gin Bombay Shapphire, Tatratea Tea Nero, Bitter Bloody  
Marmaid, Ginger Beer, Succo Lime  
EURO 10.00

#### **Nu Mai Tai**

Rum Blend, Solerno, Purea Passion Fruit, Orzata, Ginger  
Syrup, Menta, Succo Lime  
EURO 10.00

#### **Pina Colada**

Rum Bianco, Latte di Cocco, Succo d'Ananas, Lime, Ananas  
EURO 8.00





## *Mojito*

*L'origine di tutto ci porta nel Mar dei Caraibi nel 1500 tra acque cristalline e navi corsare. Tra di loro si mette in particolar luce Francis Drake conosciuto anche come "El Draque", nonché uno dei più famosi corsari che abbia solcato "I Sette Mari". Era solito abbeverarsi in una piccola isola appartenente all'arcipelago di Cuba con una bevanda locale composta da Aquardiente, antenato del Rum, lime, zucchero ed hierbabuena.*

## **Mojito**

Rum Bianco, Rum Anejo, Zucchero, Lime, Angostura, Menta, Soda

EURO 8.00

## **Raz Mojito**

Rum Bianco, Chamboard, Zucchero, Angostura, Menta, More, Lime, Soda

EURO 8.00

## **The Beauty of the "Seasons"**

Una selezione di Cocktail in omaggio alla "Bellezza delle Stagioni" ed ai suoi ingredienti

EURO 10.00

## **I "Molecolari" by Annalisa (Bar Lady)**

"L'odore e il sapore delle cose rimangono a lungo depositate, pronte a riemergere" in qualsiasi momento

Viaggia con noi attraverso ricerca, innovazione, ingredienti, profumi e sapori.

EURO 12.00



*Drink analcolici*

**Brivido Estivo**

Succo di Limone, Sweet & Sour, Amarena, Soda

EURO 7.00

**Freedom Sunset**

Passion Fruit, The Verde

EURO 7.00

**Florida**

Succo d'Arancia, Succo di Pompelmo, Granatina, Soda, Lime

EURO 7.00

**Illusion**

Purea di Fragole, Succo di Lime, Menta, Fragole

EURO 7.00

**Memories of Mojito**

Lime, Zucchero, Ginger Ale, Menta

EURO 8.00

**Peace on Earth**

Lime, Zucchero, Passion Fruit, Soda

EURO 7.00

**Summer Time**

Purea di Fragole, Sweet & Sour

EURO 7.00

**Virgin Colada**

Succo d'Ananas, Latte di Cocco, Succo di Lime,  
Sciropo di Zucchero

EURO 7.00

# COCKTAILS



## *After Dinner*

### **Espresso Martini**

Vodka, Sciroppo di Zucchero, Liquore al Caffè,  
Caffè Espresso

EURO 8.00

### **Moonlight Kiss**

Rum, Cointreau, Caffè Espresso

EURO 8.00

### **White Russian**

Vodka, Liquore al Caffè, Baileys, Heavy Cream

EURO 8.00

GIN



## *Gin &.....Tonic*

*Nel 1973 un certo Sig. Schweppes, provando ad aggiungere anidride carbonica nell'acqua in bottiglia già aromatizzata con aromi naturali e zucchero, inventò ciò che noi oggi conosciamo come "acqua tonica". Aggiunse in seguito anche del cumino per donarle un retrogusto amaro per renderla più interessante e alcolica. La mescolò con del Gin creando il "Gin Tonic".*

### **Audemus Pink Pepper**

Pepe Rosa, Ginepro, Miele, Tonka, Vaniglia

EURO 12.00

### **Bombay London Dry**

Scorza di Limone, Liquirizia, Ginepro Orris, Angelica, Coriandolo, Corteccia di Cassia

EURO 7.00

### **Bombay Sapphire**

Ginepro, Liquirizia, Angelica

EURO 8.00

### **Broken Bons London Dry**

Ginepro, Rosa canina, Fiori di Tiglio, Coriandolo, Cardamomo, Angelica, Liquirizia, Iris, Scorza di Limone

EURO 10.00

### **Chase Pink Grapefruit**

Pompelmo Rosa, Ginepro, Scorza di Lime

EURO 9.00

### **Chase Williams GB Extra Dry**

Agrumi, Ginepro, Cioccolato, Cannella, Noce Moscata, Zenzero

EURO 9.00

### **Elephant London Dry**

Aghi di Pino, Artemisia Sudafricana, Baobab, Ginepro, Mele, Zenzero Cinese, Bucco, Scorza d'Arancia

EURO 9.00

ACCOMPAGNATI DA  
SCHWEPES TONICA OPPURE  
CON LE TONIC FENTIMANS  
( SUPPL. € 3,00 )

GIN



## *Gin &.....Tonic*

### **Etna Gin Distilleria Belfiore**

Arance Rosse di Sicilia, Ginepro,  
Carciofino Selvatico dell'Etna

EURO 10.00

### **Gin Mare**

Timo, Ginepro, Oliva, Basilico, Rosmarino, Coriandolo

EURO 10.00

### **Hendrick's**

Note Floreali, Agrumi, Ginepro, Pepe Nero, Cetriolo

EURO 8.00

### **Herno Navy Strength**

Ginepro, Agrumi, Pepe, Fiori di Primavera

EURO 12.00

### **Koval Barreled Gin**

Invecchiato in botti di Whisky, Sentori di Rosa, Ginepro,  
Angelica, Coriandolo

EURO 10.00

### **Tanqueray**

Ginepro, Agrumi, Coriandolo

EURO 7.00

ACCOMPAGNATI DA  
SCHWEPES TONICA OPPURE  
CON LE TONIC FENTIMANS  
( SUPPL. € 3,00 )

ALCOLICI



### *Tequila*

#### **Espolon Los Altos Jalisco Mexico**

Limone, Frutta Tropicale, Agave, Pepe, Ananas, Vaniglia

EURO 7.00

#### **Espolon Reposado Los Altos Jalisco Mexico**

Caramello, Agave tostata, Frutta Tropicale

EURO 7.00

### *Armagnac*

#### **Duc De Maravat**

EURO 7.00

### *Mezcal*

#### **Zignum Silver**

EURO 8.00

### *Vodka*

#### **Abyssal**

EURO 12.00

#### **Beluga**

EURO 10.00

#### **Belvedere**

EURO 7.00

#### **Grey**

EURO 8.00

RUM



### **Blackrock Origini 52.2° - Barbados**

Amaretto, Farina di Mandorle, Resina di Pino, Anice, Radice di Liquirizia, Zafferano, Curcuma

EURO 12.00

### **Travellers Origini 66.2° - Belize**

Caramello, Liquirizia, Vaniglia, Miele, Mandorle, Frutta Gialla

EURO 12.00

### **Diplomatico Reserva Esclusiva - Venezuela**

Cacao, Chiodi di Garofalo, Foglie di Tabacco essiccate, Scorza d'Arancia, Vaniglia, Zucchero di Canna

EURO 8.00

### **Diplomatico Collection N. 3 - Venezuela**

Copper Pot Still Rum, Frutti Rossi, Frutti Tropicali, Note di Toffee, Vaniglia, Legno, Caffè, Cioccolato Fondente

EURO 15.00

### **Doorly's 12y old - Barbados**

Profondi Aromi di Frutti Tropicali, Caramelle Gommose e Tabacco da Fiuto e Toni Legnosi

EURO 10.00

### **Doorly's 14y old - Barbados**

Aromi di More e Prugne, Note Tostate di Botte, Ciliegia, Zenzero e Note di Cioccolato

EURO 12.00

### **Kraken - Spiced Rum of Trinidad & Tobago**

Vaniglia, Caramello, Liquirizia, Zucchero di Canna

EURO 7.00

### **La Hechicera Serie Limitada n. 2 - Columbia**

Frutta Tropicale, Ananas, Banana, Vaniglia Tostata, Butterscotch

EURO 10.00

WHISKY



### **Akashi “Meisei”**

55% Whisky di Cereali e la restante parte Orzo Maltato

EURO 10.00

### **Ardberg**

Sentori di Pera e Mela Verde, Note Erbacee, Toni di Miele e Pepe Nero, Cenni di Caffè e Resina

EURO 8.00

### **Caol Ila 12 Years Old**

Whisky Scozzese malto singolo

EURO 10.00

### **Glenmorangie “Nectar d’Or”**

Invecchiato in botti di Bourbon per 10 anni

EURO 9.00

### **Lagavulin 16 Years Old**

Single Malt con caratteri di Mare e Torba

EURO 12.00

### **Laphroaig 10 Years**

Scozzese puro malto, il suo aroma ricorda l'odore di Fumo e Alghe Marine

EURO 9.00

### **Oban**

Scozzese torbato, Miele, Caramello, Quercia, Datteri, Pesche, Arance Caramellate e Vaniglia

EURO 10.00

### **J. W. Blue Label**

Blended Scotch Whisky unico e ricercato, risultato del meticoloso assemblaggio di rari Whisky provenienti da vecchie distillerie, invecchiati sino a 25 anni.

EURO 25.00



WHISKY /  
COGNAC



### **Nikka From the Barrel Blend**

Unisce il Single Malt ai Grani Giapponesi

EURO 10.00

### **Sasanokawa Shuzo Yamazakura**

Blended composto da miscela di Mais e Malto d'Orzo,  
invecchiato 12 anni in botti Bourbon

EURO 12.00

### **Talisker 10**

Single Malt con sentori di Torba con Pungenti Note Speziate

EURO 8.00

### *Brandy*

### **Vecchia Romagna**

EURO 6.00

### *Cognac*

### **Courvoisier**

EURO 8.00

### **Remi Martin XO**

Cognac fine de Champagne

EURO 25.00

### **Hennessy XO**

Invecchiato Trent'anni con Sentori di Frutta Candita e Frutta  
Secca

EURO 25.00