



DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880

COCKTAIL LIST



ESSENZA

In un mondo, quello dei cocktail, spesso colmo di orpelli e superficialità, ho voluto riscoprire l'essenza dell'American Bar. Ingredienti di altissima qualità, miscelati alla perfezione, creano equilibri che soddisfano sia il gusto che la vista.

Questa è la vera essenza del nostro mestiere!

Utilizziamo bicchieri perfetti, adatti a ogni specifico cocktail. I nostri distillati e liquori vengono miscelati con meticolosa cura e, soprattutto, offriamo l'arte del nostro servizio e la nostra passione.

Buon cocktail!

In a world—the world of cocktails—often filled with frills and superficiality, I wanted to rediscover the essence of the American Bar. High-quality ingredients, mixed to perfection, create a harmony that pleases both the taste and the eye. This is the true essence of our craft!

We use perfect glassware, tailored to each specific cocktail. Our spirits and liqueurs are mixed with meticulous care, and above all, we bring the art of our service and our passion.

Enjoy your cocktail!

Alessandro Zana



FIFTY

Succo di mela Miotti / Miotti Apple Juice

Cannella / Cinnamon

Cardamomo / Cardamom

Agave nectar / Agave nectar

Bitter cardamomo / Cardamom Bitters

Rum Appleton / Appleton Rum



Nato nel 2016 per celebrare i 50 anni di viaggio del Da Vittorio, questo cocktail è preparato con succo di mela fresco, avvolgente cannella e cardamomo esotico, dolcificato con nettare di agave. Un tocco di bitter al cardamomo esalta le note del pregiato rum, creando un'esperienza sensoriale unica.

Created in 2016 to celebrate Da Vittorio's 50-year journey, this cocktail is crafted with fresh apple juice, warm cinnamon, and exotic cardamom, sweetened with agave nectar. A touch of cardamom bitters enhances the notes of fine rum, creating a unique sensory experience.





VITEDAVITA

Armagnac / Armagnac

Uva e zucchero e limone / Grapes, Sugar, and Lemon

Sherry Fino / Fino Sherry

Cassis / Cassis



“Vite da Vita” nasce dall’ispirazione suscitata dal pianto della vite nel nostro vigneto. Quelle piccole gocce che la pianta rilascia appena prima della fioritura sono un segno del suo imminente ritorno alla vita.

Questo cocktail è una raffinata combinazione di distillato di vino e acini d’uva, elementi che danno origine al vino stesso. A completare il tutto, gocce di Cassis adagiate su una foglia, simbolo del pianto della vite.

“Vite da Vita” is inspired by the weeping of the vine in our vineyard. Those tiny drops the plant releases just before flowering are a sign of its imminent return to life.

This cocktail is a refined combination of wine distillate and grape berries, the very elements from which wine itself is born. To complete the experience, drops of Cassis rest on a leaf, symbolizing the vine’s weeping.



IL DOTTORE

Bitter Campari / Bitter Campari
Spremuta fresca di un arancio / Freshly Squeezed Orange Juice
Soda pompelmo / Grapefruit Soda



Il dottor Sestini soleva bere Bitter Campari, da solo on the rocks oppure con spremuta d'arancia. Per onorare lui e la sua immagine di ospite sempre gentile e accogliente, ho aggiunto della soda al pompelmo, perfetta per le calde giornate estive, che aiuta a dissetare in equilibrio con l'amaro del Bitter Campari, orgoglio tutto italiano.

Dr. Sestini used to drink Bitter Campari, either on the rocks or with orange juice. To honor him and his image as a gracious and welcoming host, I've added grapefruit soda—a perfect touch for hot summer days, providing refreshing balance to the bitterness of Bitter Campari, a true Italian pride.



CINICO MARTINI

Gin / Gin

Vermouth bianco / White Vermouth

Cinico liquore / Cinico Liqueur

bitter orange / Orange Bitters



Cinico questo Martini, perché equilibra l'aromaticità sferzante del gin con il liquore alla cannella e zenzero chiamato Cinico. Le note aromatiche non sono aggressive, ma bilanciate rispetto all'alcolicità del distillato.

Per veri amanti del Martini.

This Martini is "Cinico" (Cynical) because it balances the bold aromatics of gin with the cinnamon and ginger flavors of the Cinico liqueur. The aromatic notes are not overpowering but harmonize beautifully with the spirit's strength.

For true Martini lovers.



LACRIMA

Gin / Gin

Kirsch / Kirsch

Pino mugo / Mountain Pine

Gocce di cassis sopra il cubone / Drops of Cassis on a Large Ice Cube



Una lacrima di liquore al cassis scivola su un cubo di ghiaccio, per poi perdersi nel bicchiere totalmente trasparente.
L'essenza del cocktail.

*A tear of cassis liqueur slides over a large ice cube, eventually dissolving into the perfectly clear glass.
The essence of the cocktail.*



SHERWOOD

Scotch whisky Macallan in sherry / Scotch Whisky Macallan Sherry Cask

Sherry fino / Fino Sherry

Eccentrico liquore / Eccentric Liqueur

Bitter cioccolato / Chocolate Bitters

Bitter orange / Orange Bitters

Bitter limone / Lemon Bitters



La foresta di Sherwood, un luogo emblematico, fatto di favole e magie. In questo cocktail si trova l'equilibrio tra l'acqua di vita, l'essenza di agrumi e la fava di tonka.

Un tocco ispanico dona a questo cocktail il guizzo che lo rende perfetto sia come aperitivo che come digestivo, ideale anche per la meditazione.

L'equilibrio degli ingredienti è il suo segreto.

Sherwood Forest, an iconic place of tales and magic. This cocktail finds the balance between the water of life, the essence of citrus, and tonka bean.

A Spanish touch gives this cocktail the spark that makes it perfect both as an aperitif and a digestif, also ideal for meditation.

The balance of ingredients is its secret.



ZEUS

Mastika / Mastika

Kummel / Kummel

Gocce di anice / Anise Drops

Soda pompelmo / Grapefruit Soda

Bergamotto fresco / Fresh Bergamot



La mastika è un distillato quasi sconosciuto, ma inebriante, che riporta alla terra degli antichi dèi: la Grecia, affascinante e accogliente. In questo cocktail, equilibriamo e misceliamo questo distillato di resina, difficile da abbinare, in una creazione rinfrescante e dissetante.

Mastika is a little-known yet intoxicating distillate that brings to mind the land of the ancient gods: Greece, both fascinating and welcoming. In this cocktail, we balance and blend this resinous distillate, which is difficult to pair, into a refreshing and thirst-quenching creation.



HIGHLANDER

Cognac / Cognac

Liquore Antonietta / Antonietta Liqueur

Crème de banane / Crème de Banane

Eccentrico liquore / Eccentric Liqueur



L'Highlander è il cognac, un distillato nobile ed elegante che ci accompagna dalla notte dei tempi, ricco di quel fascino che solo le bevande di altissimo livello e storia possono offrire.

The Highlander is Cognac, a noble and elegant distillate that has accompanied us since ancient times, rich in the allure that only the finest and most storied beverages can offer.



COUCHER DU SOLEIL

(ANALCOLICO - NON-ALCOHOLIC)

Bergamotto / Bergamot

Basilico rosso / Red Basil

Ginger Ale / Ginger Ale

Agave / Agave



Un sorso che ti trasporta in un giardino mediterraneo: il bergamotto fresco si fonde con il basilico rosso aromatico, mentre il ginger ale aggiunge una frizzante vivacità. Un tocco di agave dona la dolcezza perfetta. È un'esperienza sensoriale, un abbraccio di sapori che celebra l'arte della miscelazione.

A sip that transports you to a Mediterranean garden: fresh bergamot blends with aromatic red basil, while ginger ale adds a sparkling liveliness. A touch of agave brings the perfect sweetness. It's a sensory experience, a hug of flavors that celebrates the art of mixology.



DEEP PURPLE

(ANALCOLICO - NON-ALCOHOLIC)

Estratto di barbabietola / Beetroot Extract
Purea di ribes nero / Blackcurrant Purée
Estratto di melograno / Pomegranate Extract
Cranberry / Cranberry
Bitter cacao / Cocoa Bitters
Fiori di sambuco / Elderflower



Immagina un sorso che racchiude la natura: l'estratto di barbabietola si fonde con la purea di ribes nero e il melograno, mentre il cranberry aggiunge freschezza. Un tocco di bitter al cacao e i fiori di sambuco regalano un'esperienza sensoriale fresca e indimenticabile.

Imagine a sip that encapsulates nature: beetroot extract blends with blackcurrant purée and pomegranate, while cranberry adds freshness. A touch of cocoa bitters and elderflowers offer a fresh and unforgettable sensory experience.





DAVITTORIO

RISTORANTE DIMORA CANTALUTA CAVOUR1880