



bistrot
@encore
ROSSOFUOCO

COCKTAIL

MENU

• **ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA** •
Green Juices



**SUNSHINE
GINGER**

Rigenerante / Revitalising

Carota, cetriolo, mela, arancia e zenzero

Carrot, cucumber, apple, orange and ginger

.....€4,50



**BLUEBERRY
VELVET**

Tonificante / Tonic

Mela, pomodori, mirtilli e origano

Apple, tomato, blueberry and oregano

.....€4,50



PURA VIDA

Detossinante / Detox

Mela verde, melone retato, sedano, cetriolo e lime

Green apple, melon, celery, cucumber and lime

.....€4,50



TROPICAL TWIST

Drenante / Draining

Ananas, pompelmo, mela, lime e timo-limone

Pineapple, grapefruit, apple, lime, thyme-lemon

.....€4,50



GREEN POWER

Rinfrescante / Refreshing

Cetriolo, mela, finocchio e menta

Cucumber, apple, fennel and mint

.....€4,50

Per gli estratti durante l'happy hour (dalle 18:00 alle 20.00) sarà applicato un supplemento di 2€ per il buffet
For green juices during happy hour time (6:00 pm-8:00 pm) supplement € 2,00





FLORIDA

Succo di pompelmo, succo d'arancia, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda

Grapefruit juice, orange juice, lemon juice, sugar syrup, soda

.....€5

VIRGIN NEGRONI

Bitter analcolico, mirtillo, succo di mela limpida

Alcohol-free bitter, cranberry, apple juice

.....€5

PARSON

Succo d'arancia, granatina, soda

Orange juice, grenadine, soda

.....€5



Per gli analcolici durante l'happy hour (dalle 18:00 alle 20.00) sarà applicato un supplemento di 2€ per il buffet
For alcohol-free drinks during happy hour time (6:00 pm-8:00 pm) supplement € 2,00





COCKTAILS



Negroni

Campari, vermouth rosso, gin

Campari, red vermouth, gin

€7

Caipirinha

Cacheca, lime, zucchero di canna

Cacheca, lime, brown sugar

€6

Long Island

Vodka, tequila, rum bianco, cointreau, gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, cola

Vodka, tequila, white rum, cointreau, gin, lemon juice, sugar syrup, cola

€7

Daiquiri

Rum bianco, succo di lime/limone, sciroppo di zucchero

White rum, lime/lemon juice, sugar syrup

€6

Bacardi

Bacardi bianco, succo di lime/limone, granatina

White Bacardi, lime/lemon juice, grenadine

€6

God Mother

Vodka, DiSaronno

Vodka, DiSaronno

€7





Margarita

Tequila, cointreau, succo di lime
Tequila, cointreau, lemon juice

€7

Gin Fizz

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda
Gin, lemon juice, sugar syrup, soda

€6

Spritz

Aperol/Campari, Prosecco, Soda
Aperol/Campari, Prosecco, Soda

€6

Tequila Sunrise

Tequila, succo di arancia, granatina
Tequila, orange juice, grenadine

€6

Piña Colada

Rum bianco, batida, succo di ananas
White rum, batida, pineapple juice

€7

Cosmopolitan

Vodka, cointreau, succo di lime, mirtillo
Vodka, cointreau, lime juice, cranberry

€7

Japanese

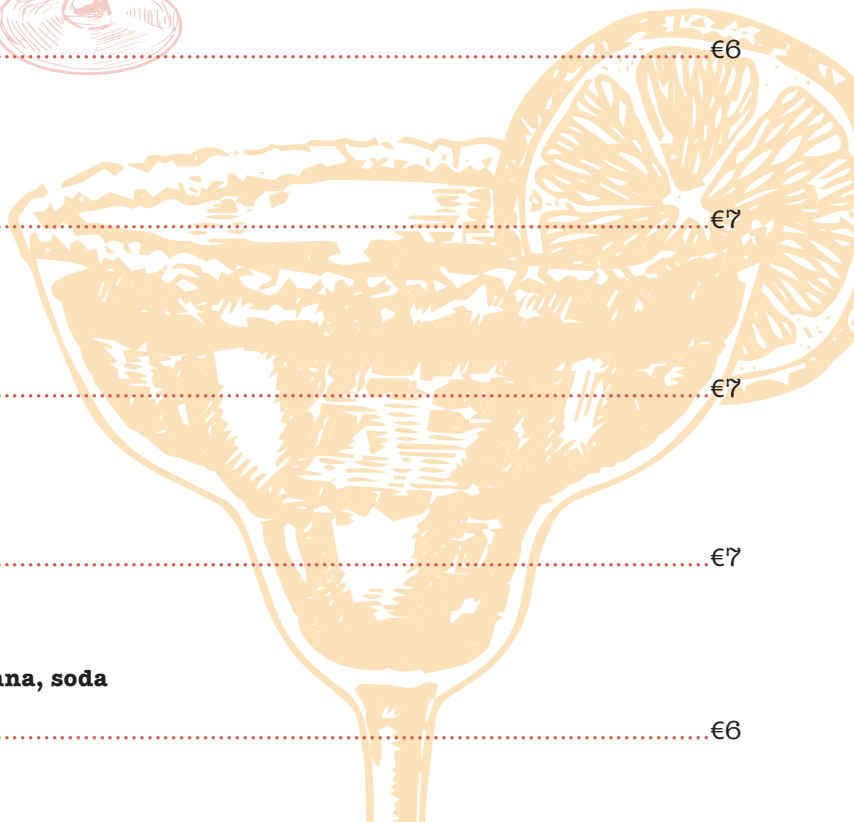
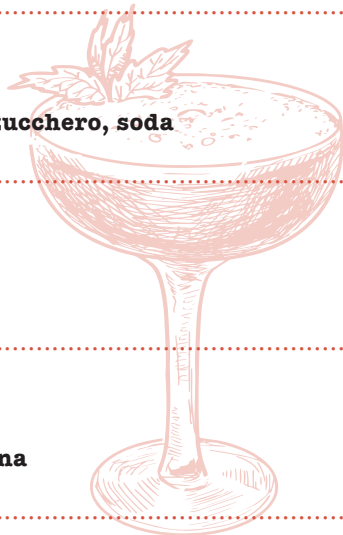
Midori, cointreau, succo di limone
Midori, cointreau, lemon juice

€7

Mojito

Rum bianco, lime, menta, zucchero di canna, soda
White rum, lime, mint, sugar syrup, soda

€6





Bianchi / Whites

Falanghina del Beneventano DOC

Antica Hirpinia - Taurasi (AV)

€5

Montenego - Montonico IGP Colli Aprutini

Az. Agricola Valente - Bisenti (TE)

€6

Franciacorta Brut Prima Cuvee

Az. Agricola Monte Rossa - Bornato di Cazzago S. Martino (BS)

€7,50

Rossi / Reds

Vensame - Sangiovese Rubicone IGT

Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno (FC)

€5

Merlot dell'Emilia IGT

Corte D'Aibo - Monteveglio (BO)

€6

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Terra d'Aligi - Atessa (CH)

€6





AURORA

Blonde 33cl 5,0% vol

Caratterizzata da un bouquet di luppoli dalle note fruttate. Si presenta limpida con schiuma abbondante e fine perlage. Chiara, fresca e con un amaro equilibrato.

Characterized by a bouquet of hops with fruity flavour. It looks clear, finely effervescent and with high foaminess. Clear, fresh and with a balanced bitter.

..... €7,50



FABULA

Belgian ale 33cl 6,5% vol

Inspirata alle birre di tradizione trappista. Ambrata scura, schiuma color crema. Ricchi aromi di frutta rossa e passita introducono un finale dal gusto forte.

Inspired by the Trappist brewery tradition. Dark amber, cream-colored foam. Rich aromas of red dried fruit add a strong aftertaste.


..... €7,50




Vecchia Orsa
Birrificio Artigianale

Certo, vi offriamo
Birra Artigianale,
cosa pensate si produca in un
birrificio, e non crediate che
facciamo "solo" questo...
...abbiamo molto da raccontare!

5 soci nel 2006 creano la Cooperativa
Sociale **FATTORIABILITÀ**
e il nome è un programma: una
Fattoria che accoglie diverse Abilità,
4 asine, un branco di
sfrontati **soci** e **2 birrai** in erba
spiegano l'inizio; la corte agricola di
"Orsetta Vecchia" a Crevalcore (BO)
il nome ed il luogo del
birrificio.

Piano piano
arrivano **La Chiocciola**, 
le prime medaglie, le borse lavoro e il
Volontariato con le prime
assunzioni.

Ma la terra trema e ci vuole una nuova
tana. Nel 2013 si riparte a S. Giovanni
in Persiceto (BO): cresce la produzione,
aumentano i lavoratori e arrediamo
uno **spaccio** di mescita vivo e
accogliente. Poche righe non
bastano per spiegare quanto è speciale
la **Vecchia Orsa** e per
scoprire il **Retrogusto** 
del nostro lavorare **Sociale**
insieme...



FATTORIABILITÀ
COOPERATIVA SOC. ONLUS

Via C. Colombo 5/A 40017
S. Giovanni in Persiceto (BO)

www.vecchiaorsa.it

Bistrot Rossofuoco

presso



Ramada Encore Bologna - Hotel & Natural Spa

Via Ferrarese 164, 40128 Bologna

Tel. +39 051 4161311

reservation@ramadaencorebo.it

www.ramadaencorebo.it