



Dolci e Distillati

Via della Scafa 152, 00054 Fiumicino (RM)
338 24 44 325 | info@contro-corrente.it | Wi-Fi: Controcorrente13!
www.contro-corrente.it

I nostri Dolci

Percorso goloso

Degustazione dei nostri dolci 16€
(3, 5, 7, 8)

Tiramisù ControCorrente 7€
(3, 7)

Cheesecake al Montblanc 7€
(7, 8)

Mousse di ricotta e visciole 7€
(5, 7, 8)

Cestino di mandorle caramellate, crema chantilly e frutti di bosco 7€
(7, 8)

Semifreddo al croccantino d'arachidi e caramello salato 7€
(3, 5, 7)

Brownie caldo alle pere con zabaione al Rhum 8€
(3, 7)

Tagliata di frutta di stagione 10€

In questo ristorante al fine di garantire la sicurezza e mantenere inalterate le qualità organolettiche, alcuni prodotti freschi, di origine animale e vegetale (carpacci e tartare), vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

I Distillati

GRAPPE BIANCHE

Distillerie Francoli Grappa Luigi Francoli di Nebbiolo

6€

Grappa giovane di vinacce rosse fruttata e strutturata; limpida e trasparente, si presenta con un profumo intenso con sentori di frutta rossa matura e note di salvia e liquirizia. - 41,5% Vol

Grappa "aromatica" Distillerie Marzardo

7€

Grappa giovane di vinacce di vitigni aromatici (Gewurztraminer e Moscato); al naso presenta un bouquet aromatico e floreale con note agrumate, al palato è delicata, elegante e morbida con finale lungo e persistente. - 41%Vol

Grappa "dura" Distillerie Marzardo

7€

Grappa giovane di vinacce di vitigni autoctoni rossi trentini (Teroldego e Marzemino); al naso si presenta molto ricca e vigorosa al palato è molto decisa, con finale lungo e persistente. - 50%Vol

Marzardo Anfora grappa trentina

7€

Marzadro Anfora è una grappa ottenuta da un blend di vitigni autoctoni trentini (80% Teroldego, Marzemino e Merlot; 20% Chardonnay, Müller Thurgau e Moscato) che affina per 10 mesi in anfora di creta e argilla. Al naso è ricco e deciso, con leggeri sentori fruttati e floreali. Al palato è morbida e con un gusto molto avvolgente ed elegante. - 43%vol

GRAPPE BARRIQUE

Distillerie Francoli Grappa Limousin 6€

Grappa invecchiata nel legno di Limousin. Si presenta con un colore oro molto intenso, al naso si avvertono sentori di nocciola tostata, uva passae vaniglia; gusto morbido e rotondo con finale di nocciola e frutta tropicale. - 42%vol

Grappa di Amarone le "Giare" Distillerie Marzadro 8€

Grappa ottenuta dalle uve di Corvina, Rondinella e Molinara, utilizzate per la produzione dei Amarone, si affinano per 36 mesi in piccole botti di rovere. Al naso si presenta con sentori di albicocca secca e ciliegie sotto spirito fino ad arrivare a note di spezie dolci. Al palato molto morbida ma decisa con grande persistenza di frutta tostata. - 43%Vol

Grappa di Gewurztraminer le "Giare" Distillerie Marzadro 8€

Grappa ottenuta dalle uve di Gewurztraminer. Si affinano per 36 mesi in piccole botti di rovere, al naso si presenta con sentori di spezie. Al palato emergono note di cannella e vaniglia, lascia un retrogusto morbido e floreale. - 40%vol

Grappa Libera Nos a Malo "Vintage" Distillerie Attilio Dalla Vecchia 12€

Vinacce rosse di Cabernet, Merlot e Raboso. Grappa invecchiata 8 anni in barrique di quercia Americana a tostatura extra. Al naso spiccano le note affumicate, e al palato il gusto è pieno legnoso e leggermente amaro. - 43%vol

Grappa di Ruchè Affinata in Carati Montalbera 9€

Invecchiamento in carati di legno di rovere Francese. Il colore è ambrato con leggiadri riflessi dorati. Al naso è intenso, persistente, leggermente aromatico, con sentori tipici di violetta. In bocca è caldo, fine, setoso e armonico. - 40%vol

Grappa Diciotto Lune "Rhum" Distilleria Marzadro 7€

Riserva Botte Rum è un'edizione speciale caratterizzata da un invecchiamento aggiuntivo in un numero limitato di botti accuratamente selezionate, provenienti principalmente da Martinica, Barbados e Giamaica (Caraibi), utilizzate in precedenza per l'affinamento del Rum. - 42%vol

Grappa Diciotto Lune "Whisky" Distillerie Marzadro 7€

Riserva Botte Whisky è un'edizione speciale caratterizzata da un invecchiamento aggiuntivo in un numero limitato di botti scozzesi accuratamente selezionate, utilizzate in precedenza per l'affinamento di Whisky torbati e non. - 42%vol

Grappa Diciotto Lune "Porto" Distillerie Marzadro 7€

Riserva Botte Porto è un'edizione speciale caratterizzata da un invecchiamento aggiuntivo in un numero limitato di botti portoghesi accuratamente selezionate, utilizzate in precedenza per l'affinamento del Vino Porto. - 42%vol

RUM

Rhum VieuxAgricole Martinique Depaz 7 Anni 12€

Giallo dorato con riflessi ambrati. È caratterizzato al naso da una bella ricchezza aromatica, composta da note di vaniglia, cocco, cioccolato, prugne, canditi, cannella, noce moscata e caffè. - 48%vol

Rum Zacapa "Gran Riserva" Solera 23 Anni 12€

Rum Zacapa Solera Gran Reserva, un rum ambrato agricolo del Guatemala, invecchiato con il sistema Solera in botti di rovere. Si tratta di un blend di rum invecchiati fino a 23 anni. - 40%vol

Rum HLCF Classic Hampden Estate Overproof 12€

Il rum si presenta con un grado alcolico elevato, al naso, offre un bouquet intrigante di frutta tropicale, note di banana matura e accenni di spezie come la noce moscata e il chiodo di garofano, arricchiti da un sottofondo di caramello e vaniglia. Al palato, il sapore è potente ma equilibrato, caratterizzato da ricche note di melassa e frutta scura. - 60%vol

Boukman Botanic Rhum Haiti 13€

Per la sua produzione viene utilizzato solo il miglior rum agricolo, distillato dal succo fresco della canna da zucchero e infuso con botaniche e cortecce locali. - 45%vol

Flor de Caña Rum "Centenario" 18 Anni Nicaragua 10€

Il Rum "Centenario" Flor de Cana 18 anni è un rum della Nicaragua prodotto con Melassa di canna da zucchero e maturato per 18 anni in botti ex-bourbon nel caldo dei tropici. Esprime morbidezza, eleganza e avvolgenza in un sorso rotondo e intenso, con note di caramello, tostatura, spezie dolci e frutta esotica. - 40%vol

Rum Depaz Cuvée Prestige XO 25€

Colore giallo ambra con riflessi dorati, molto luminoso. Il naso presenta un bouquet ricco di cannella, miele e note vanigliate, che virano verso il cocco e la frutta tropicale candita, poi cuoio, tabacco, sigari e pepe nero. L'assaggio è deciso e ricco di tutto quello che c'era all'olfatto, con una fattura molto elegante in una nota alcolica perfettamente bilanciata. - 45%vol

Rum "Eminente" riserva 7 Cuba 12€

Colore dell'ambra intenso mostra un profilo olfattivo ricco e ammiccante che parla di caffè tostato, mandorle al forno e cacao in polvere, vaniglia. L'assaggio è corposo e goloso, con ricordi di cioccolato, zucchero di canna e prugne in confettura. - 41,3%vol

WHISKY

Bourbon Whiskey "Eagle Rare" Kentucky Straight 10€

Color giallo ambra profondo e luminoso, al naso avvolge con un tripudio di aromi che spaziano dal cocco alla mela cotta, dalla crème brûlée al caramello salato, fino alla crosta di pane e allo zenzero, con note di cioccolato e mandorla. - 45%vol

Michter's US*1 Small Batch Bourbon Whiskey 12€

Si presenta con un intenso colore ambrato. Seduce al naso con dolci note di vaniglia, caramello, frutta secca, cenni floreali ed eleganti sfumature boisè in chiusura. Lascia apprezzare il piacevole sapore di mais, uvetta e prugna secca. - 47,5vol

Monkey Shoulder Blended Malt Scotch 8€

Colore giallo ambra luminoso, al naso avvolge con toni dolci di confettura di albicocche e crema pasticciera, note speziate dolci di vaniglia e lieve cioccolato al latte, seguite da caramello e miele che conducono ad un lungo finale leggermente piccante che ricorda la menta piperita. - 40%vol

The Peat Monster Blended Malt Scotch Whisky 12€

Luminoso color ambra, al naso tipicamente affumicato ma non invadente perché ben coadiuvato da frutta a polpa gialla matura, marmellata di arance e refoli burro d'arachidi. Assaggio caldo, lungo e persistente il finale di torba e spezie. - 46%vol

Glenmorangie The Elementa 14 Years Old Highland Single Malt Scotch 15€

Colore giallo ambra tenue e delicato, si presenta al naso con profonde note di caramello, poi vaniglia e spezie dolci, chiodi di garofano, il tutto su uno sfondo erbaceo di campo e fieno. Apre con un tocco di zenzero, quasi piccante, Lunga chiusura di cioccolato fondente. - 43% vol

Redbreast 12 Y.O. Single Pot Still Irish 10€

Naso ampio e molto espressivo, impostato su note fruttate che rimandano immediatamente al ribes nero e alla pesca. Evolve, poi, su sentori più complessi, legno bruciato e spezie dolci. L'assaggio ha un attacco ricco e molto consistente, dominato ancora dal frutto, rivelandoci anche ricordi di mou e pralina. - 40% vol

Nikka Whisky From The Barrel 12€

Dal colore ambrato intenso, Nikka From The Barrel offre un aroma ricco e complesso, con note di frutta matura, spezie, caramello e legno. Al palato è potente e armonico, con un finale lungo e speziato. - 51,4%

COGNAC

Cognac Selection Grande Fine Champagne François Peyrot 9€

Colore giallo ambra molto luminoso, al naso richiama legni nobili, frutta e secca e accenni leggermente affumicati quasi a ricordare l'incenso. Sorso soave e pungente allo stesso tempo.

Interessantissima la nota verde di fiore vite che si rivela sul finale, lungamente persistente. - 40%vol

Distillato Di Pere Williams & Cognac François Peyrot 8€

Pere Williams e Cognac 1er Cru Grande Champagne: Completa il tutto un affinamento di almeno due anni in botti di rovere bianco. Notate bene: per produrre una sola bottiglia, da 70cl, ci vogliono 14 kg di pere! 30%vol

Cognac Martell V.S.O.P.

12€

Prodotto nato dall'unione di quattro tipi differenti di acquavite provenienti dalle migliori zone del Cognac, questo nettare ha il suo segreto e punto di forza nella sapiente miscelazione di questi diversi caratteri, un blend che lo rende morbido ed avvolgente, un vero cocktail di aromi, fruttato, floreale e legnoso allo stesso tempo.

ARMAGNAC**Grand Armagnac V.S.O.P. Janneau**

10€

Dopo un primo attacco di sentori erbacei e floreali, note di liquirizia, cacao e spezie. Lascia il posto ad una lieve astringenza legnosa che conferisce una piacevole sensazione amaricante, a tratti spigolosa, ma che contraddistingue la tipicità di questo distillato. - 40%vol

VODKA**Vodka Crystal Head**

10€

Note degustative: Cristallina e luminosa, si presenta con delicate note neutre e un leggero tocco dolce. Al palato è morbida e setosa, con una dolcezza naturale che si fonde in un finale pulito e cremoso. - 40%vol

TEQUILA**Tequila Casamigos Reposado**

10€

Note degustative: Dorato brillante, profuma di caramello, vaniglia e rovere tostato, con un sottofondo di agave cotta. Assaggio setoso, con ritorni di frutta secca, spezie dolci e un tocco leggero di fumo. - 40%vol

PORTO**Porto Graham's 20 anni**

8€

Il 20 Year old di Graham ha un eccellente bouquet di caratteristiche di nocciola e deliziosi frutti maturi con sentori di buccia d'arancia, addolciti attraverso l'invecchiamento in legno. Al palato, ricco e morbido, perfettamente equilibrato con un finale lungo ed elegante. - 20%vol

GIN

Gin Mare

6€

Gin Mare è un gin premium spagnolo che cattura l'essenza del Mediterraneo. Prodotto con botaniche accuratamente selezionate come basilico italiano, timo greco, rosmarino turco e olive Arbequin, agrumi e spezie, con un tocco balsamico. Al palato è morbido e rotondo, con un finale lungo e persistente che richiama il sapore delle olive e del rosmarino. - 42,7%vol

Gin Etsu

7€

Gin Etsu, gin giapponese premium, è un vero capolavoro distillato. Il suo nome, "Etsu", che significa "piacere", bacche di ginepro, aromatiche foglie di tè verde e l'esotico agrume yuzu. Note degustative: Cristallino, rivela aromi di yuzu, tè verde e sentori floreali. Al palato, è morbido e fresco. Finale pulito e persistente. 43%vol

AMARI

Amaro Bomba Carta! Silvio Carta

7€

Color testa di moro intenso, profuma di resine, pinoli e alghe, con venature balsamiche importanti e profonde: menta, eucalipto e cioccolato amaro si fondono con miele scuro e spezie, il tutto condito da macchia mediterranea. Assaggio potente, dalla spiccata vena amaricante di erbe officinali, mostra ricordi di mirto, ginepro e chiodi di garofano. - 33%vol

Amaro Formidabile

7€

Colore ambra lucente, l'aroma offre sfumature fumé di fave di cacao tostate che ci conducono alla setosità avvolgente e calda della consistenza. Al palato l'aromaticità delle scorze di tre tipi di agrumi, insieme alle spezie, si unisce al sentore tostato e legnoso, per dare spazio al finale lungamente persistente di caramella al rabarbaro. 20%vol

Amaro Sea MZero

8€

Amaro a base di cedro e acqua di mare del Mediterraneo purificata, MZero Sea è un liquore prodotto mediante una macerazione idroalcolica di erbe amaricanti, in piccolissima percentuale e buccia di cedro, perfetto bilanciamento tra agrumi, caramello e note amaricanti. - 35%vol

Meyer's Bitter elisir

6€

Il Meyer's Bitter ha una lunga storia che risale al diciottesimo secolo e la sua ricetta viene tramandata da ben sei generazioni, sono presenti oltre quaranta erbe, radici e oli essenziali accuratamente selezionate. Un amaro plurivincitore di diversi concorsi internazionali di liquori. 35%vol

Amaro Dente di Leone La Valdôtaine

7€

Colore giallo ambra luminoso, al naso profuma di erbe aromatiche, fiori di campo e frutti di rovo, variegata sfumature fresche balsamiche e accenni quasi mielosi ma di un miele scuro e selvatico, è profondo nei ricordi vegetali e speziati scuri e ha una lunga persistenza amaricante che ricalca la china e la liquirizia. - 32,6%vol

Amaro Salento Amarissimo Premium

7€

Elisir artigianale dal gusto molto amaro, forte e deciso, dal retrogusto alla menta, contenente, oltre ad una buona parte dei 45 vegetali del classico, anche erbe selvatiche mediterranee. Premiato nel 2020 con una Medaglia d'Oro (Gold) al World Liqueur Awards di Londra. - 39%vol

Anice Secco Speciale Varnelli

6€

L'Anice Secco Speciale è il prodotto che ha fatto la storia di questa storica azienda: ottenuto dalla distillazione di anice stellato, alcol e solo il 2% di zucchero, è un liquore unico, forte e secco, dalla bella freschezza gustativa. - 46%vol

Amaro Dell'Erborista Varnelli

7€

Questo antico Amaro è ottenuto da un decotto di china, genziana, rabarbaro ed altre selezionate erbe officinali e, per attenuare la sua importante nota amaricante, viene dolcificato con il miele dei Monti Sibillini. Proprio l'utilizzo di quest'ultimo ingrediente, unitamente alla scelta di non filtrarlo, gli conferisce la caratteristica veste opalescente. 21%vol

Amaro "Amario" Alta Gradazione

7€

Colore ambrato intenso e lievemente velato, al naso spazia dal legnoso della radici al balsamico e fresco di eucalipto e resine, senza trascurare una stuzzicante parte speziata. Assaggio prettamente amaro, ricorda in pieno rabarbaro e genziana, accompagnati da una caratteristica nota piccante che ne definisce anche la lunga persistenza. - 35%vol

Amaro Mandragola

7€

Tra misteri e pozioni magiche, leggende o realtà, di sicuro c'è che questo amaro va assaggiato! Ricche note vegetali intense che ricordano le erbe aromatiche, le radici e la terra umida, il muschio e il sottobosco. L'assaggio è potente, di grande carattere, amaricante e molto coerente nei ricordi terrosi, per un gusto unico, indimenticabile, rustico. - 45%vol

PASSITI & CO

(con pasticceria secca + 3€)

Vin Santo del Chianti DOC "Farnito"

10€

Giallo dorato, con tonalità ambrate. Intenso e variegato, al naso si esprime con sentori di albicocca, pesca e mallo di noce e note aromatiche. Al palato è dolce e complesso, segnato da cenni balsamici di lunga persistenza, Affinamento: venti anni, una parte, in "caratelli" tradizionali di castagno e una parte in piccole botti e barili di rovere. - 20%vol

"Ali Alé" Toscana IGT Passito

10€

Un prodotto veramente di nicchia e di alta qualità da apprezzare per i profumi di frutta rossa particolarmente intensi e piacevoli e per il suo gusto dolce e ricco di sfumature, da uve di Alicante e Aleatico. - 13%vol

Petit Manseng

10€

Affinato 18 mesi in botti piccole e 12 in bottiglia – ammalia inesorabilmente con un bouquet di miele, albicocche secche e frutta tropicale. Palato vibrante, in cui la dolcezza è stemperata da una bella acidità. - 12,5%vol

Tabarrini Sagrantino passito

8€

Colore rosso passionale. Al naso: marmellata di more selvatiche, mirtillo, uva rossa appassita, fico secco, rosmarino; per finire con un tostato quasi esoterico d'incenso, di caffè, di vapori di menta. Il finale è lungamente arricchito da un flavor di confettura di ciliegia e liquirizia. - 15%vol

Serapias Passito di Pantelleria DOC

8€

Colore giallo dorato, profumi di agrumi, rose, gelsomino ed uva passa. In bocca è pieno e tondo, con sapori minerali e dolci. Lunghissimo e persistente. - 14,5%vol

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. CEREALI

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei e prodotti a base di crostacei come pasta di gamberetti o insalate.

3. UOVA

Uova e prodotti a base di uova come maionese, mousse, pasta, torte salate, salse e dolci o cibo spazzolato o satinato con uovo.

4. PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce come salse di pesce, aromi, condimenti per insalata, dadi da brodo e salsa Worcestershire.

5. ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi come biscotti, torte, curry, dolci, salse, così come in olio di arachide e farina di arachidi.

6. SOIA

Soia e prodotti a base di soia come farina di fave, fagioli edamame, pasta di miso, proteine di soia, tessitura, farina di soia o tofu, dolci, gelati, prodotti a base di carne, salse e prodotti vegetariani.

7. LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) come il burro, formaggi, panna, latte in polvere e yogurt, cibi spazzolati con latte e in zuppe e salse in polvere.

8. FRUTTA A GUSCIO

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.

10. MOSTARDA

Mostarda e prodotti a base di mostarda.

11. SEMI DI SESAMO

Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini.

14. MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.