

ZEN
eat

COCKTAIL

signature

Michèle Salerno

ZEN
eat

SINESTESIA

*L'arte è la conquista
del silenzio interiore che conduce
al dialogo con se stessi*

V.V. Kandinskij

VORTEX ¹²

Sii il cambiamento che vorresti vedere avvenire nel mondo

Bitter Fusetti cacao infuso al lampone

Vermouth Cocchi rosso

Tanquerai ten

Cardamomo

BITTER	●●●○○
FLOREAL	●●○○○
AROMATIC	●●●●○
REFRESHING	●●○○○
SOUR	○○○○○

Tumbler Basso



SHIBUI 12

La vera eleganza inframe i divieti, anche quelli più sommi

Santa spina fumigata

Mancino rosso

Infuso di camomilla e fiori di sambuco

Chinotto affumicato

BITTER	● ○ ○ ○ ○
FLOREAL	● ● ● ● ●
AROMATIC	● ● ○ ○ ○
REFRESHING	● ● ○ ○ ○
SOUR	● ● ○ ○ ○

Tumbler Alto



FLUO 10

Il colore soprattutto, forse ancor più del disegno, è una liberazione

Vodka aromatizzata allo shiso

Lime

Cordial Zen

Gomma arabica

Cardamomo

BITTER	●●○○○
FLOREAL	●○○○○
AROMATIC	●●●●○
REFRESHING	●●●●●
SOUR	●●○○○

Tumbler Alto



IL CETRIOLINO 10

Orange curaçao

Vodka Stoly

Succo di limone

Menta

Essenza cetriolo

Cannella salata

BITTER	○ ○ ○ ○ ○
FLOREAL	● ○ ○ ○ ○
AROMATIC	● ● ● ○ ○
REFRESHING	● ● ● ● ●
SOUR	● ● ● ● ●

Coppa



ORÏBU 12

L'olio e la verità tornano sempre a galla

Tanquerai Ten infuso all'olio d'oliva

Salvia

Profumo di limone

BITTER	● ○ ○ ○ ○
FLOREAL	● ● ○ ○ ○
AROMATIC	● ● ○ ○ ○
REFRESHING	● ● ● ○ ○
SOUR	○ ○ ○ ○ ○

Nick Nora



ZEN EAT

Lo scopo non è di arrivare in un posto preciso, ma di godersi il viaggio

St. Germain
Bergamotto
Cordiale Zen
Curaçao al cardamomo

BITTER	●●○○○
FLOREAL	●●●●●
AROMATIC	●●○○○
REFRESHING	●●●●●
SOUR	●●○○○

Tumbler Alto



Viale San Martino 13/15, Messina

☎ 090 21 30 448

📌📷 /zen.eat

📞 376 020 1458

ZEN
eat