



ANDREA
BRUZZONE
I Sapori della Tradizione



Emozionate il vostro palato a fine pasto

La nostra linea di Infusi è realizzata interamente con materia prima naturale, raccolta direttamente dai contadini oppure da produttori certificati e messa in infusione in alcool di prima scelta, senza aggiunta di coloranti o aromi sintetici. Ogni tipologia di liquore rappresenta la nostra idea di valorizzazione di un elemento caratteristico della nostra splendida terra, la Liguria, al fine di donare al vostro dopocena un'esperienza appagante e genuina.



LIQUORE ALLE NOCCIOLE "LEVANTELLO"

Storicamente nella provincia di Genova - soprattutto nelle valli Aveto, Sturla e Fontana buona - il nocciolo ha sempre avuto notevole importanza per l'economia locale. Dopo decenni di abbandono un gruppo di agricoltori ha iniziato il recupero di vecchi noccioli della zona e tramite la registrazione del marchio collettivo "Nocciole Misto Chiavari" ha riportato in vita questo prodotto.

Il nostro liquore "Il Levantello", ottenuto esclusivamente dall'infusione delle nocciole "Misto Chiavari", con presidio Slow Food, finemente tostate senza aggiunta di aromi artificiali, aderisce a questo progetto di valorizzazione del territorio e tutela della produzione autoctona.

Grad. alc. 24% € 5,00



LIQUORE DI ARANCIO DI FINALE LIGURE "U PERNAMBUCCO"

Dall'infusione delle mitiche arance Pernambuco di Finale Ligure del cultivar "Washington Navel" abbiamo ottenuto un liquore perfetto da sorseggiare in una piacevole serata estiva.

La varietà è stata introdotta in Liguria dallo stato di Pernambuco, in Brasile, grazie ad un marinaio Ligure attraverso il commercio marittimo del 1700. Questo agrume dalle note particolarmente dolci con il passare del tempo è stato selezionato con i cloni locali utilizzando come porta innesto l'arancio amaro, creando così un giusto bilanciamento aromatico.

La particolarità di questo frutto risiede nella sua buccia particolarmente spessa con presenza di vescicole, ricche di oli essenziali con profumo persistente, con le quali è possibile ottenere dall'infusione in alcool un liquore dal gusto dolce ma allo stesso tempo fresco e profumato.

Grad. alc. 30% € 5,00



LIQUORE D'ALBICOCHE DI S.OLCESE "BRICOCCALI DU FRECCIA"

Questo infuso viene ottenuto dalle tipiche albicocche locali, da sempre conosciute per essere piccole, maculate ma molto gustose.

Il nome è un omaggio a ricordo di Franco detto "U Freccia", storico proprietario del frutteto, così chiamato perché percorreva sempre di fretta con il suo furgone Fiat OM800 le strade tra le colline di Sant'Olcese.

Adesso la produzione e la raccolta di questi frutti vengono portate avanti con la stessa passione da Enrico dell'Azienda Agricola "La Morona".

Grad. alc. 30% € 5,00



LIQUORE “U CHINOTTO DI SAVONN-A”

In passato molti caffè italiani e francesi, sul banco di vendita, ponevano un vaso dotato di un cucchiaino di maiolica pieno di piccoli agrumi verdi immersi nel Maraschino: erano chinotti di Savona, famosi e unici per qualità, aroma e ottimi come digestivo. Questo agrume si coltiva in Liguria con Presidio Slow Food nel territorio rivierasco da Varazze a Finale Ligure.

Nonostante sia una pianta originaria della Cina, intorno al 1500, un navigatore savonese la trapiantò sulla costa ligure e qui trovò un ambiente ideale che, nel tempo, ne migliorò le qualità organolettiche come il profumo intenso e caratteristico che sprigionano in tutta la riviera.

Grad. alc. 26% € 5,00



LIQUORE ALLE CASTAGNE “L'AUTUNNO”

L'Autunno ha sempre rappresentato nella storia di Genova un periodo simboleggiato dalla castagna, un frutto molto apprezzato in campo culinario come materia prima.

Per ottenere questo liquore abbiamo utilizzato la farina ottenuta da castagne secche della Val D'Aveto, macinata a pietra da un antico mulino, per mantenere la tipica fragranza autunnale legata a questo frutto selvatico.

Grad. alc. 26% € 5,00



LIQUORE ALLE CILIEGIE “LA MORONA”

Sulle colline alle spalle di Genova, nel cuore della Val Polcevera, la coltivazione di ciliegie autoctone è da sempre una fonte di reddito per gli agricoltori locali che faticosamente raccolgono questo frutto nelle zone più ripide dei boschi.

Noi le mettiamo in infusione per estrarne tutto il gusto fresco della polpa matura e cogliere il profumo primaverile di questo meraviglioso frutto.

Grad. alc. 25% € 5,00



LIQUORE AL BASILICO “U BAXEICO”

Come si può non ottenere un infuso dal prodotto più simbolico della nostra terra? Il liquore “U Baxeico” viene realizzato utilizzando in infusione esclusivamente basilico DOP di Prà, dove l'Omonimo produttore Bruzzone coltiva nelle sue terrazze a picco sul mare questa delicata piantina simbolo di Genova nel mondo.

Grad. alc. 30% € 5,00



LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA "U RECAN ISSO"

Liquore ottenuto dalle bacche della pianta, il cui gusto deciso riporta indietro nel tempo tutti coloro che da fanciulli, con la stecca di liquirizia suite labbra, scimmiettavano gli adulti nell'atto del fumare. Un sapore rimasto nella bocca di molti e nella memoria dei più.

Grad. alc. 25% € 5,00



LIQUORE ALL'AMARETTO "SANTA MARTA"

Il nostro liquore all'amaretto di Santa Marta è stato ripreso da un'antichissima ricetta della famiglia Marini che fin dal 1714 lo produceva in onore della Santa di Ceranesi, una figura che fu molto attiva in opere di carità nell'entroterra genovese.

Con gli eredi abbiamo personalizzato la ricetta utilizzando solo mandorle tostate amalgamate in alcool finissimo. Il risultato ottenuto è un infuso dal profumo dolce e avvolgente di pura mandorla.

Grad. alc. 26% € 5,00



LIQUORE ALLE ROSE "ZENA IN UN PETALO"

Insieme al ciuffo di erba luisa, la pianta della rosa è sempre stata una presenza imperdibile sui balconi e nei giardini delle case genovesi. I petali di questo elegante fiore, una volta sbocciati, vengono raccolti a mano verso la fine di maggio e lasciati essiccare nel nostro essiccatoio artigianale.

I profumi delicati e floreali ottenuti dopo l'infusione ricordano il caratteristico sciropo dell'infanzia.

Grad. alc. 28% € 5,00



LIQUORE ALL'ERBA LUISA "LALLA LUISA"

Dalle foglie aromatiche di Verbena Odorosa, pianta arbustiva perenne tipica delle valli genovesi e comunemente nota come Erba Luisa, otteniamo un infuso dal sapore vigoroso e deciso grazie ai sentori agrumati ed erbacei caratteristici di questa pianta.

Grad. alc. 30% € 5,00