



# RED RABBIT

CRAZY COCKTAILS



**THE SENSE**  
experience resort

LIFESTYLE<sup>SM</sup>



*Preferred*

HOTELS & RESORTS

# *RED RABBIT EXPERIENCE*

Al The Sense Experience Resort ci teniamo a regalarti una vacanza da sogno, composta di istanti che rimarranno per sempre in un cassetto del tuo cuore.

Per fare ciò, puntiamo molto sul potere del gusto, uno dei sensi maggiormente legati alla nostra memoria. Sono i sapori infatti che spesso riportano alla mente i ricordi migliori. Un assaggio e subito un flash, quel momento speciale si fa improvvisamente chiaro e vivido di fronte ai nostri occhi.

Trova con noi il gusto della tua estate in Toscana... prova i cocktail del nostro Red Rabbit cocktail Bar!

Il Red Rabbit è l'esclusivo mixology bar che ti farà compagnia in ogni momento della tua giornata in Resort.

Goditi una bevuta detox rinfrescante con la tua famiglia sotto l'ombrellone a metà mattina, un cocktail frizzante con gli amici dopo un pomeriggio in spiaggia o ancora un romantico aperitivo al tramonto con la tua dolce metà a bordo piscina.

Al Red Rabbit potrai farti tentare dai classici della tradizione internazionale o dai cocktail signature del nostro mixologist Luca.

Lasciati inebriare dai crazy cocktails e condividi con noi uno scatto ricordo. Estetica, gusto, tradizione e innovazione si fondono per dare vita a un'esplosione di sapori che conquisterà non solo le tue papille gustative, ma anche il tuo cuore.

Provali tutti e trova il gusto-ricordo della tua vacanza al The Sense!



# IL NOSTRO MIXOLOGIST

Luca Massotti, nato in provincia di Livorno, è il nostro giovane e talentuoso mixologist.

Si è avvicinato a questa professione all'età di 21 anni, sotto la guida di Gianluca Pontilunghi. Ha lavorato due anni a La Ménagère di Firenze e successivamente come capo barman al Grand Hotel di Assisi, prima di approdare al The Sense Resort.

I suoi cocktail sono un'esplosione di sapori, un connubio di sinfonie gustative che puntano a sorprendere a ogni singolo sorso. Il gusto di ogni ingrediente fa capolino nel quadro della percezione finale, lasciando chi beve soddisfatto e appagato.

Sorseggiare un cocktail, secondo Luca, dovrebbe essere come una piacevole passeggiata nel bosco: fresca, appagante, rilassante e ricca di sfumature diverse, percepibili a ogni nuovo passo.

Le sue creazioni mischiano toni frizzanti a delicate note dolciastre. Il retrogusto finale riesce sempre a stupire il palato e a richiamare alla mente vecchi e piacevoli ricordi.

Come la politica del The Sense vuole, anche il nostro mixologist punta quindi ad appagare tutti i sensi. Tatto, vista, gusto, udito e olfatto... nessuno di questo rimarrà deluso.



# ***SIGNATURE COCKTAIL***

***The Sense Spritz (ST Germain, bitter Campari, Prosecco, Rosmarino) (1,3) 16,00***

***Emotion (Knob creek bourbon, succo di Limone, sciroppo alla Vaniglia, Albume, Angostura) (1) 16,00***

***Red Cry (Shrub al lampone home made, Capius Gin, Mezcal, succo di Limone, sciroppo di Vaniglia home made, Soda) (1) 16,00***

***Brigth (Rhum Havana 3, succo di Ananas, crema di Cocco, Lime, Cannella) (1,7) 16,00***

***Adventure (Gin mare, succo di Limone, sciroppo al Rosmarino, Ibisco tonica) (1) 16,00***

***Rabbit Negroni (Americano cocchi, bitter Luxardo, Beafeter, Orange bitters) (1) 16,00***

***I giardini di primavera (nikka whisky, americano cocchi, liquore allo Zafferano, Orange bitters) (1) 16,00***

# COCKTAILS

<i>Spritz Classico (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Spritz Hugo (1)</i>	<i>16.00</i>
<i>Negroni (Vermut rosso, bitter Campari, Gin) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Americano (Vermut rosso, bitter Campari, Soda) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Gin tonic (Gin a scelta, Premium water) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Gin tonic special Caprisius Gin (Caprisius , Fever Tree Mediterranea) (1)</i>	<i>36.00</i>
<i>Whisky sour (Bourbon Whisky, succo di limone, sciroppo di Zuccherro) (1,3)</i>	<i>12.00</i>
<i>Tommy's Margarita (Tequila, Lime, Sciroppo di Agave) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Old fashioned (Rye whisky, Angostura, zolleta di Zuccherro, Soda) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Cocktail Martini (Gin, Vermut dry) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Original Mojito (succo di Lime, sciroppo di Zuccherro, Rhum chiaro) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Manhattan (1)</i>	<i>15.00</i>
<i>Daiquiri (succo di Lime, sciroppo di Zuccherro, Rhum chiaro) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Moscow mule (Lime, Ginger beer, Vodka) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Cosmopolitan (Vodka, Lime, succo di Cranberry, Cointreau) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Espresso martini (Vodka, liquore al Caffè, sciroppo di Zuccherro, Caffè espresso) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>White lady (Gin, triple sec, succo di Limone) (1)</i>	<i>12.00</i>
<i>Margarita (Tequila, triple sec, succo di Lime) (1)</i>	<i>12.00</i>



# **COCKTAIL ANALCOLICI / ANALCOHOLIC**

<i>Virgin Mary (9)</i>	<b>8,00</b>
<i>Virgin Mojito</i>	<b>8.00</b>
<i>Virgin Colada (7)</i>	<b>8.00</b>
<i>Seedlip, succo di limone, sciroppo di Zuccherò, foglia di salvia</i>	<b>16.00</b>
<i>Fruit Fusion Cocktail</i>	<b>8.00</b>
<i>Apfelsaft Schorle (succo di mela e acqua gas)</i>	<b>3.00</b>

## **WHISKY**

<i>Whisky single M Oban</i>	<b>19,00</b>
<i>Whisky single M Talisker</i>	<b>12,00</b>
<i>Whisky single M Laphroaig 10 anni</i>	<b>14,00</b>
<i>Whisky single M The Glenlivet 15 anni</i>	<b>20,00</b>
<i>Whisky Blender S.W. Nikka</i>	<b>15,00</b>
<i>Whisky Blender S.W. Jameson Irish</i>	<b>9,00</b>
<i>Whisky USA Knob creeck bourbon</i>	<b>14,00</b>
<i>Whisky USA Rye bulleit</i>	<b>9,00</b>

## **VODKA**

<i>Belvedere</i>	<b>12,00</b>
<i>Beluga</i>	<b>15,00</b>
<i>Absolut</i>	<b>5,00</b>
<i>Grey coose</i>	<b>15,00</b>

## **RUM**

<i>Havana 3</i>	<i>6,00</i>
<i>Havana 7</i>	<i>7.00</i>
<i>Diplomatico reserva</i>	<i>15,00</i>
<i>Rum Zacapa XO</i>	<i>39,00</i>
<i>Rum agricole j.bally piramide 12 anos</i>	<i>21,00</i>
<i>Zacapa 23 anni</i>	<i>23.00</i>

## **GIN**

<i>Hendricks</i>	<i>11.00</i>
<i>Monkey 47</i>	<i>13.00</i>
<i>Tanqueray gin n10</i>	<i>11.00</i>
<i>Gin Mare</i>	<i>14.00</i>

## **VERMUT**

<i>Carpano Classico rosso (1)</i>	<i>5,00</i>
<i>Vermut extra dry Cinzano (1)</i>	<i>5,00</i>
<i>Martini Rosso (1)</i>	<i>5,00</i>
<i>Martini Bianco (1)</i>	<i>5,00</i>

# AMARI

<i>Capo (1)</i>	<i>9.00</i>
<i>Montenegro (1)</i>	<i>8.00</i>
<i>Fernet Branca (1)</i>	<i>9.00</i>
<i>Branca Menta (1)</i>	<i>9.00</i>
<i>Amaro del ciclista (1)</i>	<i>9.00</i>
<i>Amaro braulio (1)</i>	<i>10.00</i>
<i>Amaro Ramazzotti (1)</i>	<i>8.00</i>
<i>Unicum (1)</i>	<i>9.00</i>
<i>Jefferson (1)</i>	<i>16.00</i>



# **LIQUORI/ LIQUORS**

<b><i>Creme de cacao scuro (1)</i></b>	<b>6,00</b>
<b><i>Creme de cacao bianco (1)</i></b>	<b>6,00</b>
<b><i>Disaronno (1)</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Grand Marnier (1,8)</i></b>	<b>12,00</b>
<b><i>Contreau (1)</i></b>	<b>12,00</b>
<b><i>Limoncello (1)</i></b>	<b>7,00</b>
<b><i>Anima Nera (1)</i></b>	<b>12,00</b>
<b><i>Kalua (1)</i></b>	<b>7,00</b>
<b><i>Drambuie (1)</i></b>	<b>12,00</b>
<b><i>Sambuca Molinari (1)</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Mirto Rosso (1)</i></b>	<b>7,00</b>
<b><i>Frangelico (1,8)</i></b>	<b>7,00</b>
<b><i>Rabarbaro (1)</i></b>	<b>7,00</b>
<b><i>Pastis (1)</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Creme de menta verde (1)</i></b>	<b>8,00</b>
<b><i>Baileys (1,7)</i></b>	<b>5,00</b>
<b><i>St German (1)</i></b>	<b>17,00</b>
<b><i>Aperol (1)</i></b>	<b>6,00</b>
<b><i>Benedectine (1)</i></b>	<b>8,00</b>
<b><i>Passoa</i></b>	<b>7,00</b>
<b><i>Bitter Campari (1)</i></b>	<b>7,00</b>

# **ALTRO / OTHERS**

<i>Weiss Wein Schorle (Vino bianco e acqua gas)</i>	<b>6,00</b>
<i>Rote Wein Schorle (Vino Rosso e acqua gas)</i>	<b>6,00</b>
<i>Ruby Porto</i>	<b>7,00</b>
<i>Sangue Morlacco Cherry</i>	<b>8.00</b>
<i>Calvados selection Christian Drouin</i>	<b>9.00</b>
<i>Pisco puro Quebranta Tabernerero</i>	<b>11,00</b>
<i>Grappa Poli Bianca</i>	<b>6.00</b>
<i>Grappa Poli Barrique</i>	<b>7.00</b>
<i>Brandy vecchia Romagna</i>	<b>6.00</b>
<i>Brandy Cardenal Mendoza</i>	<b>10.00</b>
<i>Cognac Curvoiser vs</i>	<b>9.00</b>
<i>Cognac martel VSOP</i>	<b>9.00</b>
<i>Mezcal Los siete Misterios</i>	<b>3.00</b>
<i>Tequila espolon</i>	<b>7,00</b>
<i>Tequila Anejo Patron</i>	<b>21,00</b>
<i>Tequila Bianco Don Julio</i>	<b>14,00</b>

## **VINI AL CALICE / WINE GLASS**

<i>Calice di Bianco Maremma DOC</i>	<b>8.00</b>
<i>Calice di Bianco Italia</i>	<b>9.00</b>
<i>Calice di Rosè Maremma</i>	<b>10.00</b>
<i>Calice di Vino Rosso Maremma DOC</i>	<b>8.00</b>
<i>Calice di Chianti classico DOCG</i>	<b>12.00</b>

## **BOLLICINE**

<i>Calice di Prosecco Valdobbiadene VSQPRD</i>	<b>8.00</b>
<i>Calice di Franciacorta "Cà del Bosco"</i>	<b>19.00</b>
<i>Calice di Champagne</i>	<b>22.00</b>

## **BIRRE NAZIONALI/ NATIONAL BEERS**

<i>Messina</i>	<b>6.00</b>
<i>Ichnusa non filtrata</i>	<b>6.00</b>
<i>Birra artigianale Toscana Cane NERO</i>	<b>9.00</b>
<i>Loi</i> 	<b>9.00</b>

## **BIRRE ESTERE/ FOREIGN BEERS**

<i>Heineken</i>	<b>6.00</b>
<i>Gasoline (1)</i>	<b>7.00</b>

## **CAFFETTERIA / BEVERAGE**

<i>Espresso (con bicchiere d'acqua e biscotto The sense) / Coffee (with water and The Sense biscuit)</i>	<b>4.00</b>
<i>Decaffeinato</i>	<b>4.00</b>
<i>Orzo (1)</i>	<b>4.00</b>
<i>Caffè Ginseng (7)</i>	<b>4.00</b>
<i>Cappuccino (7)</i>	<b>6.00</b>
<i>Marocchino (7)</i>	<b>4.00</b>
<i>Caffè americano</i>	<b>6.00</b>
<i>Latte Macchiato (7)</i>	<b>6.00</b>
<i>Mocaccino (7)</i>	<b>6.00</b>
<i>Doppio Espresso</i>	<b>8.00</b>
<i>Iced Coffe</i>	<b>4.00</b>
<i>Iced The Home Made</i>	<b>4.00</b>
<i>THE' (english breakfast, menta, zenzero, rooibos alla vaniglia, ceylion, verde, earl grey)</i>	<b>6.00</b>

# **SPREMUTE/ JUICE**

*Spremuta di Arancia e Pompelmo / 3,00*  
*Orange and grapefruit juice*

# **CENTRIFUGHE / SHAKES**

*Arancia, Carota, Mela / Orange, Carrot, Apple 8.00*

*Sedano, succo di Mela, Cetriolo / Celery, Apple 8.00*  
*juice, cucumber (9)*

*Zenzero, carota, Pera / Ginger, carrot, pear 8.00*

*Kiwi, Cetriolo, Zenzero / Kiwi, cucumber, 8.00*  
*ginger*

# **SOFT DRINKS**

*Coca Cola 4,00*

*Coca Cola Zero 4,00*

*Fanta 4,00*

*Sprite 4,00*

*Ginger ale Goldbearg (1) 6,00*

*Thè alla pesca e limone 5,00*

*Soda water Goldberg 6,00*

*Chinotto San Pellegrino 5,00*

*Tonica Fever Tree Mediterranea 7,00*

*Tonica Fever Tree Premium 7,00*

*Tonica Goldberg Ibisco 13,00*

*Crodino 4,00*

*San Bitter Rosso 4,00*

## **SUCCHI FRESCHI DI FRUTTA BIO / BIO JUICES**

<i>Succo alla Pera / Pear juice</i>	<b>5,00</b>
<i>Succo alla Pesca / Peach juice</i>	<b>5,00</b>
<i>Succo all'Albicocca / Apricot juice</i>	<b>5,00</b>
<i>Succo ACE / Orange, carrot, lemon juice</i>	<b>5,00</b>
<i>Succo all'Ananas / Pineapple juice</i>	<b>5,00</b>
<i>Succo al Mirtillo / Blueberry juice</i>	<b>7,00</b>
<i>Succo di pomodoro / Tomato juice</i>	<b>5,00</b>
<i>Succo di mela / Apple juice</i>	<b>5,00</b>
<i>Spremuta Fresca / Fresh Juice</i>	<b>8,00</b>

## **ACQUA / WATER**

<i>Acqua Panna still</i>	<b>4,00</b>
<i>San Pellegrino still/gas</i>	<b>4,00</b>
<i>Ferrarelle</i>	<b>4.00</b>
<i>Perrier</i>	<b>7.00</b>
<i>Acqua PLOSE</i>	<b>7.00</b>
<i>Produzione interna still/gas</i>	



# ALLERGENI



Glutine  
Gluten  
1



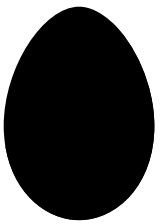
Frutta a guscio  
Nuts  
8



Crostacei  
Crustaceans  
2



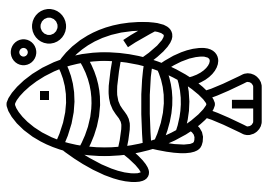
Sedano  
Celery  
9



Uova  
Eggs  
3



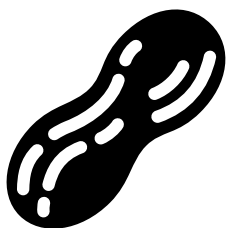
Senape  
Mustard  
10



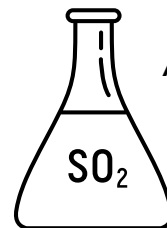
Pesce  
Fish  
4



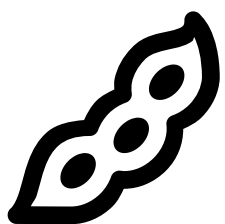
Semi di sesamo  
Sesame seeds  
11



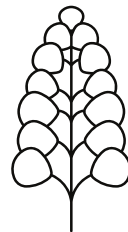
Arachidi  
Peanuts  
5



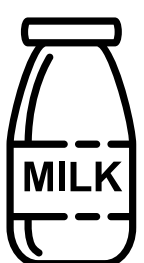
Anidride solforosa e solfiti  
Sulphur dioxide and  
sulphites  
12



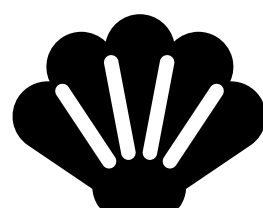
Soia  
Soybeans  
6



Lupini  
Lupin  
13



Latticini  
Dairy  
Products  
7



Molluschi  
Molluscs  
14