

# COS'È BYS?

**BYS** è l'aperitivo **By Your Self** di Costa Caffè in collaborazione con Iceritual, il primo opificio di trasformazione degli alcolici in Sicilia.

Tutti i nostri drink sono perfettamente miscelati utilizzando materie prime di qualità premium scelte attraverso una accuratissima selezione tra le migliori distillerie siciliane

# GUSTALO COSÌ

Agita leggermente la boccetta, versa nel bicchiere colmo di ghiaccio, attendi 30 secondi...e buon aperitivo!

**Se ti è piaciuto puoi sempre fare il BYS!**

FAI IL

BYYS

DA

#COSTACAFFÈ



SCAN MENÙ



## Negroni Orange Alc.24,2%

Ingredienti: Gin - Bitter - Liquore di Arance Siciliane - Angostura

Abbiamo sostituito il Vermouth con un liquore di arance Siciliane che conferisce al cocktail grande struttura e uno splendido aroma di agrumi



8,00

## Negrosky Orange Alc.24,7%

Ingredienti: Vodka - Bitter - Liquore di Arance Siciliane - Angostura - Acqua

Abbiamo sostituito il Vermouth con un liquore di arance Siciliane che conferisce al cocktail grande struttura e uno splendido aroma di agrumi



8,00

## KalaKala Alc.26%

Ingredienti: Vodka - Liquore di Arance Siciliane - Acido citrico Bio - Amaro Angostura - Acqua

Strutturato, profumato, aspro e perfetto anche come dopocena ideato sull'isola di Lampedusa, denota grande carattere e identità Siciliana



8,00

## Gin Sour Alc.19%

Ingredienti: Gin - Sciroppo di zucchero, acido citrico Bio - Acqua

Leggero fresco, profumato, ottimo anche dopocena. Un Sour classico, pulito.



8,00

## Vodka Sour Alc.19,1%

Ingredienti: Vodka - Sciroppo di zucchero, acido citrico Bio - Acqua

La Vodka di grani Siciliani conferisce a questo sour aroma e grande freschezza



8,00

## Cosmopolitan Alc.22,3%

Ingredienti: Vodka - Triple Sec - sciroppo di mirtillo - Acido citrico Bio - Acqua

Il cocktail preferito dal pubblico femminile, per la grande freschezza unita alla sua parte dolce data dallo sciroppo ai mirtillo



8,00

## Margarita Alc.25%

Ingredienti: Distillato di agave Siciliano triple sec - Acido citrico Bio - Acqua

Abbiamo miscelato questo cocktail con un distillato di Agave Siciliana che macera per sei mesi su foglie di ulivo e scorze di arance e limoni di Sicilia



8,00

## Moscow Mule Alc.17%

Ingredienti: Vodka - infuso e sciroppo di zenzero - Acido citrico Bio - Acqua

Infondiamo la polvere di zenzero fresca nella vodka per quattro giorni, a freddo, un cocktail freschissimo, speziato e dolce allo stesso tempo



8,00

**Aggiungi il Mix sfizioso 4,00**



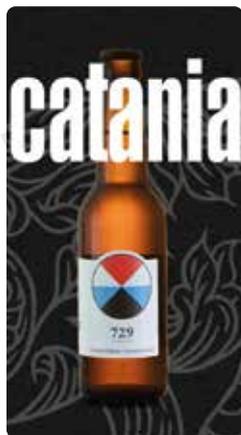
## 729Beer Catania Alc.4,8%

6,50

Birra bionda ad alta fermentazione. Già dal primo sorso si percepiscono le sue caratteristiche note agrumate che derivano dal lavoro del particolare lievito inglese. Il profilo aromatico viene completato dalla componente maltata tipica delle pale ale.

Ha una media amaricatura, un colore tendente all'arancio ed una gradazione alcolica che consente una facile bevuta.

Tipo di fermentazione: alta  
Colore: arancio



## 729 IPA Alc.5,2%

6,50

Sapore deciso, con l'amaro del luppolo che la fa da padrone e un bouquet aromatico molto persistente derivato dall'abbondante luppolo inserito in dry-hopping. Grazie alla sapiente combinazione di luppoli utilizzati, la nostra IPA risulta equilibrata e si sposa perfettamente con la componente maltata. Ogni sorso sarà una scoperta.

Gradazione alcolica: 5,2% vol  
Tipo di fermentazione: alta  
Colore: oro pallido



## 729 Weiss Alc.4,7%

6,50

La Weiss, detta in un gergo più "familiare" birra di frumento, è una birra di scuola bavarese, che a differenza delle altre birre sempre di origine tedesca, viene prodotta secondo un processo di fermentazione detto "ad alta fermentazione".

Birra di facile bevuta, con una nota agrumata derivata dall'utilizzo di scorza d'arancia, è fermentata con un particolare ceppo di lieviti che le fanno sviluppare i profumi tipici e distintivi delle birre di frumento, banana matura e chiodi di garofano.

Tipo di fermentazione: alta  
Colore: giallo arancio



## 729 Red Ale Alc.6,2%

6,50

La Red Ale è una birra ad alta fermentazione, prodotta con il 100% di malto d'orzo. Al palato si percepiscono immediatamente le note maltate, di caramello, tipiche dei malti speciali utilizzati. Leggero erbaceo derivato dall'utilizzo di luppolo Mosaic in dry hopping, che trova il suo equilibrio con la nota d'amaro garantita dal Chinook.

Tipo di fermentazione: alta  
Colore: rosso bruno



**Aggiungi il Mix sfizioso 4,00**