

Cibo e Libagioni

La Tana del Drago



Fumante

Fantasy Pub - Birreria - Tabacchi

Via Merighi 2

Soncino - CR

Tel. 0374.85717 - 346.2390197

www.latanadeldragofumante.it



La Tana del Drago Fumante

La Leggenda

Succedeva ormai quasi ogni benedetta sera:

Sovparth si riempiva il boccale e, tra un sorso e l'altro, raccontava di nuovo la stessa, pazzesca storia, circondato da avventurieri alle prime armi che lo guardavano con bocche aperte e sbayanti, occhi assetati e spade più che lucide, inviolate, allacciate al fianco.

Seduto al mio tavolo lo ascoltavo, come ogni notte senza particolare interesse, sorridendo alle domande da bambocci che il suo improvvisato pubblico gli scagliava contro di quando in quando.

«...il maledetto fumo era ovunque e tutti si trattenevano dal tossire per non rovinare l'effetto sorpresa...» stava raccontando l'oste, ricorrendo a quel suo tono "misterioso" che catturava così tanto l'attenzione «...ma lui sapeva... Ohhh sì, che sapeva! Un Drago sa sempre tutto...»

Alzai gli occhi ed il mio sguardo si infranse di nuovo con il "suo", bianco, freddo, eppure bollente...

Non era la prima volta che lo guardavo, eppure da sempre mi ritrovavo ad abbassare la testa quasi subito e a fissare la mia immagine riflessa nel liquido dorato che riempiva il boccale.

Sovparth diceva che lo aveva catturato, che lo aveva stregato... nelle serate migliori, quelle in cui le sparava più grosse, diceva addirittura che si erano ubriacati insieme fino a quando il drago non era caduto in un sonno talmente beato che non era più stato possibile svegliarlo...

«Sapete, i draghi quando cacciano non ti mostrano dove stanno guardando, proprio per ingannarti. Sembrano addormentati, eppure forse ti stanno studiando. Tu vedi il loro occhio bianco e credi che dormono... ma magari ti stanno fissando...»

Su questo il buon oste aveva ragione.

Mi ritrovai di nuovo a guardarlo e un brivido freddo mi percorse la schiena. La Tana del Drago Fumante era stata scavata nella dimora di Efestadracus, ma Sovparth non se l'era sentita di rimuovere l'antico padrone da quel luogo.

«Quelle sono colonne portanti...» stava dicendo

«...ed è lui che le sorregge...»

Anche questa l'avevo già sentita mille volte e non solo io.

Presto la gente del luogo aveva preso a sussurrare che il giorno in cui Efestadracus si fosse svegliato e avesse smesso di abbracciare quelle colonne, la Tana sarebbe crollata sui suoi occupanti.

Mi guardai intorno e sorrisi.

Forse un giorno la Tana sarebbe crollata davvero sulle loro teste, ma gli avventori avrebbero continuato a bere birra come ora, noncuranti fino alla fine.

Forse nessuno credeva più alle leggende...



La Tana del Drago Fumante

Elverquisst

~ MAES ~

La Maes, con la sua antica tradizione nella produzione di birra che risale al 1820, ha creato un'eccellente Pils classica.

Il suo gusto straordinario si deve all'attenzione con cui ancora oggi gli artigiani la producono: viene utilizzato tuttora l'antico sistema "a pavimento" che da origine ai malti migliori e conferisce alla birra l'amaro di una vera Pils, ma con un retrogusto molto pulito.

La caratteristica speciale di questa lager chiara dal colore dorato, è quella di derivare da un'attenta selezione solo del grano migliore, solo del più fine.

L'acqua utilizzata per la produzione è demineralizzata al 100%, la maggior parte del malto proviene ancora dalla Boemia e dalla Moldavia, mentre il luppolo è solo ed esclusivamente il "Saazer Saazer", uno dei luppoli più pregiati che dona alla Maes tutto l'amaro di una vera Pils.

Tipologia: Pils Belga

Colore: Oro chiaro

Gusto: Fruttato, leggermente amaro

Alcol: 4,9% vol.

Temperatura: 6-8° C.





La Tana del Drago Fumante

Nettare di Fonte
- BRUGS -

Le birre bianche devono il loro nome al colore molto chiaro e alla naturale torbidezza. Il gusto orientato all'acidulo e l'aspetto opalescente, sono caratteristiche di questa tipologia.

La Brugs, tra le birre bianche, è una delle più tradizionali (la sua ricetta risale al 1587) ed è prodotta nella città medioevale belga di Bruges, in una delle più antiche fabbriche di birra, la Gouden Boom.

È una birra fatta con frumento fermentato ed ha una gradazione alcolica pari al 4,8% in volume.

Birra molto rinfrescante e dissetante, dal gusto pulito e secco, è caratterizzata a livello olfattivo da profumi speziati, agrumati, fruttati e di lievito.

La Brugs è ideale da gustare accompagnata a pesce, carni bianche e formaggi leggeri.

Tipologia: Birra bianca di frumento

Colore: Giallo chiaro, naturalmente torbido

Gusto: Fruttato, speziato

Alcol: 4,8% vol.

Temperatura: 6-7° C.





La Tana del Drago Fumante

Oro delle Miniere

- Grimbergen Blonde -

Le birre d'abbazia devono il nome alla loro antichissima tradizione. Le radici di queste birre vanno ricercate nel medioevo, quando i monaci, oltre alle normali attività di contemplazione e preghiera, dedicavano parte del loro tempo a tenere vive certe tradizioni, tra cui quella di produrre la birra con le più antiche ricette.

Le Grimbergen sono birre d'abbazia e prendono il nome dall'abbazia norbertina di Grimbergen che le ha prodotte per la prima volta. Ancora oggi, le varie tipologie di birre in commercio seguono le stesse antiche ricette tramandate dai monaci.

La Grimbergen Blonde è una birra chiara dal colore oro, ad alta fermentazione e con una gradazione alcolica del 6,7% in volume. L'utilizzo dell'orzo "Gatinois" combinato con un luppolo altamente selezionato permette di ottenere una birra dal gusto dolce-amaro, caratterizzato da un giusto bilanciamento tra malto e frutta. Ideale da gustare accompagnata a pesce, carne di maiale e formaggi, lascia in bocca un sapore tondo e pieno.

Tipologia: Chiara doppio malto

Colore: Giallo dorato

Gusto: Dolce-amaro, leggermente fruttato

Alcol: 6,7% vol.

Temperatura: 6-7° C.





La Tana del Drago Fumante

Oro degli Inferi

- Grimbergen Double -

Le birre d'abbazia devono il nome alla loro antichissima tradizione. Le radici di queste birre vanno ricercate nel medioevo, quando i monaci, oltre alle normali attività di contemplazione e preghiera, dedicavano parte del loro tempo a tenere vive certe tradizioni, tra cui quella di produrre la birra con le più antiche ricette.

Le Grimbergen sono birre d'abbazia e prendono il nome dall'abbazia norbertina di Grimbergen che le ha prodotte per la prima volta. Ancora oggi, le varie tipologie di birre in commercio seguono le stesse antiche ricette tramandate dai monaci.

La Grimbergen Double è una birra rossa dal colore ambrato carico, con riflessi ramati e rubino e con gradazione alcolica di 6,5% Vol. È ottenuta grazie alla miscelazione di diversi tipi di malto e alla doppia fermentazione che in particolare le conferisce un colore intenso e un gusto ampio.

Il termine Double si riferisce al processo di doppia fermentazione cui viene sottoposta. Particolarmente adatta per i piatti di carne.

Tipologia: Rossa doppio malto

Colore: Ambrato

Gusto: Dolce-amaro, leggermente
caramellato

Alcol: 6,5% vol.

Temperatura: 6-7° C.





La Tana del Drago Fumante

Meretrice Bionda ~ Slalom Strong ~

La birra Slalom Strong è una lager chiara, doppio malto, prodotta a bassa fermentazione in Scozia, famosa per la sua fragranza ed aroma pregiato.

Il colore è oro intenso, il gusto è rotondo e maltato, ma fragrante al punto di mascherare l'elevata alcolicità che però viene espressa ed esaltata dal retrogusto pieno e persistente. Slalom Strong è una delle amiche più fedeli ma, al tempo stesso, traditrici dei "pub-victims": buona da impazzire, dolce, va giù che è un vero e proprio piacere, a metà della prima già prelevati i boccali successivi... attenzione però, i 9 gradi di alcool che la Slalom regala al tuo fisico si iniziano a sentire dopo un po' di tempo e spesso, una volta che te ne accorgi, sei già bello che perso... ma, alla fine, il bello è questo.

Una grandissima birra, un po' difficile da trovare e "pericolosa"... comunque, un piacere unico...

Tipologia: Lager chiara doppio malto

Colore: Giallo dorato

Gusto: Maltato e fragrante

Alcol: 9% vol.

Temperatura: 10° C.





La Tana del Drago Fumante

Golem

~ Ogni Birra alla Spina ~

Non si è mai capito se fosse più simbolico o più drammatico, ma da quando il "Golem" si è affacciato oltre la soglia della Tana, la parola sfida ha assunto un nuovo significato.

I guerrieri lo hanno eletto a sostituto delle loro spade quando devono misurarsi tra loro e la lunghezza della lama non è confrontabile...
I maghi, un po' meno materiali e più mentali, lo considerano un ottimo metro di misura per comprendere quando la loro concentrazione cede il passo a forme di euforia meno controllata...

I sacerdoti vi ricorrono perché sostengono che le preghiere più spontanee sono quelle che nascono quando la mente ha raggiunto uno "stato superiore", più vicino agli dei...

I briganti lo trovano un alleato che li aiuta a ragionare meglio e a concludere accordi "commerciali" con inaffidabili compagni pronti a tradirli appena torneranno lucidi, ma principalmente vi ricorrono perché sono briganti e basta...

Comunque tutti l'hanno condiviso al tavolo con qualcuno e si sussurra che solo l'oste sia riuscito a consumarlo completamente da solo...

Le solite leggende metropolitane...

Elverqvisst (Maes):

Oro delle Miniere (Grimbergen Blonde):

Oro degli Inferi (Grimbergen Double):

Meretrice Bionda (Slalom Strong):

3,5 lt. di pura goduria da spillare
al tavolo... meglio se in compagnia ;)





La Tana del Drago Fumante

prova del Nano

~ palombaro ~

Lunghi anni di esperienza...

Serrate battaglie senza quartiere...

Numerose vittorie e solo qualche, sporadica fuga, che lui preferiva chiamare "ritirata strategica", erano il bagaglio che si portava sul groppone...

E adesso era lì, con l'avversario proprio di fronte a lui...

Si fissavano negli occhi da qualche tempo ormai e lui era deciso a non abbassare lo sguardo per primo!

Non aveva affrontato eserciti di orchi e goblin per venir sconfitto in questa bettola... in questa notte... da questo avversario...

Non era una questione di orgoglio, ma una questione di razza!

Lui era un nano...

L'avversario?

Un boccale.



Il nome è la promessa di ciò che vi attende!

Un intero boccale da litro di birra in cui si annega un infido bicchierino di liquore di vostra scelta (noi consigliamo un buon whisky).

Come si affronta?

Proclamate ad alta voce la vostra scelta di birra (Everquisst o Meretrice bionda), proclamate il nome del liquore che verra' celato all'interno del boccale e... provatela con un amico...

...che sia poi in grado di portarvi a casa!

Everquisst + liquore (dite quale!)

Meretrice Bionda + liquore (come sopra)



La Tana del Drago Fumante

Nereide

~ Assenzio ~

Ui eravamo accampati ai piedi della cascata e lì la ascoltai cantare, armoniosa incantatrice dei sensi che mi attirava alla voglia del suo regno...

Quando vidi i suoi occhi, verdi e profondi come il mistero dell'antica foresta, chiusi i miei e mi lasciai baciare.

Le sue labbra erano di brace ed il sangue prese ad ardermi intenso nelle vene, mentre un brivido attraversava la mia schiena.

Mi baciava e ancora la sentivo cantare, la sua voce a confondermi i pensieri, staccandoli per lasciare spazio ai sensi...

La chiamavano "maledetta", ma nessuno mi aveva mai baciato così...



Adorato e temuto al tempo stesso, l'Assenzio, conosciuto con il nome romantico di "Fata Verde", è stato bandito per quasi un secolo.

Elisir preferito dei poeti "maledetti" quali Hemingway, Van Gogh, Picasso e Oscar Wilde, si circonda di un'aura di mistero e fascino ed è ancora oggi, nonostante la sua recente "riammissione", una rarità difficile da trovare ed assaporare, ancora bandita in numerosi paesi.

La Fata Verde è un distillato che nasce dall'erba "Artemisia absinthium" ed ha una gradazione alcolica di 70°.

Il gusto estremamente amaro dell'erba di assenzio, viene fortemente moderato dall'anice e dallo zucchero con cui viene servito.

Il risultato è una delizia per il palato, un'incantatrice dei sensi, un'afrodisiaca tentazione a metà strada tra leggenda e realtà.



La Tana del Drago Fumante

pozione del coraggio

~ Idromele ~

Idromele è una bevanda alcolica così remota che molti la credono ormai perduta nella leggenda. Cantata dagli antichi bardi gallici e dagli skaldi vikinghi era promessa al guerriero destinato al Valhalla, e si tramanda che fosse la pozione magica offerta ai guerrieri prima di andare in battaglia, per infondere loro fiducia e coraggio, rendendoli incuranti del pericolo, delle ferite, della paura e della morte. Forse era questo il segreto dei guerrieri immortali, i Gesati gallici della Grande Confraternita Guerriera, che si spogliavano dell'armatura per andare in battaglia completamente nudi, a dimostrazione di non temere i colpi dei nemici, ed i Berserker, i feroci guerrieri-bestia del Nord, coperti di una pelle d'orso e capaci di irrompere di corsa, a piedi brandendo un'ascia, tra le fila nemiche. Chiamato da greci e latini "ambrosia" o "nettare degli dei", è noto che presso i Celti il suo consumo era esclusivamente (salvo per i guerrieri pronti alla battaglia) riservato alle feste sacre.

gres 50 cl

bottiglia 75 cl

gradazione 14% vol.

calice.



Ebbrezza Elfica

~ Sidro ~

Rituale per i Celti e per le popolazioni che abitavano le terre dell'Inghilterra, il Sidro è qualcosa di più che una semplice libagione. La sua ricetta è stata tramandata verbalmente, come d'uso tra quelle popolazioni e per qualche tempo l'esistenza stessa del Sidro ha fatto parte della leggenda. Raro e leggero come la fantasia, lo si assapora più spesso fra i racconti di epoche lontane che in un calice. Frutto della fermentazione delle mele, è un "peccato" vestito da rito. Era infatti d'uso berlo in un unico, lungo, appassionato corso perché se ne conservassero tutte le proprietà. La tradizione vuole che lo si raccogliesse da un contenitore che veniva condiviso in buona compagnia dopo una dura battaglia o prima di una cerimonia importante. L'ultima goccia della coppa veniva gettata alla terra nel simbolico gesto di volerle restituire parte di ciò che le era stato portato via. La sua bassa gradazione alcolica lo rende facile da bere...

...troppo facile, come una tentazione.

gradazione 4,5% vol.

bottiglia 75 cl





La Tana del Drago Fumante

Scorta Nanica

~ Birre in bottiglia ~

Adelscott (cl. 0,33)

(Birra aleaziana dal gusto dolce. Doppio malto al visky. Vol. 6,6')

Boucanier Dark (cl. 0,33)

(Birra speciale dal sapore energetico e corposo molto pronunciato. Colore scuro e tripla fermentazione. Vol. 9')

Boucanier Red (cl. 0,33)

(Birra speciale dal gusto riccamente maltato, vigoroso e rotondo. Colore ambrato, alta rifermentata. Vol. 7')

Boucanier Gold (cl. 0,33)

(Birra speciale dal gusto ricco, aromatico e ben equilibrato. Colore oro, alta rifermentata. Vol. 11')

Geres Strong (cl. 0,33)

(Birra doppio malto, danese. Colore biondo, gusto fine e persistente, leggermente fruttato. Vol. 7,7')

Corona (cl. 0,33)

(Birra bionda messicana da bere con una fetta di lime o limone per moltiplicarne l'effetto dissetante. Vol. 4,6')

Du Demon (cl. 0,25)

(Birra francese, doppio malto chiara, E' una Lager tra le piu' dorate e forti del mondo. Gusto secco e mielato. Moderatamente dolce con forte sentore di malto. Vol. 12')

Erdinger Waisse (cl. 0,50)

(La Erdinger e' una birra tedesca di frumento appartenente alla categoria delle weibier. Per apprezzarne appieno il gusto bisogna usare un bicchiere che possa contenere tutta la capacita' della bottiglia e anche la sua abbondante e persistente schiuma. Vol. 5,3')





La Tana del Drago Fumante

Scorta Nanica

~ Birre in bottiglia ~

Guinness Stout (cl. 0,33)

(Birra tipica nera, dal gusto amaro, che nasce da un metodo ad alta fermentazione e con uno stile birraio tipico delle terre d'Irlanda. Vol 52')

Heineken (cl. 0,33)

(Birra chiara olandese a bassa fermentazione con aroma e gusto mediamente luppolati. Vol 5')

Kilkenny (cl. 0,33)

(Come ogni Irish red che si rispetti e' una birra da "secondo", particolarmente adatta alle carni svine. Ha un carattere deciso e discreto. Colore rosso ambrato. Vol 5')

Menabrea (cl. 0,33)

(Birra chiara di bassa fermentazione, e' prodotta con malto, mais, luppolo, lievito, acqua. Assai equilibrata, ha una fragranza che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati nella sua produzione. Vol 4,8')

Paulaner (cl. 0,33)

(La classica birra di Monaco, ha un sapore delicatamente amaro, dovuto alla bassa fermentazione e al deciso aroma dato dal luppolo. Colore dorato, si accompagna a carni e grigliate. Vol. 4,9')

Tennent's Super (cl. 0,33)

(Birra scozzese doppio malto ad elevato tenore alcolico. Il colore e' un giallo carico mediamente brillante. Leggermente ambrata si presenta abbastanza effervescente e vivace, con gusto forte e dolciastro. Vol 9')

Urbock 23 (cl. 0,33)

(Birra vigorosa austriaca da abbinare con piatti altrettanto vigorosi, ben conditi e speziati, capaci di reggere il gusto asciutto di questa birra dall'aroma maltato. Vol. 9,9')





La Tana del Drago Fumante

PASTO dell'Avventuriero

~ Zuppe e Piatti Speciali ~

Trappola di Belinda

Zuppa di fagioli con crostini di pane al burro, salsiccia di cinghiale e lardo toscano. Ammalante con Oro degli Inferi o Meretrice Bionda)

Sonparth aveva combattuto quella notte ed era abbastanza sporco, stanco e ferito da non avere altro pensiero che quello di qualcosa di caldo da mettere nello stomaco ed un giaciglio altrettanto caldo in cui distendersi. La lanterna che ammiccava nel buio lo condusse a quella che era poco più che una bettola a quel tempo, ma che importava?

Il profumo che ne usciva era invitante. Fu qui che mangiò la zuppa più buona, forse perché era affamato, che avesse mai assaggiato e fu con questo piatto che Belinda, la cuoca, intrappolò il suo cuore.



Beholder

Zuppa di ceci con lardo toscano e crostini al ragù. Si affronta meglio brandendo Everqvist o Oro delle Miniere)



Taliesin le va tutte. Ma sono tutte vere?

Come ogni buon cantastorie, non ha bisogno di essere ubriaco per narrare qualcosa di difficile da credere, ma terribilmente affascinante.

Era una notte fredda quando, brandendo il cucchiaino come fosse la sua fidata spada, ha mostrato come ha combattuto e vinto un mostro dalla forma di luna piena e con cento occhi. Forse è davvero un bravissimo spadaccino che non ha mancato un colpo. Di sicuro, ha sconfitto la zuppa con efficaci e rapide cucchiainate. Da allora, chi guarda nella scodella, immagina un Beholder e si sente un po' spadaccino... e anche un po' bugiardo.



La Tana del Drago Fumante

PASTO dell'Avventuriero

~ Zuppe e Piatti Speciali ~

Lo spuntino del Barbaro

Polpa scelta di cinghiale tagliata a grossi pezzi e stufata con vino ed erbe aromatiche, accompagnata da patatine a spicchi o a scelta funghi porcini, e pane. Completano il rituale Oro delle Miniere o degli Inferi)

Tradizionale "assaggiino" che viene consumato davanti al falò di ringraziamento a Tempus, Dio della Guerra invocato dalle tribù barbariche, dopo una fruttuosa caccia. Che non ci si illuda che basti per saziare un possente combattente di siffatta stazza, che considera questo pasto come uno stimolo per struzzicare l'appetito. Se vi dovesse mai capitare di partecipare a tale rito quali ospiti, ricordatevi di portare una porzione di cacciagione da voi catturata, di ruttare rumorosamente dopo averla consumata e di non dire mai "Sono sazio" alla fine.



Spezzatino di Minotauro

(Carne bovina fresca cucinata secondo la ricetta tradizionale con verdure fresche e spezie, affiancata da fette di polenta, misto bosco e pane. La vittoria è certa se alleato a Elverqvist o Oro delle Miniere)

Dove e da chi l'Oste vi procuri tanti Minotauri per avere sempre questo piatto disponibile resta un mistero che con il tempo ha assunto le dimensioni di una leggenda. C'è chi dice che ne abbia addirittura un allevamento clandestino, posto proprio sotto la sua dimora, in un labirinto costruito da lui stesso perché queste creature possano crescere e prosperare nel loro ambiente ideale. Se qualche cacciatore osa proporgli un Minotauro abbattuto da lui, l'Oste risponde sempre con sdegno:

"No, no! Non so cosa mangiano!"
Nessuno ha insistito nel chiedergli ulteriori dettagli.





La Tana del Drago Fumante

pasto dell'Avventuriero

~ Zuppe e piatti Speciali ~

Accolito pigro

(Carne d'asino a cubetti cucinata secondo una ricetta tradizionale, affiancato da un contorno di fagioli neri o carciofi grigliati e pane. Meno pigro se in compagnia di Oro degli Inferi o Meretrice Bionda)

Sil piatto preferito degli attoliti di Predester, gran sacerdote del Tempio di Lathander, Dio della Luce, Signore del Mattino. Non abituati alla levataccia, prescritta dal culto che prevede di presenziare alla nascita di ogni alba, gli attoliti giungono all'ora del pranzo con un buon bagaglio di sonnolenza addosso. Specialmente d'inverno, soffermarci a mestere la carne d'asino nel paiolo per lungo tempo, li sottrae dagli altri doveri del Tempio, mai troppo piacevoli per un principiante costretto alla rigida gavetta.



Quarto di Orco

(Stinco di maiale accerchiato da gustose patatine a spicchi o a scelta verdure grigliate, e pane. Particolarmente graffiante con Oro degli Inferi o Meretrice Bionda)

Dai migliori allevamenti Brul-hai, ecco un piatto che farebbe scendere Garuman dalla sua Torre, di corsa e con tanto di gonne alzate. Dopo tutte le leggende, le dicerie, le maldicenze sulle loro numerose malefatte, l'elenco infinito dei loro difetti e gli insulti coniati usando il loro nome, ecco finalmente qualcosa di cui parlare bene, qualcosa che li riscatta, qualcosa di buono che l'orco possiede: lo stinco.

In effetti, loro non sembrano esserne contenti, ma in fondo chi se ne preoccupa? Sono solo orchi...





La Tana del Drago Fumante

PASTO dell'Avventuriero

~ Zuppe e Piatti Speciali ~

Drago Fumante

(Fagioli noti per bontà e morbidezza, salsiccia, sugo alla molto arrabbiata, crostini. Fucosa la compagnia di Oro delle Miniere o Meretrice Bionda)

Amato dai nani in particolare e dai veri duri, è un piatto che ha "scaldato" però il cuore, la lingua e il palato, di tutti.

L'oste ne va particolarmente fiero e investe brutalmente contro chiunque neghi che gli effetti di questa pietanza siano paragonabili ad un sortilegio arcano.

In caso qualcuno non creda che in questo diabolico e fucoso mistuglio ci siano davvero pezzi di drago, lui è sempre pronto a convincerlo con la sua fidata mazza ferrata, metodo che in effetti ha "frantumato" ogni dubbio e non solo...



Covo di Ratto

(Una coppia di salsicce grigliate, sorprese in un covo di patate fritte a spicchi.

Dintrappolante se accompagnato da Oro delle Miniere o Meretrice Bionda) Dopo aver guadagnato a fatica un minimo di rispetto, Gnargol, un mezzorco di buon cuore, ma temperamento bellicoso, è riuscito un giorno a convincere Souparth a provare la sua ricetta preferita: ratto mannaro alla griglia. Ben presto è divenuto il piatto preferito dei bambini più capricciosi del villaggio ed oggi, a dispetto del nome, è una prelibatezza a cui nessuno rinuncia.

Quando Souparth farnetica della fatica che deve fare ogni volta a trovare il covo dei mannari e sbaragliarlo per procurarsi questa squisitezza, tutti ridacchiano e lo insultano, perché nessuno gli vuole credere... a volte però, è meglio non farci troppe domande





La Tana del Drago Fumante

PASTO dell'Avventuriero

~ Zuppe e Piatti Speciali ~

Miconidi

Zuppa di funghi porcini di prima scelta e carne macinata accompagnati con crostini di pane. Unico antidoto Oro degli Inferi o Meretrice Bionda)

Si narra che nelle profondità della terra viva un popolo di uomini fungo giganti, i Miconidi appunto, guerrieri leggendari quanto rari. I pochi gruppi di avventurieri che si spingono presso i loro territori non fanno mai ritorno per raccontare l'accaduto. Il buon Gouparth, durante i suoi vagabondaggi, pare ne abbia sconfitti diversi ed oggi li ripropone, adeguatamente trifolati in ciotole di coccio. Dei suoi compagni d'arme non si hanno notizie e la presenza di carne mista ai Miconidi ci inquieta non poco...



Rutto dei Nani

Zuppa di farro e legumi di prima scelta insaporiti con frammenti di squisita pancetta e accompagnati con crostini di pane. Non guastano il respiro Elverqvist o Oro delle Miniere)



Qua controversia verbale sulla scelta del nome da attribuire a tale pietanza e' durata a lungo ed e' stata di violenza inaudita. Il famoso Gorek Panciadipietra, tuoto del Tane dei nani sotto la montagna, ha presentato questo nuovo prelibato spuntino al suo sovrano, perché fosse giudicato ed approvato. L'intero consiglio delle barbe ha tenuto conciliabolo per quattro lunghi giorni, durante i quali gli assaggi non sono mancati mai. Pare, ma è solo leggenda, che sia stato proprio il Tane, stanco di cotale dissenso, a zittire il concilio con... hem... si' ecco...



La Tana del Drago Fumante

PASTO dell'Avventuriero

~ Zuppe e Piatti Speciali ~

Chioma di Galadriel

Delicata Zuppa di Orzo e Gereali, accompagnata con discrezione da crostini di pane. Morbida la profumata compagnia di Eleverquiss!

Un capello nella zuppa poteva essere veramente l'avversario più ostico che il buon oste avesse mai affrontato. Ci vuole prontezza di spirito, riflessi felini, una mente acuta e le armi giuste in certi momenti, e davanti all'acuto ruggito di Belinda, che sventolava la bionda prova del "misfatto" sotto il suo naso, Souparth seppe reagire. Sfoderando il suo tono baritonale più poderoso e una buona dose di faccia tosta, seppe convincere la santa moglie che il dorato capello fosse un prezioso ricordo, un premio elargito a lui dalla principessa degli elfi per il suo coraggio in battaglia... Ad oggi, Belinda è l'unica a credere a questa versione dei fatti...



Power Player

Pregiata Bresola annegata nel limone, spolverata con scaglie di Grana e Rucola e rinforzata da Focaccia. Invincibile con Oro delle Miniere!



Voleva essere speciale ad ogni costo. A suo dire aveva un prozio orco, quando si infuocava durante uno scontro un occhio gli diveniva multicolore ed il suo grido di battaglia era "Morte e Dannazione!" Era interessante vederlo vagare per le pacifiche vie cittadine, bardato di tutto punto con quattro scudi, una cotta di maglia in piena estate, uno spadone a due mani legato dietro la schiena e almeno ventisei pugnali nascosti ovunque gli fosse possibile (e su questo dettaglio le leggende cittadine abbondavano). Per mostrare il suo sprezzo del pericolo, sputava davanti al suo avversario e tracciava nella saliva l'iniziale del nemico. Era unico anche quando mangiava e questo era il suo pasto preferito... Nessuno ebbe mai cuore di dirgli che era quello che mangiavano anche tutti gli altri...



La Tana del Drago Fumante

PASTO dell'Avventuriero

~ Zuppe e Piatti Speciali ~

Battaglia Campale

Prosciutto di Cinghiale si confronta con Prosciutto Cotto a colpi di Cipolline Grigliate e Pomodorini. La Focaccia accompagna lo scontro.

Non era considerato l'incantatore più affidabile dei reami, e l'epiteto di "Mago pazzo" aveva cominciato a stargli stretto. Doveva a tutti i costi quel giorno, dimostrare ai compagni quanto valesse e poiché aveva studiato a lungo e con ardore, davanti alla battaglia decisiva si sentiva pronto. Innalzate le mani, compì i gesti rituali ed enunciò le parole di potere per scatenare il suo incantesimo migliore: una pioggia di meteore! Ebbe successo e devastò nemici ed alleati in pari modo... Gouparth, scampato per miracolo, ricorda commosso la raccolta dei resti con questo piatto...



Sirena Stonata

(Galleggiando su foglie di insalata, gamberetti in salsa rosa si accompagnano a pregiato Grido di Parma, Porcini trifolati e crostini.

Estremamente melodico con Everqvist)

Grinto a quel punto, Galiesin il Bardo era proprio costretto ad ammettere che il mare non faceva per lui. Passare lunghe ore aggrappato alla balaustra a valutare il poco cibo che aveva ingerito non era carismatico e l'unico rimedio accettabile era stato digiunare. Quella era la terza notte che trascorreva ad ascoltare il proprio stomaco, confortato dal fatto che almeno i suoi gorgoglii erano melodici quanto il suo lutto... o almeno, fino a quella strana nota stonata... Confuso, il mezzelfo si levò a scrutare il mare e quando scorse una sirena cantare ringraziata per lui fu troppo. Bastò una sola freccia per scoprire che la carne di sirena cura la nausea...





La Tana del Drago Fumante

PASTO dell'Avventuriero

~ Zuppe e Piatti Speciali ~

Scaglie di Drago Ubriaco

Preziose costatine di cinghiale al forno cotte alla Birra, a custodia di una montagnetta di patate fritte a spicchi. Da capogiro con Oro degli Inferi) Un guerriero che si rispetti e che abbia appeso lo zaino al chiodo, ha il dovere morale di narrare le sue avventure con tanto di condimento artistico. Il buon Souparth ha fatto di questo dovere un punto fermo... fermo almeno finché il drago che sorregge le colonne portanti della Tana non si stufi di sentire che si è lasciato catturare dopo essere stato ubriacato. Pare infatti che, quando tutti sono andati a dormire, l'antica creatura volti il capo per controllare che tutte le sue scaglie, quelle che il taverniere dice di cucinare, siano al loro posto, e allora la Tana tutta trema... Si ben guardare, le scaglie hanno un delizioso retrogusto di birra, ma per credere a questa storia bisogna davvero essere ubriachi...



Demone Evocato

Carne di bovino speziata emerge fumante tra Fagioli neri, Salame piccante e Sugo all'arrabbiata. Completano il piatto saltari crostini di pane. Il piacere è

abisso in compagnia di Oro degli Inferi) Giunta l'ora più tarda della notte, alla Tana è d'uso scambiarsi quelli ormai noti come i "Racconti dello Zio Eld", in onore del temuto, antico lich Eldermoirner.

Tra questi è particolarmente apprezzata la storia dell'adepto che, per impressionare il maestro, ha esagerato un tantino...

Il demone da lui evocato infatti ha visto subito l'imperfezione nel cerchio di evocazione e, liberatosi senza sforzo, ha scatenato un vero e proprio inferno che il povero adepto non ha saputo arginare. Il Maestro, più seccato per il gran frastuono che impressionato, ha risolto la questione riducendo a spezzatino entrambi. Questo focoso piatto li commemora e quando viene servito ad un allievo, il messaggio è più che chiaro...





La Tana del Drago Fumante

Merende Elfiche

~ Insalate ~

Attributi di Elfo

(Lattuga, Pomodorini, Mozzarelle cinghiale, Olive Giganti e Pane)



Kuo-Toa Fuoristrada

(Tonno, Cipolline Grigliate, Insalata, Gamberetti e Pane)



Orecchie di Goblin

(Insalata, Carciofini Grigliati, Mais Dolce, Mozzarella a Fette e Pane)



Ghigliottinato

(Emmental, Wurstel, Pomodorini, Insalata, Mais Dolce e Pane)



Piwafwi

(Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate, Grana, Pomodorini, Foglie di Insalata e Pane)



Mezzelfo Iluso

(Grana, Crudo, Champignon Grigliati, Foglie di Insalata e Pane)



Spruzzo di Colore

(Scamorza, Pomodori, Melanzane Grigliate, Mais Dolce e Pane)





La Tana del Drago Fumante

Sosta sul ceppo ~ Taglieri ~

Ringhioso

Randagio misto di Prosciutti e Salumi di Ginghiale, selvaggiamente affiancato da lardo toscano e "Pan di Via", che il volgo chiama Focaccia Genovese



Ramoso

Regale misto di Prosciutti e Salumi di Gervo coronati da "Pan di Via", conosciuto dal volgo come Focaccia Genovese e Paninetti variopinti



Piumoso

Delicato misto di Salumi d'Oca, affiancato da Gvanciale e Lardo Toscano, in leggiadra compagnia di Focaccia al Rosmarino.



Elfo Chiaro

Aggraziati spicchi di formaggi stagionati dal sapore ricco e pieno, danzano lievi con fresca insalata, pomodori e "Lembas", conosciuto nei reami come Focaccia Genovese

Viandante

Grudo di Parma, Salame, Cotto pregiato, Pancetta e Speck, equipaggiati con buon "Pan di Via" e Focaccia alla Gipolla



Guore di Gormantor

Ricchi Salumi e Prosciutti di Gacciagione mista, per l'avventuriero che vuole provare tutto, ammansiti da delicato "Pan di Via".





La Tana del Drago Fumante

La Sosta del party

~ Bruschette ~

Goblin Ammuffito

Pomodoro, Formaggio, Ragi' di Salsiccia e Funghi



Palla di Fuoco

Sugo alla molto Arrabbiata,
Formaggio, Fagioli e Salsiccia Piccante



Lama Arrugginita

Pomodoro, Formaggio, Ragi' di Cinghiale, Lardo Toscano



Grimorio Strappato

Pomodoro, Formaggio, Zucchine Grigliate, Grana



Roccia Tonante

Pomodoro, Formaggio, Ragi' di Selvaggina e Fagioli Neri



Charme

Mozzarella, Salsa Rosa, Gamberetti e Insalata



Nano Ubriaco

Pomodoro, Formaggio, Ragi' di Selvaggina e Funghi Porcini



Basilisco Cieco

Pomodoro, Formaggio, Speck e Brie'





La Tana del Drago Fumante

La Sosta del party ~ Bruschette ~

Elfo Silvano

Pomodoro, Formaggio e Verdure Grigliate



Guore d'Orco

Pomodoro, Formaggio, Porchetta,
Peperoni Arrostiti

Bardo Intonato

Pomodoro, Formaggio, Prosciutto Curo e Funghi Porcini



Torcia e Forcone

Pomodoro, Formaggio, Salame e Carciofini Grigliati



Neri Tentacoli

Pomodoro, Formaggio, Cotto e Acciughe



Pienneggi' di Passaggio

Pomodoro, Formaggio, Cotto, Carciofini Grigliati



Jarlaxe

Pomodoro, Formaggio, Porcini, Lardo



Oscuro Signore

Pomodoro, Formaggio, Ragi' di Selvaggina
e Melanzane Grigliate



La Tana del Drago Fumante

La Sosta del party ~ Bruschette ~

Neutrale Buono

Pomodoro, Formaggio, Pancetta,
Garciofini Grigliati



Gustico Malvagio

Pomodoro, Formaggio, Wurstel,
Patatine, Ketchup



Bardo Gallant

Pomodoro, Formaggio, Tacchino, Funghi
Champignon Grigliati

Senza Sorprese

Pomodoro, Formaggio, Prosciutto Cotto, Funghi Prataioli, Maionese



Primo Livello

Pomodoro, Formaggio, Origano

Orchetto Caduto

Pomodoro, Formaggio, Porchetta, Wurstel, Ketchup



Sala del Tesoro

Pomodoro, Formaggio, Bresaola, Grana, Rucola



Tigre Mannara

Pomodoro, Formaggio, Salame Felino,
Funghi, Maionese



Zin Garla

Pomodoro, Formaggio, Tonno,
Gipolla





La Tana del Drago Fumante

Razioni da Zaino



Mano Pentito

Prosciutto di Ginghiale, Scamorza,
Salsa di Gargiofi



Grampasso

Pane arabo, Prosciutto Cotto, Formaggio,
Salsa Boscaiola



Bottino del Ranger

Speck, Zola, Funghi Prataioli



Galimpori

Wurstel, Patatine, Ketchup



Colazione dell'halfing

Salame, Formaggio, Gargiofi Grigliati



Gitta' degli Abissi

Pane arabo, Gamberetti, Insalata, Formaggio,
Salsa Rosa



Mezzorco Trafitto

Porchetta, Patatine, Ketchup



Legolas

Pane arabo, Grudo di Parma, Mozzarella,
Salsa Rosa

(Tutti sono disponibili anche in focaccia)



La Tana del Drago Fumante

Razioni da Zaino



Scassinatore

Wurstel, Emmenthal, Ketchup



Scudiero

Salame, Zola, Lattuga, Senape



Vendicatore

Bresaola, Crema di Formaggio
e Tartufo Nero, Funghi Porcini



Frecce e Bersaglio

Hamburger, Patatine, Ketchup



Gabella del Re

Bresaola, Grana, Crema di Funghi Porcini



Campo di Battaglia

Ragi' Selvaggio, Formaggio
fuso, Insalata



Sospiro Elfico

Pane arabo, Grudo di Parma, Mozzarella,
Crema di Funghi Porcini

(Tutti sono disponibili anche in focaccia)



La Tana del Drago Fumante

Razioni da Zaino

Lunga Quest

Speck, Salsa, Peperoni Grigliati

Ventesimolivello

Salame, Wurstel, Tonno, Ketchup

Seta degli Elfi

Pane arabo, Prosciutto Cotto, Insalata,
Funghi Prataioli, Formaggio, Maionese

Bagno d'Orco

Porchetta, Funghi, Senape

Underdark

Melanzane Grigliate,
Grana, Salsa Boscaiola

Licantropia

Salame Felino, Formaggio, Crema
di Porcini

Cortigiana

Peperoni Arrostiti, Caprino,
Cipolline Grigliate

Ratto Mannaro

Salsiccia grigliata, Insalata,
Salsa Boscaiola

(Tutti sono disponibili anche in focaccia)



La Tana del Drago Fumante

Razioni da Zaino

Turno di Guardia

Pane arabo, Speck, Grana, Prataioli



Roc

Tacchino, Mozzarella, Insalata



Sguardo di Matrona

Speck, Gacio, Salsa Piccante



Gwenhwyfar

Salame Felino, Melanzane Grigliate, Salsa Boscaiola

Elmo Piumato

Pane arabo, Pomodoro a Fette, Tacchino, Maionese, Insalata



Budella Calde

Salame di Cinghiale, Mozzarella, Salsa Taco's

Arma del Master

Prosciutto di Cinghiale, Crema di Formaggio e Tartufo Nero, Porcini



Equipaggiamento di Base

Pomodori aromatici, Mozzarella a Fette, Maionese, Funghi Prataioli

(Tutti sono disponibili anche in focaccia)



La Tana del Drago Fumante

Razioni da Zaino

Avariel
Tacchino, Peperoni Arrostiti, Scamorza



Pranzo d'Abate
Pane arabo, Grudo, Crema Formaggio
e Tartufo Nero, Insalata

Guerriero Crociato
Salame, Emmenthal



Bacio di Mezzorco
Porchetta, Salsa Taco's, Scamorza



Artiglio
Salame Felino, Gacio, Zucchine Grigliate



Rancio Imperiale
Pane arabo, Prosciutto di Cervo, Salsa di
Funghi Porcini, Formaggio Fuso



Senza Corazza
Pomodoro a Fette, Mozzarella a Fette, Origano



Tiro Salvezza (fallito)
Salame e Mortella



(Tutti sono disponibili anche in focaccia)



La Tana del Drago Fumante

Bivacco Affrettato

~ pladine ~



Lathander
Marmellata di Fragole, Mascarpone



Chavntea
Speck, Scamorza, Rucola



Mielikki
Prosciutto Cotto, Mozzarella,
Salsa di Carciofi



Grumsh
Sugo all'Arrabbiata, Porchetta, Zola



Moradin
Prosciutto Crudo, Mozzarella,
Crema di Funghi Porcini



Helm
Salame, Fontina

Umberlee
Prosciutto Crudo, Gamberetti,
Salsa Cocktail, Insalata





La Tana del Drago Fumante

Bivacco Affrettato

~ pladine ~



Aerdrie Faenya
Tacchino, Mozzarella, Salsa
Boscaiola

Oghma
Speck, Zola, Funghi Prataioli



Talos
Nutella, Zucchero a velo



Malar
Salame Ginghiale, Mozzarella,
Salsa Taco's



Tempus
Salsa Taco's, Grana,
Prosciutto Ginghiale



Silvanus
Prosciutto Cotto, Fontina



Tyr
Prosciutto Crudo, Mozzarella





La Tana del Drago Fumante

Seconda Colazione dell'Hobbit - Stuzzichini -

Bisaccia Gonfia

Grocchette, Ketchup e
Maionese o Senape



Faretra Piena

Patatine fritte, Ketchup e
Maionese o Senape



Dardi da Balestra

Patate a spicchi, Ketchup
e Maionese o Senape



Pan di Via (Lembas)

Focaccia all'olio Genovese



Razione Speciale

Focaccia al Rosmarino
o Gpolla



Proiettili da Fionda

Olive Ascolane Ripiene



Tartine di Demone

Grostini al ragù selvaggio



Garezze di Umber Hulk

Gioie di Granchio in pastella



Minipalantir

Mozzarelline ciliegia in pastella





La Tana del Drago Fumante

Risveglio

~ Caffetteria ~

Caffè

Caffè Corretto

- Grappa, Sambuca, Bayley's -

Caffè Elfico

- Decaffeinato o d'Orzo -

Caffè Porco

- Caffè, Panna montata -

Caffè del Lich

- Caffè Shakerato, Vaniglia, Zucchero di canna -

Caffè delle Dales

- Caffè, Crema al Whisky, Zucchero di canna, Panna -

Caffè Manico

- Caffè, Tequila, Zucchero di canna, Panna -

Caffè Drow

- Caffè, Rum, Zucchero di canna, Panna -

Cappuccino

- con Latte Intero -

Gioccolata

Gioccolata con Panna

The' Galdi e Tisane

- Gusti assortiti -

Latte Galdo



Borracce

~ Bibite ~



Coca Cola - bottiglia -

Ghinotto

Aranciata - dolce e amara -

Sprite

Lemonsoda

Acqua Tonica

The' Freddo - limone, pesca -

Acqua - frizzante, naturale -



La Tana del Drago Fumante

Svegliabudella

~ Aperitivi ~

Campari Soda

Grodino

San Bitter

Aperol

Martini

- Rosso, Bianco, Dry -



Lime

~ Succhi ~

Arancia - Bionda e Rossa -

Ananas

Tropicale

Pesca

Pera

Albicocca

Ace Rosso

Pomodoro - Limone, sale e pepe su richiesta -



Distillati Nanici

~ Distillati e Liquori ~

Limoncello

Vodka

licia, limone, fragola, menta, frutti di bosco, liquirizia, pesca...

Gin

Grappa dolce e secca

Brandy Vecchia Romagna, Gointreav, ecc.

Amari Montenegro, Averna, Ramazzotti, ecc.

Whiskey Jack Daniel's, Jameson, Macallan, ecc.





La Tana del Drago Fumante

La Cantina di Soupart

~ Vini e Spumanti ~

Rossi

Fragolino	Calice
Rosso, mosso	Bottiglia
Chianti	Calice
Rosso, fermo	Bottiglia
Morellino di Scansano ..	Calice
Rosso, fermo	Bottiglia
Terre di Franciacorta ..	Calice
Rosso, fermo	Bottiglia
Lambrusco	Calice
Rosso, mosso	Bottiglia
Gutturnio	Calice
Rosso, fermo	Bottiglia
Porto	Calice
Rosso, liquoroso	

Bianchi

Lugana	Calice
Bianco, fermo	Bottiglia
Müller Thurgau	Calice
Bianco, fermo	Bottiglia
Vin Santo	Calice
Bianco, liquoroso, accompagnato da Gattucci	Bottiglia
Prosecco	Bottiglia
Bianco, mosso	

Spumanti

Cartizze	Bottiglia
Brut	
Franciacorta	Bottiglia
Brut	
Pinot	Bottiglia
Dolce	





La Tana del Drago Fumante

Libagione da Falo'

~ Cocktails & Long Drinks ~

Driade Birichina (Daquiri)

- Rum bianco, Succo di Lime, Zucchero di canna -

Alla scuola di Magia di Abhichaara gli allievi lo bevono per trarre ispirazione prima dell'esame di "Ingredienti Vegetali". Sostengono che le driadi invisibili suggeriscano loro le risposte esatte... strano che vno foglietti piuttosto visibili...



Tentazione di Lathander (Tequila Sunrise)

- Succo d'arancia bionda, Tequila, Granatina -

Drink fruttato prediletto dai sacerdoti di Lathander. Lo sorseggiano dopo cena, meglio se in compagnia di una bella avventuriera... D'altro canto, dopo il tramonto e prima dell'alba, sono fuori servizio...

Bocca di Drago (B&B)

- Kahlua, Crema al Whiskey, Grand Marnier -

Nato nelle "Lande Unite", prende il nome dall'antico drago che ne ha fatto per lungo tempo il suo parco giochi personale. Chi lo assaggia, capisce come deve essersi sentito quel poveretto a spirare fuoco tutto il giorno...



Monaco Impigrilo (Mojito)

- Rum, Acqua Tonica, Lime, Zucchero di canna, Menta -

Rinfrescante e profumato, poiché possiede un gusto solare, è considerato Beyanda Sacra dagli accoliti di Lathander che vi indulgono con piacere, addormentandosi poi sui libri e spacciando gli imprevisti "pisolini" per "Trance Mistico"...



Sir Alexander (Alexander)

- Panna, Crema di cacao scuro, Brandy -

È un cocktail poco alcolico, creato dal giovane Alexander il giorno prima delle nozze, in onore della sua sposa che notoriamente non reggeva l'alcool. Il rischio di sentirla cantare durante il banchetto fu una vera e propria fonte di ispirazione... che Cavaliere!



I Sette Paradisi (Paradise)

- Gin, Apricot Brandy, Succo d'Arancia -

È un vero e proprio viaggio al cospetto degli dei. Secco e deciso, delicato e dolce infine. Pare che un anonimo condottiero lo abbia somministrato ai soldati prima di uno scontro particolarmente difficile al posto del proprio discorso, per mostrare cosa avrebbero provato nelle ore eccessive.

Si dice abbia funzionato: la battaglia fu vinta!





La Tana del Drago Fumante

Libagione da Falo'

~ Cocktails & Long Drinks ~

Pausa di Elminster (Pina Colada)

- Rum bianco, Latte di Cocco, Succo d'Ananas -

Qualcun avventuriero non si è presentato alle porte della dimora del più chiacchierato mago dei reami, per sentire il suo assistente Laeo dire che il Maestro sta riposando? Ma in fondo, se fosse stato disturbato, come avrebbe potuto inventare questa miscela tanto perfetta?



Bloody Matron (Bloody Mary)

- Vodka, Succo di pomodoro, Succo di limone, Sale, Tabasco, Pepe -

Dissetare le Sacre Sacerdotesse di Lloth non è impresa facile, tanto quanto trovare un volontario a preparare loro un drink, visti gli ingredienti sospetti... Solo una volta pare qualcuno sia sopravvissuto, creando un mix che la Matrona ha gradito. Sarà per il colore...



Black Dragon (Black Russian)

- Vodka Bianca, Kahlua (liquore al Caffè) -

Ombroneve, così chiamato l'antico drago nero che dimorava sui Monti Dimenticati, è stato svezato con questo elisir. Nessuna sorpresa se avesse un carattere tanto irascibile e se, per liberarsi, il suo "titolo" abbia interrotto la cura e atteso che si addormentasse...



Mantello con Cappuccio (Gaspirina)

- Cachaca, Lime, Zucchero di canna -

Questo drink è comparso durante la prima festa in commemorazione della costruzione delle mura cittadine, quando un eccentrico mercante presentò per la prima volta un indumento mai visto in città. Per attirare clienti al proprio banco, offriva loro da bere e da quel giorno la moda è cambiata...



Guraferite Pesante (Guba Libre)

- Rum, Coca-cola -

Tutti credevano che "Dolcimani" fosse davvero un bravo guaritore dal momento che dalla stanza in cui operava i suoi incantesimi curativi provenivano risate invece che urla di dolore. Il suo segreto è stato svelato da Somparrh che si è ferito di proposito, dice lui, per farsi curare...



Genio Tónico (Gin Tonic)

- Gin, Acqua Tónica -

Fresco ed estremamente dissetante, ricorrono a questo intruglio i cantastorie prima di una loro esibizione, specie quando hanno bisogno di qualche colpo di "Genio" per incantare la platea. Taliesin sostiene che grazie a questo suo segreto, molte pizze hanno ceduto alle sue grazie. Se volete provarceli, ma non ci contate...





La Tana del Drago Fumante

Libagione da Falo'

~ Cocktails & Long Drinks ~

Arnese del Fabbro (Screwdriver)

- Vodka, Succo d'Arancia -

E' il drink piú amato da Zemelda, la ferraia del villaggio che in giorno, non trovando tra i suoi ferri il lungo cucchiaino che aveva fuso per errore, usò le pizze da fuoco pur di miscelarlo. Da allora Sovparth sostiene di usare delle pizze arroventate come ingrediente segreto e il numero dei bicchieri rotti ne è una conferma...



Nove Maschere (Caipiroska)

- Pezzi di lime, zucchero di canna, Vodka, Ghiaccio tritato -

Bevanda preferita di un celebre gruppo di furfanti che per evitare la guardia cittadina, attaccava ogni villaggio usando un travestimento diverso. Quello che li ha traditi è stato il vizio di bere lo stesso intruglio in ogni taverna...



Lady Margareth (Margarita)

- Tequila, Gracaso, Lime -

Viziata la Lady che costrinse il buon Sovparth ad inventarsi ogni tipo di miscela che contenesse il suo liquore preferito, la tequila. Pur di accontentarla, il buon oste le provò tutte, compreso eludere le ire della moglie che rabbonì facendole assaggiare questo suo capolavoro...



Agguato di Shar (Charon)

- Lemonada, Vodka Iscia, Blv Gracaso -

Qualche volta i drow decidono di seminare terrore in superficie ed il temuto assassino Shar'nasar non è da meno. La missione poteva essere facile... peccato quella sosta in taverna. Da temibile sicario, il Maestro d'Ombra del clan dei drow si è ritrovato a raccontare barzellette sconce agli avventori... Una carriera alle ortiche!



Ancella di Sine (Afrodite)

- Vodka, Gointreau, Succo d'Arancia, Granatina -

E' forse solo leggenda, ma si sussurra che questo sia il nettare in cui le ancelle di Sine, dea dell'amore, si immergono per purificarsi prima di prestare il loro sacro voto. Fa bene alla pelle, alle mani e migliora la vista, si dice... ma in realtà nessuno si è mai preso il disturbo di guardare gli occhi delle ancelle per verificarlo...





La Tana del Drago Fumante

Libagione da Falo'

~ Cocktails & Long Drinks ~

Rohirrim (Pink Rider)

- Granatina, Vodka al Mandarino, Prosecco -

La leggenda vuole che questo profumato intruglio serva a rendere lucidi il pelo e la criniera dei magnifici cavalli delle terre di Rohan, nonché tonici e resistenti i loro muscoli. Le mogli dei cavalieri però, sospettano che la bevanda sia consumata più dai loro mariti che dai cavalli e comunque, visti i risultati, non se ne lamentano affatto...



Caffè delle Dales (Irish Coffee)

- Caffè, Crema al Whiskey, Zucchero di Canna, Panna -

Gli abitanti delle Dales sono bizzarri e risaputo. I migliori avventurieri si dice provengano da quelle lande e chiunque sia in cerca di guai o di fare le prime esperienze parte da lì. Dove sia nascosto il segreto di tanto talento per l'avventura non è chiaro, ma se per svegliarsi la mattina bevono questo caffè...



Caffè Nanico

- Caffè, Tequila, Zucchero di Canna, Panna -

Nulla di ciò che un nano manda giù per il gargarozzo può essere alcolico. Offrire loro un caffè semplice, potrebbe rivelarsi un insulto al pari di invitarli a radere la barba. Moradin stesso lo impone: una giornata iniziata senza qualche grado di alcool in corpo è indegna... terminarla senza alcool è sacrilegio!



Caffè Drow

- Caffè, Riso, Zucchero di Canna, Panna -

Non è stato per nulla facile scovare la ricetta del caffè di questo popolo così poco incline a socializzare. Ogni mercante che si sia gettato nell'impresa, non è più tornato a raccontarlo. L'amore che i drow nutrono per le bevande avvelenate infatti, non è facilmente tollerato e solo Sovparth si è ricordato di lasciar bere loro il primo sorso, prima di assaggiarlo e carpirne il segreto.



Veleno di Ragno (Green Spider)

- Gin, Soda, Menta -

Un bruciante bacio da brivido, questo drink al primo sorso regala la stessa sensazione di una frustata elargita da una sacerdotessa di Lloth, la Regina Ragno. Per il popolo drow naturalmente è vietato distillare il veleno della creatura considerata sacra e si sussurra che l'unico modo che un elfo scuro abbia per ubriacarsi con questa "delicatezza", sia fare arrabbiare e molto le sacerdotesse. Non è masochismo, è peccato di gola!





La Tana del Drago Fumante

Coccole di Fine Quest

~ DESSERT ~

Elmo di Nano

- Gelato al Cocco -

E' solo un modo diplomatico di chiamarlo perche' normalmente l'oste lo chiama "Testa di Nano". D'altro canto la scorza e' dura come la pietra, ma in fondo, all'interno, c'e' tanta dolcezza nascosta. Anche Sovparth d'altra parte e' cosi', ma nessuno osa dirglielo...



Copricapo Elfico

- Gelato al Limone -

Gli elfi declinano graziosamente questa cosa e sostengono che nessuno di loro indosserebbe un "limone" sulla chioma fluente. In verita' tutti sogghignano ogni volta davanti all'espressione compunta che mostrano mentre protestano... un'espressione "da limone".



Torre Oscura

- Mousse al Cioccolato -

Mette paura alle Dame di solito, ma non agli avventurieri che non considerano il "cioccolato" una minaccia ai loro "talenti". Alla fine pero' quando anche una fanciulla si lascia corrompere, la scusa ufficiale e' sempre "Come fa una cosa cosi' dolce ad essere malvagia?"



Monte Fato

- Tartufo al Cioccolato -

Sembra, ma non e' poi cosi' difficile scavarlo. Ancora meno difficile e' fare ingresso all'interno del suo perfido cuore e... farsi sconfiggere dal suo fascino naturalmente. Ah! Se cercate di trovarci dentro un anello rimarrete delusi...



Paludi Morte

- Tartufo affogato al cioccolato o caffè -

Una "passeggiata" in terre cariche di insidie e mistero. Cosa si celi sotto il "pantano" fatto di cioccolato calda o gustoso caffè lo sanno tutti, eppure nessuno riesce a sottrarsi dal rischio di impantanarsi... e non serve nemmeno seguire le luci!



Minas Tirith

- Fetta di Torta Gelato alle Fragole -

Bella da qualsiasi angolazione la si guardi, e' quasi un peccato abbattere le sue "mura" per raggiungerne il cuore. Eppure, dopo il primo minuto, nessuno si e' fatto troppi scrupoli...





La Tana del Drago Fumante

Brividi d'avventura

~ Grattico ~

La tensione era altissima. L'esercito riunito alle pendici del Monte Sfatto era il più eterogeneo che si fosse visto: un'alleanza di elfi, umani, Ent, Nisse dei boschi e dei mari, nani e altri mezzosangue di varia origine, affrontavano insieme l'ultima minaccia e speranzosi, attendevano che il loro alleato gettasse nel cuore del vulcano, il malefico artefatto che aveva risvegliato un imponente e indistruttibile esercito del male...
Era scritto nei vecchi testi e tutti si fidano dei vecchi testi...
L'esercito del Male aveva ormai accerchiato gli alleati...
"Gettalo!" pregavano tra loro i combattenti...

E lui lo gettò!

Immediatamente la montagna fu attraversata da un fremito e dalla sua cima vomitò un fiume di ghiaccio che, gettandosi a valle ferocemente, travolse tutto e tutti.

Oggi molti avventurieri fanno sosta presso le pendici dell'antico monte e nella stagione estiva, pugnale alla mano, vi grattano via schegge di quelli che un tempo erano "eroi"...

Forse la storia era un po' diversa, ma quando Taliezin racconta tutto ha un altro sapore...

Sangue d'eroe piccolo

Sangue d'eroe grande

Sangue d'eroe alcolico

Gusti:

Anguria, Arancia, Cocco, Fragola, Kiwi, Limone, Mandorla, Menta, Menta Glaciale, Pesca, Tropicale Blu, Vaniglia

Alcolica:

Come sopra, con aggiunta di vodka, rum, o quello che passa per la testa del taverniere

