



T'SABAR

MENU

Rome is wonderful but we know it might be a bit too stressful, sometimes...

At T'SaBar, we chose to stay on the side not to avoid work, but to offer calm and more attention to those who step into our "home". We love people who like to exchange positive energy; we try to relax together and share the sensations of gastronomic experiences and travels.

Our key characteristic is that we love people and always strive to welcome them as if they were in our own home.

Your satisfaction means everything to us, which is why we hope to offer you moments of sharing and, most importantly, relaxation, accompanied by a good glass of wine, a beer, or an excellent cocktail, without forgetting our beloved notes of rock music!

MENU

Roma è meravigliosa, ma sappiamo che a volte può essere un po' stressante...

Qui a T'Sabar abbiamo scelto di stare un po' defilati, non per evitare il lavoro, ma per offrire tranquillità e maggiore attenzione a chi entra nella nostra "casa". Amiamo le persone che desiderano scambiarsi energia positiva; cerchiamo di rilassarci insieme e condividere le sensazioni delle esperienze gastronomiche e dei viaggi.

La nostra caratteristica principale è che amiamo le persone e cerchiamo sempre di accoglierle come se fossero a casa nostra.

La vostra soddisfazione significa tutto per noi, ed è per questo che speriamo di offrirvi momenti di condivisione e, soprattutto, di relax, accompagnati da un buon bicchiere di vino, una birra o un ottimo cocktail, senza dimenticare le nostre amate note di musica rock!



T'SABAR



T'SABAR

DRINK LIST

BOTTLED BEERS

Nastro Azzurro	Lager	€ 5
Peroni Gran Riserva	Strong Lager	€ 6

WINE

Red House Wine	
Glass € 6	Bottle € 25
White House Wine	
Glass € 6	Bottle € 25

DRINK LIST



T'SABAR

BIRRE IN BOTTIGLIA

Nastro Azzurro	Lager	€ 5
Peroni Gran Riserva	Strong Lager	€ 6

VINI

Rosso della Casa	
Bicchiere € 6	Bottiglia € 25
Bianco della Casa	
Bicchiere € 6	Bottiglia € 25

T'SABAR

DRINK LIST

SPRITZ - € 7,50

In the early 1800s, the Austrian soldiers based in the Veneto region found the Tocai Friulano wine too strong and diluted it with sparkling water (from the German "spritzen," meaning "to spray").

In the post-war period, the first Spritz was created in Venice using Select bitter by the Pilla brothers, and later in Padua with Aperol.

Here at Tsabar we offer, besides the traditional ones, different versions of different colors:

Amazon:	Prosecco + Passion Fruit Liquor
Aperol:	Prosecco + Aperol
Asiatic:	Prosecco + Litchee + Yuzu
Brexit:	Prosecco + Pimm's
Czech:	Prosecco + Almonds
Campari:	Prosecco + Campari
Dutch:	Prosecco + "The Dutch Ambassador" Gin
French:	Prosecco + Cassis
Hugo:	Prosecco + Eldelflower Liquor
Italian:	Prosecco + Red Rermouth Bergamot Rosolio
Roman:	Prosecco + Cynar
Venetian:	Prosecco + Select
Vigorous:	Prosecco + Biancosarti

T'SABAR

DRINK LIST

SPRITZ - € 7,50

All'inizio dell'Ottocento, i soldati austriaci di stanza nella regione del Veneto trovavano il vino Tocai Friulano troppo forte e lo diluivano con acqua frizzante (dal tedesco "spritzen", che significa "spruzzare").

Nel periodo del dopoguerra, il primo Spritz venne creato a Venezia utilizzando il bitter Select dei fratelli Pilla, e successivamente a Padova con l'Aperol.

Qui da Tsabar offriamo, oltre alle versioni tradizionali, diverse varianti di vari colori:

Amazon:	Prosecco + Liquore al Passion Fruit
Aperol:	Prosecco + Aperol
Asiatic:	Prosecco + Litchee + Yuzu
Brexit:	Prosecco + Pimm's
Czech:	Prosecco + Almonds
Campari:	Prosecco + Campari
Dutch:	Prosecco + "The Dutch Ambassador" Gin
French:	Prosecco + Cassis
Hugo:	Prosecco + Eldelflower Liquor
Italian:	Prosecco + Red Rermouth Bergamot Rosolio
Roman:	Prosecco + Cynar
Venetian:	Prosecco + Select
Vigorous:	Prosecco + Biancosarti

T'SABAR

DRINK LIST

SIGNATURE COCKTAILS - € 10

Negroni

Gaspare Campari trained in Turin at the distiller Giacomo Bass. He then moved to Novara, where he started creating various liquors. One of those was a "Bitter all'uso d'Hollanda – Bitter at the style of Holland" (an herbal amaro) that he began producing in 1860 at the bar he took over, called "Il Caffè dell'Amicizia – The Friendship Caffè".

In 1862 he moved to Milan, where his "Bitter all'uso d'Hollanda" changed name in "Bitter Campari", quickly turning into the "Bitter of Milan".

Later, the idea of blending it with Vermouths, typically from Turin, gave birth to the "MiTo" cocktail (meaning "Milano-Torino", Milan-Turin).

American customers' habits, or maybe the decision to honor boxer Primo Carnera, gave the inspiration for the twist creating the "Americano", a "MiTO" cocktail with the addition of soda water.

Between 1919 and 1920, at "Caffè Casoni" in Florence, Count Camillo Negroni from Fiesole used to drink the Americano cocktail strengthened by the presence of gin instead of soda water: barmen Angelo Tesauro and Fosco Scarselli thus conceived the "Americano in the style of Count Negroni".

Here at Tsabar we offer, besides the traditional one, a "Maya" version – with Mezcal instead of Gin, a "White" version – with Genziana as bitter, Biancosarti and Gin, and a "Thore" version – "Maya" with the addition of lemon and raspberry.

Negroni: Gin + Campari + Red Vermouth

Negroni White: Gin + Genziana + Biancosarti

Negroni Maya: Campari + Red Vermouth + Mezcal

Negroni Thore: Campari + Red Vermouth + Mezcal + Lemon Juice + Raspberry Dust

T'SABAR

DRINK LIST

COCKTAILS DI T'SABAR - € 10

Negroni

Gaspare Campari si formò a Torino presso il distillatore Giacomo Bass. Si trasferì poi a Novara, dove iniziò a creare vari liquori. Uno di questi era un "Bitter all'uso d'Hollanda" (un amaro alle erbe), che cominciò a produrre nel 1860 nel bar che aveva rilevato, chiamato "Il Caffè dell'Amicizia".

Nel 1862 si trasferì a Milano, dove il suo "Bitter all'uso d'Hollanda" cambiò nome in "Bitter Campari", diventando rapidamente il "Bitter di Milano".

Successivamente, l'idea di miscelarlo con i vermouth, tipicamente torinesi, diede origine al cocktail "MiTo" (che significa "Milano-Torino").

Le abitudini dei clienti americani, o forse la volontà di rendere omaggio al pugile Primo Carnera, diedero l'ispirazione per una variante che portò alla creazione dell'"Americano", un cocktail "MiTo" con l'aggiunta di acqua soda.

Tra il 1919 e il 1920, al "Caffè Casoni" di Firenze, il conte Camillo Negroni di Fiesole era solito bere l'Americano rinforzato dalla presenza del gin, al posto dell'acqua soda: i barman Angelo Tesauro e Fosco Scarselli concepirono così l'"Americano alla maniera del conte Negroni".

Qui da Tsabar offriamo, oltre a quello tradizionale, una versione "Maya" – con Mezcal al posto del gin, una versione "White" – con genziana come bitter, Biancosarti e gin, e una versione "Thore" – "Maya" con aggiunta di limone e lampone.

Negroni: Gin + Campari + Red Vermouth

Negroni White: Gin + Genziana + Biancosarti

Negroni Maya: Campari + Red Vermouth + Mezcal

Negroni Thore: Campari + Red Vermouth + Mezcal + Succo di Limone + Polvere di Lampone

T'SABAR

DRINK LIST

SIGNATURE COCKTAILS - € 10

Moscow Mule: Vodka + Ginger Beer + Angostura + Black Pepper
Born from the meeting between John G. Martin, Smirnoff Vodka's importer, and Jack Morgan, bar owner willing to increase the sale of his homemade ginger beer. To give the original recipe more balance in its bitter part, we add Angostura bitter.

Naked & Famous: Mezcal + Lime + Yellow Chartreuse + Aperol
Created in 2011 by Joaquín Simò at New York's "Death & co.", it is the illegitimate son of a "Last World" and a "Paper Plane", conceived in the Oaxaca mountains.

Witch: Whisky + Fresh Lemon Juice + Strega Liqueur + Mango
A twist of a Whiskey Sour, where its sweet part is made with "Strega", an ancient traditional Italian liqueur, symbol of the city of Benevento. Strega is also main sponsor of a prestigious Italian Literary Award, the "Premio Strega".

Clover Club: Gin + Sour + Raspberry
Created in 1908 in Philadelphia, at the bar inside the Bellevue Stratford Hotel. The original recipe includes raspberry juice, we use fresh raspberries.

Paloma: Tequila/Mezcal + Grapefruit Soda + Lime + Salt
Created in 1995 in the town of Tequila, Mexico, by Javier Delgado Corona, we prepare it either with Tequila or with Mezcal.

Mojito: Rum + Lime + Sugar + Mint + Sparkling Water
The origin of the Mojito remains quite controversial: it is often said that a cocktail similar to it was invented by the famous English corsair Sir Francis Drake (El Draque) in the 16th century.

T'SABAR

DRINK LIST

COCKTAILS DI T'SABAR - € 10

Moscow Mule: Vodka + Ginger Beer + Angostura + Black Pepper
Nasce a New York per mano di John G Martin, importatore di Vodka Smirnoff, e Jack Morgan, proprietario di un bar che puntava sulla sua home-made ginger beer). Noi ci aggiungiamo angostura bitter per dargli amaricante bilanciamento gustativo.

Naked & Famous: Mezcal + Lime + Yellow Chartreuse + Aperol
Creato da Joaquín Simò nel 2011 nel locale "Death & Co." di New York, è il figlio illegittimo dell'amore tra un "Last Word" e un "Paper Plane", concepito tra le montagne di Oaxaca.

Witch: Whisky + Fresh Lemon Juice + Strega Liqueur + Mango
È il twist di un Whiskey Sour dove la parte dolce la costruiamo con il liquore "Strega", antico e tradizionale simbolo di Benevento. Sponsor anche di un importantissimo premio letterario, il "Premio Strega".

Clover Club: Gin + Sour + Raspberry
Ideato nel 1908 presso il bar del Bellevue Stratford Hotel di Philadelphia. La ricetta originale prevede lo sciroppo di lamponi, noi lo prepariamo con lamponi veri.

Paloma: Tequila/Mezcal + Grapefruit Soda + Lime + Salt
Ideato nel 1995 a Tequila da Don Javier Delgado Corona, noi lo prepariamo con Tequila o Mezcal.

Mojito: Rum + Lime + Sugar + Mint + Sparkling Water
L'origine del Mojito rimane piuttosto controversa: si dice che un cocktail simile sia stato inventato dal famoso corsaro inglese Sir Francis Drake (El Draque) nel XVI secolo.



T'SABAR

TO EAT

DA MANGIARE



T'SABAR

PLATTERS

Cold cuts €10

Cheese € 10

Cold cuts and cheese € 20

TAGLIERI

Affettati € 10

Formaggi € 10

Affettati e formaggi € 20