Torre

archivio isarco

SIS

INTRODUZIONE
INTRODUCTION

Archivio Isarco nasce dalla memoria liquida di Largo Isarco: un luogo dove storia industriale, cultura produttiva e sperimentazione si sono intrecciate per decenni. Negli spazi dell'ex distilleria SIS – Società Italiana Spiriti, protagonista della produzione di distillati a Milano, quella memoria trova oggi una nuova espressione da Torre, dove il sapere della distillazione continua a evolversi attraverso la ricerca sugli ingredienti.

Firmato da Remy Savage, il progetto non parte dalle ricette, ma dagli ingredienti che le hanno ispirate. Distillazione, estrazione e assemblaggio diventano gli strumenti attraverso cui immaginare come il sapere della SIS avrebbe potuto evolversi fino a oggi: non una ricostruzione del passato, ma la sua naturale continuità.

Il menu si sviluppa in tre capitoli — **Distillati, Liquori e Aperitivi** — che raccontano tre approcci complementari alla costruzione degli ingredienti. Tutte le basi liquide vengono sviluppate e imbottigliate esclusivamente per Torre, trasformando la memoria liquida di Largo Isarco in un archivio vivente. I dodici cocktail che ne derivano sono la conseguenza di questo processo.

Archivio Isarco *is born from the liquid memory of Largo Isarco: a place where industrial heritage, production knowledge, and experimentation converged for decades. Within the former SIS – Società Italiana Spiriti distillery, a defining presence in Milan's spirits production, that memory finds a new expression at Torre, where the craft of distillation continues to evolve through ingredient research.*

Conceived by Remy Savage, the project begins not with recipes, but with the ingredients that inspired them. Distillation, extraction, and blending become the means through which the knowledge of SIS is imagined today—not as a historical reconstruction, but as its natural continuation.

The menu unfolds through three chapters — ***Distillates, Liqueurs, and Aperitifs*** *— each exploring a different approach to creating ingredients. Every liquid base is developed and bottled only for Torre, transforming the liquid memory of Largo Isarco into a living archive. The twelve cocktails that follow are the natural outcome of this process.*

DISTILLATI
DISTILLATES

La distillazione è il punto di partenza di Archivio Isarco, così come lo era per SIS – Società Italiana Spiriti. Da questa conoscenza nasce una ricerca dedicata agli ingredienti che guarda alla tradizione della distillazione attraverso una prospettiva contemporanea.

I quattro distillati prodotti per Torre prendono ispirazione da riferimenti storici: attraverso la distillazione sottovuoto, i singoli composti aromatici vengono isolati e successivamente ricomposti in nuovi equilibri. Il risultato non è una riproduzione del passato, ma una sua possibile evoluzione: una nuova interpretazione di profili aromatici e materie prime radicati nella storia degli spirits.

Distillation is the starting point of Archivio Isarco, just as it was for SIS – Società Italiana Spiriti. From this expertise comes a research into ingredients that looks at the tradition of distillation through a contemporary perspective.

The four distillates produced for Torre draw inspiration from historical references: through vacuum distillation, individual aromatic compounds are isolated and then recomposed into new balances. The result is not a reproduction of the past, but a possible evolution of it: a new interpretation of aromatic profiles and raw materials rooted in the history of spirits.

NEGRONI 18

Il Negroni riletto in chiave contemporanea: ginepro, yuzu e basilico viola africano in una reinterpretazione del classico italiano.

A contemporary take on the Negroni: juniper, yuzu and African purple basil in a reinterpretation of the Italian classic.

T Hound Viola

Vermouth rosso
Sweet vermouths

Campari

SOUR 18

Il Sour nella sua essenza più pura — uva, foglia di vite e pera — in un sour vellutato e senza tempo.

Sour distilled to its purest form — grape, vine leaf and pear — in a velvety, timeless sour.

T Cervo Bianco

Limone
Lemon

Zucchero
Sugar syrup

Albume d'uovo
Egg white

GRASSHOPPER 18

Il Grasshopper si fa cristallino: menta, cacao e chiarificazione a latte per una freschezza gourmand inaspettata.

The Grasshopper turns crystal clear: mint, cacao and a milk-punch clarification for an unexpected gourmand freshness.

T Coccodrillo Azzurro

Yogurt

Vaniglia
Vanilla

Seasoning giapponese
Japanese seasoning

SAZERAC 18

Il Sazerac reinventato con anisetta toscana, lampone e geranio: un'icona aromatica poetica e sorprendente.

The Sazerac reinvented with Tuscan anisette, raspberry and geranium: a poetic, unexpected aromatic icon.

T Elefantino Rosa

Chartreuse Jaune VEP

Acqua di cocco
Coconut water

T DISTILLATO PER TORRE / *DISTILLED FOR TORRE*

LIQUORI
LIQUEURS

Seguendo la stessa vocazione alla distillazione che ha caratterizzato SIS sessant'anni fa, questo capitolo parte dalla conoscenza della distillazione per arrivare alla costruzione di liquori più complessi, profondi e stratificati. Le basi nascono dall'assemblaggio di distillati mono-ingrediente prodotti per Torre, successivamente sviluppati attraverso l'utilizzo di ingredienti freschi, infusioni ed estrazioni.

Attraverso una stratificazione di aromi e texture, ogni liquore prende una direzione propria, trasformando la precisione della distillazione in nuove espressioni di gusto. Un approccio che raccoglie il sapere di SIS e lo reinterpreta attraverso tecniche e sensibilità contemporanee.

Following the same distillation expertise that characterised SIS sixty years ago, this chapter starts from distillation knowledge to create liqueurs with greater complexity, depth, and layers. The foundations are blends of single-ingredient distillates produced for Torre, which are then developed in different directions through fresh ingredients, infusions, and extractions.

Through layers of flavour and texture, each liqueur takes on its own identity, transforming the precision of distillation into new expressions of taste. An approach that carries forward the knowledge of SIS and reinterprets it through contemporary techniques and sensibilities.

QUINTUPLO & GYOKURO 18

Agrumi europei e la delicatezza del tè Gyokuro si incontrano in un long drink luminoso e contemplativo.

European citrus liqueurs meet the delicacy of Gyokuro tea in a bright, contemplative long drink.

Quintuplo

Tè Gyokuro
Gyokuro tea

Co2

MIMO'S ESPRESSO MARTINI 18

Il rituale del caffè italiano diventa cocktail: tostatura media, cold brew e Cocchi Americano per una chiusura elegante.

The Italian coffee ritual becomes a cocktail: medium roast, cold brew and Cocchi Americano for an elegant finish.

Caffè Giallo

Vodka

Caffè etiope verde
Green Ethiopian coffee

Cocchi Americano

DIRTY PENDENNIS 18

Frutta a nocciolo e sapidità mediterranea ridisegnano il Pendennis in un sour gastronomico, salino ed elegante.

Stone fruit and Mediterranean salinity redraw the Pendennis into an elegant, briny, gastronomic sour.

Drupa

Cognac

Orzata
Orgeat

Limone
Lemon

Salamoia di olive
Olive brine

OLIVE OIL SGROPPINO 18

Lo Sgroppino si veste di Mediterraneo: limone, olio extravergine e Franciacorta in un sorso fresco e luminoso.

The Sgroppino goes Mediterranean: lemon, extra virgin olive oil and Franciacorta in a fresh, luminous sip.

Limoncino

Sorbetto

Olio
Oil

Franciacorta

DISTILLATO PER TORRE / *DISTILLED FOR TORRE*

APERITIVI
APERITIFS

L'ultimo capitolo è dedicato all'arte dell'assemblaggio, una pratica profondamente legata alla cultura degli spirits e alla vocazione di SIS – Società Italiana Spiriti. Selezione delle materie prime, equilibrio e tempo diventano gli strumenti attraverso cui dare forma a nuove espressioni dedicate al rituale dell'aperitivo.

Vini, vermouth, amari e ingredienti creati per Torre vengono combinati e affinati attraverso assemblaggi pensati per esaltarne le singole identità, fino a rendere i confini tra categorie diverse volutamente permeabili. Una visione contemporanea dell'aperitivo italiano, dove memoria, ricerca e ospitalità si incontrano.

The final chapter is devoted to the art of blending, a practice deeply connected to spirits culture and the vocation of SIS – Società Italiana Spiriti. Sourcing, balance, and time become the tools through which new expressions of the aperitivo ritual are shaped.

Wines, vermouths, amaros, and ingredients crafted for Torre are combined and refined through assemblages designed to highlight their individual identities, deliberately blurring the boundaries between categories. A contemporary vision of Italian aperitivo culture, where memory, research, and hospitality converge.

SPICY CHRYSANTHEMUM 18

Il Chrysanthemum fiorisce: gelsomino, camomilla e un accento piccante per un equilibrio delicato e contemporaneo.

The Chrysanthemum blooms: jasmine, chamomile and a subtle spicy edge for a delicate, contemporary balance.

Floreale

Grand Marnier

Sambuca

Anaheim

CUOIO SONIC 18

Vermouth invecchiato in pelle e un triangolo di raspberry leather come firma visiva.

Leather-aged vermouth and a raspberry leather triangle as its visual signature.

Cuoio

Soda

Tonica
Tonic

TEQUILA JUNGLE BIRD 18

Il Jungle Bird incontra gli amari italiani: radici alpine, shiso e peperoncino per un tropicale più adulto e gastronomico.

The Jungle Bird meets Italian amari: alpine roots, shiso and chili for a more adult, gastronomic tropical.

Amaro della Fondazione

Tequila

Ananas caramellato
Caramelized pineapple

Lime

ADONIS 18

L'Adonis rinasce tra vini ossidativi e fortificati: salinità, frutta secca e note affumicate in un sorso puro, senza garnish.

The Adonis reborn among oxidative and fortified wines: salinity, dried fruit and smoky notes in a pure, garnish-free sip.

Óxido

Pommeau di Normandia
Pommeau de Normandie

Banana

ASSEMBLATO PER TORRE / *ASSEMBLED FOR TORRE*

Wi-Fi: **RistoranteTorre**

Si informa la clientela che alcune delle materie prime comunemente utilizzate rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalla Direttiva Reg. CE 1169/2011. Non è possibile escludere l'assenza totale di uno o più allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

We inform our customers that some of the raw materials commonly used are included in the allergens listed in the CE 1169/2011 Rule. The total absence of one or more allergens cannot be excluded. All information related to allergens is available for consultation upon request to the service staff. Some products may be frozen.

Via Lorenzini 14, Milano +39 02 23323910