

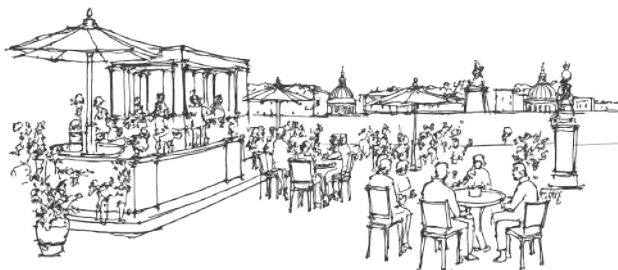


Drink List





Your View on Rome



La nostra drink list rende omaggio alla Città Eterna,
e ai suoi luoghi più suggestivi e simbolici.

Un percorso tra storie e sapori,
che rievoca tutte quelle emozioni che solo Roma sa regalare,
ispirando cocktail eleganti, creativi e innovativi.

Ogni sorso racconta una storia, ogni sapore un'emozione,
per un indimenticabile viaggio multisensoriale.

Our drink list pays tribute to the Eternal City
and its most evocative and symbolic places.

A journey through stories and flavors,
evoking all those emotions that only Rome can offer,
inspiring elegant, creative, and innovative cocktails.

Every sip tells a story, every flavor sparks an emotion
for an unforgettable multisensory journey.



PANORAMA

Dal cuore pulsante del Rione Monti, tra vicoli e panorami che rivelano l'anima più autentica di Roma, si apre una vista unica che abbraccia secoli di storia.

Abbiamo creato per voi tre cocktail inediti, ispirati ai monumenti più iconici che potete ammirare della nostra bellissima terrazza.

From the beating heart of Rione Monti, among alleys and views that reveal the most authentic soul of Rome, unfolds a unique panorama embracing centuries of history.

We have created three exclusive cocktails for you, inspired by the most iconic monuments you can admire from our beautiful terrace.

ALTARE DELLA PATRIA

Tequila, Amaro Averna, erbe amare, liquirizia, tartufo
Tequila, Averna Amaro, bitter herbs, liquorice, truffle



L'Altare della Patria, simbolo d'identità, memoria e appartenenza.
Il drink rende omaggio alla solennità dell'opera e al suo grande valore artistico.
Sapori decisi e inaspettati, dove ingredienti sorprendenti si fondono.

*The Altare della Patria, a symbol of identity, memory, and belonging.
The drink pays tribute to the solemnity of the monument and its great artistic value.
Bold and unexpected flavors, where surprising ingredients blend together.*

€20



PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI

Rum invecchiato, Amaretto Adriatico, carruba, mango piccante
Aged Rum, Amaretto Adriatico, carrub, spicy mango 13



Palazzo delle Esposizioni, incontro di culture, epoche ed espressioni artistiche antiche e moderne. Il drink rende omaggio all'intensità del luogo, proponendo un'inedita unione di ingredienti dalle molteplici note evocative che celebrano l'arte.

Palazzo delle Esposizioni, a meeting point of cultures, eras, and artistic expressions both ancient and modern. The drink pays tribute to the intensity of the place, offering a unique blend of ingredients with multiple evocative notes that celebrate art.

€20

BAL TIC TAC

Rye Whisky, pesche caramellate, Parmigiano, Marsala
Rye Whisky, caramelised peach, Parmesan, Marsala wine 3-13



Tempio del futurismo, dalla forte spinta innovativa e luogo dove arte e moda si fondono in un'atmosfera retrò e pop. Il drink è un omaggio ad una famosa ricetta di una Polibibita futurista degli anni 30.

Temple of Futurism, driven by a strong innovative spirit and a place where art and fashion merge in a retro and pop atmosphere. The drink is a tribute to a famous recipe of a Futurist Polibibita from the 1930s.

€20



SIGNATURE

Respirare, ascoltare e assaporare Roma. Ogni luogo custodisce un'eco di eternità, ogni scorcio è un frammento di storia sospeso nel tempo. In questi cinque cocktail la città regala un viaggio sensoriale tra emozioni uniche e nuovi sapori capaci di sorprendere.

Breathe, listen, and taste Rome. Every place holds an echo of eternity, every view is a fragment of history suspended in time. In these five cocktails, the city offers a sensory journey through unique emotions and new flavors that are sure to surprise.

COLOSSEO

€18

Vodka, orange aperitif, rabarbaro, frutto della passione

Vodka, aperitivo di arancio, rhubarb, passion fruit

Il drink celebra il simbolo di Roma, crocevia di culture, luogo di emozioni forti e profumi d'Oriente, combinando sapori esotici con note tipicamente autoctone.

The drink celebrates the symbol of Rome, a crossroads of cultures, a place of intense emotions and scents of the East, by combining exotic flavors with distinctly local notes.

PANTHEON

€18

Gin, vino di camomilla, cacao | *Gin, wine chamomile, cacao*

Questo cocktail celebra il contrasto tra l'anima pagana e religiosa del Pantheon, attraverso un gioco di sapori opposti armonizzati sorprendentemente.

This cocktail celebrates the contrast between the pagan and religious soul of the Pantheon, through a play of opposing flavors brought together in surprising harmony.

PIAZZA DI SPAGNA

€18

Mezcal, legno affumicato, nocciola, jalapeño | *Mezcal, smoky wood, hazelnut, jalapeño*

Il drink celebra la fusione di sapori iberici e italiani, con ingredienti che lo rendono elegante, scenografico e dall'anima "caliente".

The drink celebrates the fusion of Iberian and Italian flavors, with ingredients that make it elegant, eye-catching, and full of fiery spirit.



BASILICA DI SAN PIETRO

€18

Whisky, aperitivo di vino, camomilla, chinino | *Whisky, wine aperitif, chamomile, quinine*

Questo drink celebra tutta la sapienza della cultura monastica e benedettina nella creazione di bevande alcoliche. Una perfetta fusione di erbe, spezie e radici che si intrecciano in un sorso intenso e meditativo.

This drink celebrates the profound wisdom of monastic and Benedictine culture in the creation of alcoholic beverages. A perfect fusion of herbs, spices, and roots woven into an intense and meditative sip.

GIANICOLO

€18

Vodka, basilico, fiori di sambuco, aloe vera | *Vodka, basil, elderflower, aloe vera*

Questo drink celebra il verde sacro del Gianicolo e la grande biodiversità erbacea e floreale. Un bouquet di erbe aromatiche autoctone in un inaspettato viaggio di sapori.

This drink celebrates the sacred greenery of the Janiculum Hill and its rich herbal and floral biodiversity. A bouquet of native aromatic herbs in an unexpected journey of flavors.

UN VIAGGIO CHE CONTINUA...



Ogni nostra terrazza è una tappa di un viaggio unico per ammirare dall'alto tutta la bellezza di Roma sorseggiando drink che riflettono tradizioni ed influenze culturali. Assaporate i nostri cocktail PANORAMA anche a **Terrazza Borghese** e **Terrazza Cielo**, dove vi aspettano creazioni sorprendenti capaci di raccontare antiche e nuove storie.

Each of our terraces is a stop on a unique journey to admire the beauty of Rome from above while sipping drinks that reflect cultural traditions and influences. Enjoy our PANORAMA cocktails also at **Terrazza Borghese** and **Terrazza Cielo**, where surprising creations await, ready to tell both ancient and new stories.



I nostri Classici - The Classic

€16

BASIL SMASH

Gin, limone, basilico | *Gin, lemon, basil*

CARDINALE

Gin, Vermouth extra secco, Bitter | *Gin, Vermouth extra dry, Bitter*

DIVISION BELL

Mezcal, Aperol, Maraschino, lime

JUNGLE BIRD

Rum, Bitter, lime, ananas | *Rum, Bitter, lime, pineapple*

PENICILLIN

Scotch whisky, limone, zenzero, miele | *Scotch whisky, lemon, ginger, honey*

HIGH FIVE

Vodka, Campari, pompelmo rosa, lime | *Vodka, Campari, pink grapefruit, lime*

GREEN SWIZZLE

Rum, ananas, menta, lime | *Rum, pineapple, mint, lime*

CHARLIE CHAPLIN

Gin di prugnolo, Brandy di albicocca, lime | *Sloe Gin, apricot Brandy, lime*

Per qualsiasi altro grande classico chiedere al barman. Siamo a vostra completa disposizione per realizzarlo.
Ask the Barman for any other great classic. We are happy to make it.

Mocktail - Non-alcoholic Cocktails

€16

VENI

Gin 00, aloe vera, cetriolo, basilico, acqua tonica

Gin 00, aloe vera, cucumber, basil, tonic water

VIDI

Rum analcolico, passion fruit, ananas, Crodino

Alcohol-free rum, passion fruit, pineapple, Crodino

VICI

Amaretto Adriatico analcolico, caramello salato, succo di lime, Soda al pompelmo

Alcohol-free Adriatico Amaretto, salted caramel, lime juice, grapefruit Soda

Birre - Beers

Nastro Azzurro

€8

Ichnusa

€8

Heineken

€8

Peroni Gran riserva

€8



Gin

€16

Tanqueray
Bombay Sapphire

Premium Gin

€18

Tanqueray 10
Monkey 47
Hendrick's
Mare

Rum

Zacapa €18
Zacapa xo €23

Cognac

Courvoisier v.s.o.p. €18
Courvoisier xo €23

Grappa

Marzadro 18 Lune €14
Roccanivo Berta €16

Premium Grappa

Berta Unica (bianca) €14
Rondena Berta di Amarone €17
Magia Berta €17

Vodka

Ketel One €16

Premium Vodka

€18

Belvedere
Grey Goose

Tequila

Jose Cuervo €16
Patron €19
Herradura €19

Caffetteria - Coffee & Tea

Caffè Espresso | *Espresso Coffee* €4
Caffè Americano | *American Coffee* €5
Cappuccino €6
Cioccolata calda | *Hot Chocolate* €7
Selezione di the e infusi | *Teas and Infusions* €6
Acqua Minerale 75 cl | *Mineral Water* €5

Bevande Analcoliche - Soft Drink

€6

Coca Cola | Coca Cola Zero
Fanta
Sprite
Tonica Fever Tree
Ginger Beer Fever Tree
Ginger Ale Schweppes
Succhi di frutta | *Fruit Juice*



LISTA ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.

Elenco allergeni: 1. Arachidi e derivati - 2. Frutta con guscio
3. Latte e derivati - 4. Molluschi e derivati - 5. Pesce e derivati
6. Sesamo e derivati - 7. Soia e simili - 8. Crostacei e derivati
9. Glutine e derivati - 10. Lupini e derivati - 11. Senape e derivati
12. Sedano e derivati - 13. Anidride solforosa e solfiti - 14. Uova e derivati

* Prodotti congelati all'origine

** Prodotti abbattuti in casa

Materie prime - Prodotti abbattuti in loco e alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGEN LIST

For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff.

Allergen list: 1. Peanuts - 2. Nuts / Shell fruits - 3. Milk - 4. Molluscs
5. Seafood / Fish - 6. Sesame seeds - 7. Soybeans - 8. Crustaceans
9. Cereals Containing Gluten - 10. Lupin - 11. Mustard - 12. Celery
13. Sulphur dioxide and sulphites - 14. Eggs

*Originally Frozen Product

**Blast Chilling Products

Raw materials - Products temperature reduced on site and some fresh animal origin products, as well as raw fish products, undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Regulation EC 852/04 and Regulation EC 853/04.





Via Nazionale, 82 - 00184 Rome



@terrazzamonti



Terrazza Monti