

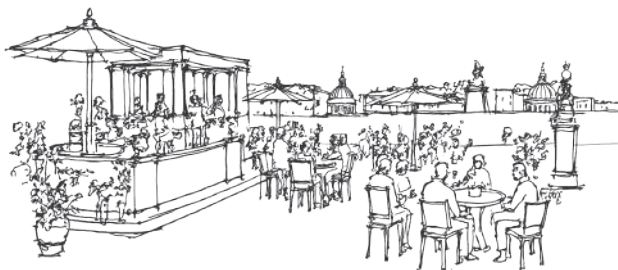


DRINK LIST





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 verde di Villa Borghese, tra viali alberati, laghetti romantici e scorci che raccontano l'eleganza senza tempo di Roma, si apre una vista incantevole che abbraccia arte e natura.

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

From the green heart of Villa Borghese, among tree-lined avenues, romantic ponds, and views that tell the story of Rome's timeless elegance, an enchanting panorama unfolds, embracing both art and nature.

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

VILLA BORGHESE

Vodka, vino di ibisco, ortica, bacche rosse | *Vodka, sorrel wine, nettle, red berry* 13



Un drink che racconta Villa Borghese, oasi sospesa tra storia e natura e tutta la quiete delle passeggiate nei viali alberati della villa più bella di Roma.
Un sorso lieve e profondo in equilibrio tra arte e storia.

A drink that tells the story of Villa Borghese, an oasis suspended between history and nature, capturing all the tranquility of strolls along the tree-lined paths of Rome's most beautiful villa. A gentle yet profound sip, balanced between art and history.

€20



MURA AURELIANE

Brandy di uva, ananas, mais, prezzemolo | *Grape Brandy, pineapple, corn, parsley* 13



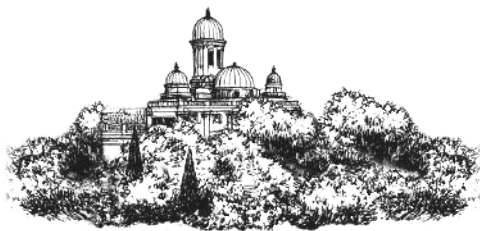
Le Mura Aureliane, simbolo di forza, che ha abbracciato e protetto Roma da secoli. Il drink rende omaggio alle terre coltivate oltre le antiche mura, dove erbe aromatiche e cereali disegnavano paesaggi di vita rurale evocando tradizione, radici profonde e sapori autentici.

The Aurelian Walls, a symbol of strength that has embraced and protected Rome for centuries. The drink pays tribute to the cultivated lands beyond the ancient walls, where aromatic herbs and grains shaped rural landscapes, evoking tradition, deep roots, and authentic flavors.

€20

MONTE MARIO

Adriatico latte di mandorle, Brandy, mango piccante, Marsala
Adriatico almond milk liqueur, Brandy, spicy mango, Marsala wine 2 - 13



Il cocktail rende omaggio alla maestosità di Monte Mario, dove la natura mediterranea e la storia si intrecciano in un equilibrio raffinato. Note calde e avvolgenti con un tocco vivace, per un sorso elegante e intenso, che racconta l'anima silenziosa di una collina senza tempo.

The cocktail pays tribute to the majesty of Monte Mario, where Mediterranean nature and history intertwine in refined balance. Warm and enveloping notes with a lively touch, for an elegant and intense sip that tells the silent soul of a timeless hill.

€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 Monti** 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 Monti** 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

BIERE - BEERS

Nastro Azzurro

€8

Ichnusa

€8

Heineken

€8

Peroni Gran riserva

€8



GIN

Tanqueray
Bombay Sapphire

€16

PREMIUM GIN

Tanqueray 10
Monkey 47
Hendrick's
Mare

€18
€18
€18
€16

RUM

Zacapa
Zacapa xo

€18
€23

COGNAC

Courvoisier V.S.O.P.
Courvoisier xo

€18
€23

GRAPPA

Marzadro 18 Lune
Roccanivo Berta

€14
€16

PREMIUM GRAPPA

Berta Unica (bianca)
Rondena Berta di Amarone
Magia Berta

€14
€17
€17

VODKA TONIC

Ketel One

€16

PREMIUM VODKA

Belvedere
Grey Goose

€18

TEQUILA

Jose Cuervo
Patron
Herradura

€16
€19
€19

CAFFETTERIA - COFFEE & TEA

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

€4
€5
€6
€7
€6
€5

BEVANDE ANALCOLICHE - SOFT DRINK

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

€6

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 Campania, 45 - 00187 Rome

 @terrazzaborghese  Terrazza Borghese