



CAFFETTERIA

CAFETERIA

Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	€ 6.00
Espresso - <i>Espresso</i>	€ 5.00
Caffè Americano - <i>American Coffee</i>	€ 5.00
Decaffeinato - <i>Decaffeinated</i>	€ 5.00
Caffè d'orzo - <i>Barley coffee</i>	€ 5.00
Selezione di tea - <i>Selection tea</i>	€ 6.00
Cioccolata - <i>Hot Chocolate</i>	€ 6.00

ACQUE MINERALI - BIBITE E SPREMUTE

MINERAL WATER - SOFT DRINKS AND JUICES

Tonic water, Soda water, Ginger-beer, GingerAle	€ 9,00
Coca Cola, Chinotto, Sprite	€ 9,00
Crodino, Sanbitter, Campari Soda	€ 9,00
Succhi di frutta - <i>Fruit juices</i>	€ 9,00
Spemute d'arancia/pompelmo	€ 13,00
<i>Fresh squeezed orange/grapefruit juices</i>	
Estratto di frutta fresca di stagione	€ 14,00
<i>Centrifuge extracted fruit juice</i>	
Estratto di verdura fresca di stagione	€ 15,00
<i>Centrifuge extracted vegetables juice</i>	
Mineral Water Acque minerali 1/2	€ 5,00
Acque minerali 1/1	€ 7,00

APERITIVI NAZIONALI

ITALIAN APERITIFS

Aperol - Campari - Martini Rosso - Martini Bianco	€ 10,00
Martini Dry - Punt&Mes - Cynar - Rabarbaro Zucca	

PORTO & SHERRY

Sandeman - Tio Pepe	€ 11,00
---------------------	---------

SPARKLING COCKTAILS

APEROL SPRITZ	€ 15,00
Prosecco, Aperol, Soda Water	
<i>Sparkling white wine, Aperol, Soda</i>	
CAMPARI SPRITZ	€ 15,00
Prosecco, Campari, Soda Water	
<i>Sparkling white wine, Campari, Soda</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	€ 15,00
Prosecco, Limoncello, Soda Water	
<i>Sparkling white wine, Limoncello, Soda</i>	
PASSOA SPRITZ	€ 15,00
Prosecco, Passoa, Soda Water	
<i>Sparkling white wine, Passoa, Soda</i>	
HUGO	€ 15,00
Prosecco, Sciroppo di fiori di Sambuco, Soda	
<i>Sparkling white wine, Elderflower Syrup, Soda water</i>	
FRENCH 75	€ 15,00
Prosecco, Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero	
<i>Sparkling white wine, Gin, Lemon juice, Sugar syrup</i>	
THE SKY	€ 16,00
Prosecco, Vodka, Curacao blue, Succo di limone	
<i>Sparkling white wine, Vodka, Blue Curacao, Lemon juice</i>	
PUNCH RUSSO	€ 16,00
Prosecco, Vodka, Crème de Cassis, Sciroppo di zucchero	
<i>Sparkling white wine, Vodka, Cream de Cassis, Sugar syrup</i>	



COCKTAILS

AMERICANO Bitter Campari, Martini Rosso, Soda <i>Bitter Campari, Red vermouth, Soda water</i>	€ 15,00
NEGRONI Martini Rosso, Gin, Campari <i>Red vermouth, Gin, Bitter Campari</i>	€ 15,00
OLD FASHION Zuccherò, Angostura, Whiskey, Soda <i>Sugar, Angostura, Whiskey, Soda</i>	€ 15,00
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, Succo di Mirtillo <i>Vodka, Cointreau, Cranberry Juice</i>	€ 15,00
MARGARITA Tequila, Cointreau, Succo di limone <i>Tequila, Cointreau, Lemon juice</i>	€ 15,00
DRY MARTINI Gin, Martini Dry <i>Gin, Dry martini</i>	€ 15,00
ESPRESSO MARTINI Espresso, Vodka, Kahlua, Sciroppo di zucchero <i>Espresso, Vodka, Kahlua, Sugar syrup</i>	€ 15,00
WHISKEY SOURS Bourbon whiskey, Zuccherò, Succo di limone <i>Bourbon whiskey, Sugar, Lemon juice</i>	€ 15,00
DAIQUIRI Rum bianco, Zuccherò, Succo di lime <i>White rum, Sugar, Lime juice</i>	€ 15,00
MANHATTAN Rye whiskey, Vermouth rosso, Bitter Angostura <i>Rye whiskey, Red vermouth, Angostura Bitter</i>	€ 15,00
ALEXANDER Brandy, Crema cacao bianco, Crema di latte <i>Brandy, White cacao liqueur, Fresh cream</i>	€ 15,00
GRASSHOPPER Crema di menta verde, Crema cacao bianco, Crema di latte <i>Green peppermint, White cacao liqueur, Fresh cream</i>	€ 15,00
BLACK RUSSIAN Vodka, Kahlua	€ 15,00
RUSTY NAIL Scotch whisky, Drambuie	€ 15,00
WHYTE LADY Gin, Triple sec, Limone <i>Gin, Triple sec, Lemon</i>	€ 15,00
VESPER MARTINI Gin, Vodka, Martini Dry <i>Gin, Vodka, Dry Martini</i>	€ 15,00



DRINKS CALDI

HOT DRINKS

IRISH COFFEE	€ 15,00
<i>Caffè, Irish whiskey, Zucchero di canna, Crema di latte</i> <i>Coffee, Irish whiskey, Brown sugar, Fresh cream</i>	
CUBAN COFFEE	€ 15,00
<i>Caffè, Rum scuro, Zucchero di Canna, Panna</i> <i>Coffee, Dark rum, Brown sugar, Fresh cream</i>	
DIABLO COFFEE	€ 15,00
<i>Caffè, Brandy, Grand Marnier, Zucchero di canna</i> <i>Coffee, Brandy, Grand Marnier, Brown sugar</i>	
HIGHLAND COFFEE	€ 15,00
<i>Caffè, Whisky torbato, Zucchero di canna, Crema di latte</i> <i>Coffee, Highland whisky, Brown sugar, Fresh cream</i>	
MEXICAN COFFEE	€ 15,00
<i>Caffè, Kahlua, Crema di latte</i> <i>Coffee, Kahlua, Fresh Cream</i>	
VESUVIAN COFFEE	€ 15,00
<i>Caffè, Sambuca, Crema di latte</i> <i>Coffee, Sambuca, Fresh Cream</i>	

IL BARMAN CONSIGLIA

BARTENDER SUGGESTION

ART DÉCO BY G.C.	€ 16,00
<i>Rum bianco, Cointreau, Succo di mirtillo, lime, Prosecco</i> <i>White rum, Cointreau, Cramberry juice, Lime, Prosecco</i>	
MEDITERRANEO	€ 16,00
<i>Bitter Campari, Rabarbaro Zucca, Spremuta d'arancia</i> <i>Bitter Campari, Rabarbaro Zucca, Fresh orange juice</i>	
MOSCOW MINT	€ 16,00
<i>Vodka, Ginger beer, Peppermint green, Lime</i> <i>Vodka, Ginger beer, Green peppermint, Lime</i>	
OLD CUBAN	€ 16,00
<i>Rum scuro, Angostura, Lime, Prosecco</i> <i>Dark Rum, Angostura, Lime, Prosecco</i>	
PINK LADY	€ 16,00
<i>Gin, Sciroppo lamponi, Succo di limone, Albume</i> <i>Gin, Raspberry Syrup, Lemon Juice, Egg white</i>	

COCKTAIL ANALCOLICI

PAS D'ALCOOL	€ 12,00
<i>Spremuta di pompelmo, Sanbitter Rosso, Lime</i> <i>Fresh grapefruit, Red sanbitter, Lime</i>	
VIERGE	€ 12,00
<i>Ginger beer, Succo di limone, Purea di fragola</i> <i>Ginger beer, Lemon juice, strawberry puree</i>	
VIRGIN COLADA	€ 12,00
<i>Succo d'ananas, Batida de coco</i> <i>Pineapple juice, Batida de coco</i>	



LONG DRINKS

GARIBALDI	€ 16,00
<i>Bitter Campari, Succo d'arancia Bitter Campari, Orange juice</i>	
BLOODY MARY	€ 16,00
<i>Vodka, Succo di pomodoro, Worcester, Tabasco, Sale e pepe Vodka, Tomato juice, Worcester Sauce, Tabasco, Salt and pepper</i>	
GIN FIZZ	€ 16,00
<i>Gin, Succo di limone, Zuccheri, Soda Gin, Lemon juice, Sugar, Soda water</i>	
CUBA LIBRE	€ 16,00
<i>Rum bianco, CocaCola, Lime White rum, Coke, Lime</i>	
PINA COLADA	
<i>Rum, Succo d'ananas, Batida de coco Rum, Anans Juice, Batida de coco</i>	
MAI TAI	€ 16,00
<i>Rum bianco, Rum scuro, Orzata, Curacao White rum, Dark rum, Orgeat, Orange Curacao</i>	
MOSCOW MULE	€ 16,00
<i>Vodka, Ginger beer, Succo di lime, Fetta di lime Vodka, Ginger beer, Lime juice, Slice of lime</i>	
SEX ON THE BEACH	€ 16,00
<i>Vodka, Liquore alla pesca, Succo d'arancia, Succo di mirtillo Vodka, Peach Schnapps, Orange juice, Cranberry juice</i>	
TEQUILA SUN RISE	€ 16,00
<i>Tequila, Succo d'arancia, Sciroppo di granatina Tequila, Orange juice, Grenadine syrup</i>	
MOJITO	€ 16,00
<i>Rum bianco, Lime, Foglie di menta, Zuccheri di canna e Soda water White rum, Lime, Mint leaves, Brown sugar, Soda water</i>	
LONG ISLAND ICED TEA	€ 19,00
<i>Gin, Tequila, Vodka, Rum, Cointreau, lime and Coca Cola</i>	
JAPANESE ICE TEA	€ 19,00
<i>Gin, Rum bianco, Vodka, Sciroppo di zucchero, Midori, Lemon Soda Gin, White rum, Vodka, Sugar syrup, Midori, Soda Lemon</i>	



WHISKY - BOURBONS - CANADIAN IRISH WHISKEY

J&B - J.Walker Red Label	€ 13,00
Canadian Club	€ 13,00
Jameson - Four Roses	€ 13,00
Woodford Reserve	€ 16,00
Glenmorangie 10y - Laphroaig 10y - Oban 14y	€ 16,00
Talisker 10y - Glenlivet 12y - Lagavulin 16y - Chivas 12y	€ 16,00
J.Walker Black Label - Jack Daniel's - Glenfiddich 12 y	€ 16,00

LIQUORI NAZIONALI *ITALIAN LIQUEURS*

Amaretto - Sambuca - Limoncello Strega - Galliano - Frangelico	€ 11,00
---	---------

LIQUORI IMPORTATI *IMPORTED LIQUEURS*

Baileys - Drambuie - Cointreau - Grand Marnier Tia Maria - Malibù	€ 11,00
--	---------

AMARI *BITTERS*

Averna - Ramazzotti - Unicum - Fernet Branca Montenegro - Lucano - Amaro del Capo Jagermeister - Jefferson	€ 11,00
--	---------

GIN - VODKA - TEQUILA - MEZCAL - RUM

Bacardi Bianco	€ 12,00
Beefeater - Tanqueray - Bombay	€ 12,00
Smirnoff - Absolute	€ 12,00
Jose Cuervo	€ 12,00
Hendrick's - Gil-Roku	€ 16,00
Stolichnaya - Greygoose - Belvedere	€ 16,00
Ocho Reposado	€ 17,00
Rum Eldorado 15y- Bacardi Carta Negra	€ 18,00
Rum Zacapa 23y	€ 18,00
Rum The Kraken	€ 18,00


BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna	€ 12,00
Gran Duca D'alba - Armagnac - Calvados	€ 12,00
Courvoisier V.S. - Martell V.S.	€ 15,00
Courvoisier V.S.O.P. - Martell V.S.O.P.	€ 16,00
Fine Champagne Remy Martin - Cognac X.O.	€ 19,00

ACQUEVITI E GRAPPE

Brunello-Berta Elisi-Nonino Friulana-Prime uve maschio	€ 14,00
Diciotto Lune-Torba Nera-Amarone Masi	€ 18,00

LE PROPOSTE PER UNO SPUNTINO*SUGGESTION FOR A SNACK*

Toast al prosciutto e formaggio <i>Toast with ham and cheese</i> (1-7)	€ 15,00
Sandwich vegetariano  <i>Vegetarian sandwich</i> (1-3-7)	€ 15,00
Sandwich con tonno e pomodoro <i>Tuna and tomato sandwich</i> (1-3-4-7)	€ 16,00
Sandwich con prosciutto di Parma <i>Parma ham sandwich</i> (1-3-7)	€ 17,00
Sandwich al salmone affumicato <i>Smoked salmon sandwich</i> (1-3-4-7)	€ 18,00
Selezione di pomodori e mozzarella di bufala <i>Selection of tomatoes with buffalo mozzarella</i> (7)	€ 21,00
Fiori di zucca ripieni di formaggi fusi <i>Zucchini flowers stuffed with melted cheeses</i> (1-5-7)	€ 22,00
Tagliere di salumi e formaggi italiani <i>Assiette of cold cuts and italian cheeses</i> (1-7-8)	€ 25,00
Salmone affumicato al pepe rosa <i>Smoked salmon with pink pepper</i> (1-4)	€ 25,00
Cartoccio di fritto di carciofi e alici <i>Foil with fried mixed of artichokes and anchovies</i> (1-4-5)	€ 25,00
Ravioli fatti in casa ripieni di burrata e pistacchi con scampo** dorato <i>Homemade ravioli stuffed with burrata cheese and pistachios with golden scampo**</i> (1-2-3-7)	€ 30,00
Gamberi rossi** in tempura <i>Red prawns** in tempura</i> (1-2-5)	€ 35,00
Dolci <i>Dessert</i> (1-3-7)	€ 12,00
Macedonia di frutta <i>Fresh Fruit Salad</i>	€ 12,00

** Processo di abbattimento rapido / *Blast chilling and freezing process*

**SPUMANTI
E CHAMPAGNE**



Prosecco DOC Extra Dry “Broletto”
Dominio

€ 12,00 € 37,00

Berlucchi Couv. Imperiale Brut

€ 48,00

Veuve Clicquot Brut Ponsardin

€ 98,00

VINI BIANCHI
WHITE WINES



Frascati Philein DOCG bio
Capodarco

€ 12,00 € 37,00

Tapioco
La Tognazza

€ 12,00 € 37,00

VINI ROSSI
RED WINES



Chianti DOCG
Calappiano

€ 12,00 € 32,00

Come Se Fosse
La Tognazza

€ 12,00 € 37,00

Allergeni *Allergens*

Gentile Ospite, in base al nuovo regolamento EU 1169/2001 (informazioni alimentari al consumatore), se siete affetti da allergie o avete necessità dietetiche particolari e gradite conoscere gli ingredienti utilizzati trovate qui l'indicazione dei possibili allergeni presenti nelle proposte dei nostri menu.

Dear Guest, under the new EU Regulation 1169/2011 (food information to consumers), if you suffer from allergies or have special dietary needs, and you would prefer to know the ingredients used here is an indication of possible allergens in the proposal of our menu.

LEGENDA ALLERGENI | *ALLERGENS LEGEND*

1 Glutine | *Gluten*



8 Noci | *Nuts*



2 Crostacei | *Crustaceans*



9 Sedano | *Celery*



3 Uova | *Eggs*



10 Senape | *Mustard*



4 Pesce | *Fish*



11 Sesamo | *Sesame*



5 Arachidi | *Peanuts*



12 Anidride Solforosa | *Sulphur dioxide*



6 Soya | *Soya*



13 Lupini | *Lupin*



7 Latte | *Milk*



14 Molluschi | *Molluscs*



15 Vegetariano | *Vegetarian*



16 Scelta salutare | *Healthy*

