

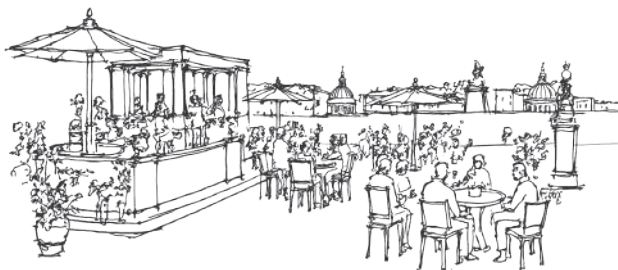


DRINK LIST





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 vibrante dell'Esquilino, dove storia e culture si intrecciano, si apre una terrazza che abbraccia Roma a 360°, fino ai profili lontani dei Castelli Romani.

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

From the vibrant heart of Esquilino, where history and cultures intertwine, a terrace opens up to a 360° view of Rome, reaching all the way to the distant outlines of the Castelli Romani.

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

CHIOSTRO DI MICHELANGELO

Mezcal, legno affumicato, mela verde | *Mezcal, smoky wood, green apple* 13



Il cocktail rende omaggio alla sobria eleganza del Chiostro, dove note antiche e profonde incontrano una freschezza tagliente, come un riflesso inatteso tra le colonne. Un sorso essenziale e deciso, che rivela l'anima nascosta dei luoghi senza tempo.

The cocktail pays tribute to the understated elegance of the Cloister, where ancient and profound notes meet a sharp freshness, like an unexpected reflection among the columns. An essential and bold sip that reveals the hidden soul of timeless places.

€20

TERME DI DIOCLEZIANO

Rum speziato, Adriatico latte di mandorla, cannella, menta
Spiced Rum, Adriatico almond milk liqueur, cinnamon, mint 13



Terme di Diocleziano, luogo di riposo e rituali millenari.

Il drink celebra le bevande popolari gustate durante i bagni, intrecciando fresche note di frutta e infusi aromatici. Un omaggio alla tradizione antica di benessere e convivialità romana.

Baths of Diocletian, a place of rest and age-old rituals. The drink celebrates the popular beverages enjoyed during the baths, weaving together fresh notes of fruit and aromatic infusions. A tribute to the ancient Roman tradition of well-being and conviviality.

€20

STAZIONE TERMINI

Vodka, pesca, tè nero, erbe amare | *Vodka, peach, black tea, bitter herbs* 2-13



Stazione Termini, fulcro pulsante dove culture e storie si intrecciano senza confini. Il drink celebra l'energia vibrante di un luogo di incontro, fatto di sapori, suoni e tradizioni diverse. Un viaggio sensoriale che racconta la ricchezza e la magia di un mondo in continuo movimento.

Termini Station, a vibrant hub where cultures and stories intertwine without borders. The drink celebrates the lively energy of a meeting place, rich with diverse flavors, sounds, and traditions. A sensory journey that tells the story of the richness and magic of a world in constant motion.

€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 Monti**, 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 Monti**, 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

Ichnusa non filtrata | *Italy*

€8

Birra Messina Cristalli di sale | *Italy*

€8

Heineken | *Holland*

€8

Birra Analcolica | *Non-alcoholic beer | Italy*

€6

Peroni Gran riserva | *Italy*

€12

Vodka

€14

Belvedere

Grey Goose

Vodka Tito's

Ciroc

Gin

€14

Hendrick's

Gin Mare

Bulldog

Cognac

Remy Martin v.s.o.p.	€12
Courvoisier v.s.	€10
Martell v.s.o.p.	€12

Armagnac

Armagnac v.s.o.p.	€12
-------------------	-----

Porto & Sherry

Vintage Port 20 v.o.	€10
Tio Pepe	

Whisky & Whiskey

Blended Scotch Whisky	€10
Blended Scotch Whisky Reserve	€14
Single Malt Premium Whisky	€14
Irish Whiskey	€9
Jack Daniel's	€10
Jim Beam	€9
Bulleit bourbon	€12
Wild Turkey	€12

Caffetteria - Coffee & Tea

Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€3
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	€3
Caffè corretto <i>Espresso with a shot of liquor</i>	€4,5
Cappuccino	€4
Cioccolata calda <i>Hot Chocolate</i>	€4
Selezione di the e infusi <i>Teas and Infusions</i>	€6
Acqua Minerale 75 cl <i>Mineral Water 75 cl</i>	€4

Bevande Analcoliche - Soft Drink

Coca Cola Coca Cola Zero	€5
Fanta	
Sprite	
Acqua Tonica <i>Tonic Water</i>	
Bitter Lemon	
Ginger Ale	
Ginger Beer	
Succhi di frutta <i>Fruit Juice</i>	

Grappe

Bonaventura 903	€8
UE di Nonino	€8
Roccanivo Berta	€12

Rum

Diplomatico	€14
J Bally	€12
Barcelò	€12

Amari & Liquori

Limoncello	€8
Sambuca	
Baileys	
Fernet branca	
Amaro Montenegro	
Amaro Ramazotti	
Jagermeister	
Unicum	
Averna	
Cynar	



CIELO APERITIF

€22

Un cocktail o un calice di vino e quattro appetizers
One cocktail or a glass of wine and four appetizers

Dalle 17:00 alle 23:30
From 5:00 pm to 11:30 pm

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.

