



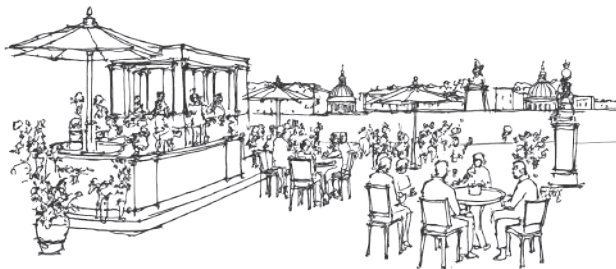
Drink List & Aperitif

DALLE 15:30 ALLE 23:00 | FROM 3:30 PM TO 11:00 PM





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

A pochi passi dalle imponenti Terme di Diocleziano, si apre una vista che attraversa i secoli. Un luogo dove Roma si mostra in tutta la sua bellezza, sospesa tra passato e presente.

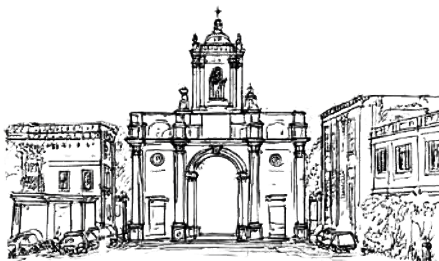
Abbiamo creato per voi tre cocktail inediti, ispirati ai monumenti più iconici che potete ammirare della nostra bellissima terrazza.

Just a few steps from the imposing Baths of Diocletian, a view opens up that spans the centuries. A place where Rome reveals all its beauty, suspended between past and present.

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

PORTA PIA

Tequila, bacche balsamiche, erbe aromatiche | *Tequila, balsamic berries, aromatic herbs*



Un omaggio al carattere deciso e al fascino nascosto di uno dei luoghi simbolo del cambiamento di Roma. Il drink evoca l'energia del passato con note balsamiche e accenti erbacei: un incontro aromatico, audace e raffinato.

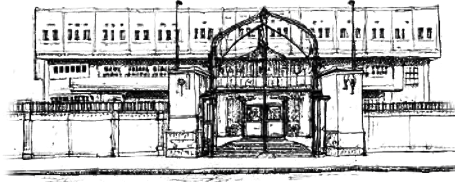
A tribute to the bold character and hidden charm of one of the symbolic places of Rome's transformation. The drink evokes the energy of the past with balsamic notes and herbal accents: an aromatic, bold, and refined encounter.

€20



AMBASCIATA BRITANNICA

Sherry, Whisky affumicato, agrumi canditi, zafferano | *Sherry, smoky Whisky, candied citrus, saffron*



Un tributo allo stile e alla tradizione inglese, che unisce sapori nordici, mediterranei ed asiatici.
Note affumicate di torba incontrano la dolcezza degli agrumi canditi
con il tocco inconfondibile dello zafferano.

*A tribute to British style and tradition, blending Nordic, Mediterranean, and Asian flavors.
Smoky notes of peat meet the sweetness of candied citrus
with the unmistakable touch of saffron.*

€20

TIVOLI

Scotch Whisky, carciofo, Cola, cocco | *Whisky scozzese, artichoke, Cola, coconut*



Note amare e dolci in un inaspettato equilibrio che evoca le diverse anime di Tivoli.
Scorci nascosti, atmosfere regali e suggestioni senza tempo.
Un sorso in bilico tra natura e raffinatezza classica,
omaggio alla bellezza armoniosa della città.

*Bitter and sweet notes in an unexpected balance that evokes the many souls of Tivoli.
Hidden glimpses, regal atmospheres, and timeless charm.
A sip poised between nature and classical refinement, a tribute to the city's harmonious beauty.*

€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 sorvegliando drink che riflettono tradizioni ed influenze culturali. Assaporate i nostri cocktail PANORAMA anche a **Terrazza Borghese**, **Terrazza Cielo** 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**, **Terrazza Cielo** 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

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 | *Italy*

Birra Moretti | *Italy*

Heineken | *Holland*

Birra Analcolica | *Non-alcoholic beer* | *Italy*

Peroni Gran riserva | *Italy*

€7

€7

€7

€6

€8

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 Y.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

Grappe

Bonaventura 903	€8
UE di Nonino	€8
Roccanivo Berta 2013	€12

Rum

Diplomatico	€14
J Bally	€12
Barcelò	€12

Amari & Liquori

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

Bevande Analcoliche - Soft Drink

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

Caffetteria - Coffee & Tea

€3
Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>
€3
Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>
€4
Caffè Americano <i>American Coffee</i>
€4
Cappuccino
€5
Cioccolata calda <i>Hot Chocolate</i>
€6
Selezione di the e infusi <i>Teas and Infusions</i>
€2
Acqua Minerale 50 cl <i>Mineral Water</i>
€4
Acqua Minerale 75 cl <i>Mineral Water</i>





Costanza Aperitif

€18

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

Dalle 16:30 alle 22:00
From 4:30 pm to 10:00 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.



