



LA COLAZIONE

LA COLAZIONE È SERVITA FINO ALLE 11.30.

BREAKFAST IS SERVED UNTIL 11.30 AM.

Colazione Italiana € 16

Spremuta di Arancia o Pompelmo,
Cappuccino o Caffè o Tè, Cornetto*
o Fetta di Torta o Pane Tostato
con Confettura di Frutta e Burro
*Orange or Grapefruit Juice, Cappuccino
or Coffee or Tea, Croissant* or Slice of Cake
or Toasted Bread with Fruit Jam and Butter*

Colazione Salata € 19

Spremuta di Arancia o Pompelmo,
Cappuccino o Caffè o Tè, Uova Strapazzate
o Omelette con Pane Tostato e Burro
*Orange or Grapefruit Juice, Cappuccino
or Coffee or Tea, Scrambled Eggs
or Omelette with Toasted Bread and Butter*

Colazione Light € 16

Spremuta di Arancia o Pompelmo,
Yogurt Naturale con Muesli, Frutta Fresca,
Fetta di Torta o Cornetto ai Cereali e Miele*
*Orange or Grapefruit Juice, Natural Yoghurt
with Muesli, Fresh Fruit, Slice of Cake
or Whole Wheat Croissant with Honey**

Colazione Vegana € 16

Spremuta di Arancia o Pompelmo,
Cappuccino con Latte di Soia o Caffè o Tè,
Macedonia di Frutta Fresca,
Avocado Toast con Barbabietola, Pomodori
Datterini Gialli e Rucola
*Orange or Grapefruit Juice, Cappuccino with
Soy Milk or Coffee or Tea, Fresh Fruit Salad,
Avocado Toast with Beetroot, Yellow
Datterini Tomatoes and Rocket*

Champagne Brunch € 29

Champagne Brut Delamotte,
Frutti di Bosco, Cestino di Pane* e Burro,
Salmone Affumicato delle Isole Faroe
o Prosciutto Crudo di Parma DOP,
Uova Strapazzate o Omelette
*Champagne Brut Delamotte, Wild Berries,
Bread Basket* and Butter, Faroe Islands
Smoked Salmon or Parma Ham
and Scrambled Eggs or Omelette*

Pane Tostato € 8

con Confetture di Frutta e Burro
Toasted Bread with Fruit Jam and Butter

Yogurt Naturale con Muesli € 6,5

Natural Yoghurt with Muesli

Omelette o Uova Strapazzate € 6,5

Omelette or Scrambled Eggs

Fetta di Torta € 8

Slice of Cake



LA PASTICCERIA DOLCE E SALATA

Cornetti a scelta* <i>A choice of Croissants*</i>	€ 3,5
Cornetti Vegani a scelta* <i>A choice of Vegan Croissants*</i>	€ 3,5
Muffin a scelta* <i>A choice of Muffins*</i>	€ 4,5
Assortimento di Biscotti Artigianali (4 pezzi) <i>Assorted Small Butter Cookies (4 pieces)</i>	€ 6,5
Mini Tiramisù <i>Small Tiramisù</i>	€ 4,5
Piccola Macedonia di Frutta Fresca <i>Small Fresh Fruit Salad</i>	€ 5,5
Cornetto Salato* con Prosciutto Crudo di Parma DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP <i>Savory Croissant* with Parma Ham and Mozzarella di Bufala</i>	€ 7,5
Focaccina Piccola Focaccia Genovese con Prosciutto Cotto e Asiago DOP <i>Small Focaccia Bread with Cooked Ham and Asiago Cheese</i>	€ 5,5
Mini Toast con Prosciutto Cotto e Asiago DOP <i>Small Toasted Bread with Prosciutto Cotto and Asiago Cheese</i>	€ 5,5



LE INSALATE

Chicken Caesar Lattuga Romana con Crostini di Pane, Pollo Grigliato, Scaglie di Grana Padano, Bacon e Salsa Caesar <i>Romaine Lettuce with Bread Croutons, Grilled Chicken, Grana Padano Shavings, Bacon and Caesar Dressing</i>	€ 18
Crudo e Caprese Prosciutto Crudo di Parma DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Pomodorini <i>Parma Ham, Mozzarella di Bufala and Plum Tomatoes</i>	€ 19
Insalata Salmone Affumicato Misticanza con Salmone Affumicato delle Isole Faroe, Pomodorini, Avocado e Finocchi <i>Mixed Salad with Faroe Islands Smoked Salmon, Plum Tomatoes, Avocado and Fennel</i>	€ 20,5
Insalata Waldorf Lattuga Romana, Cavolo Viola, Sedano, Uva, Mele, Ravanelli, Noci, Salsa allo Yogurt e Maionese <i>Romaine Lettuce, Purple Cabbage, Celery, Grapes, Apple, Radish, Walnuts, Yoghurt and Mayonnaise Sauce</i>	€ 16
Verdure e Burrata Spinacino, Broccoli, Barbabietola, Zucca, Pomodori Datterini, Mandorle Tostate, Dressing al Prezzemolo <i>Baby Spinach, Broccoli, Beetroot, Pumpkin, Datterini Tomatoes, Toasted Almonds, Parsley Dressing</i>	€ 17
Sashimi Salad Sashimi di Filetto di Salmone delle Isole Faroe, Avocado, Alga Wakame, Finocchi, Semi di Sesamo Nero, Salsa di Soia <i>Faroe Islands Salmon Fillet Sashimi, Avocado, Wakame Seaweed, Fennel, Black Sesame Seeds, Soy Sauce</i>	€ 50
Aggiunta di Burrata Pugliese <i>Add Burrata from Puglia</i>	€ 8
Aggiunta di Petto di Pollo Nostrano <i>Add Italian Chicken Breast Fillet</i>	€ 8

COPERTO € 3 Cover Charge	CESTINO DI PANE* € 2 Bread Basket*	* Prodotto gelo all'origine Frozen product
------------------------------------	--	--

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze. Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta.
We would like to inform our customers that certain foods on the menu contain products that may cause allergies or intolerances, pursuant to Regulation (EU) No 1169/2011. Comprehensive information is provided in our recipe book which is available upon request.



I PRIMI

Spaghettoni al Pomodoro con Caprino al Limone Spaghettoni di Gragnano con Salsa di Pomodoro, Caprino e Scorza di Limone Grattugiata <i>Spaghetti from Gragnano with Tomato Sauce, Goat Cheese and Grated Lemon Zest</i>	€ 14
Ziti Corti alla Carbonara Ziti Corti di Gragnano con Uova, Guanciale Croccante e Pecorino Romano DOP <i>Ziti Corti from Gragnano with Eggs, Crispy Bacon and Pecorino Romano</i>	€ 16
Tortelloni Verdi Tortelloni Freschi di Branzi e Polenta Taragna, serviti con Polenta Croccante allo Zafferano, Salsa di Gorgonzola DOP, Pomodori Datterini Confit <i>Fresh Green Tortelloni with Branzi Cheese and Polenta Taragna, served with Crispy Saffron Polenta, Gorgonzola DOP Sauce, Datterini Tomatoes Confit</i>	€ 17,5
Calamaretti ai Gamberi Calamaretti di Gragnano con Gamberi*, Crema di Zucca, Salsa Bisque, Semi di Zucca, Olive Taggiasche <i>Calamaretti from Gragnano with Prawns*, Pumpkin Cream, Bisque Sauce, Pumpkin Seeds, Taggiasche Olives</i>	€ 19
Tagliolini con Caviale Italiano Tagliolini Freschi all'Uovo con Caviale Tradizionale Malossol Adamas, Stracciatella Pugliese e Scorza di Limone <i>Tagliolini Fresh Egg Pasta with Traditional Caviar Malossol Adamas, Stracciatella from Puglia and Lemon Zest</i>	€ 43
Crema di Zucca con Funghi Portobello, Mostarda di Mele e Zucca, Yogurt <i>Pumpkin Soup with Portobello Mushroom, Apple and Pumpkin Mostarda, Yoghurt</i>	€ 13



I SECONDI

Pollo al Curry

con Riso Basmati e Selvatico, Mandorle, Uva Sultanina e Salsa di Mango
Chicken Curry with Basmati and Wild Rice, Almonds, Sultana and Mango Sauce

€ 21

Fritto Misto

Calamari*, Gamberi* e Zucchine con Salsa di Pomodoro Piccante
Fried Squid, Prawns* and Courgette with Spicy Tomato Sauce*

€ 29

Cotoletta alla Milanese

Cotoletta di Vitello con Patate Arrosto, Carciofi Fritti e Salsa di Pomodoro
Veal Cutlet with Roasted Potatoes, Fried Artichokes and Tomato Sauce

€ 32

Bacon Cheeseburger

Focaccia con Burger di Manzo, Pancetta Affumicata, Cheddar,
Lattuga Romana, Pomodori, Salsa Barbecue e Maionese,
accompagnato da Cetriolini Sott'Aceto e Patatine Fritte*
*Focaccia Bread with Beef Burger, Bacon, Cheddar, Romaine Lettuce, Tomatoes,
Barbecue Sauce and Mayonnaise, served with Pickles and French Fries**

€ 19,5

Burger Vegano

Focaccia con Fungo Portobello Impanato, Crema di Peperoni, Cipolla Caramellata,
Avocado e Patate Dolci Americane Fritte*
*Focaccia Bread with Breadcrumbs Portobello Mushroom, Bell Pepper Cream,
Caramelized Onion, Avocado and Fried Sweet Potatoes**

€ 19



I SANDWICH E LE PIZZE

Toast Classico

€ 15

Toast con Prosciutto Cotto e Asiago DOP, accompagnato da Patatine Fritte*
*Toasted Bread with Cooked Ham and Asiago Cheese, served with French Fries**

Club Sandwich

€ 19

Pollo alla Griglia, Uova Strapazzate, Bacon, Lattuga Romana, Asiago DOP e Salsa Mase, accompagnato da Patatine Fritte*
*Grilled Chicken, Scrambled Eggs, Bacon, Romaine Lettuce, Asiago Cheese and Mase Sauce, served with French Fries**

Salmon Sandwich

€ 18

Pane Multicereali con Salmone Affumicato delle Isole Faroe, Rucola, Salsa Tzatziki e Avocado, accompagnato da Patatine Fritte*
*Multigrain Bread with Faroe Islands Smoked Salmon, Rocket, Tzatziki Sauce and Avocado, served with French Fries**

Panino alle Verdure

€ 15,5

Panino Multicereali* con Caprino con Scorza di Lime Grattugiata, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Spinacino, Pomodori e Zucchine Marinate, accompagnato da Patate Dolci Americane Fritte*
Multigrain Panino with Goat Cheese with Grated Lemon Zest, Mozzarella di Bufala, Baby Spinach, Marinated Tomato and Courgette, served with Fried Sweet Potatoes**

Pizza Margherita

€ 13,5

con Mozzarella di Bufala Campana DOP e Pomodoro Biologico
Pizza with Mozzarella di Bufala and Organic Tomato

Pizza Gorgonzola

€ 15,5

con Mozzarella di Bufala Campana DOP, Gorgonzola DOP, Patate e Noci
Pizza with Mozzarella di Bufala, Gorgonzola Cheese, Potatoes and Walnuts

Aggiunta di Burrata Pugliese alle Pizze

€ 8

Add Burrata from Puglia to Pizza



I DOLCI

Tarte Tatin alle Mele € 8
con Gelato alla Vaniglia del Madagascar
*Apple Tarte Tatin with
Madagascar Vanilla Ice Cream*

Tiramisù € 8

Brownie Mandorle e Cioccolato € 8
accompagnato da Lamponi
e Gelato alla Vaniglia
*Chocolate and Almond Brownie
served with Raspberries and Vanilla Ice Cream*

Fetta di Torta € 8
Slice of Cake

Cheesecake al Caramello Salato € 8
con Sale di Maldon
*Cheesecake with Salted Caramel
with Salt from Maldon*

Gelato € 10
Italian Gelato

Affogato al Caffè € 7
Coffee with Ice Cream

Macedonia di Frutta Fresca € 10
Fresh Fruit Salad

* Prodotto gelo all'origine Frozen product

I VINI DA DESSERT



ITALIA

Barolo Chinato € 15
Giulio Cocchi
Passito di Pantelleria DOC Don Achille € 13,5
Tenute Scudieri

SPAGNA

Montilla Moriles Don P.X 1999 € 18
Bodegas Toro Albalá
Montilla Moriles Don P.X 2018 € 14
Bodegas Toro Albalá



PORTOGALLO

Porto Rosso € 8
Van Zellers
Porto Quinta Vale D. Maria LBV 2015 € 10
Van Zellers



LE BEVANDE

Acqua Minerale Surgiva 50/25 cl <i>Surgiva Mineral Water 50/25 cl</i>	€ 4,5 – 3,5	Chinotto, Aranciata, Limonata, Gassosa Bio Galvanina <i>Galvanina Organic Chinotto, Orangeade, Lemonade and Gassosa</i>	€ 8,5
Spremuta di Arancia o Pompelmo <i>Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice</i>	€ 8,5		
Succhi di Frutta <i>Fruit Juice</i>	€ 7	Tè Freddo Bio Galvanina alla Pesca, Limone e Tè Verde <i>Galvanina Organic Peach, Lemon and Green Iced Tea</i>	€ 8,5
Acqua Tonica <i>Tonic Water</i>	€ 8,5		
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 8,5	Birra alla Spina <i>Draft Beer</i>	€ 9,5

Durante **l'Aperitivo** (dalle 18.00 alle 21.30) le Birre vengono servite a **€ 12** a persona, le Bevande a **€ 10** a persona.
Ogni drink è accompagnato da un assortimento di finger food di nostra produzione.
*During **Happy Hour** (6 to 9.30 PM) the Beers are served at € 12 per person, the Soft Drinks at € 10 per person.
Each drink is accompanied by an assortment of homemade finger food.*

LA CAFFETTERIA

Espresso	€ 4,5	Irish Coffee	€ 10
Espresso doppio	€ 6	Caffè Latte <i>Hot Milk and Coffee</i>	€ 6,5
Espresso corretto	€ 6	Caffè Filtrato <i>Filtered Coffee</i>	€ 6
Decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 5	Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i>	€ 8
Marocchino	€ 5	Caffè Americano	€ 6
Cappuccino	€ 5,5	Caffè Shakerato Amaretto, Vaniglia, Baileys <i>Iced Coffee: Amaretto, Vanilla, Baileys</i>	€ 8
Cappuccino con Latte di Soia <i>Cappuccino with Soy Milk</i>	€ 6	Caffè d'Orzo <i>Barley Coffee</i>	S € 5 – L € 6
Iced Cappuccino	€ 6,5	Caffè al Ginseng <i>Ginseng Coffee</i>	S € 5 – L € 6



I TÈ E LE TISANE

English Breakfast: Tè Nero in Foglia <i>Loose Leaf Black Tea</i>	€ 8	Infuso Arancio Cannella Vaniglia <i>Orange, Cinnamon and Vanilla Fruit Tea</i>	€ 8
Darjeeling TGFOP: Tè Nero Indiano in Foglia <i>Loose Leaf Indian Black Tea</i>	€ 8	Infuso Frutti di Bosco <i>Wild Berry Fruit Tea</i>	€ 8
Earl Grey Imperiale: Tè Nero Indiano al profumo di Bergamotto <i>Indian Black Tea flavored with Bergamot</i>	€ 8	Tisana Ginger Lemon <i>Ginger Lemon Herbal Tea</i>	€ 8
Special Gunpowder: Tè Verde in Foglia <i>Loose Leaf Green Tea</i>	€ 8	Tisana Camomilla <i>Camomile Herbal Tea</i>	€ 8
Romeo e Giulietta: Miscela di Tè Verdi al profumo di Fragolina <i>Blend of Green Teas flavored with Wild Strawberry</i>	€ 8	Tisana Finocchio Liquirizia <i>Fennel and Licorice Herbal Tea</i>	€ 8
		Tisana Menta <i>Mint Herbal Tea</i>	€ 8

Tisana Body & Spirit € 8
Miscela di Erbe Rilassante
Relaxing Blend of Herbs

Tisana Energy € 8
Miscela Rivitalizzante con Pesca e Zenzero
Revitalizing Blend with Peach and Ginger

Tisana Purity € 8
Miscela di Erbe con Proprietà Depurative
Blend of Herbs with Cleansing Properties

Tisana Sweet Relax € 8
Miscela di Erbe con Proprietà Rilassanti
Blend of Herbs with Relaxing Properties



LE TAPAS

Polenta Croccante allo Zafferano € 13
con **Guazzetto di Calamari* e Moscardini***
Crispy Saffron Polenta with Squid and Baby Octopus* Stew*

Mezze Felafel, Pane Pita, € 13
Hummus di Ceci, Salsa Tzatziki,
Salsa di Pomodoro Piccante, Carote,
Olive e Pomodori Datterini
Felafel, Pita Bread, Chickpea Hummus, Tzatziki Sauce, Spicy Tomato Sauce, Carrot, Olives and Datterini Tomatoes

Gyoza di Verdure alla Piastra € 9
con Salsa di Soia
Grilled Vegetable Gyoza with Soy Sauce

Gamberi in Pastella* con Salsa Tzatziki € 11
Prawn Tempura with Tzatziki Sauce*

Fish* and Chips* con Salsa Tartara € 13
Fish and Chips* with Tartar Sauce*

Mozzarelline Fritte € 9
con Salsa di Pomodoro Piccante
Fried Mozzarella Bites with Spicy Tomato Sauce

Patate Dolci Americane Fritte* € 9
con Salsa Barbecue
Fried Sweet Potatoes with Barbecue Sauce*

Mini Burger con Cheddar, Lattuga Romana, € 11
Bacon, Salsa Barbecue e Maionese,
servito con Patatine Fritte* e Ketchup
Mini Beef Burger with Cheddar, Romaine Lettuce, Bacon, Barbecue Sauce and Mayonnaise, served with French Fries and Ketchup*

I TAGLIERI

Degustazione di Sandwich € 19
Salmon Sandwich, Club Sandwich
e Toast Classico, serviti con Patatine Fritte*
*Salmon Sandwich, Club Sandwich and Classic Toast, served with French Fries**

Focaccia Farcita € 19
con Prosciutto Crudo di Parma DOP,
Mozzarella di Bufala Campana DOP,
Pomodoro e Rucola
Focaccia stuffed with Parma Ham, Mozzarella di Bufala, Tomato and Rocket

Salumi e Formaggi € 19
Prosciutto Crudo di Parma DOP,
Mortadella Bologna IGP, Salame Piacentino
DOP, Camembert di Bufala, Parmigiano
Reggiano DOP Vacche Rosse 24 mesi,
Bocconcini di Mozzarella di Bufala,
Olive e Focaccia
Parma Ham, Mortadella with Pistachios, Premium Cured Pork Salami, Buffalo Camembert, 24-month Aged Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse, Small Mozzarella di Bufala Bites, Olives and Focaccia

* Prodotto gelo all'origine *Frozen product*

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze. Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta.
We would like to inform our customers that certain foods on the menu contain products that may cause allergies or intolerances, pursuant to Regulation (EU) No 1169/2011. Comprehensive information is provided in our recipe book which is available upon request.





I COCKTAIL

I CLASSICI ITALIANI

Negroni & Tonic SIGNATURE DRINK BY CAMPARI € 16,5

Campari, Cinzano Vermouth Rosso,
Gin Bickens, Thomas Henry Tonic Water
*Campari, Cinzano Vermouth Red, Bickens Gin,
Thomas Henry Tonic Water*

Aperol Spritz € 16,5

Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Soda
Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Club Soda

Negroni € 16,5

Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Gin Bickens
Campari, Cinzano Vermouth Red, Bickens Gin

Americano € 16,5

Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Soda
Campari, Cinzano Vermouth Red, Club Soda

Sbagliato € 16,5

Campari, Cinzano Vermouth Rosso,
Cinzano Prosecco DOC
*Campari, Cinzano Vermouth Red,
Cinzano Prosecco DOC*

A richiesta Cocktail e Long Drink internazionali € 16,5 – 21

*Classic, International Cocktails and
Long Drinks on request*

Chandon Garden Spritz € 19 bottiglia/magnum € 70 – € 130

GLI CHAMPAGNE COCKTAIL

I nostri Champagne Cocktail sono preparati con Champagne Alexandre Bonnet e sono accompagnati da frutta fresca.

Our Champagne Cocktails are prepared with Champagne Alexandre Bonnet and will be served with fresh fruit.

Supreme Spritz € 21

Champagne, Aperol, Vodka e
Spremuta di Pompelmo Rosa
*Champagne, Aperol, Vodka and
Freshly Squeezed Pink Grapefruit Juice*

Spritz Rosé € 21

Champagne, St-Germain, Crème de Cassis, Fiori
*Champagne, St-Germain, Crème de Cassis,
Flowers*

Maxim € 21

Champagne, Vodka, Sciroppo di Cedro,
Lamponi Pestati e Succo di Lime
*Champagne, Vodka, Citron Syrup,
Crushed Raspberries and Lime Juice*

Ebbrezza di Noè € 21

Champagne, Nettare di Pesca aromatizzata
al Porto Bianco e Timo Limone
*Champagne, Peach Nectar flavored with
White Port and Lemon Thyme*

Il Barbiere di Siviglia € 21

Champagne, Nettare di Fragole marinate
al Pimm's e Cannella
*Champagne, Pimm's infused Strawberry
Nectar and Cinnamon*



I COCKTAIL

I GIN

La nostra esclusiva selezione di Gin, da gustare come distillato o in abbinamento con Acque Toniche premium.

Our exclusive selection of Gin, to enjoy as spirit or paired with premium Tonic Waters.

Bickens	€ 15	€ 20
Beefeater	€ 15	€ 20
Bombay Sapphire	€ 15	€ 20
Tanqueray	€ 15	€ 20
Bulldog	€ 16	€ 20
Giass	€ 16	€ 20
Mombasa	€ 16	€ 20
Opihr	€ 16	€ 20
Aqva Lvce	€ 17	€ 20
Gin Mare	€ 17	€ 20
Hendrick's	€ 17	€ 20
Tanqueray Ten	€ 17	€ 20
Gin N°3	€ 18	€ 20
Monkey 47	€ 18	€ 20
Nikka Coffey	€ 18	€ 20
Solo Gin	€ 18	€ 20
Garden Swift	€ 19	€ 20

LE ACQUE TONICHE

Scegli l'Acqua Tonica da abbinare al Gin.

Choose the Tonic Water to pair with Gin.

Fever Tree Aromatic
Fever Tree Elderflower
Fever Tree Indian
Fever Tree Mediterranean
Fever Tree Naturally Light
Fever Tree Sicilian Lemonade
Schweppes Hibiscus
Thomas Henry

I COCKTAIL ANALCOLICI di Oscar Quagliarini

Magnolia € 18,5

Sciroppo di Tè Verde alla Magnolia,
Passion Fruit, Lime,
Acqua Tonica ai Fiori di Sambuco
*Magnolia Green Tea Syrup, Passion Fruit,
Lime, Elderflower Tonic Water*

Ginger e Melograno € 18,5

Sciroppo d'Infuso allo Zenzero e Melograno,
Karkadè, Ginger Beer, Lime
*Ginger and Pomegranate Infusion Syrup,
Karkadè, Ginger Beer, Lime*

Bitter Love € 18,5

Succo di Mandarino, Bitter Analcolico,
Acqua Tonica
*Tangerine Juice, Non-alcoholic Bitter,
Tonic Water*



I VINI



I VINI ROSSI

**Nebbiolo d'Alba DOC
Bernardina 2020** € 18,5 € 71
Nebbiolo
Ceretto – Piemonte

Pinot Nero Alto Adige DOC 2021 € 13 € 46
Pinot Nero
San Michele Appiano – Alto Adige

**Valpolicella Classico
Superiore Ripasso DOC 2019** € 15,5 € 56
Corvina, Rondinella, Molinara
Fratelli Speri – Veneto

Toscana Rosso IGT Hebo 2020 € 13 € 46
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Petra – Toscana

Chianti Classico DOCG Maggio 2019 € 15,5 € 56
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Lamole di Lamole – Toscana

Bourgogne Rouge AOC La Vignée 2020 € 18,5 € 71
Pinot Nero
Bouchard Père & Fils – Borgogna

IL VINO ROSÉ

Toscana IGT Belguardo Rosé 2021 € 13 € 46
Sangiovese, Syrah
Mazzei – Toscana



I VINI BIANCHI

Langhe DOC Blangè 2021 € 15,5 € 56
Arneis
Ceretto – Piemonte

**Pinot Bianco Alto Adige DOC
Weissburgunder 2021** € 13 € 46
Pinot Bianco
St. Michael-Eppan – Alto Adige

**Friuli Colli Orientali
Ribolla Gialla DOC 2021** € 13 € 46
Ribolla Gialla
Ronchi di Cialla – Friuli

**Vernaccia di San Gimignano DOCG
Isola Bianca 2021** € 13 € 46
Vernaccia di San Gimignano
Teruzzi – Toscana

Vermentino di Toscana IGT 2021 € 13 € 46
Vermentino
Mazzei – Toscana

Chablis AOC 2021 € 17,5 € 69
Chardonnay
Louis Moreau – Borgogna

Bourgogne Blanc AOC La Vignée 2020 € 18,5 € 71
Chardonnay
Bouchard Père & Fils – Borgogna

Sancerre AOC Chavignol 2021 € 19,5 € 76
Sauvignon Blanc
Delaporte – Loira



I VINI

LE BOLLICINE

Le bottiglie di Champagne sono accompagnate da una selezione di frutta fresca.

Champagne bottles will be served with a selection of fresh fruit.



**Valdobbiadene Prosecco
Superiore Brut DOCG Prior 2021**
Glera
Bortolomiol – Veneto

€ 13 € 46

**Franciacorta Brut DOCG
Alma Grande Cuvée**
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Bellavista – Lombardia

€ 15,5 € 71

Franciacorta Satèn DOCG 2017
Chardonnay
Bellavista – Lombardia

€ 17 € 86

Franciacorta Rosé DOCG 2017
Chardonnay, Pinot Nero
Bellavista – Lombardia

€ 17 € 86

Champagne Brut AOC
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
Delamotte – Champagne

€ 19,5 € 116

Champagne Brut AOC Blanc de Blancs
Chardonnay
Nominé Renard – Champagne

€ 19,5 € 116

**Champagne Extra Brut AOC
Blanc de Noirs**
Pinot Meunier, Pinot Nero
Maurice Grumier – Champagne

€ 19,5 € 116

Champagne Extra Brut AOC Tradition
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
Lelarge-Pugeot – Champagne

€ 19,5 € 116

Champagne Brut AOC Blanc de Noirs
Pinot Nero, Pinot Meunier
Nominé Renard – Champagne

€ 21,5 € 132

**Champagne Brut Rosé AOC
Grande Réserve**
Chardonnay, Pinot Nero
Château de Bligny – Champagne

€ 21,5 € 132

Champagne Brut AOC Grande Cuvée
Chardonnay, Pinot Nero
Krug – Champagne

€ 355



LE BEVANDE

Acqua Minerale Surgiva 50/25 cl <i>Surgiva Mineral Water 50/25 cl</i>	€ 4,5 – 3,5	Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 8,5
Spremuta di Arancia o Pompelmo <i>Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice</i>	€ 8,5	Chinotto, Aranciata, Limonata, Gassosa Bio Galvanina <i>Galvanina Organic Chinotto, Orangeade, Lemonade and Gassosa</i>	€ 8,5
Succhi di Frutta <i>Fruit Juice</i>	€ 7	Tè Freddo Bio Galvanina alla Pesca, Limone e Tè Verde <i>Galvanina Organic Peach, Lemon and Green Iced Tea</i>	€ 8,5
Acqua Tonica <i>Tonic Water</i>	€ 8,5		

LE BIRRE

Birre in Bottiglia <i>Bottled Beers</i>	€ 10,5
Birra alla Spina <i>Draft Beer</i>	€ 9,5
Birra Analcolica <i>Non-alcoholic Beer</i>	€ 9,5

Durante **l'Aperitivo** (dalle 18.00 alle 21.30) le Birre vengono servite a **€ 12** a persona, le Bevande a **€ 10** a persona.
Ogni drink è accompagnato da un assortimento di finger food di nostra produzione.
*During **Happy Hour** (6 to 9.30 PM) the Beers are served at € 12 per person, the Soft Drinks at € 10 per person.*
Each drink is accompanied by an assortment of homemade finger food.



I DISTILLATI

SCOTCH WHISKY

Single Malt

Laphroaig 10Y	€ 15
Laphroaig Triple Wood	€ 17
Glenfiddich 12Y	€ 17
Glenfiddich 15Y	€ 17
Oban 14Y	€ 17
Talisker 10Y	€ 17
Lagavulin 16Y	€ 17
Lagavulin 8Y Limited Edition	€ 24

Blended

Compass Box Whisky de Table	€ 15
Glen Grant 10Y	€ 15
Johnnie Walker Black	€ 15
Johnnie Walker Gold	€ 19
Johnnie Walker Blue	€ 33

U.S. WHISKEY

Buffalo Trace	€ 15
Gentleman Jack	€ 15
Jack Daniel's	€ 15
Maker's Mark	€ 15
Wild Turkey 81	€ 15
Wild Turkey Rye	€ 17
Bulleit 10Y	€ 21

IRISH WHISKEY

Bushmills White Label	€ 15
Jameson	€ 15
Connemara Peated Single Malt	€ 16

JAPANESE WHISKY

Nikka Coffey Grain	€ 17
Suntory The Chita	€ 23

BRANDY

Carlos I	€ 15
Cardenal Mendoza	€ 17

COGNAC

Courvoisier	€ 15
Remy Martin V.S.O.P.	€ 15
Bas Armagnac Château de Ravignan 1988	€ 17
Hennessy V.S.	€ 15
Hennessy Fine de Cognac	€ 15
Hennessy X.O.	€ 26
Hennessy Paradis Coffret	€ 46

CALVADOS

Le Lieu Chéri – 3 anni	€ 15
Le Lieu Chéri – 5 anni	€ 15
Morin Sélection	€ 15

VODKA

Finlandia	€ 15
Stolichnaya	€ 15
Stolichnaya Elite	€ 15
Beluga	€ 18
Belvedere	€ 18
Grey Goose	€ 18
Konik's Tail	€ 18
Russian Standard Premium	€ 18
Crystal Head	€ 24

TEQUILA

Espolon Blanco	€ 15
Espolon Reposado	€ 15
Casamigos Blanco	€ 19
Casamigos Reposado	€ 19
Ocho Extra Añejo	€ 21



RUM

Clairin Communal	€ 15
El Dorado 12Y	€ 15
J. Bally Rhum Blanc Agricole Martinique	€ 15
J.Wray Silver	€ 15
Plantation Barbados	€ 17
Plantation Trinidad	€ 17
Appleton Estate Reserve	€ 15
Appleton Estate 12Y	€ 19
Foursquare Veritas	€ 19
Jacques Trefois Rhum Agricole Guadeloupe	€ 19
Helena Fuente 12Y	€ 19
Helena Fuente 15Y	€ 21

MEZCAL

Alipús San Luis	€ 15
Bruxo N°1	€ 15
Bruxo X	€ 15

VERMOUTH

Cinzano Bianco	€ 10
Cinzano Dry	€ 10
Cinzano Rosso	€ 10
Martelletti	€ 10
Punt&Mes	€ 10
Cocchi Dopo Teatro	€ 10
Cocchi Storico	€ 12
Vermouth del Professore	€ 13
Carpano Antica Formula	€ 14
Maidenii Materia Medica	€ 14

GRAPPE

Il Roggio Barricata	€ 10
Il Roggio Moscato	€ 10
Il Roggio Prosecco	€ 10
Capovilla Punto G	€ 14
Capovilla Bacco e Tabacco	€ 26

LIQUORI/AMARI

Amaro del Capo	€ 10/12
Amaro Lucano	
Averna	
Bràulio	
Bràulio Riserva	
China Clementi	
Cynar	
Cynar 70 Proof	
Dieus Amaro del Frate	
Fernet Branca	
Jägermeister	
Jefferson	
Montenegro	
Rabarbaro Zucca	
Ramazzotti	
Villa Massa Limoncello	
Zedda Piras Monte Arcosu	