



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

€ 18

Lattuga Romana con Crostini di Pane, Pollo Grigliato, Scaglie di Grana Padano, Bacon e Salsa Caesar
Romaine Lettuce with Bread Croutons, Grilled Chicken, Grana Padano Shavings, Bacon and Caesar Dressing

Crudo e Melone

€ 19

Prosciutto Crudo di Parma DOP con Melone, Pistacchi Siciliani e Pane Carasau
Parma Ham with Melon, Sicilian Pistachios and Carasau Bread

Caprese

€ 19

Mozzarella di Bufala Campana DOP con Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Pesto di Basilico
Mozzarella di Bufala with Yellow and Red Datterini Tomatoes, Basil Pesto

Insalata Salmone Affumicato

€ 23

Misticanza con Salmone Affumicato delle Isole Faroe, Pomodorini, Avocado e Finocchi
Mixed Salad with Faroe Islands Smoked Salmon, Plum Tomatoes, Avocado and Fennel

Verdure e Burrata

€ 17

Soncino con Friggitelli, Melone, Olive Nere, Cavolo Viola Marinato, Burrata Pugliese, Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato
Lamb's Lettuce with Friggitelli Peppers, Melon, Black Olives, Marinated Purple Cabbage, Burrata from Puglia, Aged Balsamic Vinegar from Modena

Insalata Vitello Tonnato con Tartufo

€ 25

Soncino con Vitello, Salsa Tonnata, Frutti del Capperio Fritti e Tartufo Nero Estivo Sott'Olio
Lamb's Lettuce with Veal, Tuna Sauce, Fried Caperberries and Black Summer Truffle in Olive Oil

Sashimi Salad

€ 50

Sashimi di Filetto di Salmone Affumicato delle Isole Faroe, Riso Basmati e Selvatico, Soncino, Avocado, Alga Wakame, Finocchi, Semi di Sesamo, Salsa di Soia
Faroe Islands Smoked Salmon Fillet Sashimi, Basmati and Wild Rice, Lamb's Lettuce, Avocado, Wakame Seaweed, Fennel, Sesame Seeds, Soy Sauce

Aggiunta di Burrata Pugliese

€ 8

Add Burrata from Puglia

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

€ 14,5

Spaghettoni di Gragnano IGP con Salsa di Pomodoro, Caprino e Scorza di Limone Grattugiata
Spaghettoni from Gragnano with Tomato Sauce, Caprino Cheese and Grated Lemon Zest

Rigatoni alla Carbonara

€ 16,5

Rigatoni di Gragnano IGP con Uova, Guanciale Croccante, Pecorino Romano DOP e Pepe Nero
Rigatoni from Gragnano with Egg, Crispy Bacon, Pecorino Romano and Black Pepper

Tortelloni Verdi

€ 17,5

Tortelloni Freschi ripieni di Fiori di Zucca e Stracchino, serviti con Pomodorini Gialli e Fiori di Zucca Fritti
Fresh Tortelloni filled with Courgette Flowers and Stracchino Cheese, served with Yellow Cherry Tomatoes and Fried Courgette Flowers

Mezzi Paccheri di Gragnano IGP con Gamberi*

€ 19,5

Bottarga di Tonno Rosso, Pomodorini Gialli, Salsa Bisque e Stracciatella Pugliese
Mezzi Paccheri from Gragnano with Prawns, Red Tuna Bottarga, Yellow Cherry Tomatoes, Bisque Sauce and Stracciatella from Puglia*

Tagliolini con Caviale Italiano

€ 43

Tagliolini Freschi all'Uovo con Caviale Tradizionale Malossol Adamas, Stracciatella Pugliese e Scorza di Limone
Tagliolini Fresh Egg Pasta with Traditional Caviar Malossol Adamas, Stracciatella from Puglia and Lemon Zest

Pappardelle al Ragù

€ 18

Pappardelle all'Uovo con Ragù di Chianina, Pecorino Romano DOP e Timo
Pappardelle Egg Pasta with Chianina Beef Ragù, Pecorino Romano and Thyme

Gazpacho

€ 13

Gazpacho di Pomodori e Peperoni con Zucchine Marinate e Crostini di Pane
Tomato and Bell Pepper Gazpacho with Marinated Courgette and Bread Croutons



I SECONDI

Il nostro Polpo alla Gallega

€ 27

Polpo* Grigliato con Crema di Peperoni in Agrodolce, Patate Arrosto,
Paprika, Prezzemolo e Olio Biologico al Peperoncino
Grilled Octopus with Sweet and Sour Bell Pepper Cream, Roasted Potatoes,
Paprika, Parsley and Organic Oil with Chili Pepper*

Fritto Misto

€ 31

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

Pollo al Curry

€ 21

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

Cotoletta alla Milanese

€ 32

Cotoletta di Vitello con Rucola, Pomodori Datterini,
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e Patate Arrosto
*Veal Cutlet with Rocket, Datterini Tomatoes,
Parmigiano Reggiano Shavings and Roasted Potatoes*

Bacon Cheeseburger

€ 19,5

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

Burger Vegano

€ 19

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**



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

€ 20

Pollo alla Griglia, Uova Strapazzate, Bacon, Lattuga Romana, Asiago DOP e Salsa Mase, accompagnato da Patate Dolci Americane Fritte*
*Grilled Chicken, Scrambled Eggs, Bacon, Romaine Lettuce, Asiago Cheese and Mase Sauce, served with Fried Sweet Potatoes**

Salmon Sandwich

€ 22

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

€ 16

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

Pizza Margherita

€ 14

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

Pizza Prosciutto Crudo di Parma DOP

€ 16

con Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Biologico, Rucola
Pizza with Parma Ham, Mozzarella di Bufala, Organic Tomato, Rocket

Aggiunta di Burrata Pugliese alle Pizze

€ 8

Add Burrata from Puglia to Pizza



I DOLCI

Brownie Mandorle e Cioccolato accompagnato da Lamponi e Gelato alla Vaniglia <i>Chocolate and Almond Brownie served with Raspberries and Vanilla Ice Cream</i>	€ 8
Tiramisù	€ 8
Financier Croccante* <i>Crispy Financier*</i>	€ 11
Cremoso al Caramello e Lampone* <i>Caramel and Raspberry Cream*</i>	€ 11

Gelato <i>Italian Gelato</i>	€ 10
Affogato al Caffè <i>Coffee with Ice Cream</i>	€ 7
Macedonia di Frutta Fresca <i>Fresh Fruit Salad</i>	€ 10
Fetta di Torta <i>Slice of Cake</i>	€ 8

* Prodotto gelo all'origine Frozen product

I VINI DA DESSERT



ITALIA

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

SPAGNA

Montilla Moriles Don P.X 1999 <i>Bodegas Toro Albalá</i>	€ 18
Montilla Moriles Don P.X 2019 <i>Bodegas Toro Albalá</i>	€ 14



PORTOGALLO

Porto Rosso <i>Van Zellers</i>	€ 8
Porto Quinta Vale D. Maria LBV 2015 <i>Van Zellers</i>	€ 10



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



I TÈ E LE TISANE

English Breakfast: Tè Nero in Foglia € 8
Loose Leaf Black Tea

Darjeeling TGFOP: Tè Nero Indiano in Foglia € 8
Loose Leaf Indian Black Tea

Earl Grey Imperiale: € 8
Tè Nero Indiano al profumo di Bergamotto
Indian Black Tea flavored with Bergamot

Special Gunpowder: Tè Verde in Foglia € 8
Loose Leaf Green Tea

Romeo e Giulietta: Miscela di Tè Verdi € 8
al profumo di Fragolina
Blend of Green Teas flavored with Wild Strawberry

Infuso Arancio Cannella Vaniglia € 8
Orange, Cinnamon and Vanilla Fruit Tea

Infuso Frutti di Bosco € 8
Wild Berry Fruit Tea

Tisana Ginger Lemon € 8
Ginger Lemon Herbal Tea

Tisana Camomilla € 8
Camomile Herbal Tea

Tisana Finocchio Liquirizia € 8
Fennel and Licorice Herbal Tea

Tisana Menta € 8
Mint Herbal Tea

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

**Tacos di Gamberi* Scottati
con Pomodoro, Cipolla e Avocado**
Tacos with Pan Seared Prawns,
Tomato, Onion and Avocado*

€ 16

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

€ 16

Polpettine di Polpo* e Patate
con Maionese di Polpo
Octopus and Potato Balls
with Octopus Mayonnaise*

€ 10

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

€ 9

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

€ 9

Ravioli Cinesi alla Piastra € 15
Ravioli di Verdure, Ravioli allo Zafferano e
Char Siu*, Ravioli al Nero di Seppia e
Calamari*, Har Gao*, serviti con Salsa di Soia
Grilled Vegetable Dumplings*, Saffron and
Char Siu Dumplings*, Cuttlefish Ink and Squid
Dumplings*, Har Gow*, served with Soy Sauce*

Mezze € 14
**Felafel, Pane Pita, 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*

Mini Chianina Burger con Cheddar, € 11
*Lattuga Romana, Bacon, Salsa Barbecue e
Maionese, servito con Patatine Fritte* e Ketchup
Mini Chianina 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,
Ventricina del Vastese, Salame Piacentino DOP,
Pecorino di Farindola, Parmigiano Reggiano DOP,
Bocconcini di Mozzarella di Bufala,
Olive e Focaccia
Parma Ham, Spicy Cured Pork from Vastese,
Premium Cured Pork Salami, Pecorino from
Farindola, Parmigiano Reggiano,
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*

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.

Beefeater	€ 15	€ 20
Bickens	€ 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	
<i>Magnolia Green Tea Syrup, Passion Fruit, Lime, Elderflower Tonic Water</i>	
Ginger e Melograno	€ 18,5
Sciroppo d'Infuso allo Zenzero e Melograno, Karkadè, Ginger Beer, Lime	
<i>Ginger and Pomegranate Infusion Syrup, Karkadè, Ginger Beer, Lime</i>	
Bitter Love	€ 18,5
Succo di Mandarino, Bitter Analcolico, Acqua Tonica	
<i>Tangerine Juice, Non-alcoholic Bitter, Tonic Water</i>	



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 <i>Bortolomiol – Veneto</i>	€ 13	€ 46
Franciacorta Brut DOCG Alma Grande Cuvée Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco <i>Bellavista – Lombardia</i>	€ 15,5	€ 71
Franciacorta Satèn DOCG 2017 Chardonnay <i>Bellavista – Lombardia</i>	€ 17	€ 86
Franciacorta Rosé DOCG 2017 Chardonnay, Pinot Nero <i>Bellavista – Lombardia</i>	€ 17	€ 86
Champagne Brut AOC Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier <i>Delamotte – Champagne</i>	€ 19,5	€ 116
Champagne Brut AOC Blanc de Blancs Chardonnay <i>Nominé Renard – Champagne</i>	€ 19,5	€ 116

Champagne Extra Brut AOC Blanc de Noirs Pinot Meunier, Pinot Nero <i>Maurice Grumier – Champagne</i>	€ 19,5	€ 116
Champagne Extra Brut AOC Tradition Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier <i>Lelarge-Pugeot – Champagne</i>	€ 19,5	€ 116
Champagne Brut AOC Blanc de Noirs Pinot Nero, Pinot Meunier <i>Nominé Renard – Champagne</i>	€ 21,5	€ 132
Champagne Brut Rosé AOC Grande Réserve Chardonnay, Pinot Nero <i>Château de Bligny – Champagne</i>	€ 21,5	€ 132
Champagne Brut AOC Grande Cuvée Chardonnay, Pinot Nero <i>Krug – Champagne</i>		€ 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 10 Y.O.	€ 15
Laphroaig Triple Wood	€ 17
Glenfiddich 12 Y.O.	€ 17
Glenfiddich 15 Y.O.	€ 17
Oban 14 Y.O.	€ 17
Talisker 10 Y.O.	€ 17
Lagavulin 16 Y.O.	€ 17
Lagavulin 8 Y.O. Limited Edition	€ 24

Blended

Compass Box Whisky de Table	€ 15
Glen Grant 10 Y.O.	€ 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 10 Y.O.	€ 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 12 Y.O.	€ 15
J. Bally Rhum Blanc Agricole Martinique	€ 15
J.Wray Silver	€ 15
Plantation Barbados	€ 17
Plantation Trinidad	€ 17
Appletone Estate Reserve	€ 15
Appletone Estate 12 Y.O.	€ 19
Foursquare Veritas	€ 19
Jacques Trefois Rhum Agricole Guadeloupe	€ 19
Helena Fuente 12 Y.O.	€ 19
Helena Fuente 15 Y.O.	€ 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	