



Bar snacks & drinks



Champagne

Louis Roederer "Cristal"		€ 320
Krug Brut		€ 300
Moët & Chandon " Dom Perignon Millesimé"		€ 250
Philippe Gonet Rosè		€ 130
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		€ 110
Moët & Chandon Brut Imperial		€ 110
Philippe Gonet brut	glass € 15	€ 90

Spumanti

Cà del Bosco Franciacorta Cuveè Prestig	glass € 13	€ 75
Ferrari Maximum Brut		€ 55
Berlucchi Cellarius		€ 50
Prosecco Vallerenza Brut D.O.C.G - Terre da Vino	glass € 10	€ 40

Non-alcoholic cocktails

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally
or regionally sourced products

Citrus Garden		€ 10
cranberry, lime, pompelmo		
cranberry juice, lime, grapefruit juice		
Pineapple Sunrise		€ 10
ananas, arancia, papaya, soda		
pineapple juice, orange juice, papaya, soda water		
Strawberry Surprise		€ 10
fragola, papaya, succo di mela, ananas, soda		
strawberry, papaya, apple juice, pineapple juice, soda water		
Ginger Mojito		€ 10
zenzero, lime, zucchero, menta, ginger ale		
ginger root, lime, brown sugar, mint leaves, ginger ale		
Shirley Temple		€ 10
granatina, ginger ale		

Cocktails

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally
or regionally sourced products

Bloody St. George		€ 13
vodka, succo pomodoro, porto, tabasco, Worcestershire sauce, limone, spezie		
vodka, tomato juice, port, tabasco, Worcestershire sauce, lemon, spices		
Martini Cooler		€ 13
vermouth bianco, zenzero, lime, zucchero, angostura, ginger ale		
white vermouth, ginger root, lime, sugar, angostura bitter, ginger ale		
Americano		€ 13
cynar, vermouth rosso, soda		
cynar, sweet vermouth, soda water		
Picador Margarita		€ 13
tequila, cointreau, lime, zucchero		
tequila, cointreau, lime, sugar		
Gold Royal		€ 13
Martini gold, ginger ale		

Sparkling cocktails

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally
or regionally sourced products

French 75		€ 14
gin, zucchero, limone, champagne		
gin, sugar, lemon, champagne		
Alfonso		€ 14
vermouth rosso, angostura bitter, zucchero, champagne		
sweet vermoth, angostura bitter, sugar, champagne		
Champagne Cocktails		€ 14
cognac, zucchero, angostura, champagne		
cognac, sugar, angostura bitter, champagne		
Kir Royal		€ 14
creme de cassis, champagne		



Medium and long drinks

Mint Fizz n.1	€ 15
tanqueray 10 gin, menta, zucchero, lime, soda	
tanqueray 10 gin, mint leaves, sugar, lime, soda water	
Mandarin/ Vanilla Cosmopolitan	€ 14
Absolut mandarin/ vanilla, triple sec, lime, cranberry	
mandarin/vanilla Absolut, triple sec, lime, cranberry juice	
Apple Martini	€ 14
Vodka, liquore alla mela	
Vodka, apple liqueur	
Pimm's Cup	€ 13
pimm's n.1, ginger ale, cetriolo, arancia, mela, limone	
pimm's n°1, ginger ale, cucumber, orange, apple, lime	
Singapore sling	€ 13
gin, liquore alla ciliegia, benedictine, limone, zucchero, soda	
gin, Heering cherry liqueur, Benedictine, fresh lemon juice, sugar, soda water	

Crushed

Caipirinha	€ 14
caçhaca, lime, zucchero	
cachaca, lime, brown sugar	
Caipiroska	€ 14
vodka, lime, zucchero	
vodka, lime, brown sugar	
Mojito	€ 14
rum, lime, zucchero, menta, soda	
rum, lime, brown sugar, mint leaves, soda water	
Rum Cooler	€ 14
Rum scuro, rum chiaro, lime, zucchero, ginger ale	
Dark rum, white rum, lime, brown sugar, ginger ale	

After dinner

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally
or regionally sourced products

Brandy Alexander	€ 13
Crema di cacao scura, brandy, crema di latte, noce moscata	
Dark cocoa liqueur, brandy, milk cream, nutmeg	

Banana Banshee	€ 13
crema di cacao, liquore alla banana, crema di latte, polvere di cannella	
white cocoa liqueur, banana liqueur, milk cream, powdered cinnamon	
Scarlet	€ 13
bombay gin, porto, vermouth rosso, olio essenziale d'arancia	
bombay gin, port, sweet vermouth, orange essential oil	
Stinger	€ 13
cognac, crema di menta	
cognac, white mint liqueur	
Not so strong	€ 13
selezione di amari, bitter campari, aperol, olio essenziale d'arancia	
selection of italian herbal liqueurs, bitter campari, aperol, orange essential oil	

Scotch Blended Whisky

Royal Salute 21y	€ 17
Chivas Regal 12y - Ballantine's "Gold Seal" 12y	€ 15
Johnnie Walker Black Label	€ 15
The Famous Grouse - Ballantine's	€ 12
Johnnie Walker Red Label - William Lawson's	€ 12

Scotch Malted Whisky

Lagavulin 16y	€ 20
Caol Ila 12y	€ 17
Oban 14y - Dalwhinnie 15y	€ 17
Gragganmore 12y - Macallan 12y - Cardhu 12y	€ 15
Talisker 10y - Glenmorrangie 10y - Glenlivet 12y	€ 15
Glen Grant 5y	€ 12

Irish whiskey

Black Bush12y	€ 15
Bushmills - Jameson	€ 12
Tullamore Dew	€ 12



Bourbon & Tennessee Whiskey

Knob Creek	€ 18
Jack Daniel's Single Barrel	€ 15
Wild Turkey 8y - Jack Daniel's	€ 12

Canadian Whisky

Crown Royal 10y	€ 15
Canadian Club	€ 12

Gin

Tanqueray n. 10	€ 13
Bombay Sapphire - Tanqueray	€ 11
Beefeater - Bosford	€ 11

Vodka

Grey Goose - Belvedere	€ 14
Stolichnaya - Eristoff - Absolut	€ 11
Absolut Mandarin, Citron, Vanilla	€ 11

Rum

Ron Zacapa 23 años	€ 25
J. Bally 7 años - Matusalem 15 años	€ 17
Bacardi 8 años	€ 12
Bacardi Reserva	€ 11

Tequila & Cachaca

Don Julio	€ 13
Patron	€ 13
Josè Cuervo Especial	€ 11
Cachaca 51	€ 11

Grappe

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared utilizing
products locally or regionally sourced

Shiraz di Casale del Giglio	€ 13
Petit Verdot di Casale del Giglio	€ 16
Petit Manseng di Casale del Giglio	€ 16
Berta Selezione Paolo Berta	€ 20
Berta - Bric del Gaian	€ 16
Berta Roccanivo Barbera	€ 16
Berta TreSoliTre Barbera	€ 16
Berta Magia Barbera	€ 16
Grappa di Moscato Poli	€ 13
Grappa di Brunello Banfi	€ 13
Grappa Friulana Nonino	€ 9

Cognac

Rémy Martin Louis XIII	€ 90
Delamain Reserve de Famille	€ 50
Delamain X.O	€ 33
Hennessy V.S.O.P - Rémy Martin V.S.O.P.	€ 15
Courvoisier V.S.O.P	€ 15
Courvoisier V.S	€ 12

Brandy italiani e spagnoli Spanish and Italian Brandies

Lepanto	€ 15
Cardinal Mendoza - Carlos I°	€ 14
Vecchia Romagna E.N.	€ 11

Armagnac

Armagnac Chateau de Lambade VSOP	€ 15
----------------------------------	------



Calvados

Château du Breuil V.S.O.P
Calvados Père Magloire

€ 18
€ 13

Vini liquorosi Liqueur Wines

Passito di Pantelleria Ben Ryé
Joséphine Rouge
Dry Sack
Tio pepe sherry

€ 15
€ 15
€ 10
€ 10

Porto

Graham's 1980 Vintage
Graham's 40y Tawny
Graham's 30y Tawny
Graham's 20y Tawny
Offley Vintage – Graham's 10y Tawny
Offley White - Offley Tawny

€ 40
€ 30
€ 26
€ 16
€ 14
€ 10

Liquori italiani Italian Liqueurs

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally
or regionally sourced products

Limoncello - Amaretto di Saronno
Sambuca – Mirto – Maraschino

€ 8
€ 8



Liquori esteri Foreign Liqueurs

Baileys - Tia Maria - Grand Marnier
Kahlúa - Cherry Heering - Southern Comfort

€ 10
€ 10

Amari

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally
or regionally sourced products

Averna - Unicum - Lucano - Montenegro
Ramazzotti - Jägermeister - Nonino
Fernet Branca - Branca Menta - Braulio

€ 10
€ 10
€ 10

Birre nazionali Italian Beers

€ 6

Birre estere Foreign Beers

€ 7

Birre artigianali Craft Beers

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally
or regionally sourced products

€ 9



Vermouth e aperitivi Vermouths and Aperitifs

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally or regionally sourced products

€ 7

Acque minerali Mineal Water

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally or regionally sourced products

€ 4

Bevande e succhi Soft Drinks & Fruit Juices

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally or regionally sourced products

€ 4

Caffetteria Coffee and Tea

I prodotti utilizzati sono in parte di origine locale o regionale
Drinks are entirely or partially prepared using locally or regionally sourced products

Cappuccino - Latte Milk	€ 4
Caffè Americano - Tè American Coffee - Tea	€ 4
Tisane Infusions	€ 4
Espresso "Buscaglione"	€ 3
Espresso d'Orzo Barley Espresso	€ 3

Bar Snack

PIATTO A SCELTA con acqua e caffè € 15

Tavolozza di formaggi con mostarde di frutta e verdure

Prosciutto crudo con mozzarella


Verdure alla griglia con bufala

Insalata Caprese con pomodoro, mozzarella e basilico 

Salmone leggermente affumicato al legno di quercia


su insalatina di rucola e finocchi

Parmigiana di melanzane

Millefoglie di pasta all'uovo con ragout 

PIATTO A SCELTA con acqua e caffè € 9

Toast prosciutto e formaggio con chips di patate

Zuppa di verdure di stagione 

Tagliata di frutta di stagione

TORTA DEL GIORNO € 9

Bar Snacks

CHOICE OF ANY COURSE with water and coffee € 15

Selection of Italian cheeses with mustard

Prosciutto crudo with Buffalo mozzarella

Grilled vegetables with Buffalo mozzarella

Caprese salad with mozzarella and basil 

Smoked salmon on rocket and fennel salad

Egg-plant Parmigiana

Millefoglie salad with Game ragout 


CHOICE OF ANY COURSE with water and coffee € 9

Ham and cheese toast with potato chips

Minestrone soup 

Sliced fruit salad

OUR CAKE OF THE DAY € 9

I piatti contrassegnati con il logo  indicano che i prodotti utilizzati dal nostro Chef sono di origine biologica ovvero senza sostanze chimiche di sintesi né organismi geneticamente modificati (OGM).

Dishes marked with the  logo are prepared by our Chef using organic products free from either chemicals or GMOs.