



Cocktails

ONE NIGHT WITH ERNESTO Campari, Cynar, Cedrata Tassoni	12,00
BOHEMIAN DAIQUIRI Rum Havana Club 3, Maraschino, Lime, Miele allo Yuzu	12,00
NEGRONI MEMORABILE Tanqueray Gin, Calvados, Campari, Carpano Vermouth Rosso Classico (12)	12,00
MESSICO E NUVOLE Mezcal Montelobos Espadin, Campari infuso al peperoncino messicano, Punt&Mes, Amaro Montenegro all'Earl Gray e Bergamotto (12)	15,00
VIGOROSAMENTE PROFUMATO Rum Havana Club 3, Biancosarti, Pompelmo rosa, Cordial di Ylang-Ylang, Soda	12,00
STREGONERIA ITALIANA Beefeater 24 Gin, Liquore Strega, Zenzero, Menta, Limone, Agave, Albume (3)	15,00
DALLE ALPI AL MARE Braulio, Glen Grant 5 single malt scotch whisky, Pompelmo rosa, Sciroppo al miele (1)	12,00
PULP FICTION Bulleit Bourbon, Aperol, St.Germain, Estratto di mela verde, Limone (1)	15,00
MEDITERRANEAN MULE Vodka Stolichnaya infusa al Cardamomo e Camomilla, Cocchi Americano, Limoncello, Assenzio, Limone, Ginger Beer (12)	12,00
IL BACIO DEL CAPITANO Captain Morgan Black Spiced Rum infuso alle Nocchie piemontesi, Cocchi Storico Vermouth di Torino, Amaro Averna (8) (12)	12,00
PURPLE IN THE WOODS Red Griffin English Vodka infusa all'Aneto, Extra dry Martini, Mirtilli, Sciroppo al Coriandolo, Limone, Albume (3) (12)	12,00
PORTOFINO SOUR Citadelle Gin, Rabarbaro Zucca, Kumquat, Basilico, Lime, Limone	15,00
MARRAKECH EXPRESS (0% Alcool) Té di Ibisco, Cordial alle Rose, limone, Ginger Ale	12,00
SUNSET BOULEVARD (0% Alcool) Estratto di Mela Verde, Cranberry, Timo, Cedrata Tassoni	12,00
GOODMORNING VIETNAM (0% Alcool) Té Lapsang Suchong, Ananas, Aceto Balsamico di Modena, Sciroppo al Cocco	12,00



Gin & Tonic

Con tonica Fever Tree Indian o 1724

Tanqueray	12,00
Rokeby's Half Crown Gin	
Plymouth	
Beefeater 24	
Tanqueray N° TEN	
Martin Miller's	
Geranium Gin	
Hendrick's	
Gin Mare	
Citadelle	
Star of Bombay	
Scapegrace Dry Gin	
Holland Gin The Borgen	
Greenhook Ginsmiths American Dry Gin	
●	
Elephant Gin	15,00
Akori Gin	
Monkey 47	
The Botanist	
Gin Sul	
Nikka Coffey Gin	

Birre

Ornagher (Kolsch)	8,00
Tipa (American Ipa)	8,00
Scomunica (Red Ale)	8,00
Dolcenera (Brown Ale)	8,00



Vodka

Stolichnaya	9,00
Red Griffin English Vodka	9,00
Tito's Handmade Vodka	12,00
Ketel One	12,00
Belvedere	15,00
Grey Goose	15,00
Beluga Noble	15,00

Rum

Brugal Anejo	7,00
Havana Club 3y	7,00
Havana Club 7y	9,00
Chairman's Reserve	9,00
Captain Morgan Black Spiced Rum	9,00
Clément Rhum Blanc Agricole Première Canne	9,00
Clément Très Vieux Rhum Agricole VSOP	12,00
Diplomatico Reserva Exclusiva	12,00
Zacapa 23	15,00
El Dorado 15y	15,00
Santa Teresa 1796	15,00
Berry Bros & Rudd Panama 12y	15,00
Berry Bros & Rudd Caroni 19y	20,00

Scotch Whisky

Glen Grant 5y	9,00
Monkey Shoulder	9,00
Aberfeldy 12y Single Malt	12,00
Ardbeg 10y Single Malt	12,00
Laphroaig Quarter Cask	15,00
Highland Park 12y Single Malt	15,00
The Belvenie 14y Caribbean Cask	15,00
Glenfiddich 15y Single Malt	15,00
Clynelish 14y Single Malt	15,00
Lagavulin 16y Single Malt	15,00
Glen Moray Speyside 9y Single Malt	20,00
Aultmore 12y Single Malt	20,00



Irish Whiskey

Bushmills Blackbush 15,00

American Whiskey

Jack Daniel's N° 7 9,00

Bulleit Kentucky Straight Bourbon 9,00

Bulleit Rye 12,00

Rebel Yell Small Batch Bourbon Reserve 12,00

Knob Creek Rye 15,00

Gun Fighter American Bourbon Whiskey 15,00

Whiskies from the world

Nikka from the Barrel 15,00

Nikka Taketsuru No Age 20,00

Kavalan Single Malt 20,00

Cognac

Hennessy Fine de Cognac 12,00

Remy Martin VSOP Mature Cask Finish 15,00

Tequila e Mezcal

Tequila Espolon Reposado 9,00

Tequila Ocho Blanco 15,00

Don Julio Reposado 15,00

Patron Anejo 20,00

Mezcal Montelobos Joven Espadin 12,00

La Escondida Grand Mezcal 12,00

Grappe

Grappa di Amarone Mazzi 12,00

Grappa di Nebbiolo da Barolo Bussia Parusso 12,00

Grappa di Archineri Pietradolce 12,00



Aperitivi e Vermouth

Campari	7,00
Biancosarti	7,00
Cynar	7,00
Cinzano Bianco	7,00
Cinzano Rosso	7,00
Carpano Classico	7,00
Carpano Antica Formula	9,00
Punt & Mes	7,00
Rabarbaro Zucca	7,00
Cocchi Americano	9,00
Cocchi Storico Vermouth di Torino	9,00

Amari, liquori e brandy

Vecchio Amaro del Capo	7,00
Averna Liquore Amaro di Sicilia	7,00
Amaro Lucano	7,00
Braulio	7,00
Braulio Riserva	12,00
Amaro Montenegro	7,00
Amaro Ramazzotti	7,00
Fernet Branca	7,00
Branca Menta	7,00
Jägermeister	7,00
Baileys	7,00
Amaretto Disaronno	7,00
Sambuca Molinari	7,00
Liquirizia Anima Nera Marzadro	9,00
Mirto Rosso Zedda Piras	7,00
Vecchia Romagna Etichetta Nera	7,00
Limoncello Villa Massa	7,00



Bibite e succhi di frutta

Succhi di mela, pera, ananas, pesca, albicocca	5,00
Té al limone, alla pesca	5,00
Schweppes Lemon	5,00
Cedrata Tassoni	5,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	5,00
Chinotto S.Pellegrino	5,00
Sanbitter	5,00
Crodino Rosso	5,00
Fever Tree Ginger Beer	7,00
Fever Tree Ginger Ale	7,00
Fever Tree Indian Tonic Water	7,00
1724 Tonic Water	7,00
Acqua Panna, S.Pellegrino	3,00

I piatti in menù contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

The dishes on the menu marked with () are made from fresh raw ingredients, blast frozen to guarantee quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan, pursuant to EC Reg. no. 852/04*

I piatti presenti in menu contrassegnati con (**) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore.

*The dishes on the menu marked with (**) are made from raw ingredients frozen or deep frozen at origin by the producer.*

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04

Fish products served raw or practically raw are blast frozen to guarantee safety, as provided for in EC Reg. no. 853/04

-

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

Our waiting staff will be pleased to provide you with any information you require regarding the nature and origin of the ingredients used and how the dishes on the menu are prepared. Please let our waiting staff know if you require your food free from any allergens before ordering. While preparing the dishes, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may contain the following allergens, pursuant to EU Reg. no. 1169/11, Annex II:

1. Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - *Crustaceans and products thereof*
3. Uova e prodotti a base di uova - *Eggs and products thereof*
4. Pesce e prodotti a base di pesce - *Fish and products thereof*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - *Peanuts and products thereof*
6. Soia e prodotti a base di soia - *Soybeans and products thereof*
7. Latte e prodotti a base di latte - *Milk and products thereof*
8. Frutta a guscio - *Nuts*
9. Sedano e prodotti a base di sedano - *Celery and products thereof*
10. Senape e prodotti a base di senape - *Mustard and products thereof*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - *Sesame seeds and products thereof*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini e prodotti a base di lupini - *Lupin and products thereof*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - *Molluscs and products thereof*