

M N E U



Les Etoiles
TERRACE BAR



Caffetteria

Cafeteria

DALLE 10:00 ALLE 17:00 • FROM 10 A.M. TO 5 P.M.

Caffé espresso	 HAUSBRANDT Espresso	4,00 €
Caffé Americano	 HAUSBRANDT American coffee	4,00 €
Decaffeinato	 HAUSBRANDT Decaffeinated coffee	4,00 €
Orzo	Barley coffee	4,00 €
Ginseng	Ginseng	4,00 €
Cappuccino	Cappuccino	6,00 €
Latte macchiato	Latté	6,00 €
Caffè latte	Coffee with milk	6,00 €
Cioccolata calda	Hot chocolate	7,00 €
Te e infusi	Tea and infusions	6,00 €
Correzione Extra	Extra Correction	+3,00 €
Latte di soia / Latte di riso / Latte senza lattosio		+1,00 v
Soy milk / Rice milk / Lactose-free milk		



Soft Drink

Soft Drink

Coca Cola / Coca Cola Zero	Coke / Zero Coke	6,00 €
Fanta / Sprite		6,00 €
Chinotto Lurisia		6,00 €
Limonata Bio San Pellegrino		6,00 €
Aranciata Bio San Pellegrino		6,00 €
Ginger Beer San Pellegrino		6,00 €
Cedrata Tassoni		6,00 €
Acqua Perrier		6,00 €
Crodino		6,00 €
Campari Soda (Low ABV 10 %)		7,00 €
Succhi di frutta: Ananas - Arancia - Pesca - Mirtillo		6,00 €
Fruit juices: Pineapple - Orange - Peach - Blueberry		
Succo di Pomodoro Cirio	Cirio Tomato Juice	6,00 €

ACQUE MINERALI • MINERAL WATER

Acqua Panna (0,75 l.)	Panna water	5,00 €
Acqua San Pellegrino (0,75 l.)	St. Pellegrino water	5,00 €



Birre

Beers

In bottiglia (33 Cl.) Bottled

Menabrea	Pale Lager	8,00 €
Moretti Classica	Lager	8,00 €
Nastro Azzurro	Pilsner	8,00 €
Heineken	Lager	8,00 €
Corona	Lager	8,00 €

Alla spina (33 Cl. /50 Cl.) Draft

Birra Messina	Italian Beer Lager	7,00 € / 10,00 €
---------------------	--------------------------	------------------



L'Apertivo

Aperitif Time

DALLE 12:00 ALLE 24:00 • FROM 12 A.M. TO 12 P.M.

MI-TO	18,00 €
Vermouth Dolce Cinzano / Campari Bitter	
Negroni	18,00 €
Bull Dog London Dry Gin / Vermouth Dolce Cinzano / Campari Bitter	
Martini Coctail	18,00 €
Plymouth Gin / Vermouth Dry / Orange Bitter	
Milano - Milano	18,00 €
Campari Bitter / Rabarbaro / Seltz	
Garibaldi 2.0	18,00 €
Campari Bitter / Aranciata Bio Sanpellegrino	



Classic's

Classic's Inspiration

DALLE 18:00 ALLE 24:00 • FROM 6 P.M. TO 12 P.M.

Punch Of The Week	Oleo Saccharum / Succo di limone / Miscela di té / Bitter / Our Spirits Selection	18,00 €
Tequila Daisy	Tequila Espolòn / Succo di limone / Zucchero / Grand Marnier	18,00 €
Morning Glory Fizz	Famous Grouse Scotch Whisky / Succo di limone e lime / Zucchero / Assenzio / Albume / Soda	20,00 €
Highball	The Glenlivet 12 & Soda Perrier	18,00 €
Italicus Collins	Italicus / Succo di limone / Zucchero / Soda al pompelmo rosa / Sale	18,00 €
Irish Mule	Jameson Black Barrel Irish Whisky / Succo di lime / Sanpellegrino Ginger Beer	18,00 €
Our Fashioned	Bourbon Wild Turkey 101 / Panela Syrup / Cocco & Angostura Bitte	18,00 €
Sazerac	Wild Turkey Rye / Zucchero / Peychaud's Bitter / Angostura Aromatic Bitter / Assenzio	20,00 €
Improved Vermouth Cocktail	Vermouth Cinzano Rosso / Lillet Blanc / Pernod Ricard / Bitter Angostura / Miele	18,00 €
Martinez Reverse	Piu Cinque Gin / Vermouth dolce Cinzano / Maraschino / Angostura Bitter / Orange Bitter	18,00 €
House Champagne Cocktail	Plymouth Gin / Succo di Limone / Zucchero / Italicus / Champagne RSRV 4,5	18,00 €
Margarita's	Del Maguey Vida Mezcal / Italicus / Succo di lime / Sciroppo di Maracuja / Bitter ai 5 Pepi	18,00 €
Temperance Cocktail	Seedlip Spice 94 / Succo di limone / Exotic Syrup / Ginger Beer	18,00 €



Gin Tonic

Gin Tonic Experience

La nostra Selezione di Gin Our Gin Selection

Più Cinque Italian Gin	18,00 €
Bulldog London Dry	18,00 €
Beefeater	18,00 €
Beefeater 24	18,00 €
Tanqueray London Dry	18,00 €
Tanqueray n°10	20,00 €
Gin Mare	20,00 €
Hendrick's	20,00 €
Monkey 47	20,00 €
Plymouth Gin	18,00 €
Plymouth Navy Strength 57% abv.	20,00 €
Grifu Gin	18,00 €

La nostra Selezione di Toniche Our Tonic Water Selection

Acqua Tonica Rovere San Pellegrino	Neutrals / Simple
Acqua Tonica Agrumata San Pellegrino	Flavored / Citrucy
Acqua Brillante Recoaro	Neutrals / Classic
Acqua Tonica Lurisia con Ireos Toscano	Neutrals / Classic
Acqua Tonica Lurisia con note di Vermouth	Flavored / Crusty



Carta dei Vini

Wine List

Bollicine Sparkling

Franciacorta DOCG Alma Brut Bellavista	18,00 €	75,00 €
Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco • Lombardia		
Franciacorta DOCG Alma Rosè Bellavista	18,00 €	75,00 €
Chardonnay / Pinot Nero • Lombardia		
Franciacorta DOCG Teatro la Scala Bellavista	-	75,00 €
Chardonnay / Pinot Nero • Lombardia		
Champagne RSRV 4.5 Brut	15,00 €	65,00 €
Chardonnay / Pinot Nero • Lombardia		
Champagne RSRV Rosè Foujita	18,00 €	75,00 €
Pinot Nero / Chardonnay • Champagne, Francia		
Champagne RSRV Blanc the Blanc	-	95,00 €
Chardonnay • Champagne, Francia		
Champagne Bollinger Special Cuvèè Brut	-	90,00 €
Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Meunier • Ay, Francia		
Champagne Bollinger Rosè	-	120,00 €
Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Meunier • Ay, Francia		
Champagne Bollinger La Grand'Année	-	250,00 €
Pinot Nero / Chardonnay • Ay, Francia		
Champagne Veuve Clicquot Rosè Brut	-	110,00 €
Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Nero • Reims, Francia		
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	-	120,00 €
Chardonnay • Reims		
Champagne Laurent Perrier Brut La Grande Cuvèè Grand Siècle	-	190,00 €
Chardonnay / Pinot Nero • Tours sur Marne, Francia		
Champagne Dom Perignon Vintage 2009 Brut	-	250,00 €
Pinot Nero / Chardonnay • Epernay, Francia		
Champagne Krug Grand Cuvèè Brut	-	260,00 €
Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Meunier • Reims, Francia		



Carta dei Vini

... segue

Bianchi White

Ribolla Gialla Collio DOC Gradis' Ciutta	12,00 €	45,00 €
Ribolla Gialla • Trentino		
Gewürztraminer DOC Colterenzio	12,00 €	45,00 €
Gewürztraminer • Trentino		
Sauvignon DOC Bastianich	-	50,00 €
Sauvignon • Friuli Venezia Giulia		
Pinot Grigio Collio DOC Gradis' Ciutta	-	50,00 €
Pinot Grigio • Friuli Venezia Giulia		
Pinot Bianco Berg DOC Colterenzio	-	50,00 €
Pinot Bianco • Alto Adige		
Chardonnay DOC Angoris "Spiulè" Riserva Giulio Locatelli	-	50,00 €
Chardonnay • Friuli Venezia Giulia		
Friulano Amani - Collio DOC Marco Felluga	-	45,00 €
Friulano • Friuli Venezia Giulia		
Müller Thurgau DOC Pfitscher "Dola"	-	45,00 €
Müller Thurgau • Trentino		
Etna Doc Cottanera	12,00 €	45,00 €
Carricante • Sicilia		
Moscato Giallo IGT Pfefferer	-	40,00 €
Moscato • Alto Adige, Sudtirol DOC		
Passerina del Frusinate Colle Bianco Casale della Ioiria BIO	-	45,00 €
Passerina • Lazio		

Rosati Rosé

Lagrein Rosè DOC Colterenzio	12,00 €	45,00 €
Lagrein • Trentino		
Etna Rosato Donnafugata	-	50,00 €
Nerello Mascalese • Etna, Sicilia		



Carta dei Vini

... segue

Rossi Red

Nero d'Avola DOC "Sherazade" 2016 Donnafugata	12,00 €	45,00 €
Nero d'Avola • Sicilia		
Pinot Nero DOC Colterenzio Riserva St. Daniel	-	55,00 €
Pinto Nero • Trentino		
Montepulciano d'Abruzzo DOC La Valentina "Spelt"	-	55,00 €
Montepulciano d'Abruzzo • Abruzzo		
Valpolicella Classico DOC Speri BIO	12,00 €	45,00 €
Corvina / Rondinella / Molinara • Veneto		
Amarone della Valpolicella DCG Speri "Monte S. Urbano" BIO	-	80,00 €
Corvina / Rondinella / Molinara • Veneto		
Brunello di Montalcino DCG Ciacci Piccolomini d'Aragona	-	75,00 €
Sangiovese • Toscana		
Chianti Classico Riserva DCG Badia a Coltibuono "Cultus Boni" BIO	-	65,00 €
Friulano • Friuli Venezia Giulia		
Barolo DCG Pio Cesare	-	85,00 €
Nebbiolo • Piemonte		
Etna Doc Contrada Diciassettesalme Cottanera	-	85,00 €
Nerello Mascalese • Sicilia		
Lagrein Colterenzio	12,00 €	45,00 €
Lagrein • Alto Adige, Sudtirol Doc		
Bolgheri Banfi	-	55,00 €
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon • Toscana		
Cesanese del Piglio Superiore DCG Tenuta della Ioria	-	45,00 €
Cesanese • Lazio		
"Espero" - Olivella Nera del Frusinate I.G.T Casale della Ioria BIO	-	45,00 €
Olivella • Lazio		



Gastronomia

Food

DALLE 13:00 • FROM 1 P.M.

Il nostro Arancino alla 'Nduja di mozzarella di bufala e basilico con Cremè Fraîche	9,00 €
Our "Arancino alla 'Nduja" with buffalo mozzarella and basil with Cremè Fraîche	🍴 🍷 🍷
Gamberi croccanti con salsa Bois Boudran	12,00 €
Crispy prawns with Bois Boudran sauce	🍴 🍷 🍷
Dippers cacio e pepe	8,00 €
Dippers potatoes with cheese and pepper sauce	🍴 🍷
Ostriche del Gargano	30,00 €
Italia oysters from Gargano	🍷
Tris di crudi: Scampi e Caviale, Capesante e fragole, Tonno e Ginger soup	28,00 €
Raw fish tris: Scampi and Caviar, Scallops and strawberries, Tuna and Ginger soup	🍴 🍷 🍷
Paleta di Jamon Iberico	18,00 €
Jamon Iberico Spanish ham dish	
Culatta di Parma con carciofi e Parmigiano stravecchio	12,00 €
"Culatta" from Parma with artichokes and aged Parmesan	
La nostra proposta di Salumi e Formaggi	20,00 €
Our proposal of cured meats and cheeses	🍴
Burrata e verdure di stagione marinate	10,00 €
Burrata and marinated seasonal vegetables	🍴

DOLCI • DESSERT

Tiramisù	10,00 €
Gelati della casa	10,00 €
Homemade ice creams	🍴 🍷
Frutta tropicale con Batida di Cocco	10,00 €
Tropical fruit with Coconut Batida	
Mousse di Bufala con fragole e croccante al pistacchio	10,00 €
Buffalo mousse with strawberries and pistachio brittle	🍴 🍷 🍷



Les Etoiles

TERRACE BAR

ALLERGENI

-  CEREALI / GLUTINE
-  CROSTACEI
-  UOVA

-  PESCE
-  MOLLUSCHI
-  SOIA
-  LATTE E LATTOSIO
-  SEDANO

-  SENAPE
-  SEMI DI SESAMO
-  ARACHIDI
-  FRUTTA SECCA (NOCI...)
-  SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA

-  LUPINI
-  VEGETARIAN
-  VEGAN
-  GLUTEN FREE
-  * CONGELATO

ALLERGENS

-  CEREALS / GLUTEN
-  CRUSTACEANS
-  EGG

-  FISH
-  CLAMS
-  SOY
-  MILK AND LACTOSE
-  CELERY

-  MUSTARD
-  SESAME SEEDS
-  PEANUTS
-  DRIED FRUIT (NUTS ...)
-  SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE

-  LUPINS
-  VEGETARIAN
-  VEGAN
-  GLUTEN FREE
-  * FROZEN

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI,
PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE
DEAR CUSTOMERS, ALLERGENS ARE PRESENT IN OUR BUSINESS,
THEREFORE ALLERGIC AND / OR INTOLERANT PEOPLE ARE INVITED TO REQUEST INFORMATION FROM THE STAFF.

"TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE 853/04"
ALL FISH PRODUCTS INTENDED TO BE EATEN RAW HAVE BEEN SUBJECTED TO PREVENTIVE RECLAMATION TREATMENT ACCORDING TO EC REG. 853/04"

ATTENZIONE, I VINI CHE LAVORIAMO CONTENGONO SOLFITI. PER QUALSIASI ESIGENZA RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA
ATTENTION PLEASE, THE WINES WE WORK WITH CONTAIN SULPHITES. FOR ANY NEED, CONTACT THE DINING ROOM STAFF

I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK. PERTANTO VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE
GARNISH COULD DIFFER FROM DRINK INGREDIENTS, SO PLEASE REPORT ANY ALLERGIES

MENU

CAMPARI


Pernod Ricard

 SANPELLEGRINO
GRUPPO

Coca-Cola