



Aperitivo / Aperitif

LUN. - DOM. DALLE 17.00 ALLE 21.00 | MON. - SUN. FROM 5.00 PM TO 9.00 PM

*1 drink a testa a scelta tra un calice di vino /
un flûte di prosecco / un cocktail*

1 drink each to choose from a glass of wine /
a prosecco flute / a cocktail

+

La nostra focaccia alla mediterranea

Our Mediterranean focaccia

Mini buns e salsa con pollo alla cacciatora

Mini buns with chicken in "Cacciatora" sauce

Baccalà in tempura, con hummus di ceci e puntarelle

Tempura cod with hummus and chicory "puntarella"

Grissino di sfoglia al tartufo e patanegra

Black truffle breadsticks and patanegra

Ricciola con terra e crema di cavolfiore

Amberjack with cauliflower cream and powder

€ 45,00 pp

NON È POSSIBILE ORDINARE A LA CARTA.
LE PRENOTAZIONI SI PRENDONO ESCLUSIVAMENTE TRAMITE IL NOSTRO SITO.



Allergeni / Allergens

CEREALI / GLUTINE	PESCE	SENAPE	LUPINI
CRUSTACEI	MOLLUSCHI	SEMI DI SESAMO	VEGETARIAN
UOVA	SOIA	ARACHIDI	VEGAN
	LATTE E LATTOSIO	FRUTTA SECCA (NOCI...)	GLUTEN FREE
	SEDANO	SOLFITI E/O ANIDRIDE SOLFOROSA	* CONGELATO

CEREALS / GLUTEN	FISH	MUSTARD	LUPINS
CRUSTACEANS	CLAMS	SESAME SEEDS	VEGETARIAN
EGG	SOY	PEANUTS	VEGAN
	MILK AND LACTOSE	DRIED FRUIT (NUTS...)	GLUTEN FREE
	CELERY	SULPHITES AND / OR SULFUR DIOXIDE	* 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.



Drink List

CAFFETTERIA | CAFETERIA

LUN. - DOM. DALLE 10.00 ALLE 17.00 | LUN. - SUN. FROM 10.00^{AM} TO 5.00^{PM}

Caffé espresso / Espresso
€4,00

Caffé Americano / American coffee
€4,00

Decaffeinato / 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 / Soy milk | Rice milk | Lactose-free milk
€ +1,00

Drink List

SOFT DRINK

LUN. - DOM. DALLE 10.00 ALLE 17.00 | LUN. - SUN. FROM 10.00^{AM} TO 5.00^{PM}

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 / Fruit juices: Pineapple - Orange - Peach - Blueberry
€6,00

Succo di Pomodoro Cirio Cirio Tomato Juice
€6,00

Acqua Panna (0,75 l.) / Panna wate
€5,00

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

Drink List

BIRRE | BEERS

LUN. - DOM. DALLE 10.00 ALLE 17.00 | LUN. - SUN. FROM 10.00^{AM} TO 5.00^{PM}

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

Drink List

APERITIVO | APERITIF

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00^{AM} TO 12.00^{PM}

MMI - TO / Vermouth Dolce Cinzano | Campari Bitter

€18,00

Negroni / Bull Dog London Dry Gin | Vermouth Dolce Cinzano | Campari Bitter

€18,00

Martini Coctail / Plymouth Gin | Vermouth Dry | Orange Bitter

€18,00

Milano - Milano / Campari Bitter | Rabarbaro | Seltz

€18,00

Garibaldi 2.0 / Campari Bitter | Aranciata Bio Sanpellegrino

€18,00

Drink List

CLASSIC'S

LUN. - DOM. DALLE 18.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 6.00^{PM} TO 12.00^{PM}

Punch Of The Week

Oleo Saccharum / Succo di limone / Miscela di tè / 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 / Panella Syrup / Cocoa & Angostura Bitte

€18,00

Drink List

CLASSIC'S

LUN. - DOM. DALLE 18.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 6.00^{PM} TO 12.00^{PM}

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

Drink List

GIN TONIC

LUN. - DOM. DALLE 18.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 6.00^{PM} TO 12.00^{PM}

LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN | OUR GIN SELECTION

Più Cinque Italian Gin

€20,00

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

Drink List

GIN TONIC

LUN. - DOM. DALLE 18.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 6.00^{PM} TO 12.00^{PM}

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

Drink List

CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00^{AM} TO 12.00^{PM}

BOLLICINE | SPARKLING

Franciacorta DOCG Alma Brut Bellavista
Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco • Lombardia
€18,00 - €75,00

Franciacorta DOCG Alma Rosè Bellavista
Chardonnay / Pinot Nero • Lombardia
€18,00 - €75,00

Franciacorta DOCG Teatro la Scala Bellavista
Chardonnay / Pinot Nero • Lombardia
€75,00

Champagne RSRV 4.5 Brut
Chardonnay / Pinot Nero • Lombardia
€15,00 - €65,00

Champagne RSRV Rosè Foujita
Pinot Nero / Chardonnay • Champagne, Francia
€18,00 - €75,00

Champagne RSRV Blanc the Blanc
Chardonnay • Champagne, Francia
€95,00

Champagne Bollinger Special Cuveè Brut
Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Meunier • Ay, Francia
€90,00

Drink List

CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00^{AM} TO 12.00^{PM}

BOLLICINE | SPARKLING

Champagne Bollinger Rosè

Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Meunier • Ay, Francia

€120,00

Champagne Bollinger La Grand'Année

Pinot Nero / Chardonnay • Ay, Francia

€250,00

Champagne Veuve Clicquot Rosè Brut

Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Nero • Reims, Francia

€110,00

Champagne Ruinart Blanc de Blancs

Chardonnay • Reims

€120,00

Champagne Laurent Perrier Brut La Grande Cuvée Grand Siècle

Chardonnay / Pinot Nero • Tours sur Marne, Francia

€190,00

Champagne Dom Perignon Vintage 2009 Brut

Pinot Nero / Chardonnay • Épernay, Francia

€250,00

Champagne Krug Grand Cuvée Brut

Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Meunier • Reims, Francia

€260,00

Drink List

CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00^{AM} TO 12.00^{PM}

BIANCHI | WHITE

Ribolla Gialla Collio DOC Gradis' Ciutta
Ribolla Gialla • Trentino
€12,00 - €45,00

Gewürztraminer DOC Colterenzio
Gewürztraminer • Trentino
€12,00 - €45,00

Sauvignon DOC Bastianich
Sauvignon • Friuli Venezia Giulia
€50,00

Pinot Grigio Collio DOC Gradis' Ciutta
Pinot Grigio • Friuli Venezia Giulia
€50,00

Pinot Bianco Berg DOC Colterenzio
Pinot Bianco • Alto Adige
€50,00

Chardonnay DOC Angoris "Spiulè" Riserva Giulio Locatelli
Chardonnay • Friuli Venezia Giulia
€50,00

Friulano Amani - Collio DOC Marco Felluga
Friulano • Friuli Venezia Giulia
€45,00

Drink List

CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00^{AM} TO 12.00^{PM}

BIANCHI | WHITE

Müller Thurgau DOC Pfitscher "Dola"
Müller Thurgau • Trentino
€45,00

Etna Doc Cottanera
Carricante • Sicilia
€12,00 - €45,00

Moscato Giallo IGT Pfefferer
Moscato • Alto Adige, Sudtirolo DOC
€40,00

Passerina del Frusinate Colle Bianco Casale della Ioria BIO
Passerina • Lazio
€45,00

ROSATI | ROSÉ

Lagrein Rosè DOC Colterenzio
Lagrein • Trentino
€12,00 - €45,00

Etna Rosato Donnafugata
Nerello Mascalese • Etna, Sicilia
€50,00

Drink List

CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00^{AM} TO 12.00^{PM}

ROSSI | RED

Nero d'Avola DOC "Sherazade" 2016 Donnafugata

Nero d'Avola • Sicilia

€12,00 - €45,00

Pinot Nero DOC Colterenzio Riserva St. Daniel

Pinto Nero • Trentino

€55,00

Montepulciano d'Abruzzo DOC La Valentina "Spelt"

Montepulciano d'Abruzzo • Abruzzo

€55,00

Valpolicella Classico DOC Speri **BIO**

Corvina / Rondinella / Molinara • Veneto

€12,00 - €45,00

Amarone della Valpolicella DOPG Speri "Monte S. Urbano" **BIO**

Corvina / Rondinella / Molinara • Veneto

€80,00

Brunello di Montalcino DOPG Ciacci Piccolomini d'Aragona

Sangiovese • Toscana

€75,00

Chianti Classico Riserva DOPG Badia a Coltibuono "Cultus Boni" **BIO**

Friulano • Friuli Venezia Giulia

€65,00

Drink List

CARTA DEI VINI | WINE LIST

LUN. - DOM. DALLE 12.00 ALLE 24.00 | LUN. - SUN. FROM 12.00^{AM} TO 12.00^{PM}

ROSSI | RED

Barolo DOCG Pio Cesare
Nebbiolo • Piemonte
85,00

Etna DOC Contrada Diciassettesalme Cottanera
Nerello Mascalese • Sicilia
€85,00

Lagrein Colterenzio
Lagrein • Alto Adige, Sudtirolo Doc
€12,00 - €45,00

Bolgheri Banfi
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon • Toscana
€55,00

Cesanese del Piglio Superiore DOCG Tenuta della Ioria
Cesanese • Lazio
€45,00

"Espero" - Olivella Nera del Frusinate I.G.T Casale della Ioria **BIO**
Olivella • Lazio
€45,00