

SIGNATURE

€ 20

- Martini Pear & Chocolate** *Cognac alle pere, bitter al cioccolato, vodka, Brockman's Gin*
Truffle Martini *Vodka, liquore al pino mugo, liquore allo zafferano, tintura/olio al tartufo nero*
Nord Sour *Frangelico, Disaronno, succo di limone, orzata, bitter al cioccolato, Stillabunt*
Santa's White Russian *Vodka, Cherry, Kahlua, sciroppo di amarena, rim di farina di cocco, Candy Canes*
Italian Lemon Pie *Vodka, vodka vanilla, Disaronno, limoncello, sciroppo al caramello, succo di limone*

COCKTAIL & TWIST

€ 18

- Coconut Margarita** *Tequila, triple sec, succo di lime, sciroppo al cocco, sale, pepe rosa*
Lavender Collins *Gin, succo di limone, zucchero, Stillabunt, sciroppo alla lavanda, tonica*
French Spring *Vodka, sciroppo al lampone, tonica aromatic*
Cherry Fashioned *Bourbon whisky, zucchero liquido, cherry, angostura, soda*
MI-TO-RM *Campari, vermouth, amaro Formidabile*
Passion Daiquiri *Rum bianco, triple sec, sciroppo passion fruit, succo lime*

GRANDI CLASSICI

€ 16

- Negroni** *Gin, Campari, vermouth rosso*
Negroni Sbagliato *Campari, vermouth rosso, prosecco*
Americano *Campari, vermouth rosso, soda*
Cosmopolitan *Vodka, triple sec, succo di cranberry, lime*
Espresso Martini *Vodka, Kahlua, espresso, zucchero liquido*
Tequila Sunrise *Tequila, succo arancia, grenadine*

SPRITZ & MULE

€ 16

- Aperol Spritz** *Aperol, prosecco, soda*
Campari Spritz *Campari, prosecco, soda*
Violet Spritz *Liquore alla violetta, prosecco, soda*
Limoncello Spritz *Limoncello, prosecco, soda*
Hugo *St.Germain, prosecco, soda, menta, lime*
Moscow Mule *Vodka, ginger beer, succo di lime*
London Mule *Gin, ginger beer, succo di lime*

GIN TONIC

€ 20

- Gin Mare Tonic**
Hendrick's Tonic
Malfy Tonic *(classico, arancia rossa, pompelmo)*
Bombay Tonic
Tanqueray Tonic
Roku Tonic

MOCKTAILS

€ 14

- Hot Tea Brulè** *Succo di mela Rouge, sciroppo alla cannella, marmellata di arancia amara, tè nero*
Winter Paloma *Succo di pompelmo, succo di lime, sciroppo di ibisco, tonica al fieno*

SPUMANTI & CHAMPAGNE

		<i>Calice/Glass</i>	<i>Bottiglia/Bottle</i>
Prosecco Millesimato di Treviso	<i>Valdo</i>	€ 15	€ 50
Franciacorta Saten '61	<i>Berlucchi</i>	€ 18	€ 70
Franciacorta Rosé Athena	<i>Battista Cola</i>	€ 20	€ 70
Brut Imperial	<i>Moët Chandon</i>	€ 25	€ 140

VINI BIANCHI - WHITE WINES

		<i>Calice/Glass</i>	<i>Bottiglia/Bottle</i>
Frascati "People"	<i>Poggio Le Volpi</i>	€ 15	€ 45
Pecorino	<i>Stefano Antonucci</i>	€ 16	€ 50
Chardonnay	<i>Livon</i>	€ 16	€ 50
Vermentino	<i>Orma</i>	€ 16	€ 50
Sauvignon Friuli DOC	<i>Antonutti</i>	€ 15	€ 55
Pinot Grigio	<i>Villa Vescovile</i>	€ 15	€ 50
Riesling Vigna Martina "Le Fleur"	<i>Isimbarda</i>	€ 15	€ 50
Chablis	<i>Vincent Wengier</i>	/	€ 85

VINI ROSATI - ROSÉ WINES

		<i>Calice/Glass</i>	<i>Bottiglia/Bottle</i>
Cerasuolo D'Abruzzo Puntarosa	<i>Marchesi De'Cordano</i>	€ 16	€ 50

VINI ROSSI - RED WINES

		<i>Calice/Glass</i>	<i>Bottiglia/Bottle</i>
Cesanese del Piglio "Nerva"	<i>Petrucca e Vela</i>	€ 15	€ 45
Il Pumo Primitivo	<i>San Marzano</i>	€ 15	€ 45
Valpolicella Classico	<i>Monte Santoccio</i>	€ 15	€ 45
Chianti	<i>Frescobaldi</i>	€ 15	€ 45
Carmen	<i>Poggio Mandorlo</i>	€ 18	€ 55
Pinot Nero	<i>Villa Vescovile</i>	€ 18	€ 60
Nero d'Avola "Black Label"	<i>Tola</i>	€ 18	€ 55
Rosso di Montalcino	<i>Pietroso</i>	€ 20	€ 55
Barolo	<i>Ceretto</i>	/	€ 150

TAGLIERE & PINSA ROMANA

Tagliere Natalizio di salumi e formaggi	€ 24
<i>Per due persone - For two people</i>	
Pinsa* cacio e pepe	€ 16
<i>Roman Pecorino cheese, black pepper</i>	
Pinsa*Amatriciana	€ 16
<i>Tomato, Italian cured meat, cheese</i>	
Pinsa*mortadella e pistacchio	€ 16
<i>Cured Italian pork, pistachio</i>	
Pinsa* ricotta e carciofini	€ 16
<i>Ricotta cheese, artichokes</i>	
Pinsa*prosciutto crudo di Parma	€ 18
<i>Parma ham</i>	
Pinsa*guancia e provale	€ 18
<i>Italian cured meat, Provola cheese</i>	
Pinsa*bresaola, rucola e Grana	€ 18
<i>Salted beef, rocket salad, Grana cheese</i>	
Pinsa*pachino e burrata	€ 18
<i>Cherry tomatoes, Burrata cheese</i>	
Focaccia*	€ 12

DESSERTS

Raffaello al cioccolato bianco*	€ 14
<i>White chocolate dessert</i>	
Cuore di fragola*	€ 14
<i>Strawberry parfait</i>	
Bacio*	€ 14
<i>Chocolate Kiss</i>	

For any information on substances and allergens, the staff on duty will provide all the information upon request. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio. *prodotto surgelato/frozen product

BIRRE – BEERS

Theresianer Lager 4,8% 20cl	€ 8
Theresianer Lager 4,8% 40cl	€ 12
Cordelia Ipa 5,8% 50cl	€ 15
Amleto Rossa 6,5% 50cl	€ 15
Guglielmo 4,9% 50cl	€ 15
Grano Maestro, Belgian Ale Spicy 4,6% 33cl	€ 15
Grano Maestro, Red X 6,5% 33cl	€ 15
Theresianer Gluten Free 33cl	€ 15

SOFT DRINKS

Crodino	€ 8
Cedrata	€ 8
Ginger Beer	€ 8
Ginger Ale	€ 8
Fanta	€ 8
Sprite	€ 8
Schweppes Tonica	€ 8
Schweppes Lemon	€ 8
Coca Cola	€ 8
Coca Cola Zero	€ 8

CAFFETTERIA

Espresso	€ 5
Espresso decaffeinato	€ 5
Doppio espresso	€ 7
Cappuccino	€ 8
Caffè americano	€ 8
Latte macchiato	€ 8
Caffè latte	€ 8
Ciocolata calda (Hot chocolate)	€ 10
Ciocolata calda con panna (Hot chocolate with whipped cream)	€ 10

ACQUA MINERALE – MINERAL WATER

San Benedetto, Acqua Minerale Naturale (Still Water)	€ 6
San Benedetto, Acqua Minerale Frizzante (Sparkling Water)	€ 6