



IL PALAZZETTO

Wine & Cocktail Bar

SPUMANTI & CHAMPAGNE		Calice	Bottiglia
Prosecco di Treviso	<i>Valdo</i>	16	50
Franciacorta Brut	<i>Ronco Calino</i>	20	65
Franciacorta Rosé	<i>Camilucci</i>	23	75
Gaston Burtin Brut	<i>Gaston Burtin</i>	28	120

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Malvasia "Tellenae"	<i>Manfredi Stramacci</i>	18	55
Chardonnay	<i>Livon</i>	18	50
Sauvignon "Stein"	<i>Nals Margreid</i>	18	55
Pinot Grigio	<i>Villa Vescovile</i>	17	50
Vermentino "Eco di Mare"	<i>Tenuta Argentiera</i>	18	55
Pecorino	<i>Stefano Antonucci</i>	18	55
Trebbiano "Versante Est"	<i>Agricola Lanciani</i>	18	55
Bourgogne Aligoté Le Village	<i>Domaine Cruchandeu</i>	19	65

VINI ROSATI - ROSÉ WINES

Whispering Angel	<i>Château d'Esclans</i>	23	80
------------------	--------------------------	----	----

VINI ROSSI - RED WINES

IGT Toscana "Carmen"	<i>Wirth</i>	19	60
Cesanese "Nerva"	<i>Petrucca & Vela</i>	15	45
Pinot Nero	<i>Winzerberg</i>	18	55
Chianti Classico "Nipozzano"	<i>Frescobaldi</i>	18	55
Rosso di Montalcino	<i>Pietroso</i>	23	60
Montepulciano d'Abruzzo	<i>Cataldi Madonna</i>	18	55
Bolgheri Rosso	<i>Poggio ai Ginepri</i>	23	75
Barolo	<i>Azelia Scavino</i>	28	120

SIGNATURE **22**

Twins

A.Ramazzotti; Tanqueray; Sweet 'n' sour; mango; Rim: arancia essiccata, sale e pepe

Amaretto Palazzetto

Amaretto di Saronno; rum scuro; lime; zucchero; sciroppo di ciliegia

Exotic Kiss

Rum; triple sec; succo di ananas; granatina; cocco; lime

CLASSICI & TWIST **18**

Negroni

Gin, Campari, vermouth rosso

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, succo di cranberry, lime

Espresso Mentini

Vodka, Kahlua, espresso, zucchero, menta

Paloma

Tequila, lime, sale, top soda al pompelmo

New York Sour

Bourbon, sweet 'n' sour, vino rosso, Stillabunt

SPRITZ & MULE **16**

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda

Campari Spritz

Campari, 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

Hendrick's

Aviation

Bombay

Tanqueray

Roku

Malfy Tonic (classico, arancia rossa, pompelmo)

MOCKTAIL **14**

Virgin London Mule

Tanqueray 00; ginger beer; lime

Virgin Caipirinha

Lime; soda water; syrup

BIRRE – BEERS

Cordelia 5,8% 50cl	15
Amleto 6,5% 50cl	15
Guglielmo 4,9% 50cl	15
Theresianer Gluten Free 4,8% 33cl	15

SOFT DRINKS

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

CAFFETTERIA - CAFETERIA

Espresso	5
<i>Espresso decaffeinato</i> <i>Decaffeinated espresso</i>	5
<i>Doppio espresso</i> <i>Double espresso</i>	7
<i>Cappuccino</i>	8
<i>Caffè americano</i> <i>American coffee</i>	8
<i>Caffè shakerato</i> <i>Iced coffee</i>	8
Acqua minerale naturale 0,50 cl <i>Still mineral water</i>	6
Acqua minerale frizzante 0,50 cl <i>Sparkling mineral water</i>	6

TAGLIERE & PINSA ROMANA

Tagliere di salumi e formaggi - Local cold cuts <small>1, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13</small>	28
Pinsa romana* cacio e pepe <small>1, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13</small>	16
Pinsa romana* mortadella e granella di pistacchio <small>1, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13</small>	20
Pinsa romana* pachino e burrata <small>1, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13</small>	20
Pinsa romana* prosciutto crudo di Parma <small>1, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13</small>	22
Pinsa romana* pesto, burrata e pomodorini sott'olio <small>1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13</small>	22
Pinsa romana* bresaola, rucola e Grana <small>1, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13</small>	22
Pinsa romana* tonno, pomodorini pachino, olive taggiasche <small>1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13</small>	22
Focaccia* <small>1, 6, 9, 12, 13</small>	14

DESSERT

Frutti di bosco con panna 7 Wild berries with whipped cream	14
---	----

*IL NOSTRO MENU CONTIENE ALLERGENI E NON DISPONIAMO DI AMBIENTI ASETTICI.
SE SOFFRITE DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI,
SI PREGA DI COMUNICARLO AL NOSTRO STAFF DI SALA AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.*

*OUR MENU CONTAINS ALLERGENS AND WE DO NOT HAVE ASEPTIC ENVIRONMENTS.
IF YOU SUFFER FROM ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES,
PLEASE INFORM A MEMBER OF THE TEAM WHEN ORDERING.*

*LEGENDA DEGLI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011
(LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169/ 2011)*

- 1) CEREBALI CONTENENTI GLUTINE/ CEREALS CONTAINING GLUTEN*
- 2) CROSTACEI/ CRUSTACEANS*
- 3) UOVA/ EGGS*
- 4) PESCE/ FISH*
- 5) ARACHIDI/ PEANUTS*
- 6) SOIA/ SOY*
- 7) LATTE E LATTOSIO/ MILK AND LACTOSE*
- 8) FRUTTA A GUSCIO/ DRY FRUITS AND NUTS*
- 9) SEDANO/ CELERY*
- 10) SENAPE/ MUSTARD*
- 11) SEMI DI SESAMO/ SESAME SEEDS*
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA/ E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG*
- 13) LUPINI/ LUPIN BEANS*
- 14) MOLLUSCHI/ MOLLUSKS*

***SURGELATO ALL'ORIGINE**

LE MATERIE PRIME O SEMI LAVORATE E I PRODOTTI ITTICI SERVITI CRUDI SONO ABBATTUTI TERMICAMENTE DURANTE LE FASI DI PREPARAZIONE AL FINE DI GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE IN ACCORDO AL NOSTRO PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP ED IN CONFORMITÀ AI REGOLAMENTI EUROPEI REG CE852/04 E 853/04. ALCUNI INGREDIENTI PROVENGONO DA FILIERE SOSTENIBILI E LOCALI, PER UN MINORE IMPATTO AMBIENTALE.

***FROZEN AT THE SOURCE**

RAW AND SEMI-PROCESSED INGREDIENTS AND FISH PRODUCTS THAT ARE SERVED UNCOOKED ARE BLAST CHILLED DURING THE PREPARATION IN ORDER TO GUARANTEE FOOD SAFETY IN ACCORDANCE WITH OUR HACCP SELF-CONTROL PLAN AND IN COMPLIANCE WITH THE EUROPEAN REGULATIONS REG EC 852/04 AND 853/04. SOME INGREDIENTS ARE SOURCED FROM SUSTAINABLE LOCAL SUPPLY CHAINS FOR LESS ENVIRONMENTAL IMPACT.