



**BAR SNACKS & DRINKS**





## APERITIVI NAZIONALI ITALIAN APERITIFS

Martini Bianco, Rosso, Dry, Rosato, Bitter	€	8
Campari	€	8
Aperol	€	8
Cynar	€	8

---

## APERITIVI ESTERI FOREIGN APERITIFS

Pernod	€	9
Tio Pepe	€	9
Pimm's	€	9
Dry Sack	€	9
Porto Vintage	€	9
Porto Tawny	€	9

---



## COCKTAILS & LONG DRINKS

<b>Aperol Spritz</b>	€	15
Aperol, prosecco, soda Aperol, sparkling wine, soda water		
<b>Classic Martini</b>	€	15
Gin / Vodka, Martini Dry		
<b>Cosmopolitan</b>	€	15
Vodka, Cointreau, succo di mirtillo rosso, succo di lime fresco Vodka, Cointreau, red cranberry juice, fresh lime juice		
<b>Margarita</b>	€	15
Tequila, Cointreau, succo di lime fresco Tequila, Cointreau, fresh lime juice		
<b>Daiquiri</b>	€	15
Rhum, sciroppo di zucchero di canna, succo di lime fresco Rum, brown sugar syrup, fresh lime juice		
<b>Whiskey Sour</b>	€	15
Bourbon Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero Bourbon Whiskey, lemon juice, sugar syrup		
<b>Americano</b>	€	15
Bitter Campari, Martini rosso, soda		
<b>Negroni</b>	€	15
Gin, Martini rosso, Bitter Campari		
<b>Bellini</b>	€	14
Succo di pesca, prosecco Peach juice, sparkling wine		
<b>Rossini</b>	€	14
Succo di fragola, prosecco Strawberry juice, sparkling wine		
<b>Kir Royal</b>	€	15
Crème de Cassis, champagne		
<b>Bloody Mary</b>	€	15
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, Tabasco, Worcestershire Sauce Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, Tabasco, Worcestershire sauce		



<b>Mojito</b> Rhum, lime, soda, menta, zucchero di canna Rum, lime, soda water, mint, brown sugar	€ 15
<b>Piña Colada</b> Rhum, latte di cocco, succo di ananas Rum, coconut milk, pineapple juice	€ 15
<b>Mint Fizz n.1</b> Tanqueray 10 gin, menta, zucchero, lime, soda Tanqueray 10 gin, mint leaves, sugar, lime, soda water	€ 15
<b>Apple Martini</b> Vodka, liquore alla mela Vodka, apple liqueur	€ 15
<b>Pimm's Cup</b> Pimm's n.1, ginger ale, cetriolo, arancia, mela, limone Pimm's n°1, ginger ale, cucumber, orange, apple, lime	€ 15
<b>Caipiroska</b> Vodka, lime, zucchero di canna Vodka, lime, brown sugar	€ 15
<b>Caipirinha</b> Cachaça, lime, zucchero di canna Cachaça, lime, brown sugar	€ 15
<b>Caipirissima</b> Rhum, lime, zucchero di canna Rum, lime, brown sugar	€ 15
<b>Banana Banshee</b> Crema di cacao, liquore alla banana, crema di latte, polvere di cannella Creme de cacao, banana liqueur, cream, cinnamon powder	€ 15
<b>St. George</b> Vodka, succo di lime, succo di arancia, succo di fragola Vodka, lime juice, orange juice, strawberry juice	€ 15
<b>Gin, Vodka, Rum, Whiskey and...</b>	€ 15

---



## COCKTAILS ANALCOLICI ALCOHOL-FREE COCKTAILS

<b>Pinapple Sunrise</b> Succo d'ananas, succo d'arancio, sciroppo di papaya e soda Pineapple juice, orange juice, papaya syrup and soda	€ 13
<b>Strawberry Surprise</b> Succo d'ananas, succo di mela, sciroppo di papaya e sciroppo di fragola Pineapple juice, apple juice, papaya syrup and strawberry syrup	€ 13
<b>Citrus Garden</b> Succo di mirtillo, succo di pompelmo, spremuta di lime Blueberry juice, grapefruit juice and lime juice	€ 13
<b>Shirley Temple</b> Ginger ale, granatina e soda Ginger ale, grenadine and soda	€ 13
<b>Ginger Mojito</b> Zenzero, lime, zucchero di canna, menta, ginger ale Ginger, lime, brown sugar, mint and ginger ale	€ 13

---







## WHISKY

### BLENDED SCOTCH WHISKY

Ballantine's	€ 12
Chivas Regal (12 years)	€ 15
The Famous Grouse	€ 12
Johnnie Walker Red Label	€ 12

### BLENDED CANADIAN WHISKY

Canadian Club	€ 12
Crown Royal (10 years)	€ 15

### IRISH WHISKY

Jameson	€ 12
Black Bush	€ 15

### BOURBON WHISKY

Knob Creek	€ 18
Jim Beam	€ 12
Maker's Mark	€ 15

### TENNESSEE WHISKY

Jack Daniel's	€ 12
---------------	------

### SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Talisker (10 years)	€ 15
Glen Grant (5 years)	€ 12
Oban (14 years)	€ 17
Macallan (10 years)	€ 15
Lagavulin (16 years)	€ 20
Caol Ila (12 years)	€ 17

## GIN

Beefeater	€ 12
Gordon's	€ 12
Tanqueray	€ 12
Bombay	€ 12



## VODKA

Smirnoff	€ 12
Eristoff	€ 12
Belvedere	€ 12
Stolychnaya	€ 12
Grey Goose	€ 12
Absolut	€ 12

## TEQUILA E CACHACA

Tequila Gold Jose Cuervo Especial	€ 12
Tequila Silver Jose Cuervo Especial	€ 12
Tequila Reservade Don Julio	€ 12
Tequila Aneyo Patron	€ 12
Tequila Reposado Patron	€ 12
Cachaca Brasil 51	€ 12

## RUM

Bacardi 8 años	€ 12
Bacardi Carta Blanca	€ 12
Bacardi Reserva	€ 14
Seven Tiki	€ 12
Ron Zacaba X.O	€ 25





## BRANDY

Lepanto	€ 12
Vecchia Romagna	€ 10
Cardenal Mendoza	€ 12
Carlo s 1°	€ 12
Calvados	€ 12

---

## COGNAC E ARMAGNAC

Remy Martin X.O	€ 25
Courvasier V.S	€ 12
Courvasier V.S.O.P	€ 15
Hennessy X.O	€ 25
Amagnac Samalens	€ 15

---

## GRAPPE

Shiraz Casale del Giglio	€ 10
Grappa di Moscato	€ 10
Alexander	€ 10
Grappa di Moscato "Bric del Gaian Berta"	€ 15
Poli	€ 12
Amarone	€ 12

---



## LIQUORI ITALIANI ITALIAN LIQUEURS

Amaretto di Saronno	€ 9
Limoncello	€ 9
Mirto	€ 9
Frangelico	€ 9
Luxardo Maraschino	€ 9
Sambuca	€ 9

---

## LIQUORI ESTERI FOREIGN LIQUEURS

Grand Marnier	€ 9
Benedictine	€ 9
Drambuie	€ 9
Tia Maria	€ 9
Cointreau	€ 9
Kahlua	€ 9
Bailey's	€ 9
Herring Cherry Liqueur	€ 9
Bols	€ 9

---







## VINI LIQUOROSI FORTIFIED WINES

Aphrodisium Casale del Giglio	€ 10
Privilegio Feudi di San Gregorio	€ 10

## AMARI DIGESTIF

Averna	€ 9
Lucano	€ 9
Jagermeister	€ 9
Fernet Branca	€ 9
Montenegro	€ 9
Amaro del Capo	€ 9

## SPUMANTI & CHAMPAGNE

Prosecco di Valdobbiadene Bernabei DOC	€ 40
Prosecco di Valdobbiadene Bernabei DOCG	€ 45
Spumante Müller Thurgau Brut Boem	€ 45
Franciacorta DOCG Brut Cornaleto	€ 50
Champagne Louis Lamar Brut Rosè	€ 120
Champagne Mumm Cordon Rouge Privilege	€ 90
Champagne Cuvée Dom Pérignon Vintage Brut	€ 350
Champagne Krug Grande Cuvée Brut	€ 360
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut	€ 140
Prosecco al flute Prosecco by the glass	€ 10
Spumante al flute Spumante by the glass	€ 10
Champagne al flute Champagne by the glass	€ 15



## BIRRE BEERS

Scegli la tua birra preferita dalla nostra Carta delle birre.  
Choose your favourite beer from our Beer List

## VINI WINES

Scegli il vino che preferisci dalla nostra Carta dei vini.  
Choose your favourite wine from our Wine List

## ACQUA MINERALE MINERAL WATERS

Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 75,0 cl € 5  
Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling 75,0 cl







## BEVANDE E SUCCHI SOFT DRINKS & FRUIT JUICES

Succhi di frutta Fruit juice	€ 6
Fanta	€ 6
Coca Cola	€ 6
Sprite	€ 6
Lemon Schweppes	€ 6
Sciroppi Syrups	€ 6
Spremute Fresh citrus juice	€ 8
Tè freddo al limone o alla pesca Iced Lemon or Peach Tea	€ 6
Crodino	€ 8
Sanbitter	€ 8
Tassoni	€ 8



## CAFFETTERIA COFFEE AND TEA

Espresso	€ 3
American Coffee	€ 3,5
Decaffeinato Decaffeinated	€ 3
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 3
Cappuccino	€ 4
Latte Milk	€ 3
Cioccolata Hot chocolate	€ 4
Camomilla Chamomile tea	€ 3
Tè e infusi Tea and infusions	€ 5
Cornetto Croissant	€ 3
Fetta di crostata Slice of tart	€ 3

## BAR SNACKS

Insalata caprese con pomodori San Marzano, mozzarella di bufala campana, pesto di basilico e pinoli ✓ € 16  
Caprese salad with San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella from Campania, basil pesto and pine nuts ✓

Prosciutto crudo di Amatrice con mozzarella di bufala campana e olio extravergine di oliva Casale del Giglio € 17  
Cured Amatriciano ham with buffalo mozzarella from Campania and Casale del Giglio olive oil







## I SANDWICH, LE FOCACCE E I TOAST SANDWICHES & TOASTED SANDWICHES

Sandwich con insalata di pollo, uovo sodo, maionese e patate chips € 14  
Chicken salad, hard boiled egg and mayonnaise sandwich with potato chips

Sandwich con tonno, lattuga, pomodoro, olio del Lazio e patate chips € 14  
Tuna, lettuce, tomato and Lazio olive oil sandwich with potato chips

Focaccia Caprese con mozzarella, pomodoro e olive\* ✓ € 13  
Caprese focaccia (flat focaccia bread filled with mozzarella, tomatoes and olives)\* ✓

Focaccia Speck Brie con speck, brie e rucola\* € 14  
Speck focaccia (flat focaccia bread filled with smoked ham, brie and rocket)\*

Toast prosciutto e formaggio con patate chips € 10  
Ham and cheese toasted sandwich with potato chips

## I DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù al caffè con biscotti Osvego Gentilini € 11  
Coffee tiramisu with Osvego Gentilini biscuits

Tagliata di frutta fresca di stagione € 11  
Platter of fresh seasonal fruit



✓ Piatto vegetariano Vegetarian dish

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.  
\* Some products may be frozen depending on the availability and season.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. 17 del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi. Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante.

The administered dishes contain or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in art. 17 of the EU Reg. 1169/2011, including cereals containing gluten and thereof products; crustaceans and shellfish-based products; eggs and egg products; fish and seafood; Peanuts and peanut-based products; soy products and soy; milk and milk-based products (including lactose); nuts, celery and celery-based products; mustard and mustard-based products; sesame seeds and products based on sesame seeds; sulfur dioxide and sulphites; lupine and lupine-based products; mollusks and products based on mollusks. For any dietary or allergy requirements please ask the waiter.