

## Caffetteria Cafeteria

Caffè espresso <i>Espresso</i>	€ 1,5
Decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,5
Caffè freddo <i>Iced coffee</i>	€ 3
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	€ 1,5
Caffè al Ginseng <i>Ginseng coffee</i>	€ 1,5
Caffè corretto <i>Liqueur coffee</i>	€ 2,5
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 2,5
Cappuccino di soia <i>Soy cappuccino</i>	€ 2,5
Caffelatte <i>White coffee</i>	€ 2,5
Caffè Americano <i>Americano</i>	€ 3
Latte <i>Milk</i>	€ 1,5
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	€ 3
Selezione di tè <i>Tea selection</i>	€ 3
Tè con biscotti <i>Tea with biscuits</i>	€ 6
Selezione di tisane <i>Infusion selection</i>	€ 3
Camomilla <i>Chamomile tea</i>	€ 2,5

## Soft drinks

Thè freddo <i>Iced tea</i>	€ 3
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	€ 3
Spremuta <i>Fresh-squeezed juice</i>	€ 4
Centrifugati di frutta e verdura <i>Fruit and vegetable centrifuged</i>	€ 8
Frullato di frutta <i>Smoothie</i>	€ 8
Frullato di frutta con gelato <i>Smoothie with icecream</i>	€ 10
Bibite <i>soft drinks</i>	€ 3
Acqua minerale bottiglia 500 ml <i>Mineral water 500 ml</i>	€ 2
Acqua minerale bottiglia 750 ml <i>Mineral water 750 ml</i>	€ 3

## Vini al bicchiere *Wine by the glass*

Vino bianco o rosso <i>White or red wine</i>	€ 5
Vini da dessert <i>Dessert wine</i>	€ 5
Spumante <i>Sparkling wine</i>	€ 5
Prosecco <i>Prosecco</i>	€ 5

## Birra *Beer*

Moretti	€ 4
Ichnusa non filtrata	€ 5
Heineken	€ 5
Corona	€ 5
Gluten free Premium lager	€ 4

## Spumanti e Proseccchi *Sparklings*

Prosecco di Valdobbiadene	€ 20
Berlucchi Cuvée Imperiale	€ 40
Cuvée Royal -Marchese Antinori	€ 35
Rosè Brut -Cantine Lvnae Bosoni	€ 25
Ferrari Maximum Brut	€ 35
Ferrari Perlé	€ 50
Cà del Bosco Cuvée Prestige	€ 60

## Champagne Champagne

Moët Chandon	€ 70
Serge Mathieu Tradition	€ 60
Veuve Cliquot	€ 70
Cristal Cuvée de Prestige	€ 300
Dom Perignon	€ 300

## Aperitivi Aperitifs

Crodino	€ 5
SanBitter rosso	€ 5
Campari soda	€ 5
Aperol	€ 5
Bitter Campari	€ 6
Pernod	€ 7

## Vermouth

Martini Rosso	€ 5
Martini Bianco	€ 5
Martini Dry	€ 5
Punt e mes	€ 5
Carpano antica formula	€ 5
Noilly prat dry	€ 5

## Cocktail analcolici *Non alcoholic cocktails*

Excelsior	€ 8
succo d'ananas, limone, sciroppo di fragola <i>pineapple juice, lemon, strawberry syrup</i>	
Il Sestante	€ 8
succo d'arancia e ananas, limone, frutto della passione <i>orange and pineapple juice, lemon, passion fruit</i>	
Virgin Mojito	€ 8
lime, zucchero, menta fresca, sciroppo d'agave, ginger ale <i>lime, sugar, fresh mint, agave syrup, ginger ale</i>	
Virgin Piña Colada	€ 8
succo ananas, sciroppo o latte di cocco <i>pineapple juice, coconut syrup or milk</i>	
Virgin Spritz	€ 8
succo arancia, crodino o sanbitter, acqua tonica <i>orange juice, tonic water, crodino</i>	
Bluberry mule	€ 8
succo di mirtillo, lime, menta fresca, sciroppo d'agave, ginger beer <i>bluberry juice, lime, fresh mint, agave syrup, ginger beer</i>	

## Long drinks

Bloody Mary	€ 10
Campari Orange	€ 10
Cuba libre	€ 10
Moscow Mule	€ 10
Rhum cooler	€ 10
Gin Lemon	€ 10
Gin fizz	€ 10
Long Island iced tea	€ 10
Tequila sunrise	€ 10
Vodka lemon	€ 10
Vodka tonic	€ 10

## Crea il tuo Gin tonic Create your Gin tonic

Hendrick's	€ 10
Bombay Sapphire	€ 10
Gordon's Gin	€ 10
Tanqueray	€ 10
Gin mare	€ 12
Roby Marton Italian Gin	€ 12
Malfi gin	€ 12
Malfi gin rosa	€ 12
Ginepraio	€ 10

da abbinare con: *to match with*

fever tree indian tonic

fever tree mediterranean tonic

## Cocktails classici *Evergreen Cocktails*

Spritz Aperol o Campari	€ 10
Americano	€ 10
Caipirinha	€ 10
Caipiroska	€ 10
Cosmopolitan	€ 10
Daiquiri	€ 10
Manhattan	€ 10
Martini	€ 10
Vodka Martini	€ 10
Negroni	€ 10
Margarita	€ 10
Old fashioned	€ 10
Sidecar	€ 10
White Lady	€ 10
Hugo	€ 10
Gin Basil smash	€ 10

## After dinner Cocktails

Alexander	€ 10
Black Russian/White Russian	€ 10
Rusty nail	€ 10
Stinger	€ 10
Espresso Martini	€ 10
Irish coffee	€ 10
Espresso Excelsior	€ 10

## Rhums

Bacardi carta Blanca (Cuba)	€ 7
Havana club 3 años (Cuba)	€ 7
Havana club 7 años (Cuba)	€ 8
Doorly's (Barbados)	€ 10
Santa Teresa 1796 (Venezuela)	€ 10
Zacapa 23 (Guatemala)	€ 13

## Whiskey

### Tennessee whiskey

Jack Daniel's Tennessee	€ 7
-------------------------	-----

### Bourbon Rye

Bulleit 95 Rye	€ 8
Four roses Kentucky	€ 7
Wild turkey Kentucky	€ 7
Jim Beam rye	€ 7

### Irish whiskey

Tullamore dew	€ 7
John Jameson	€ 7

## Whisky

### Canadian whisky

Canadian Club	€ 7
---------------	-----



## Single Malt Scotch whisky

Lagavulin 16	€ 14
Talisker storm	€ 12
Oban 14	€ 13
Glenfiddich 12 yr	€ 12
Glen Grant 5yr	€ 7
Glen Livet 10 yr	€ 10
Glenkinchie	€ 10

## Blended Scotch whisky

J&B	€ 6
Johnnie Walker red label	€ 6
Johnnie Walker black label 12 yr	€ 12
Chivas Regal 12 yr	€ 10

## Cognac

Courvoisier V.S.O.P	€ 10
Remy Marten V.S.O.P	€ 10
Menuet Grande Champagne	€ 13

## Brandy

Carlos I	€ 8
Cardenal Mendoza	€ 8
Vecchia Romagna etichetta nera	€ 6

## Calvados

Calvados Christian Drouin	€ 8
Ménorval calvados Prestige	€ 8

## Grappe

Diciotto Lune stravecchia	€ 10
Antica grappa del nonno Chianti	€ 6
Antica grappa del nonno Moscato	€ 6
Acquavite di Vinaccia	€ 6

## Tequila

José Cuervo silver	€ 7
José Cuervo reposado	€ 8
Sauza Silver	€ 7

## Vodka

Moskoyskaya Russia	€ 8
Absolut Svezia	€ 8
Grey Goose Francia	€10

## Amari e digestivi *Bitter digestives*

Averna	€ 5
Fernet Branca / Fernet Branca menta	€ 5
Cynar	€ 5
Lucano	€ 5
Montenegro	€ 5
Jägermeister	€ 5
Ramazzotti	€ 5

Rabarbaro Zucca	€ 5
Vecchio amaro del Capo	€ 5
China Martini	€ 5
Jefferson amaro importante	€ 5

## **Liquori *Liqueurs***

Baileys	€ 8
Chartreuse giallo	€ 7
Cointreau	€ 7
Amaretto di Saronno	€ 5
Drambuie	€ 7
Galliano	€ 5
Grand Marnier	€ 7
Limoncello	€ 5
Liquore alla liquirizia	€ 5
Mandarinetto	€ 5
Mirto	€ 5
Sambuca	€ 5
Southern comfort	€ 8
Kahlùà	€ 7
Chambord	€ 8
Crème de mûre	€ 6
Batida de coco	€ 6

### **Lista allergeni *Allergens' list***

1. glutine -*gluten- gluten- Gluten*
2. crostacei -*shellfish- crustacés- Krebstiere*
3. uova -*eggs- oeufs- Eier*
4. pesce -*fish- poisson- Fisch*
5. arachidi -*peanuts- cacahuètes- Erdnüsse*
6. soia -*soy- soja- Soya*
7. latte -*milk- lait- Milch*
8. frutta a guscio -*nuts- fruits secs- Schalenfrüchte*
9. sedano -*celery- céleri- Sellerie*
10. senape -*mustard- moutarde- Senf*
11. sesamo -*sesame- sésame- Sesam*
12. solfiti - *sulphite- sulfites- Sulfite*
13. lupini -*lupin- lupins- Lupinen*
14. molluschi -*mollusc- mollusques-Weichtiere*

\*In caso di irreperibilità di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti congelati di alta qualità

*\* If fresh products can not be found, could be used high quality frozen products.*