

**PLEASE ENJOY  
RESPONSIBLY**

#### INDICAZIONI ALLERGENI - AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Alcuni ingredienti possono essere congelati.

#### ALLERGEN DIRECTORY - IMPORTANT NOTICE

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate
3. Eggs and derivate
4. Fish and derivate
5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate
7. Milk and derivate (including lactose)
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
9. Celery and derivate
10. Mustard and derivate
11. Sesame seeds and derivate
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products

Some ingredients can be frozen.

## BAR & LOUNGE MENU



#### PIATTI CALDI & SNACKS

Hot specialties & Snacks

<b>Toast classico con prosciutto cotto e formaggio Edamer</b> (1-7) Classic toast with ham and Edamer cheese	euro 8,00
<b>Veg toast con zucchine, zucca, carote sedano-rapa e formaggio Asiago</b> (1-7-9) Veg Toast with zucchini, pumpkin, carrots, celeriac and Asiago cheese	euro 9,00
<b>Club Sandwich con arrosto di tacchino, uovo, bacon, lattuga, pomodoro, maionese</b> (1,3,7) with roast turkey, egg, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise	euro 15,00
<b>Pizza Margherita</b> (1-5-6-7) Pizza Margherita with tomato and mozzarella	euro 9,00
<b>Lasagne alla Bolognese</b> (1-3-7-8) Bolognese style lasagna	euro 10,00
<b>Penne all'arrabbiata</b> (1-7) Pasta with arrabbiata sauce (tomato and chilli)	euro 10,00
<b>Trofie al pesto genovese</b> (1-3-6-7-8) Trofie pasta with pesto sauce	euro 10,00

#### BEVANDE CALDE & CAFFETERIA

Hot beverages and Coffee

<b>Espresso, decaffeinato</b> Espresso, decaffeinated	euro 2,50
<b>Macchiato</b> (7) Big macchiato espresso coffee	euro 3,00
<b>Doppio espresso</b> Double espresso	euro 3,50
<b>Caffè corretto</b> Coffee with a shot of spirits	euro 3,50
<b>Caffè americano</b> American coffee	euro 3,00
<b>Cappuccino</b> (7) Cappuccino	euro 3,50
<b>Soyaccino</b> (6) Cappuccino with Soya (6)	euro 4,00
<b>Latte macchiato</b> (7) Milk with coffee	euro 3,50
<b>Latte freddo/caldo</b> (7) Cold/warm milk	euro 2,50
<b>Caffè marocchino</b> (7) Moroccan coffee	euro 4,00
<b>Orzo piccolo</b> Small barley coffee	euro 2,50
<b>Orzo grande</b> Big barley coffee	euro 3,50
<b>Ginseng piccolo</b> Small ginseng coffee	euro 2,50
<b>Ginseng grande</b> Big ginseng coffee	euro 3,50
<b>Tè e infusi</b> Tea and infusions tea	euro 4,00
<b>Cioccolata Calda</b> (1-7-8) Hot chocolate	euro 4,00

## BIBITE e SUCCHI

Soft drinks and Juices

<b>Coca-Cola</b>	euro 4,00
<b>Coca-Cola Zero</b>	euro 4,00
<b>Coca-Cola Light</b>	euro 4,00
<b>Aranciata</b>	euro 4,00
<b>Lemon Soda</b>	euro 4,00
<b>Sprite</b>	euro 4,00
<b>Acqua tonica</b>	euro 4,00
<b>Cedrata</b>	euro 4,00
<b>Chinotto</b>	euro 4,00
<b>Tè freddo in bottiglietta</b> (limone o pesca)	euro 4,00
Ice tea (lemon or peach)	
<b>Red Bull</b>	euro 5,00
<b>Ginger Beer</b>	euro 4,50
<b>Ginger Ale</b>	euro 4,50
<b>Succhi di frutta in bottiglietta</b> (20cl)	euro 4,00
Fruit Juice (20 cl glass)	
<b>Spremuta fresca d'arancia</b>	euro 6,00
Fresh squeezed orange juice	

## ACQUA

Mineral water

<b>Bicchiere d'acqua</b>	euro 0,50
A glass of water	
<b>Acqua minerale 50 cl in vetro</b>	euro 2,50
Mineral water 50 cl / glass	
<b>Acqua minerale 75 cl in vetro</b>	euro 3,00
Mineral water 75 cl / glass	
<b>Acqua minerale 50 cl PET</b>	euro 2,00
Mineral water 50 cl / PET	

## APERITIVI

Aperitifs

<b>Aperol Spritz</b>	euro 8,00
<b>Campari Spritz</b>	euro 9,00
<b>Green P31 Spritz</b>	euro 8,00
<b>Hugo</b>	euro 8,00
<b>Martini</b> (Dry, Red and White)	euro 7,00
<b>Ricard</b>	euro 6,00

<b>Campari Soda in bottiglietta</b>	euro 5,00
<b>San Bitter in bottiglietta</b>	euro 5,00
<b>Crodino in bottiglietta</b>	euro 4,00
analcolico / alcohol-free	
<b>Gingerino in bottiglietta</b>	euro 4,00
analcolico / alcohol-free	

## COCKTAILS CLASSICI

Classic Cocktails

<b>GIN FIZZ</b>	euro 13,00
Gin, limone, zucchero, soda	
<i>Gin, sweet&amp;sour, soda</i>	
<b>GIN TONIC</b>	
Gin, acqua tonica	
<i>Gin, tonic water</i>	
<b>con GORDON</b>	euro 13,00
<b>con BOMBAY SAPPHIRE</b>	euro 14,00
<b>con BEEFEATERS</b>	euro 13,00
<b>con TANQUERAY</b>	euro 13,00
<b>con GIN MALFY ARANCIA</b>	euro 15,00
<b>con GIN MARE</b>	euro 18,00
<b>con HENDRICK'S</b>	euro 15,00
<b>MANHATTAN</b>	euro 13,00
Bourbon whiskey, Martini Rosso, Angostura	
<i>Bourbon whiskey, Red Martini, Angostura</i>	

<b>MARGARITA</b>	euro 13,00
Tequila, Cointreau, succo di limone	
<i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i>	

<b>MIMOSA</b>	euro 13,00
Prosecco, succo d'arancia	
<i>Prosecco, orange juice</i>	

<b>MOJITO</b>	euro 13,00
Rhum, lime, zucchero di canna, foglie di menta, soda	
<i>Rhum, lime, brown sugar, mint leaves, soda water</i>	

<b>MOSCOW MULE</b>	euro 13,00
Vodka, succo di lime, ginger beer	
<i>Vodka, lime juice, ginger beer</i>	

<b>NEGRONI</b>	euro 13,00
Martini Rosso, Bitter Campari, Gin	
<i>Red Martini, Bitter Campari, Gin</i>	

<b>PIÑA COLADA</b>	euro 13,00
Rhum, succo ananas, sciroppo di cocco	
<i>Rhum, pineapple juice, coconut syrup</i>	

<b>SEX ON THE BEACH</b>	euro 13,00
Vodka, succo pesca, arancia, mirtillo	
<i>Vodka, peach Juice, orange, blueberry</i>	

<b>TEQUILA SUNRISE</b>	euro 13,00
Tequila, granatina, succo d'arancia	
<i>Tequila, granadine, orange juice</i>	

## COCKTAILS ANALCOLICI

Alcohol-free Cocktails

**VIRGIN MOJITO** euro 11,00  
Lime, zucchero di canna,  
foglie di menta e ginger ale  
*Lime, brown sugar, mint leaves  
and ginger ale*

**BLUEBERRY BREEZE** euro 11,00  
Succo di mirtillo, zucchero di canna,  
lime, tonica  
*Blueberry juice, brown sugar,  
lime, tonic water*

## COCKTAILS CLASSICI

Classic Cocktails

**AMERICANO**  
Martini Rosso, Bitter Campari, soda  
*Red Martini, Bitter Campari, soda water* euro 13,00

**BLOODY MARY**  
Vodka, succo di pomodoro condito,  
succo di limone euro 13,00  
*Vodka, tomato juice, lemon juice*

**CAIPIRISSIMA**  
Bacardi, lime, zucchero di canna  
*Bacardi, lime, brown sugar* euro 13,00

**CAIPIROSKA**  
Vodka, lime, zucchero di canna  
*Vodka, lime, brown sugar* euro 13,00

**CAPIRINHA**  
Chachaça, lime, zucchero di canna  
*Chachaça, lime, brown sugar* euro 13,00

**COSMOPOLITAN**  
Vodka, Cointreau, succo di limone,  
cranberry euro 13,00  
*Vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry*

**DAIQUIRI**  
Rhum, Cointreau, zucchero,  
succo di limone euro 13,00  
*Rhum, Cointreau, sugar, lemon juice*

**DRY MARTIN**  
Gin, Martini Dry euro 13,00  
*Gin, Dry Martini*

## BIRRE

Beers

**Beck's** 33 cl euro 6,00  
**Budweiser** 33 cl euro 6,00  
**Corona** 33cl euro 6,00  
**Ichnusa non filtrata** 33cl euro 7,00  
**Nastro Azzurro Peroni** 33cl euro 6,00  
**Birra analcolica – alcohol free** euro 5,00  
**Birra Forst alla spina piccola** euro 5,00  
**Birra Forst alla spina media** euro 7,00  
**Birra Weihenstephan alla spina piccola** euro 6,00  
**Birra Weihenstephan alla spina media** euro 8,00

## VINI ALLA MESCITA

Wines at the mixing

**Vino bianco al calice** euro 6,00  
Class of white wine  
**Vino rosè al calice** euro 6,00  
Glass of rosè wine  
**Vino rosso al calice** euro 6,00  
Glass of red wine

## BOLLICINE & CHAMPAGNE

Bubbly wine and Champagne

**Prosecco/Spumante al calice** euro 6,00  
Glass of sparkling wine  
**Prosecco Prosecco Deroà Canella** euro 18,00  
**Prosecco Sup. Extra Dry Molera Bisol** euro 25,00  
**Ferrari Brut metodo classico** euro 50,00  
**Ferrari Perlé millesimato** euro 70,00  
**Moët&Chandon Riserva Imperiale** euro 110,00  
**Ruinart Brut** euro 150,00  
**Ruinart Perlé** euro 180,00  
**Veuve Cliquot Brut** euro 95,00  
**Veuve Cliquot Rosé** euro 120,00  
**Yves Jacques Champagne Brut** euro 65,00  
**Yves Jacques Champagne Rosé** euro 80,00

## AMARI (5 cl)

Bitters

**Amaro del Capo** euro 7,00  
**Averna** euro 7,00  
**Branca Menta** euro 7,00  
**Cynar** euro 7,00  
**Fernet Branca** euro 7,00  
**Jagermeister** euro 7,00  
**Lucano** euro 7,00  
**Montenegro** euro 7,00  
**Rabarbaro Zucca** euro 7,00  
**Ramazotti** euro 7,00  
**Strega** euro 7,00  
**Unicum** euro 7,00

## LIQUORI (5 cl)

Amaretto di Saronno	euro 7,00
Anima nera	euro 7,00
Baileys	euro 7,00
Batida de Coco	euro 7,00
Cointreau	euro 7,00
Drambuie	euro 7,00
Grand Marnier Cordon Rouge	euro 7,00
Kahlua	euro 7,00
Limoncello di Capri	euro 7,00
Mirto di Sardegna	euro 7,00
Sambuca	euro 7,00
Southern Comfort (liquore a base whisky)	euro 9,00

## PORTO & CALVADOS

Sandeman	euro 8,00
Ferreira 20	euro 12,00
Calvados Morini	euro 8,00

## GRAPPE (4 cl)

Grappa barricata 18 lune	euro 9,00
Grappa Nardini Bianca	euro 8,00
Grappa Nardini Riserva	euro 8,00
Grappa Nonino	euro 9,00
Grappa Prime Uve	euro 8,00

## COGNAC

Bas-Armagnac Duc Maravat	euro 13,00
Courvoisier VS	euro 13,00
Courvoisier XO	euro 25,00
Hennessy	euro 18,00
Remy Martin VSOP	euro 18,00
Remy Martin XO 27	euro 25,00

## GIN (4 cl)

Bombay Sapphire	euro 8,00
Beefeater	euro 9,00
Gin Malfy Arancia	euro 12,00
Gin Mare	euro 15,00
Gordon's	euro 8,00
Hendrick's	euro 10,00
Tanqueray	euro 9,00

## VODKA (4 cl)

Absolut Vodka	euro 9,00
Absolut Vodka Vanilla	euro 10,00
Beluga	euro 12,00
Chopin	euro 12,00
Christiana	euro 14,00
Grey Goose	euro 12,00
Kauffman	euro 16,00
Moskovskaya	euro 9,00
Smirnoff	euro 9,00

## TEQUILA

Cuervo silver	euro 8,00
Cuervo especial	euro 10,00

## BOURBON

Four Roses	euro 10,00
Jack Daniel's	euro 8,00
Jim Beam	euro 8,00
Wild Turkey	euro 10,00

## BRANDY

Cardinal Mendoza	euro 8,00
Carlos Primero	euro 12,00
Lepanto	euro 16,00
Stock 84 XO	euro 8,00
Vecchia Romagna Etichetta Nera	euro 8,00

## BLENDED

Ballantine's	euro 8,00
Chivas Regal 12y	euro 10,00
Johnny Walker black 12y	euro 10,00
Johnny Walker red	euro 8,00
J&B	euro 8,00

## SINGLE MALT

Canadian Club (Canada)	euro 9,00
Glenfiddich 12y	euro 10,00
Glen Grant	euro 8,00
Glen Morangie	euro 12,00
Jameson (Ireland)	euro 8,00
Lagavulin 16y	euro 15,00
Laphroaig 10y	euro 12,00
Maccallan 12y	euro 12,00
Nikka (Japan)	euro 21,00
Oban 14y	euro 15,00
Talisker 10y	euro 15,00

## RYE

Buillet 95 (USA)	euro 10,00
------------------	------------

## RHUM

BARBADOS	
Malibù	euro 8,00
BRASILE	
Cachaca	euro 9,00
CUBA	
Bacardi	euro 9,00
Havana Club 3	euro 8,00
Havana Club 7	euro 9,00
Havana Club reserva	euro 12,00
GUATEMALA	
Zacapa XO	euro 25,00
MARTINICA	
Bally Pyramid 12y	euro 12,00
Saint James 24months	euro 9,00
REPUBBLICA DOMINICANA	
Matusalem 15 years	euro 10,00
VENEZUELA	
Pampero Aniversario	euro 10,00