



DRINK LIST

7SEAS

A CONTEMPORARY SPICE ROUTE, A SUGGESTIVE CRUISE THROUGH THE 7 SEAS.

UNA VIA DELLE SPEZIE CONTEMPORANEA, UNA CROCIERA SUGGESTIVA ATTRAVERSO I 7 MARI.

HUMO DE DRAQUE \ 25



DEL MAGUEY VIDA MEZCAL, CYNAR, LIME JUICE, ORANGE JUICE,
CINNAMON SYRUP, DAMOISEAU RHUM ARRANGÉ MANGO E PASSION FRUIT, SPICY SALT RIM

DEL MAGUEY VIDA MEZCAL, CYNAR, SUCCO DI LIME, SUCCO DI ARANCIA,
SCIROPPO DI CANNELLA, DAMOISEAU RHUM ARRANGÉ MANGO E PASSION FRUIT, CRUSTA DI SALE PICCANTE

A MARGARITA-STYLE DRINK, INSPIRED BY "EL DRAQUE" – THE NICKNAME OF CORSAIR SIR FRANCIS DRAKE – AND HIS FAMOUS EXPLOITS IN THE CARIBBEAN SEA.

SPICY, SMOKY, TROPICAL

UN DRINK IN STILE MARGARITA, ISPIRATO A "EL DRAQUE", SOPRANNOME DEL CORSARO FRANCIS DRAKE, E ALLE SUE FAMOSE IMPRESE NEL MAR DEI CARAIBI.

PICCANTE, AFFUMICATO, TROPICALE



STRAWBERRY ICEBERG \ 25

TANQUERAY TEN GIN, STRAWBERRY YOGURT, FAKE LIME, FEVER TREE SODA

TANQUERAY TEN GIN, YOGURT ALLA FRAGOLA, FAKE LIME, FEVER TREE SODA

A COLLINS CLARIFIED BY MILK-WASHING WITH STRAWBERRY FROZEN YOGURT. SERVED ON A LONG CHUNK OF ICE, IT RECALLS THE ARCTIC WITH ITS OPALESCENT TRANSPARENCY AND TEMPERATURE.

ICY, ENVELOPING, FRUITY

UN COLLINS CHIARIFICATO TRAMITE MILK WASHING CON DEL FROZEN YOGURT ALLA FRAGOLA. SERVITO GHIACCIATO SU UN CHUNK LUNGO DI GHIACCIO, RICHAMA LE ATMOSFERE ARTICHE PER LA TRASPARENZA OPALESCENTE E LA TEMPERATURA DI SERVIZIO.

GHIACCIATO, AVVOLGENTE, FRUTTATO



AEGEAN \ 25

VENTURO, MASTIHA, MEDITERRANEAN HERBAL SYRUP, SPARKLING WINE

VENTURO, MASTIHA, SCIROPPLO DI ERBE MEDITERRANEE, PROSECCO

A SPARKLING DRINK INSPIRED BY MEDITERRANEAN WATERS THAT COMBINES RESINOUS NOTES WITH THE BALSAMIC TOUCH OF THYME.

SPARKLING, HERBACEOUS, REFRESHING

UN DRINK FRIZZANTE ISPIRATO ALLE ACQUE MEDITERRANEE CHE COMBINA NOTE RESINOSE AL TOCCO BALSAMICO DEL TIMO.

FRIZZANTE, ERBACEO, RINFRESCANTE

SPICE ROUTE \ 25



BULLEIT BOURBON, GINGER HONEY MIX, LEMON JUICE, CHAI TEA JING, PINEAPPLE,
SORBOLE BITTER & PINK PEPPER FOAM

BULLEIT BOURBON, HONEY MIX ALLO ZENZERO, SUCCO DI LIMONE, CHAI TEA JING,
SPUMA DI ANANAS, SORBOLE BITTER E PEPE ROSA

INSPIRED BY THE 'SPICE ROUTE': AN EXOTIC JOURNEY
IN A SIP, MEMORIES OF ANCIENT TRADES AND THE
EAST INDIA COMPANY.

SPICED, ENERGISING, FRUITY

ISPIRATO ALLA "ROTTA DELLE SPEZIE" : UN VIAGGIO
ESOTICO IN UN SORSO, MEMORIE DI ANTICHI
COMMERCII E DELLA COMPAGNIA DELLE INDIE.

SPEZIATO, CORROBORANTE, FRUTTATO

MANGROOVE \ 25



RON ZACAPA 23 INFUSED WITH CARAMELIZED BANANA, CREME DE CACAO BIANCA,
FRESH CREAM, VANILLA SYRUP, NUTMEG

RON ZACAPA 23 INFUSO ALLA BANANA CARAMELLATA, CREME DE CACAO BIANCA,
PANNA FRESCA, SCIROPPO DI VANIGLIA, NOCE MOSCATA

AN ALEXANDER-STYLE DRINK, WITH FLAVOURS OF
MADAGASCAR AND ITS TRADITIONAL MALAGASY
CAKE. INSPIRED BY THE MANGROVES THAT GROW
ALONG THE ISLAND'S COAST, PROTECTING IT FROM
SEASONAL TYPHOONS.

FRUITY, SPICED, SWEET

UN DRINK ALEXANDER STYLE, CON I SAPORI DEL
MADAGASCAR E DELLA TRADIZIONALE MALAGASY
CAKE. ISPIRATO ALLE MANGROVIE ED ALLA FLORA
CHE CRESCE LUNGO LE COSTE, PROTETTE COSÌ DAI
TIFONI STAGIONALI.

FRUTTATO, SPEZIATO, DOLCE



RIO DE LA PLATA \ 28

BITTER FUSETTI, MANCINO MARINO VERMOUTH, SALINE SOLUTION, FERNET & COLA AIR FOAM

BITTER FUSETTI, MANCINO MARINO VERMOUTH, SOLUZIONE SALINA, ARIA DI FERNET & COLA

A TWIST ON A MITO INSPIRED BY SOUTH AMERICA, WHICH EVOKES THE RIO DE LA PLATA, THE NAME OF THE RIVER AND THE BAY FACING BUENOS AIRES. WITH MARINE NOTES, IT IS PREPARED USING MANCINO MARINO VERMOUTH, WHICH IS AGED 52 METERS UNDERWATER FOR 6 MONTHS.

APERITIF, TONIC, BALSAMIC

UN TWIST SUL MITO DI ISPIRAZIONE SUD AMERICANA, CHE RICHIAMA IL RIO DE LA PLATA, NOME DEL FIUME E DELLA BAIA ANTISTANTI BUENOS AIRES. DAI SENTORI MARINI È PREPARATO UTILIZZANDO IL VERMOUTH MANCINO MARINO CHE VIENE AFFINATO A 52 METRI SOTT'ACQUA PER 6 MESI.

APERITIVO, AMARICANTE, BALSAMICO



PACIFIC KINGDOM \ 25

KETEL ONE VODKA, UMESHU SHIRAUME GINJO, MIXED BERRIES SHRUB, CHINOTTO, MENTA, ANGOSTURA BITTER

KETEL ONE VODKA, UMESHU SHIRAUME GINJO, SHRUB AI FRUTTI DI BOSCO, CHINOTTO, MENTA, ANGOSTURA BITTER

A WAVE OF EXOTIC FLAVORS THAT COMBINES THE FRESHNESS OF CHINOTTO FROM CHINA WITH THE EXOTIC SWEETNESS OF UMESHU, A TYPICAL JAPANESE LIQUEUR MADE FROM UME PLUMS MACERATED IN SAKE.

ZESTY, AROMATIC, SWEET"

UN'ONDATA DI SAPORI ESOTICI CHE UNISCE LA FRESCHEZZA DEL CHINOTTO ORIGINARIO DELLA CINA ALLA DOLCEZZA ESOTICA DELL'UMESHU, TIPICO LIQUORE GIAPPONESE RICAVATO DA PRUGNE UME MACERATE NEL SAKE

PUNGENTE, AROMATICO, DOLCE

TWIST ON CL*A*SSICS

ICHIBAN MARTINI \ 28

TANQUERAY TEN REDISTILLED WITH MUSHROOMS, SAKURA VERMOUTH

TANQUERAY TEN RIDISTILLATO AI FUNGHI, SAKURA VERMOUTH

A JAPANESE INSPIRED MARTINI, WITH EARTHY NOTES
GIVEN BY UMAMI OF MUSHROOMS AND FLORAL NOTES
GIVEN BY THE VERMOUTH WITH CHERRY BLOSSOMS.

EARTHY, FLORAL, COMPLEX

UN MARTINI DI ISPIRAZIONE NIPPONICA, CON NOTE
TERROSE, DATE DA L'UMAMI DI FUNGHI, E NOTE
FLOREALI DATE DAL VERMOUTH AI FIORI DI CILIEGIO.

TERROSO, FLOREALE, COMPLESSO





TOR PALOMA \ 25

TEQUILA CASAMIGOS BLANCO, BITTER FUSETTI MEXICO,
LIME & ROSEMARY CORDIAL, LE TRIBUTE PINK GRAPEFRUIT

TEQUILA CASAMIGOS BLANCO , BITTER FUSETTI MEXICO,
CORDIAL LIME E ROSMARINO, LE TRIBUTE POMPELMO ROSA

A PALOMA REVISITED ACCORDING TO OUR CULTURE.
MORE AROMATIC AND SLIGHTLY MORE BITTER, BUT
STILL A PALOMA!

REFRESHING, SPARKLING, EXOTIC

UN PALOMA RIVISITATO SECONDO LA NOSTRA
CULTURA, PIÙ AROMATICO E LEGGERMENTE PIÙ
AMARICANTE, MA PUR SEMPRE UN PALOMA!

RINFRESCANTE, FRIZZANTE, ESOTICO



SOPHIA \ 30

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL, COGNAC MARTELL VSOP,
RASPBERRY & ROSE JING TEA SYRUP, ORANGE BITTER

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL, COGNAC MARTELL VSOP,
SCIROPPO DI THE JING ROSA E LAMPONE, ORANGE BITTER

AN OLD FASHIONED,
AS SOPHIA WOULD HAVE IT!

DELICATE, INTENSE, ENVELOPING

UN OLD FASHIONED
COME LO BERREBBE SOPHIA!

DELICATO, INTENSO, AVVOLGENTE

ANANTARA SIGNATURE COCKTAIL

SPRITZ NOSTRUM \ 23

VINUM MULSUM, SPARKLING WINE

VINUM MULSUM, PROSECCO

A TOAST BETWEEN ANCIENT ROME AND THE MORE
CONTEMPORARY ITALIAN APERITIF.

SWEET, SPICED, SPARKLING

UN BRINDISI TRA L'ANTICA ROMA E IL PIÙ
CONTEMPORANEO APERITIVO ALL'ITALIANA.

DOLCE, SPEZIATO, EFFERVESCENTE



ANANTARA SIGNATURE MOCKTAIL

MORNING MARY \ 20

PACHINO TOMATOE WATER, SCIROPPO DI AGAVE, SUCCO DI LIME

ACQUA DI POMODORO PACHINO, SCIROPPO DI AGAVE, SUCCO DI LIME

A VIBRANT AND REFRESHING COCKTAIL, WHERE
THE SWEET MATURITY OF THE PACHINO TOMATO IS
COMBINED WITH THE WARM NOTES OF AGAVE AND A
TOUCH OF LIME ZEST.

UMAMI, SWEET, CITRUSY

UN SORSO VIBRANTE E RINFRESCANTE, DOVE LA
DOLCEZZA MATURA DEL POMODORO PACHINO SI
SPOSA CON LE CALDE NOTE DELL'AGAVE E UN TOCCO
AGRUMATO DI LIME

UMAMI, DOLCE, AGRUMATO



MOCKTAILS



TEA TIME \ 18

EARL GREY JING TEA, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, ORANGE MARMALADE

EARL GREY JING TEA, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, MARMELLATA DI ARANCE

A REFRESHING MOCKTAIL, WHERE FLORAL NOTES
BALANCE WITH CITRUSY AND SWEET ORANGE NOTES.

SWEET, DELICATE, CITRUSY

UN MOCKTAIL RINFRESCANTE, DOVE SI BILANCIANO
NOTE FLOREALI A NOTE AGRUMATE E DOLCI DI ARANCIO

DOLCE, DELICATO, AGRUMATO



HIDE & SILK \ 18

SEEDLIP SPICE, LE TRIBUTE OLIVE LEMONADE, BASIL & LEMON CORDIAL

SEEDLIP SPICE, LE TRIBUTE OLIVE LEMONADE, CORDIAL BASILICO E LIMONE

A NON-ALCOHOLIC DRINK THAT COMBINES THE
HERBAL FRESHNESS OF BASIL WITH THE CITRUSY AND
SAVORY NOTES OF AN OLIVE LEMONADE, CREATING A
UNIQUE AND INTRIGUING AROMATIC PROFILE.

SPICED, SPARKLING, SMOOTH

UN DRINK ANALCOLICO CHE UNISCE LA FRESCHEZZA
ERBACEA DEL BASILICO ALLE NOTE AGRUMATE E
SAPIDE DI UNA LIMONATA ALLE OLIVE, CREANDO UN
PROFILO AROMATICO UNICO E INTRIGANTE

SPEZIATO, FRIZZANTE, VELLUTATO

VODKA

VKA ORGANIC TUSCANY	20	BELUGA	22
GREY GOOSE	24	TITO'S	24
KETEL ONE	18	CIROC	20
BELVEDERE	24		

GIN

THE BOTANIST	18	ELEPHANT	22
LE TRIBUTE	18	NIKKA COFFEY GIN	22
KI NO BI	24	BOMBAY SAPPHIRE	18
KI NO TEA	24	BEEFEATER 24	20
BOBBY'S	20	GINARTE	18
BOBBY'S Jenever	22	ELEPHANT SLOE	22
GIN MARE	22	PORTOFINO	24
GIN MARE CAPRI	24	SANEHA	20
HENDRICK'S	18	SANEHA LUMINOUS	20
MARTIN MILLER'S	18	VII HILLS	20
MONKEY 47	22	PLYMOUTH NAVY STRENGTH	20
TANQUERAY TEN	18	ROKU	20
ALKKEMIST	20	NO. 3	20
DEUX FRERES	20	SIPSMITH VJOP	22

MEZCAL

VAGO TIO REY ESPADIN EN BARRO	36	BRUXO NO. 1	24
DEL MAGUEY VIDA	20	LOS SIETE MISTERIOS DOBA YEJ	20
CASAMIGOS JOVEN	22	DEL MAGUEY SAN LUIS DEL RIO	28

RUM

ZACAPA XO	40	EL DORADO 15YO	28
EL DORADO 21	36	SAILOR JERRY	18
PAPPAGALLI MOON SELECTION	30	HAVANA 3	18
J BALLY RUM PYRAMIDE	28	BARCELO' IMPERIAL	22
SANTA TERESA 1796	18	BARCELO' IMPERIAL ONIX	24
ZACAPA 23YO	26	CARONI NAVY PROOF	55
HAVANA CLUB 7AÑOS	22	CHALONG BAY THAI SWEET BASIL	20
APPLETON ESTATE 12YO	24	DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	24
CLAIRIN LE ROCHER	24	FLOR DE CAÑA 12	22

TEQUILA

CLASE AZUL	50	PATRÓN SILVER	24
CLASE AZUL REPOSADO	80	HERRADURA REPOSADO	24
DON JULIO 1942	44	OCHO	20
FORTALEZA REPOSADO	32	OCHO REPOSADO	26
PATRÓN REPOSADO	26	CASAMIGOS SILVER	22
PATRÓN AÑEJO	28	DON JULIO SILVER	22
CASAMIGOS REPOSADO	26	DON JULIO REPOSADO	24
CASAMIGOS AÑEJO	28	ESPOLÓN BLANCO	18
DON JULIO AÑEJO	28	ESPOLÓN REPOSADO	18
FORTALEZA BLANCO	30		

WHISKY & WHISKEY

SCOTLAND | SCOZIA

TALISKER 25YO	100	CAOL ILA 12YO	20
JOHNNIE WALKER KING GEORGE V	120	GLENFIDDICH 12YO	20
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	60	GLENLIVET 12YO	20
BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY	26	GLENMORANGIE 10YO	20
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	22	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	18
MACALLAN 12YO	30	LAGAVULIN 16YO	26
MACALLAN 18YO	100	LAPHROAIG 10YO	18
TALISKER PORT RUIGHE	22	OBAN 14YO	26
ARBEG 10YO	22	TALISKER 10YO	20
BOWMORE 12YO	18	TALISKER 18YO	50
HIGHLAND PARK 12YO	22		

JAPAN | GIAPPONE

HIBIKI HARMONY SUNTORY	34	THE CHITA	24
YOICHI SINGLE MALT	30	NIKKA COFFEY MALT	24
NIKKA FROM THE BARREL	26		

IRELAND | IRLANDA

BUSHMILLS BLACK BUSH	18	JAMESON	18
TEELING SMALL BATCH	20	TULLAMORE DEW	18
JAMESON BLACK BARREL	20		

WHISKY & WHISKEY

BOURBON & AMERICANS | BOURBON & AMERICANI

BULLEIT 10YO	20	MAKER'S MARK	18
BULLEIT RYE	20	RITTENHOUSE RYE	18
BULLEIT BOURBON	18	BUFFALO TRACE	18
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	22	WOODFORD RESERVE	22
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	18	EAGLE RARE	24
KNOB CREEK BOURBON	20	WILD TURKEY 101	20
KNOB CREEK RYE	26		

ITALY | ITALIA

SEGRETARIO DI STATO	22
---------------------	----

INDIA | INDIA

PAUL JOHN SINGLE MALT	24
-----------------------	----

COGNAC & ARMAGNAC

RÉMY MARTIN VSOP	20	MARTELL VS	18
RÉMY MARTIN XO	50	MARTELL VSOP	24
HENNESSY VS	18	MARTELL XO	60
HENNESSY XO	60	DARTIGALONGUE BAS	50
COURVOISIER VSOP	20	ARMAGNAC HORS D'AGE	

CALVADOS

MORIN SÉLECTION	18	MORIN SÉLECTION XO	20
-----------------	----	--------------------	----

GRAPPA

BERTA BRIC DEL GAIAN	26	SARPA DI POLI	16
NONINO SAUVIGNON BLANC	16	ORO DI SARPA	24
BERTA MONPRÀ BARRICATA	16	JACOPO POLI BOLGHERI SASSICAIA	30
PO' DI POLI	16	NONINO CHARDONNAY BARRIQUE	18

ALL SOFT DRINKS	4
WHEN SIDED WITH SPIRIT	

TUTTI I SOFT DRINKS SE ACCOMPAGNATI	4
DA UNA DOSE DI DISTILLATO	

BEER | BIRRA

NASTRO AZZURRO 0.33	14	KUSH AMERICAN IPA 6.5%	18
HEINEKEN 0.33	14	RITUAL LAB BREWERY 0.33	
TOURTEL 0.0 0.33	12	LA BOCK BOCK 6.3%	18
HAUSBIER LAGER 5%	16	RITUAL LAB BREWERY 0.33	
RITUAL LAB BREWERY 0.33		EMOTIONAL DAMAGE PILS GLUTEN FREE	16
		RITUAL LAB BREWERY 0.33	

SOFT DRINKS

ALAIN MILLIAT FRUIT JUICES ALAIN MILLIAT SUCCHI DI FRUTTA			10
FEVER TREE SELECTION COCA COLA FANTA SPRITE			8
LE TRIBUTE OLIVE LEMONADE, TONIC ZERO, TONIC, PINK GRAPEFRUIT			8

MINERAL WATER | ACQUA MINERALE

SAN PELLEGRINO 0.25	4	ACQUA PANNA 0.25	4
SAN PELLEGRINO 0.75	8	ACQUA PANNA 0.75	8

CAFETERIA | CAFFETTERIA

ESPRESSO	7	AMERICAN COFFEE CAFFÈ AMERICANO	9
CAPPUCCINO	10	HOT CHOCOLATE CIOCCOLATA CALDA	10
LATTE MACCHIATO LATTE	10	JING TEA SELECTION SELEZIONE DI TÈ JING	12





CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
	\ GLASS	\ BOTTLE
KRUG 172EME EDITION BRUT		EUR 600
SALON BLANC DE BLANCS CUVÉE S 2013 BRUT		EUR 1300
DOM PERIGNON PLENITUDE P2 VINTAGE 2006 BRUT		EUR 800
DOM PERIGNON VINTAGE 2015 BRUT		EUR 450
BOLLINGER PN 2019 BRUT		EUR 220
MAURICE GRUMIER BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT		EUR 120
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT		EUR 260
BERTRAND-DELESPERRE L'ENFANT DE LA MONTAGNE EXTRA BRUT	EUR 26	EUR 120
DELAMOTTE BRUT	EUR 28	EUR 130
JACQUES SELOSSE INITIAL GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT		EUR 600

CHAMPAGNE ROSÈ

DOM PERIGNON 2009 BRUT ROSE		EUR 600
KRUG 28EME EDITION BRUT ROSE		EUR 600
FRANK BONVILLE BRUT ROSE	EUR 30	EUR 160
DELAMOTTE BRUT ROSE		EUR 300

SPUMANTANTI ITALIANI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
	\ GLASS	\ BOTTLE
VENETO		
PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. DI CARTIZZE LE COLTURE	EUR 18	EUR 70
LOMBARDIA		
FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS 61 GUIDO BERLUCCHI NATURE 2018	EUR 24	EUR 90
FRANCIACORTA RISERVA PALAZZO LANA GUIDO BERLUCCHI 2013 EXTRA BRUT		EUR 180
FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO SATEN VINTAGE COLLECTION 2020 BRUT		EUR 120
FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO ANNAMARIA CLEMENTI 2015 EXTRA BRUT		EUR 300
NICOLA GATTA CUVÉE NATURE		EUR 80
FRANCIACORTA BELLAVISTA 2020 BRUT ROSE		EUR 120

VINI BIANCHI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
	\ GLASS	\ BOTTLE
PIEMONTE		
ALTENI DI BRASSICA GAJA 2020		EUR 300
TRENTINO ALTO ADIGE		
GEWURZTRAMINER VAL VENOSTA FALKENSTEIN 2022		EUR 60
FRIULI VENEZIA GIULIA		
SAUVIGNON BLANC FUMAT EUGENIO COLLAVINI 2023	EUR 16	EUR 60
CHARDONNAY RONC PLATAT 2023	EUR 20	EUR 80
TOSCANA		
GORGONA BIANCO COSTA TOSCANA FRESCOBALDI 2021		EUR 260
LAZIO		
FRASCATI SUPERIORE ABELOS DE SANCTIS 2023		EUR 55
CAMPANIA		
FIANO DI AVELLINO DI MEO 2023		EUR 55
SARDEGNA		
VERMENTINO DI GALLURA FIORE DEL SASSO LA CONTRALTA 2022		EUR 65
FRANCIA		
CHABLIS DOMAINE VINCENT WENGIER 2023	EUR 20	EUR 90

VINI ROSSI

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
	\ GLASS	\ BOTTLE
PIEMONTE		
BARBARESCO GAJA 2021		EUR 600
BAROLO TRETURNE PODERI FOGLIATI 2020	EUR 30	EUR 130
TRENTINO ALTO ADIGE		
PINOT NERO BLAUBURGUNDER MAZON KOLLERHOF 2021		EUR 70
FRIULI VENEZIA GIULIA		
MERLOT DAL PIC COLLAVINI 2018	EUR 18	EUR 70
VENETO		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA FRACASTORO VILLABELLA 2013	EUR 30	EUR 120
TOSCANA		
BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO 2020	EUR 30	EUR 130
SASSICAIA BOLGHERI SUPERIORE TENUTA SAN GUIDO 2022		EUR 680
MASSETO TENUTA MASSETO 2020		EUR 1600
IL SEGGIO BOLGHERI ROSSO POGGIO AL TESORO 2021	EUR 18	EUR 70

VINI ROSSI

LAZIO

CABERNET SAUVIGNON FIORANELLO TENUTA DI FIORANO 2022

PUGLIA

F NEGROAMARO SAN MARZANO 2022

SICILIA

ETNA ROSSO GRACI 2022

FRANCIA

MARSANNAY LOUIS LATOUR 2022

BICCHIERE

\ GLASS

BOTTIGLIA

\ BOTTLE

EUR 70

EUR 70

EUR 70

EUR 120

VINI ROSATI

TOSCANA

CASSIOPEA POGGIO AL TESORO 2024

FRANCIA

WHISPERING ANGEL CAVES D'ESCLANS 2024

GARRUS CAVES D'ESCLANS 2022

BICCHIERE

\ GLASS

EUR 14

BOTTIGLIA

\ BOTTLE

EUR 50

EUR 90

EUR 160

VINI DOLCI

PIEMONTE

MOSCATO D'ASTI LA SERRA MARCHESI DI GRESY 2024

BICCHIERE

\ GLASS

EUR 14

BOTTIGLIA

\ BOTTLE

EUR 50

VENETO

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA COSTA ARENTE 2022 (37,5CL)

EUR 60

FRANCIA

SAUTERNES CHATEAU SIMON 2020

EUR 90







MENU

SERVED FROM 12:00 PM TO 00:00 AM \ SERVITO DALLE 12:00 ALLE 24:00

STARTERS \ ANTIPASTI

24-MONTH PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA 🐷 🍷 🥗 EUR 28

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA

BURRATA WITH CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL AND CARASAU BREAD 🍷 🥗 EUR 27

BURRATA CON POMODORI CILIEGINI, BASILICO FRESCO E PANE CARASAU

BRESAOLA, ROCKET AND GRANA PADANO FLAKES 🍷 🥗 EUR 26

BRESAOLA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO

SALADS AND SANDWICHES \ INSALATE E PANINI

VEGETARIAN SALAD WITH AVOCADO, LETTUCE, 🌿 🥗 EUR 28

INSALATA VEGETARIANA CON AVOCADO, LATTUGHINO, POMODORI RAMATI E ACETO BALSAMICO

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN 🐷 🍷 🥗 🥗 EUR 28

INSALATA CAESAR CON POLLO ALLA GRIGLIA

CAESAR SALAD WITH GRILLED PRAWNS



EUR 34

INSALATA CAESAR CON GAMBERI GRIGLIATI

CLUB SANDWICH WITH SALAD, BACON, CHICKEN BREAST, ,
FRIED EGG AND TOMATO, SERVED WITH FRENCH FRIES



EUR 34

CLUB SANDWICH CON INSALATA, PANCETTA, PETTO DI POLLO,
UOVA FRITTE E POMODORO, SERVITO CON PATATINE FRITTE

VEGETARIAN WRAP WITH HALLOUMI CHEESE, HUMMUS, ROCKET, ,
TAHINI SAUCE, ZA'ATAR AND FRESH TOMATO



EUR 29

WRAP VEGETARIANO CON FORMAGGIO HALLOUMI, HUMMUS, RUCOLA,
SALSA TAHINI, ZA'ATAR E POMODORO FRESCO

MARCHIGIANA BEEF HAMBURGER WITH TOMATO, LETTUCE,
ONIONS, PICKLES AND FRENCH FRIES



EUR 29

HAMBURGER DI MANZO RAZZA MARCHIGIANA, CON POMODORO,
LATTUGA, SOTTOACETI E PATATINE FRITTE

CHICKEN BURGER WITH TOMATO, LETTUCE, ONIONS,
PICKLES AND FRENCH FRIES



EUR 29

BURGER DI CARNE DI POLLO CON POMODORO,
LATTUGA, CIPOLLA, SOTTOACETI E PATATINE FRITTE

PIZZA E PASTA \ PIZZA E PASTA

PENNE WITH TOMATO AND BASIL    	 	EUR 26
PENNE AL POMODORO E BASILICO		
PENNE WITH ARRABBIATA SAUCE   	 	EUR 26
PENNE ALL'ARRABBIATA		
SPAGHETTI WITH BOLOGNESE RAGU 	   	EUR 29
SPAGHETTI CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE		
RIGATONI AMATRICIANA   	  	EUR 29
RIGATONI ALL'AMATRICIANA		
HANDMADE RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA CHEESE AND SEASONAL VEGETABLES 	  	EUR 31
RAVIOLI DI RICOTTA CON PRIMIZIE DI VERDURE		
MARGHERITA DOP - SAN MARZANO DOP TOMATOES,    BUFFALO MOZZARELLA DOP, BASIL AND TUSCIA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DOP	 	EUR 25
MARGHERITA DOP - POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA TUSCIA DOP		
NEAPOLITAN DOP - SAN MARZANO DOP TOMATOES, GARLIC,     OREGANO AND TUSCIA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DOP		EUR 24
NAPOLETANA DOP - POMODORO SAN MARZANO DOP, AGLIO, ORIGANO ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA TUSCIA DOP		

DESSERT \ DOLCI

SLICED PINEAPPLE 🍍

TAGLIATA DI ANANAS



EUR 22

TIRAMISU WITH COFFEE MERINGUE 🍰🍷



EUR 24

TIRAMISU CON MERINGA AL CAFFÈ

VANILLA CRÈME BRÛLÉE WITH EXOTIC FRUIT



EUR 23

CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA CON FRUTTA ESOTICA

ALLERGENS ALLERGENI



GLUTEN | GLUTINE



CRUSTACEANS | CROSTACEI



EGGS | UOVA E DERIVATI



FISH | PESCE



SOYBEANS | SOIA



PEANUTS | ARACHIDI E DERIVATI



NUTS | FRUTTA A GUSCIO



MILK | LATTE E DERIVATI



CELERY | SEDANO E DERIVATI



MUSTARD | SENAPE E DERIVATI



SESAME | SEMI DI SESAMO E DERIVATI



LUPINS | LUPINI



MOLLUSCS | MOLLUSCHI



SULPHITES | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



CONTAINS PORK
CONTIENE CARNE
DI MAIALE



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



SPICY
PICCANTE



INDIGENOUS
LOCALE



GLUTEN FREE
SENZA GLUTINE



DAIRY FREE
SENZA LATTOSIO

DEAR GUEST, WE WOULD LIKE TO SUGGEST YOU TO INFORM OUR STAFF ON DUTY ABOUT POSSIBLE FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES IN ORDER TO BE ABLE TO HELP YOU WITH YOUR CHOICE. THE FISH INTENDED TO BE EATEN RAW UNDERGOES A TEMPERATURE REDUCTION PROCESS IN ORDER TO GUARANTEE ITS ABSOLUTE FOOD INTEGRITY. WE ENDEAVOUR TO SOURCE OUR FISH FROM SUPPLIERS WHO FOLLOW SUSTAINABLE PRACTICES. WE ENDEAVOUR TO SOURCE OUR COFFEE AND TEAS FROM SUPPLIERS WHO FOLLOW SUSTAINABLE PRACTICES.

GENTILE OSPITE, CON LA PRESENTE LE SUGGERIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE LE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI IN MODO DA POTERLA CONSIGLIARE AL MEGLIO NELLA SUA SCELTA. IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA AL FINE DI GARANTIRE L'ASSOLUTA INTEGRITÀ ALIMENTARE. CI IMPEGNIAMO AD ACQUISTARE IL NOSTRO PESCE DA FORNITORI CHE ADOTTANO PRATICHE SOSTENIBILI. CI IMPEGNIAMO AD ACQUISTARE IL NOSTRO CAFFÈ E TÈ DA FORNITORI CHE ADOTTANO PRATICHE SOSTENIBILI.

