



BAR MENU

CAFFETTERIA - TEA & COFFEES

Espresso	2
Espresso Deca/Corretto	3
Caffè Americano*	3
Caffè shakerato	5
Caffè shakerato con Bailey's / DiSaronno	6
Caffè Orzo/Ginseng	4
Cappuccino	4
Latte macchiato	5
The e Infusi	5

SOFT DRINK

Coca Cola/Zero	4
Sprite	4
Fanta	4
Ice Tea Lemon/Peach	4
Schweppes Tonica / Lemon	4
Fever Tree Tonica/Lemon	4
Ginger beer / Pompelmo Soda	4
Ginger Ale Schweppes	4
Cedrata Tassoni	5
Lemonsoda	4
Succo di frutta - fruit juice - Fruchtsaft	4
Spremuta - fresh orange juice - Frisch Orangensaft	6

DESSERT

Frutta fresca	12
Fruit Salad / Frischem Obstsalat	
Eis Chocolate/Cafè - G/C/E	8
Gelato della casa pallina - G/C/E	3
Home made Ice-cream scoop / Eiskugel	
Coppa di gelato con frutta - C/E	10
Ice cream Cup with fruits / Eisbecher mit Obst	





BIRRA
Beer - Bier

Corona Analcolica alcohol free	5
Radler	6
Corona / Stella Artois 33 cl	5
Peroni / Nastro Azzurro	5
Beck's 33 cl	5
Franziskaner 50 cl	7
Löwenbrau 20 cl - spina/draft	4
Löwenbrau 40 cl - spina/draft	6
Löwenbrau 50 cl - spina/draft	7
Franziskaner 30 cl - spina/draft	5
Franziskaner 50 cl - spina/draft	7

VINI AL CALICE
Wine by the glass – Wein am Glass

Prosecco DOC Extra Dry, La Salute	7
Spumante Extra Dry Rosè Alicia, Carmina	7
Franciacorta DOCG Brut, Enrico Gatti	10
Champagne Piollot Cuvée de Réserve Brut	13
Bianco Pilandro Maestà	6
Lugana DOC Monte Lupo Cobue	7
Chardonnay Flora Girlan	11
Chiaretto la Meridiana	6
Groppello Cantrina	7
"Stramonia" Benaco Bresciano IGT	9
Rosso di Montalcino, Visconti	8
Gioia del Colle Primitivo 14	8
Passito Benaco Bresciano Pietta	9
Arbaria Passito di Pantelleria Vinisola	11





RUM – TEQUILA – VODKA

Tequila Espolon Reposado	7
Havana Club especial	7
Bacardi Carta Bianca	7
Vodka Absolut	7

SPIRIT SELECTION

Sambuca	5
Limoncello	5
Liquirizia Anima Nera	5
Amaro Montenegro	5
Amaro del Capo	6
Ramazzotti	6
Braulio	6
Fernet Branca	5
Jägermeister	5
Averna	5

GRAPPA - BRANDY - WHISKY - COGNAC

Vecchia Romagna Carta Nera	8
Martell VS	9
Brandy Carlos I	8
Grappa di Moscato	6
Grappa di Dolcetto	6
Grappa 903 Barrique	7
Maccallan 12 years	8
Chivas 12 years	8





PREMIUM SPIRIT SELECTION

Rum Barcelò Imperial Onyx	8
Rum Brugal 1888	8
Rum Don Papa Masskara	10
Myers's	10
Whisky Talisker 10 years old	8
Whisky Lagavulin 8 years old	10
Whisky Oban 14 years Old	10
Whisky Segretario di Stato "Poli"	10
Grappa Poli Sarpa Barrique	8
Grappa Nonino Optima	8
Grappa Marzadro "Giare" Chardonnay	8
Grappa Marolo "Amarone"	8





COCKTAILS

€ 13

ICONICI

BLUE LAKE

Gin - triple Sec - Lime - Cocco -
Blue Curacao

GIN FIZZ JOHN COLLINS

Gin - Lime - Soda - Zucchero

MARGARITA

Tequila - Triple Sec - Lime

MOSCOW MULE

Vodka - Ginger Beer - Lime

BLOODY MARY

Vodka - Pomodoro - Spezie -
Limone

ESPRESSO MARTINI

Vodka - Liquore caffè - Espresso

SPIRIT FORWARD

OLD FASHIONED

Bourbon - Zucchero - Angostura
Bitters - Scorza di arancia

KENTUCKY MULE

Bourbon - Lime - Gingerbeer

AVIATION

Gin - Maraschino - Crème de Violette
- Lime

EXOTIC

MAI TAI

Blend di Rum - Orzata -
Triple Sec - Lime

ZOMBIE

3 Rum - Falernum - Granatina -
Frutta Tropicale

LONG ISLAND ICED TEA

Gin - Vodka - Rum - Tequila -
Triple Sec - Lime - Cola

GIN BASIL SMASH

Gin - Basilico - Lime - Zucchero

PINA COLADA

Rum Bianco - Crema di Cocco -
Succo di ananas fresco

MOCKTAILS € 9

SHIRLEY TEMPLE

Ginger Ale - Granatina -
Ciliegina al Maraschino

VIRGIN PALOMA

Pompelmo Rosa - Agave - Soda

PASSION FRUIT MULE

Maracuja - Lime - Ginger Beer

SUNSET PARADISE

Succo ananas e arancia - Granatina
- Lime





APERITIVI & CLASSICS

SPRITZ

€ 9

Aperol Spritz
Campari Spritz
Limoncello Spritz
Hugo Spritz

Passion Fruit Spritz € 10

APERITIVI

€ 11

Americano
Negroni
Sbagliato
Mi-To
Garibaldi
Mimosa

EVERGREEN

€ 11

Mojito
Black Mojito
Caipirinha
Caipiroska
Paloma
Tequila Sunrise
Rum Cooler

GIN TONIC

€ 13

Bombay
Malfy Pompelmo
Hendrick's
Tanqueray Sevilla
Mare
Toniche botaniche
*Premium Gin and Botanical Tonic
Selection*

Happy Hour 17-20

con selezione di stuzzichini dello chef
with chef's selection of small bites

*Check out
the Cocktail
of the Day!*





SPECIAL Drink & Bite

FRANCIACORTA

PEARL & PERLAGE FRANCIACORTA - P 18

Calice di Franciacorta & 2 ostriche

Glass of Franciacorta & 2 oysters

Glass Franciacorta & 2 Austern

Verre de Franciacorta & 2 huîtres

*The aperitif: the
first step of a
gastronomic
itinerary among
emotions, scents
and flavours*



*L'aperitivo:
primo passo di
un itinerario
gastronomico tra
emozioni,
profumi e sapori*

CHAMPAGNE

PEARL & PERLAGE CHAMPAGNE - P 20

Calice di Champagne & 2 ostriche

Glass of Champagne & 2 oysters

Glass Champagne & 2 Austern

Verre de Champagne & 2 huîtres

Bartender

Clarissa Perini

