SPUMANTE & CHAMPAGNE

Italian sparkling wine & champagne

	Bicchiere *Glass*	Bottiglia *Bottle*
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, Brut *Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco*	€25	€125
Ruinart, Champagne Brut, Reims *Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier*	€35	€180
Ruinart, Champagne Rosé, Brut, Reims *Pinot nero, Chardonnay*	€55	€275

VINO BIANCO

White wine

	Bicchiere *Glass*	Bottiglia *Bottle*
2024 Frascati Superiore, 'Abelos', De Sanctis, Lazio, Italia *Malvasia puntinata, Bombino*	€16	€60
2022 Verdicchio dei Castelli di Jesi, 'Campo delle oche' Fattoria San Lorenzo, Marche, Italia *Verdicchio*	€20	€70
2023 Pinot Grigio, Trii Rundin, Doc, La Plantze, Valle d'Aosta, Italia *Pinot Grigio*	€22	€100

VINO ROSSO & ROSATO

Red & rosé wine

	Bicchiere *Glass*	Bottiglia *Bottle*
2024 Cotes de Provence Rosè, Chateau des Sarrins D. Des Sarrins, Provenza, Francia *Sangiovese, Montepulciano*	€16	€65
2020 Montefalco Rosso Riserva, Antonelli, Umbria, Italia *Sangiovese, uva tipica di Montefalco*	€20	€70
2025 Whispering Angel, Château d'Esclans, Côtes de Provence *Rosé*	€18	€90
2021 Cesanese del Piglio Superiore, Tenuta della Ioria, Casale della Ioria, Lazio, Italia *Cesanese*	€18	€60

CLASSIC COCKTAILS

Classic cocktails

€26

APEROL SPRITZ

Aperol, Franciacorta, soda

Aperol, Franciacorta, soda

NEGRONI

The Botanist gin, Campari, Carpano Antica Formula

The Botanist gin, Campari, Carpano Antica Formula

DRY MARTINI

Gin/vodka, dry vermouth, oliva o limone

Gin/vodka, dry vermouth, olive or lemon

BELLINI

Franciacorta, pesca bianca

Franciacorta, white peach

LUXURY MARTINI

€50

BELVEDERE 10 MARTINI

Belvedere 10 vodka, Noilly Prat, oliva o limone

Belvedere 10 vodka, Noilly Prat, olive or lemon

OYSTER LONDON DRY MARTINI

Oyster London dry gin, Noilly Prat, oliva o limone

Oyster London dry gin, Noilly Prat, olive or lemon

APERITIVI ANALCOLICI

Non–alcoholic aperitivi

€15

San Pellegrino Bitter Bianco

San Pellegrino Bitter Rosso

Crodino

RUM

Kraken, Caraibi €20

Mount Gay XO, Barbados €22

Eminente 7 años €26

Appleton Estate, 21 yrs, Jamaica €38

WHISKY

Johnnie Walker Black Label, blended €22

Macallan 12 Y.O, Highland, single malt €38

Highland Park, 18 Y.O, single malt €45

Talisker, 18 Y.O, Islay, single malt €49

Johnnie Walker Blue Label, blended €85

BRANDY & COGNAC

Jacopo Poli Arzente €29

Delamain Pale and Dry XO €45

PRESTIGE COGNAC COLLECTION

HENNESSY PARADIS
Cognac Grande Champagne
1 cl €60
2 cl €100
4 cl €200

RÉMY MARTIN LOUIS XIII
Cognac Grande Champagne
1 cl €100
2 cl €200
4 cl €400

TEQUILA

Patrón Silver €25

Don Julio Reposado €30

VODKA

Grey Goose, Francia €25

Belvedere, Polonia €24

Stolichnaya Elit, Russia €27

Beluga Transatlantic, Montenegro €28

LUXURY VODKA

BELUGA GOLD LINE, MONTENEGRO
25 ml €35
50 ml €55

BELVEDERE 10, POLONIA
25 ml €35
50 ml €55

GIN

The Botanist, Islay dry gin, Scozia €22

Panarea, Italia €22

Bombay Sapphire, Regno Unito €22

Tanqueray, N° Ten, London dry gin, Scozia €24

Oyster Fine de Claire, Adriatic Gin, Montenegro €24

Monkey 47, Germania €28

Kinobi, Giappone €32

SUPERFOOD LATTE

€15

ROSEA NECTAR

Polvere di barbabietola rosa, polvere di zenzero, cannella, polvere di cocco, estratto di vaniglia

Pink beetroot powder, ginger powder, cinnamon, coconut powder, vanilla extract

AUREA VITA

Curcuma, cannella, zenzero, cardamomo, cocco in polvere, pepe nero

Turmeric, cinnamon, ginger, cardamom, coconut powder, black pepper

AETHER BLOOM

Spirulina blu, matcha, ashwagandha, cocco in polvere, cannella

Blue spirulina, matcha, ashwagandha, coconut powder, cinnamon

BIRRE

Beer

Nastro Azzurro €14

Baladin Nora €14

BrewDog I.P.A. €16

Birra analcolica €14
Non-alcoholic beer

SPREMUTE FRESCHE

Freshly-squeezed juice
€16

Arancia
Orange

Pompelmo
Grapefruit

Limone
Lemon

BIBITE

Soft drinks

€12

Acqua tonica
Tonic water

Ginger ale

Ginger beer

Sprite

Club soda

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Fanta

Chinotto

Tè freddo
Iced tea

SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juice

€12

Mirtillo
Blueberry

Pera
Pear

Mela
Apple

Mirtillo rosso
Cranberry

Pesca
Peach

Ananas
Pineapple

Pomodoro
Tomato

CAFFETTERIA

Tea & coffee

Espresso €6.50

Caffè Americano €8.50
Americano

Cappuccino €8.50
(7)

Cioccolata fredda/calda €8.50
Hot/cold chocolate
(7)

Latte freddo/caldo €8.50
Hot/cold milk
(7)

Tè €8.50
Tea

ACQUE MINERALI

Mineral water
€9

Acqua naturale 750ml
Still water

Acqua frizzante 750ml
Sparkling water

INSALATE

Salads

Insalata Caesar €34
Caesar salad
(1, 3, 7, 8)

Insalata Nizzarda €32
Niçoise salad
(1, 3, 4, 7)

Avocado, quinoa, gamberi e misticanza €31
Prawn and avocado quinoa salad

TAPAS

Tapas

Tacos morbido di branzino, maionese al rafano e lime €24
Sea bass soft tacos, horseradish mayonnaise and lime
(1, 3, 4, 7)

Bocconcini di pollo marinato con hummus e kimchi €18
Marinated chicken bites with houmous and kimchi
(1, 3, 6, 8, 9, 10)

Bao con tartare di salmone, maionese e lime €23
Salmon tartare bao bun with mayonnaise and lime
(1, 2, 4, 7)

Pane, ricotta di bufala in salvietta
e mostarda di fichi €22
Bread, buffalo ricotta and figs mustard
(1, 7, 10, 12)

SANDWICH

Club Sandwich €36
(1, 3, 7)

Croque monsieur €30
(1, 7)

Croque madame €33
(1, 3, 7)

HAMBURGER

€36

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 10)

Hamburger di manzo italiano,
bacon, pomodoro,
lattuga e formaggio cheddar

Italian beef burger,
crispy bacon, tomato, lettuce and cheddar

PIZZETTE E FOCACCINE

Pizza and focaccia bites

Pizzetta Margherita Ⓥ €20

Margherita pizza bite

(1, 7, 8)

Pizzetta pomodoro e alici €20

Pizza bite with tomato and anchovies

(1, 8)

Focaccia stracciatella, Parmigiano Reggiano,
rucola e prosciutto crudo €28

Focaccia bite with stracciatella cheese, Parmigiano Reggiano,
rocket and raw ham

(1, 7, 8)

Pizzetta 'cacio e piselli' €25

Pizza bite 'cacio e pepe' and guanciale

(1, 7, 8)

DOLCI

Dessert

€22

Mandorle e vaniglia
Almond and vanilla
(1, 3, 7, 8)

Tiramisù
Tiramisu
(1, 3, 7, 8)

Sorbetti e gelati VG
Sorbet and ice cream
(3, 7)

Composizione di frutta VG
Selection of fresh fruit

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio, mandorle, noci e nocciole 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 ml/l 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergens: 1. Contains gluten 2. Contains crustaceans 3. Contains eggs 4. Contains fish 5. Contains peanuts 6. Contains soy 7. Contains milk 8. Contains tree nuts 9. Contains celery 10. Contains mustard 11. Contains sesame 12. Contains sulphur dioxide or sulphites 13. Contains lupin 14. Contains molluscs

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la sicurezza del prodotto.

According to working requirements, food may be subjected to blast chilling up to -18°C. Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nella scelta degli ingredienti. Molti dei nostri prodotti, tra cui pesce, carne, verdure e lattici provengono da produttori locali.

Our commitment toward sustainability is reflected in our ingredients. Many of our products, including fish, meat, vegetables and dairy, are sourced from local suppliers

IVA inclusa. Un contributo volontario del 6% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

VAT is included. A discretionary 6% employee benefit charge will also be added to your final bill.

Ⓥ vegetariano/*vegetarian* ⓋⒼ vegano/*vegan*