



**LA LIBRERIA**

# **MENU**

## SPUMANTE & CHAMPAGNE

*Italian sparkling wine & champagne*

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

## VINO BIANCO

*White wine*

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

## VINO ROSSO & ROSATO

*Red & rosé wine*

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

*American*

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 (V) €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 

*Sorbet and ice cream*

(3, 7)

Composizione di frutta 

*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

