

IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

ROMA NEL TEMPO

L'ALBA DI PIETRA

€30

All'alba del 1870, la luce rivelò la frattura nelle mura di Porta Pia durante la breccia.
Un sorso che cattura la luce dell'alba e l'eleganza eterna di Roma.

*Monkey Shoulder blended whisky, Laprhoaig Quarter Cask,
Antica Formula Carpano, Elixir di China, bitter all'arancia*

SUN...SET!

€28

Quando Roma divenne capitale d'Italia, la sua luce dorata iniziò a brillare
come simbolo di unità ed orgoglio. Questo drink celebra quella fierezza:
un equilibrio intenso e raffinato, come il tramonto che accende la città eterna.

The Botanist Gin, Maraschino Luxardo, Tio Pepe, fake lime, soda al pompelmo

EDEN LUMINA

€35

Dal 1889, l'Hotel Eden accoglie viaggiatori e sognatori con una vista mozzafiato
su Roma. Un drink che celebra il tempo e l'eleganza eterna della città.

*Beluga Noble Vodka, vaniglia Bourbon, passion fruit Briottet,
nettare di passion fruit con yogurt, champagne Ruinart "R"*

MARBLE AND GOLD

€30

Un sorso elegante dedicato alla grandezza del Vittoriano. Questo drink celebra
l'imponenza del bianco marmo e l'oro che racconta l'unità d'Italia.

*Tequila Volcan de mi Tierra Cristallino, Mezcal Espadin Joven 400 Conejos,
Domaine de Canton, Chartreuse Jaune, Habanero bitter*

ROME THROUGH THE AGES

THE STONE DAWN

€30

At dawn in 1870, the light revealed the breach in the walls of Porta Pia.
A sip that captures the light of dawn and the timeless elegance of Rome.

*Monkey Shoulder blended whisky, Laprhoaig Quarter Cask,
Antica Formula Carpano, ELIXIR di China, orange bitter*

SUN...SET!

€28

When Rome became capital of Italy, its golden light began to shine as a symbol
of unity and pride. This drink celebrates that pride: an intense and refined balance,
just like the sunset that lights up the Eternal City.

The Botanist Gin, Maraschino Luxardo, Tio Pepe, fake lime, grapefruit soda

EDEN LUMINA

€35

Since 1889, Hotel Eden has welcomed travellers and dreamers with a breathtaking
view of Rome. A drink that celebrates the city's timeless elegance.

*Beluga Noble Vodka, Bourbon vanilla, passion fruit Briottet,
passion fruit nectar with yogurt, champagne Ruinart "R"*

MARBLE AND GOLD

€30

An elegant drink dedicated to the grandeur of the Vittoriano, one of the most iconic
monuments of Rome. This drink celebrates the grandeur of the white marble
and gold that symbolise the unification of Italy.

*Tequila Volcan de mi Tierra Cristallino, Mezcal Espadin Joven 400 Conejos,
Domaine de Canton, Chartreuse jaune, habanero bitter*

BINARIO "ZERO"

€28

Dal primo scavo al primo binario, la metropolitana di Roma unisce la città in un flusso continuo di vita e movimento. Un sorso dinamico, fresco e scintillante, come la corsa della capitale sotto la sua storia millenaria.

Rum Eminente 3 anni, cordiale alle erbe mediterranee, olio al basilico

NOTTURNO VENETO

€28

Un omaggio a Cinecittà e alla Dolce Vita, al fascino del grande schermo e ai miti del cinema italiano. Burro salato e popcorn evocano la sala, il Select richiama il red carpet, il bourbon, con le sue note legnose, richiama l'odore dei cinema di una volta e il finale lascia una sensazione di un sipario che si chiude tra applausi e luci soffuse.

*Bitter Select al burro salato, Michter's bourbon,
liquore al popcorn Rd'A LAB, caramello salato, soluzione salina*

PIPER BLOOM

€28

Ritmo, sensualità elettronica, la nascita a del Piper Club, degli artisti romani, il battito della Roma giovane, tra musica, fiori e sogni che non tramontano.

The Botanist Gin, Sarti Rosa, Italicus Rosolio di bergamotto, fake lime, soda agli agrumi

CELESTIA

€28

Un sorso che attraversa secoli, celebrando luce e grandiosità del giubileo di Roma. Come le strade illuminate dai pellegrini e le cupole dorate, unisce tradizione e rinascita in un equilibrio armonioso, trasformando il brindisi in un momento di pure eleganza.

*Bulleit Bourbon, pepe del Madagascar, Licor 43, miele agli agrumi,
Drambuie, soda, menta fresca*

BINARIO "ZERO"

€28

From the first excavation to Line 1, Rome's underground connects the city in a continuous flow of life and movement. A dynamic, fresh and sparkling experience, just like the capital's journey through its millennia-old history.

Ron Eminente 3 anos, Mediterranean herbal cordial, basil oil

NOTTURNO VENETO

€28

A tribute to Cinecittà and 'La Dolce Vita', to the allure of the silver screen and the legends of Italian cinema. Butter and popcorn evoke the cinema auditorium, Select recalls the red carpet, and bourbon, with its woody notes, brings to mind the scent of old-fashioned cinemas; the finish leaves you with the sensation of a curtain closing amidst applause and soft lighting.

*Salted butter Bitter Select, Michter's bourbon,
pop corn liqueur Rd'A LAB, salted caramel, saline solution*

PIPER BLOOM

€28

Rhythm, electronic sensuality, the birth of the Piper Club, Roman artists, the pulse of young Rome, amidst music, flowers and dreams that never fade.

The Botanist Gin, Sarti Rosa, Bergamot Italicus rosolio, fake lime, citrus fruits soda

CELESTIA

€28

A sip that spans the centuries, celebrating the radiance and grandeur of Rome's jubilee. Like the streets lit up by pilgrims and the golden domes, it blends tradition and renewal in a harmonious balance, transforming the toast into a moment of pure elegance.

*Bulleit Bourbon, Madagascar pepper, citrus honey, Licor 43,
citrus fruits honey, Drambuie, soda, fresh peppermint*

SIGNATURE SELECTION

The bar's finest

LA GRANDE BELLEZZA

€28

Vermouth rosato infuso al tamarindo, mezcal, arancia e mandarino bitters
Rosé vermouth infused with tamarind, mezcal, orange and tangerine bitters

AQUA MARIS

€28

Seatrus Gin Acqua di Mare, Vermouth Macchia dry marino,
acqua di cedro, soluzione salina 15% al mirto
*Seatrus Gin Acqua di Mare, Macchia Marino Dry Vermouth,
cedar water, 15% myrtle saline*

ORIENT ESPRESSO

€28

Vodka Beluga Noble, liquore al caffè Essentiae Lunae,
espresso miscela 100% arabica Musetti
*Beluga Noble vodka, Essentiae Lunae coffee liqueur,
Musetti 100% Arabica espresso*

I LIKE YOUR GLASSES

€30

Vodka Beluga Noble, timo e limone, Chartreuse Vert,
rosolio al bergamotto Italicus, liquore alla Mela Cerba Sarandrea, fake lime
*Beluga Vodka noble, thyme and lemon, Chartreuse Vert,
Bergamot Italicus Rosolio, Sarandrea apple liquor, fake lime*

RICORDI DI ROMA

€42

Vodka Beluga Noble, lamponi, ananas, sciroppo di vaniglia, Veuve Clicquot rosé
Beluga Noble vodka, raspberries, pineapple, vanilla syrup, Veuve Clicquot rosé

BELUGA GOLD MARTINI

€60

Vodka Beluga Gold Line, olio d'oliva, vermouth Mancino Dry,
tintura di pepe di Cubebe e sale, olio al limone
*Beluga Gold Line vodka, olive oil, Mancino Dry vermouth,
cubebe pepper and salt tincture, lemon-infused oil*

MOCKTAILS

Non-alcoholic cocktails

FOLLIE

€22

Succo di mirtillo, sciroppo agave,
lamponi freschi, soda

*Cranberry juice, agave syrup,
fresh raspberries, soda water*

SEEDLIP SPICE SPRITZ

€23

Seedlip Spice, ginger beer, Shrub all'arancia

Seedlip Spice, ginger beer, orange Shrub

BIMBO'S G&T

€23

Tanqueray 0.0 %, acqua tonica Fever-Tree

Tanqueray 0.0 %, Fever-Tree Indian tonic

THE BUTTERFLY EFFECT

€25

Tanqueray 0.0 %, soda al butterfly pea,
Cordiale al Monin Paragon Vetiver

*Tanqueray 0.0 %, butterfly pea soda,
Monin Paragon Vetiver cordial*

HIBISCUS BERRY

€25

Seedlip, infuso ai fiori di ibisco e coriandolo,

Fake Lime, sciroppo ai fiori di sambuco

*Seedlip, infused with hibiscus and coriander flowers,
Fake Lime, elderflower syrup*

GIN

Bombay Sapphire, Regno Unito	€21
Tanqueray, London dry gin, Scozia	€21
Panarea, Italia	€22
The Botanist, Islay dry gin, Scozia	€22
Plymouth Navy Strength, Regno Unito	€23
Tanqueray, N° Ten, London dry gin, Scozia	€24
Sabatini, London dry gin, Italia	€24
Oyster, Fine de Claire, Adriatic Gin, Montenegro	€24
No.3 London Dry, Olanda	€24
Hendrick's small batch gin, Scozia	€24
Mare, Mediterranean gin, Spagna	€25
Roku, Japanese craft gin, Giappone	€25
Seatrus, Mediterranean gin, Italia	€25
Villa Ascenti, Italia	€25
Caelum, dry gin, Italia	€25
Gunpowder, Irlanda	€25
Martin Miller's, London dry gin, Inghilterra	€26
Monkey 47, Schwarzwald dry gin, Germania	€28
Ki No Bi, Japanese craft gin, Giappone	€32
Portofino, dry gin, Italia	€35

VODKA

Beluga Noble, Montenegro	€20
Tito's, Stati Uniti	€23
Ketel One, Olanda	€23
Belvedere, Polonia	€24
Grey Goose, Francia	€25
Stoli Elit, Russia	€27
Beluga Transatlantic, Montenegro	€28
Chase, Regno Unito	€28
Chopin, Polonia	€28

LUXURY VODKA

Beluga Gold Line, Montenegro	25 ml €35	50 ml €55
Belvedere '10', Polonia	25 ml €25	50 ml €45

WHISKY & WHISKEY

IRELAND

Roe & Co	€22
Connemara	€26
Redbreast	€30

SCOTLAND - BLENDED

The Famous Grouse	€20
Monkey Shoulder	€22
Johnnie Walker Black Label	€22
Johnnie Walker Blue Label	€85
Johnnie Walker Ghost and Rare Port Ellen	€160

SCOTLAND - SINGLE MALT

Glenmorangie the Original 12 Y.O.	€22
Ardbeg 10 Y.O.	€22
Glenfiddich 12 Y.O., Speyside	€26
Dalwhinnie 15 Y.O., Highlands	€28
Laphroaig Quarter Cask, Islay	€28
The Balvenie 12 Y.O., Speyside, single barrel	€32
Glenlivet 18 Y.O., Speyside	€36
Dalmore 12 Y.O., Highlands	€37
Lagavulin 12 Y.O., Islay	€38
Macallan 12 Y.O., Speyside	€38

Highland Park 18 Y.O., Orkney Islands	€45
Glenmorangie the Infinita 18 Y.O.	€45
Talisker 18 Y.O., Isle of Skye	€49
Caol Ila 18 Y.O., Islay	€52
Glenmorangie Signet, Highlands	€52
Macallan 18 Y.O., Speyside	€95

AMERICA - BOURBON

Maker's Mark	€22
Bulleit	€22
Woodford Reserve	€24
Eagle Rare	€26
Knob Creek	€26
Michter's	€32

AMERICA - RYE

Bulleit Rye	€26
Knob Creek	€30
Michter's	€32

JAPAN

Nikka From The Barrel, blended	€28
Nikka Miyagikyo, Single Malt	€34
Hibiki Harmony	€36

RUM

Eminente 3 yrs, Cuba	€20
Kraken Spiced Rum, Caraibi	€20
Gosling Black Seal, Barbados	€20
Trois Rivières VSOP, Martinica	€22
Eminente Reserva 7 yrs, Cuba	€26
Diplomático Reserva Exclusiva, Venezuela	€26
Mount Gay XO, Barbados	€28
Zacapa 23, Guatemala	€35
Appleton 21 yrs, Jamaica	€38
Samaroli 1991, Trinidad	€65
Ron Zacapa Royal, Guatemala	€70
J.M, Single Barrel, Rhum Agricole Hors d'Âge, limited edition, Martinica	€98

TEQUILA

BLANCO

Espolòn	€20
Patrón Silver	€25
Casa Dragones	€55

REPOSADO

Volcan de Mi Tierra Cristallino	€20
Volcan de Mi Tierra Reposado	€20
Patrón	€30
Don Julio	€30
Fortaleza	€41
Clase Azul	€85

AÑEJO

Gran Don Julio 1942	€80
Gran Patrón Burdeos	€110
Clase Azul Gold	€130

MEZCAL

400 Conejos Espadin Joven	€22
Montelobos Espadin Joven	€24
Ilegal Reposado	€26
Casamigos	€28
Del Maguey Chichicapa	€32
Montelobos Tobala	€35

CACHAÇA

Leblon	€19
--------	-----

PISCO

Waqar	€20
Portón	€24

COGNAC

Hennessy V.S.	€20
Courvoisier VSOP	€24
Delamain Pale e Dry XO	€45
Hennessy XO	€72
Delamain Reserve de la Famille	€125

PRESTIGE COGNAC COLLECTION

Delamain - L'Oiseau Rare cognac Cognac Grande Champagne	1 cl €90	2 cl €180	4 cl €250
Hennessy Paradis Cognac Grande Champagne	1 cl €60	2 cl €100	4 cl €200
Rèmy Martin Louis XIII Cognac Grande Champagne	1 cl €100	2 cl €200	4 cl €400

BAS ARMAGNAC

L'Encantada 20 yrs	€26
L'Encantada 25 yrs	€33
Laberdolive	€91

CALVADOS

Calvados Du Pays d'Auge, Père Magloire VSOP	€26
Calvados Du Pays d'Auge, Camut Privilège 15 – 18 yrs	€48

SHERRY & PORTO

Tío Pepe González Byass sherry	€23
Vista Alegre fine ruby port	€23
Graham's tawny port 30 yrs	€38

GRAPPA

Domenis Storica Nera	€20
Trailaghi Pinot Nero, Rossi d'Angera	€20
Nonnino Sauvignon	€24
Marchesi Antinori, Tignanello	€28
Altana del Borgo 2005, Rossi d'Angera	€30
Marolo, Moscato Après 5 yrs	€30
Sassicaia Marchesi Incisa della Rocchetta	€38
Nonnino monovitigno Picolit Cru	€42
Berta riserva del Fondatore	€50
Altana del Borgo 1993, Rossi d'Angera	€50

AMARI

Italian herbal liqueurs

Amaro Rupes	€20
Amaro del Capo	€20
Amaro Montenegro	€20
Fernet-Branca	€20
Branca Menta	€20
Amaro Nonino	€20
Amaretto D'Angera	€20
Amaro D'Angera	€20
Genziana, Liquoreria Sarandrea	€22
Amaro d'Erbe Berta	€24
Amaro Jefferson	€24
Amaro Tónico, liquoreria Sarandrea	€24
Amaro Skanderberg, liquoreria Sarandrea	€24

BIRRE

Beer

Peroni Nastro Azzurro	€14
Baladin Nora	€14
Birra analcolica/Non-alcoholic beer	€14
BrewDog IPA	€16

CAFFETTERIA

Tea & coffee

Espresso €6.50

Caffè americano €8.50
American coffee

Orzo €6.50
Barley coffee

Tè €8.50
Tea

Cappuccino (7) €8.50

Caffè shakerato €10
Iced coffee

Cioccolata fredda/calda €8.50
Hot/cold chocolate

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

LE ACQUE

Water

Acqua naturale 375ml €7

Still water

Acqua frizzante 375ml €7

Sparkling water

Acqua naturale 750ml €9

Still water

Acqua frizzante 750ml €9

Sparkling water

SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juices

€12

Succo di mirtillo/*Blueberry*

Succo di pera/*Pear*

Succo di mela/*Apple*

Succo di mirtillo rosso/*Cranberry*

Succo di pesca/*Peach*

Succo di albicocca/*Apricot*

Succo di ananas/*Pineapple*

SPREMUTE FRESCHE

Homemade freshly-squeezed juice

€16

Arancia/*Orange*

Pompelmo rosa/*Pink grapefruit*

Limone/*Lemon*

ESTRATTI DI BENESSERE & ANTIOSSIDANTI

Healthy antioxidant juices

(15 minuti/*15 minutes*)

€20

Arancia, fragola e basilico

Orange, strawberry and basil

Sedano, carota, rapa rossa e arancia (9)

Celery, carrot, beetroot and orange

Barbabietola, mela, carota, spinaci, zenzero e limone

Beetroot, apple, carrot, spinach, ginger and lemon

BIBITE

Soft drinks

€12

Club soda/Club soda

Acqua tonica/Tonic water

Coca-Cola/Coca-Cola

Coca-Cola Zero/Coke Zero

Sprite/Sprite

Fanta/Fanta

Ginger Ale/Ginger Ale

Ginger Beer/Ginger Beer

Chinotto/Chinotto

Cedrata Tassoni/Cedrata Tassoni

Tè freddo/Iced tea

BAR BITES AND SNACKS

TAPAS

Bocconcini di pollo marinato con hummus e kimchi €18

Marinated chicken bites with houmous and kimchi

(1, 3, 6, 8, 9, 10)

Spiedino di battuto di carne alla piastra con maionese di verdure €18

Grilled meat skewer with vegetable mayonnaise

(1, 3, 7)

Tacos morbido con branzino, maionese al rafano e lime €24

Sea bass soft tacos, horseradish mayonnaise and lime

(1, 3, 4, 7)

Croissant con salmone affumicato e crème fraîche €22

Croissant with smoked salmon and crème fraîche

(1, 3, 4, 7)

Pane, ricotta di bufala in salvietta e mostarda di fichi €22

Bread, buffalo ricotta and figs mustard

(1, 7, 10, 12)

Bao con tartare di salmone, maionese e lime €23

Bao with salmon tartare, mayonnaise and lime

(1, 2, 4, 7)

CAVIALE

Caviar

Selezione di caviale Asetra 30gr €200

Selection of Oscietra caviar 30gr

(1, 2, 4, 12)

Selezione di caviale Beluga 30gr €400

Selection of Beluga caviar 30gr

(1, 2, 4, 12)

CRUDI DI PESCE

Raw fish

Ceviche mediterranea di pesce €37

Mediterranean fish ceviche

(1, 4)

Tartare di salmone e avocado €36

Salmon and avocado tartare

(1, 4, 12)

Selezione di ostriche (5 pezzi) €60

Oyster selection (5 pieces)

(1, 4, 7, 14)

PIZZETTE E FOCACCE

Pizza and focaccia bites

Pizzetta Margherita €20

Margherita pizza bite

(1,7)

Pizzetta cacio e piselli €25

Pizza bite peas and pecorino cheese

(1,7,8)

Pizzetta con 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)

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

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.

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

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.

*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*

Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.

According to the working requirements, food may be subjected to blast chilling up to -18°C.

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

Our commitment toward sustainability is reflected in our ingredients.

Many of our products, including fish, meat, vegetables and dairy, are sourced from local suppliers.