

MENU

SPUMANTE & CHAMPAGNE

Italian sparkling wine & champagne

	Bicchiera Glass	Bottiglia Bottle
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, Brut	€21	€95
Veuve Clicquot Ponsardin, Cuvée Saint Petérsbourg, Brut, Reims	€25	€125
Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé, Brut, Reims	€39	€150
Dom Pérignon Brut, Épernay, Vintage	€85	€440

VINO BIANCO

White wine

	Bicchiera Glass	Bottiglia Bottle
Pinot Grigio dei Colli Orientali del Friuli, Livio Felluga	€17	€65
Sauvignon, IGT Venezia Giulia, Villa Parens	€18	€75
Vintage Tunina, IGT Venezia Giulia, Jermann	€23	€105
Curtefranca, Chardonnay, Ca' del Bosco	€31	€160

VINO ROSSO & ROSATO

Red & rosé wine

	Bicchiera Glass	Bottiglia Bottle
Bolgheri Rosato 'Scalabrone', Tenuta Guado al Tasso	€15	€52
Brunello di Montalcino, Col D'Orcia	€19	€90
Barolo 'Cannubi', Marchesi Di Barolo	€22	€110
Barbaresco, Asili, Michele Chiarlo	€27	€135

CLASSIC COCKTAILS

€24

APEROL SPRITZ

Franciacorta, Aperol, soda

NEGRONI

Gin, Campari Bitter,
Carpano Classico

DRY MARTINI

Gin/vodka, dry vermouth,
oliva o limone
Queen olive or lemon

BELLINI

Pesca bianca e Franciacorta
White peach and Franciacorta

APERITIVI ANALCOLICI

Non-alcoholic aperitifs

€15

San Pellegrino Bitter Bianco

San Pellegrino Bitter Rosso

Crodino

RUM

Diplomatico Reserva Exclusiva €28

Caroni Trinidad Full Proof €65

Bally 1998 €70

Four Square Triptych, single blended €130

WHISKY

The Famouse Grouse, blended €20

Johnnie Walker Black Label, blended €20

Highland Park, 18 yrs, Island, single malt €35

Johnnie Walker Blue Label, blended €80

Talisker, 30 yrs, Islay, single malt €85

The Macallan Rare Cask, highland, single malt €82

BRANDY & COGNAC E ARMAGNAC

Jacopo Poli Arzente €29

Martell Cordon Bleu €37

Hennessy Paradis 165

Rémy Martin Louis XIII 340

TEQUILA

Patrón Silver €25

Gran Patrón Burdeos €83

VODKA

Chopin Chopin, Polonia €23

Grey Goose, Francia €23

Belvedere, Polonia €23

Beluga Transatlantic, Russia €28

Grey Goose VX, Francia €46

GIN

Panarea, Italia €20

Bombay Sapphire, Regno Unito €20

Bombay Sapphire, Regno Unito €20

No. 3 London Dry, Regno Unito €23

Monkey 47, Germania €25

SPECIALITÀ AL CAFFÈ

Speciality coffee

€16

NOCCIOLATO

Espresso, latte, panna montata,
salsa alla nocciola e granella di nocciola

*Espresso, hot milk, whipped cream,
hazelnut sauce and hazelnut sprinkles*

FRACAPPUCCIO

Espresso, panna montata, salsa alla vaniglia
e granella alla nocciola

*Espresso, whipped cream, vanilla sauce
and hazelnut sprinkles*

SPECIALITÀ AL CAFFÈ CON AGGIUNTA DI LIQUORI

Speciality coffee with liqueur

€24

AFTER 8

Espresso, latte montato, crema menta
bianca, salsa al cioccolato

*Espresso, frothed milk, mint cream
and chocolate sauce*

MEXICAN

Espresso, tequila, Kahlúa, panna montata,
palline cioccolato, salsa alla vaniglia

*Espresso, tequila, Kahlúa, whipped cream,
chocolate beads and vanilla sauce*

DON JUAN

Espresso corto, latte freddo, Kahlúa,
Malibu, sciroppo di zucchero

Espresso, cold milk, Kahlúa, Malibu and sugar syrup

ESTRATTI DI BENESSERE & ANTIOSSIDANTI

Antioxidant juice

(15 minuti/minutes)

€16

Arancia, fragola e basilico

Orange, strawberry and basil

Sedano, carota, rapa rossa e arancia

Celery, carrot, beetroot and orange

Barbabietola, mela, carota,
spinaci, zenzero e limone

*Beetroot, apple, carrot, spinach,
ginger and lemon*

SHOTS RIGENERANTI

Invigorating shots

€6

Erba di grano

Wheatgrass

Zenzero

Ginger

Curcuma con pepe nero

Turmeric with black pepper

BIRRE

Beer

€14

Nastro Azzurro

Corona

BrewDog I.P.A.

Theresanier

Birra analcolica
Non-alcoholic beer

SPREMUTE FRESCHE

Freshly-squeezed juice

€15

Arancia

Orange

Pompelmo

Grapefruit

Limone

Lemon

BIBITE

Soft drinks

€12

Acqua tonica

Tonic water

Ginger ale

Ginger beer

Sprite

Club soda

Coca-Cola

Coke Zero

Fanta

Chinotto

Cedrata Tassoni

Tè freddo

Iced tea

Red Bull

SUGCHI DI FRUTTA

Fruit juice

€12

Mirtillo

Blueberry

Pera

Pear

Mela

Apple

Cranberry

Pesca

Peach

Ananas

Pineapple

Pomodoro

Tomato

CAFFETTERIA

Tea & coffee

Espresso €6.50

Guatemala €9

Etiopia €9

Caffè Americano €8.50

Americano

Cappuccino €8.50

Cioccolata fredda/calda €8.50

Hot/cold chocolate

Latte freddo/caldo €8.50

Hot/cold milk

Tè €8.50

Tea

LE ACQUE

Water

€9

Acqua Naturale 75cl

Still water

Acqua Gassata 75cl

Sparkling water

LE INSALATE

Salads

Insalata greca con feta 'Epiros Dop' €23 ①

Greek salad with 'Epiros Dop' feta

Insalata Nizzarda con lattuga romana,
fagiolini verdi, patate, acciughe, olive nere,
pomodoro, tonno, cipolla €28

*Niçoise salad with romaine lettuce,
green beans, potatoes, anchovies, black olives,
tomatoes, tuna, onion*

Insalata Cesar con insalata verde,
pollo o gamberetti, acciughe, crostini di pane,
scaglie di Parmigiano €27

*Cesar salad with mixed green salad,
chicken or prawns, anchovies, croutons,
Parmigiano-Reggiano*

Rucola con gorgonzola dolce e noci €23 ①

Rocket salad with sweet gorgonzola and walnuts

Insalata di pomodori con ventresca di tonno
e cipolla rossa €29

Tomato salad with tuna and red onion

SANDWICH CON BAGUETTE O PANE IN CASSETTA

Sandwiches and baguettes

Tonno, pomodoro e cipolla €25

Tuna, tomato and onion

Bacon, lattuga e pomodoro €23

Bacon, lettuce and tomato

Roastbeef e lattuga €24

Roast beef and lettuce

Prosciutto cotto e formaggio €23

Cooked ham and cheese

Club Sandwich con pollo, pomodoro, uova,
insalata, pancetta €34

Club Sandwich (chicken, tomato, egg, salad, bacon)

PANINI GOURMET

Ciabattina, mozzarella di bufala,
pomodorini di Sorrento appassiti, scaglie di
Parmigiano e maionese al basilico €24 ⑤

*Ciabatta, buffalo mozzarella, semi-dried tomatoes from
Sorrento, Parmigiano-Reggiano and basil mayonaise*

Tartaruga con prosciutto di Parma,
pecorino sardo e melanzane €24

*Tartaruga bread, Parma ham,
Sardinian pecorino and aubergine*

Spuntello multi cereali con tartare di vitello,
zucchine grigliate e maionese di curcuma
e pepe nero €26

*Spuntello multigrain bread with beef tartare,
grilled courgette and turmeric and
black pepper mayonnaise*

FOCACCIA DI PATATE E ROSMARINO RIPIENA

Potato and rosemary focaccia

Con mozzarella di bufala, rughetta
e Pachino €24 ⑤

*With buffalo mozzarella, rocket salad
and cherry tomatoes*

Con prosciutto, pomodori secchi, carciofi
e salsa di basilico €24

*With ham, sun-dried tomatoes, artichokes
and basil sauce*

Con tonno, pomodoro e mozzarella €25

With tuna, tomato and mozzarella

HAMBURGER

€40

Hamburger di manzo Italiano (180gr),
guanciale croccante, pomodoro, lattuga
e fontina d'alpeggio

*Italian beef burger (180g), crispy bacon,
tomato, lettuce and fontina cheese*

DOLCI

Dessert

€19

Tiramisù

Granita e composta di fragole ⑤

Granita and strawberry compote

Babà e limoncello

Baba and limoncello

Tartelletta di pesca

Peach tart

100% nocciola Piemontese

100% Piemontese hazelnuts

Composizione di frutta ⑤

Fresh fruit selection

Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, La preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni. 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 salubrità del prodotto.

If you suffer from any food allergies, please inform a member of the restaurant team upon placing your order. An allergen list is available upon request. 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.

IVA e servizio inclusi. *Tax and service charge are included.*

Ⓥ vegetariano/vegetarian Ⓥ vegano/vegan



