

IL  
SALOTTO

# IL MOMENTO DEL CAFFÈ' COFFEE TIME

Espresso <i>Espresso</i>	7
Espresso decaffeinato <i>Decaffeinated espresso</i>	7
Doppio espresso <i>Double espresso</i>	10
Caffè americano <i>Americano</i>	10
Caffè decaffeinato americano <i>Decaffeinated Americano</i>	10
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	7
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	10
Cappuccino matcha <i>Matcha cappuccino</i>	11
Marocchino <i>Marocchino</i>	9
Caffè shakerato <i>Caffè shakerato</i>	14
Caffè ginseng <i>Ginseng coffee</i>	7
Caffè salentino <i>Typical salentino coffee</i>	10
Cioccolata <i>Hot chocolate</i>	10
Latte caldo/Latte freddo <i>Warm milk/Cold milk</i>	7
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	10

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

*If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.*

# RILASSATEVI CON LA MIGLIORE TAZZA DI TÈ THE PERFECT CUP OF TEA

## **TÈ VERDE E BIANCO** **GREEN AND WHITE TEA**

### **PRINCIPE DI SAVOIA BLEND**

13

Creato da una combinazione di erbe fragranti, tè verde e germogli; questa speciale miscela aiuta il risveglio dei sensi grazie al suo aroma di ginger e limone. Perfetto in accompagnamento a torte di frutta e dolci tentazioni.

Infusione europea: 3g per 150-200ml, acqua 90°C, 3-4 minuti

*Made with a combination of fragrant herbs, green tea and sprouts, this stimulating tea awakens the senses with lemongrass, ginger and a citrus aroma.*

*Enjoy it with fruit pies, tarts and other sweet treats.*

*European infusion: 3g per 150-200ml, water 90°C, 3-4 minutes*

### **JASMINE CHUN FENG**

13

Pregiato tè verde cinese le cui foglie ancora fresche vengono miscelate con fiori di gelsomino asiatico. È il tè che venne offerto dal presidente Mao a Richard Nixon durante la sua prima visita ufficiale in Cina.

Perfetto con cibi piccanti, pesce e cucina asiatica.

Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 80-85°C, 2-3 minuti

*This unique brew combines Chinese green tea and jasmine flowers for a floral aroma with hints of chestnut. President Mao served this tea to Richard Nixon during his first official visit to China, and it's excellent with spicy food, fish and Asian cuisine.*

*European infusion: 2-3g per 200ml, water 80-85°C, 2-3 minutes*

### **SENCHA**

13

Con le sue proprietà calmanti, questo è il tè verde più bevuto in Giappone.

Ricco di antiossidanti, Sencha ha un intenso aroma vegetale ed è perfetto con dolcetti di pasta di mandorla o frutta fresca.

Ottimo anche con sushi e sashimi.

Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 70-80°C, 2 minuti

*This calming tea, a staple of the Japanese diet, is harvested every May.*

*Rich in antioxidants, Sencha has a grassy fragrance and pairs well with sweet dishes and fruit. It's also delicious with sushi and sashimi.*

*European infusion: 2-3g per 200ml, water 70-80°C, 2 minutes*

## **SPECIAL GUNPOWDER**

I3

È il tè verde più bevuto al mondo, a basso contenuto di teina ed è ottimo in accompagnamento a piatti vegetariani e leggeri, grazie al suo penetrante aroma vegetale.

Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 80°C, 2-3 minuti

*The most commonly-consumed tea in the world, this Chinese green tea is low in caffeine and goes well with light poultry and vegetable dishes, thanks to its grassy, flowery aroma.*

*European infusion: 2-3g per 200ml, water 80°C, 2-3 minutes*

## **MATCHA IZUMI**

I3

Pregiato tè verde giapponese ottenuto dalla polverizzazione delle foglie e dei germogli di tè, essiccate a vapore.

Viene utilizzato nel Cha-no-yu, la cerimonia tradizionale del tè giapponese ma anche come ingrediente raffinato in creazioni dolci e salate.

Perfetto l'abbinamento con dolcetti di pasta di mandorla e cioccolato bianco.

Il Mat-cha è un tè verde estremamente energetico, ricco di vitamine e minerali ma anche di caffeina.

*This high quality Japanese green tea is processed by powdering the steamed young buds and tender leaves of the tea buds. It's traditionally called 'Cha-no-yu' and used in Japanese tea ceremonies, though it's quickly become popular as a versatile cooking ingredient.*

*Being high in caffeine and vitamins, matcha provides a natural boost of energy, which is why it's considered the 'espresso' among teas.*

## **YIN ZHEN SILVER PEKOE**

I3

Raffinato tè bianco cinese, è un'assoluta specialità costituita unicamente dalle perfette e tenere gemme bianche raccolte all'inizio della primavera.

Ricco di antiossidanti, l'aroma è soave, con leggere note di cacao e castagne arrosto.

Ha un gusto delicato che lo rende perfetto da solo ma anche con piatti leggeri e formaggi freschi.

Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 80°C, 5-7 minuti

*The finest of Chinese white teas, this famed brew is made with young buds that have yet to burst through the soil, and is harvested for one week every spring.*

*Rich in antioxidants, this tea has notes of roast chestnuts and cocoa.*

*With its delicate taste, it's ideal on its own, or alongside salad and mild cheese.*

*European infusion: 2-3g per 200ml, water 80°C, 5-7 minutes*

## **TÈ NERO** **BLACK TEA**

### **CHAI TEA**

13

Ispirato alla tradizionale ricetta Indiana, questo corposo tè nero è aromatizzato con cannella, noce moscata, chiodi di garofano e cardamomo.

Ottimo con tutti i dolci, si sposa bene con frutta e noci.

Degustato dopo pranzo, è un eccellente digestivo.

Infusione europea: 2-3g per 150-200ml, acqua 90°C, 3 minuti

*An Indian favourite, this full-bodied tea is spiced with cinnamon, nutmeg, clove and cardamom for an intoxicating fragrance.*

*Excellent with milk and honey, it makes a lovely accompaniment to cake, fruit and nuts, and is known for aiding digestion.*

*European infusion: 2-3g per 200ml, water 90°C, 3 minutes*

### **EARL GREY IMPERIAL**

13

Tè nero indiano Darjeeling, arricchito dall'aroma dell'olio essenziale di bergamotto di Calabria, delizioso sia caldo che freddo. Grazie all'intensa nota di agrume, accompagna perfettamente sia i dolci che i piatti speziati e i formaggi saporiti.

Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 90°C, 2-3 minuti

*Grown in Darjeeling, this tea is enriched by Calabrian bergamot essential oil and is delicious served hot or chilled. With a tempting citrus fragrance, it goes well with sweets, spicy food and strong cheese.*

*European infusion: 2-3g per 150-200ml, water 90°C, 2-3 minutes*

### **DARJEELING MARGARET'S HOPE SFTGFOP**

13

Ottimo tè nero, proveniente dalla valle di Kurseong in Darjeeling, conosciuta anche come "la terra delle orchidee bianche".

Tè fruttato con note floreali, prende il nome da una gentildonna inglese che negli anni '30 visitò la regione e se ne innamorò.

Delizioso con piatti piccanti e salati, è anche ottimo con i dessert.

Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 90°C, 3 minuti

*This second flush tea originates in Darjeeling's Kurseong Valley, known as 'the land of white orchids'. Fruity and floral,*

*it's named after a British woman who fell in love with the region in the 1930s, and longed to return. Delicious with spicy and savoury dishes, and also a lovely accompaniment to dessert.*

*European infusion: 2-3g per 200ml, water 90°C, 3 minutes*

### **LAPSANG SOUCHONGI**

13

Lapsang Souchong è un tè nero dal gusto fortemente affumicato, in quanto le foglie vengono esposte al fumo di una speciale resina estratta da conifere, solitamente di pino.

La particolare lavorazione conferisce aromi di legno, tostato, su un fondo di bosco.

In tazza è piuttosto rotondo con spunti metallici. Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 90°C, 2-3 minuti

*Black tea with a strongly smoky flavor, Lapsang Souchong is a speciality born in Fujian, China, in the 17th century. The smoking process exposes the leaves to the smoke of a special wood tar extracted from conifers, usually of pine, giving this tea aromas of wood, toast and forest. In the cup it is rather round with metallic hints.*

*European infusion: 2-3g per 200ml, water 90°C, 2-3 minutes.*

## **ROYAL BREAKFAST**

13

Una miscela per intenditori: pregiati tè neri cinesi di gemma, provenienti dallo Yunnan, sposano il vigore del tè Assam in un'eccezionale miscela per la prima colazione.

Questo tè forte ed equilibrato può accompagnare sia i dolci che la tardizionale English breakfast.

Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 90°C, 3-4 minuti

*A gourmet blend of Chinese black tea and Assam, this full-bodied brew is strong and well-balanced.*

*Ideal when served with cake or a traditional English breakfast, it's the perfect cup to start your day.*

*European infusion: 2-3g per 200ml, water 90°C, 3-4 minutes*

## **TÈ OOLONG OOLONG TEA**

### **TUNG TING**

13

Particolarmente amato a Taiwan, Tung Ting è un tè oolong semi-ossidato dal sapore seducente, con note di vaniglia. Perfetto in qualsiasi momento della giornata, è l'ideale per concludere un pasto e si adatta particolarmente ai dessert e alla frutta secca.

Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 80°C, 3 minuti

*Prized in Taiwan, Tung Ting is a semi-oxidised oolong tea and has a beguiling flavour, with notes of vanilla. Perfect anytime,*

*it's a wonderful finish to a meal and goes particularly well with dessert and dried fruit.*

*European infusion: 2-3g per 200ml, water 80°C, 3 minutes*

## **INFUSI ALLA FRUTTA E TISANE HERBAL AND FRUIT TEA**

### **CAMOMILLA**

13

Solo fiori interi di Matricaria Camomilla per questa miscela apprezzata fin dall'antichità per le sue proprietà addolcenti e calmanti.

Perfetto con biscotti secchi e crostate.

Infusione europea: 2g per 150-200ml, acqua 90°C, 2 minuti

### **CAMOMILE**

*Made from flowers of the Matricaria Camomilla plant,*

*this tea has been appreciated since ancient times for its soothing properties.*

*Savour its fruity aroma and enjoy it with biscuits or dessert.*

*European infusion: 2g per 150-200ml, water 90°C, 2 minutes*

### **ROOIBOS AFRICAN DREAM**

13

Miscela di erbe aromatiche, questo tè rosso dalle proprietà lenitive, ha un sapore morbido e fruttato. Molto amato anche dai più piccoli per le note di caramello e vaniglia, può essere insaporito con miele o latte. Accompagna perfettamente quasi ogni tipo di piatto.

Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 90°C, 5 minuti

*A blend of fragrant herbs, this soothing red tea is soft and fruity.*

*Savour the notes of caramel and vanilla, and flavour it with honey or lemon.*

*Makes an excellent accompaniment to almost any dish.*

*European infusion: 2-3g per 200ml, water 90°C, 5 minutes*

## **FRUTTI DI BOSCO**

13

Questo delizioso tè a base di hibiscus e bacche di rosa canina, è insaporito con pezzetti di frutta disidratata, tra cui mirtilli e mela. E' una bevanda ottima sia calda che fredda ed è l'ideale in qualsiasi momento della giornata. Perfetto con dolci alla frutta e pasta di mandorle.  
Infusione europea: 3-4g per 200ml, acqua 90°C, 4-6 minuti

### ***WILDBERRIES***

*This delightful tea is made with hibiscus, rosehips and dried fruit, including blueberry and apple. Enjoy this tea chilled in the summertime, or sip it hot in the winter. Perfect any time of day, it's best enjoyed with a slice of cake.  
European infusion: 3-4g per 200ml, water 90°C, 4-6 minutes*

## **FINOCCHIO E LIQUIRIZIA**

13

Dolce e morbido composto di erbe, ottimo aiuto per la digestione. Perfetto dopo-pasto, indicato in accompagnamento con i dessert.  
Infusione europea: 3g per 200ml, acqua 90°C, 3-4minuti

### ***FENNEL AND LIQUORICE***

*This mild and sweet tea naturally aids digestion and has an enticing fragrance. A wonderful finish to any meal, it also pairs well with desserts.  
European infusion: 3g per 200ml, water 90°C, 3-4 minutes*

## **MENTA PIPERITA**

13

Profumata e calmante, la menta piperita è conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà digestive. Con il suo aroma intenso è perfetta in accompagnamento ai dolci e come bevanda rinfrescante dopo cena.  
Infusione europea: 3g per 150ml, acqua 90°C, 5-6 minuti

### ***PEPPERMINT***

*Fragrant and soothing, peppermint has been used since ancient times to aid digestion. This bold tea is perfect with sweet foods and makes a soothing after-dinner drink.  
European infusion: 3g per 150ml, water 90°C, 5-6 minutes*

## **VERBENA**

13

Questo infuso è apprezzato per le sue proprietà calmanti e digestive. Con il suo aroma dolce e vegetale arricchito da note di limone, è perfetto alla fine di un pasto e in accompagnamento a biscotti secchi.  
Infusione europea: 2-3g per 200ml, acqua 90°C, 3-4 minuti  
*This tea is appreciated for its digestive and soothing properties. With its sweet, grassy flavour and citrusy notes, it's a delicious way to end a meal and goes well with biscuits.  
European infusion: 2-3g per 200ml, water 90°C, 3-4 minutes*

# LA NOSTRA PRIMA COLAZIONE OUR BREAKFAST

Le nostre centrifughe:	18
<i>Our freshly blended juices:</i>	
Cuore verde: sedano, cetriolo, pomodori e spinaci	
<i>Green heart: celery, cucumber, tomatoes and spinach</i>	
Sunrise: carota, ananas, mela verde e zenzero	
<i>Sunrise: carrot, pineapple, green apple and ginger</i>	
Tropicale: ananas, kiwi e mango	
<i>Tropical: pineapple, kiwi and mango</i>	
Frullati di frutta con scelta di latte o yogurt	18
<i>Fruit milkshakes with milk or yoghurt</i>	
Tagliata di frutta fresca	17
<i>Sliced fresh fruit</i>	
Yogurt alla frutta, magro, intero oppure di bufala	10
<i>Fruit yoghurt (low fat, full fat or organic buffalo milk)</i>	
Le uova servite strapazzate, fritte, in camicia	18
<i>Eggs served scrambled, fried or poached</i>	
Omelette al naturale	18
<i>Plain omelette</i>	
Oppure con aggiunta di:	21
Erbe fini - pomodoro - funghi - cipolla - peperoni - formaggio - salmone prosciutto - pancetta - würstel - salsicce di pollo	
<i>Aromatic herbs - tomato - mushrooms - onion - bell pepper - cheese - salmon ham - bacon - würstel - chicken sausages</i>	
Uova Benedettine con salmone affumicato e tartufo nero	36
<i>Eggs Benedict with smoked salmon and black truffle</i>	
Uova Benedettine con spinaci, prosciutto e tartufo nero	32
<i>Eggs Benedict with spinach, ham and black truffle</i>	
Pancake o waffle con sciroppo d'acero o con salsa alle fragole	18
<i>Pancake or waffles with maple syrup or strawberry sauce</i>	
French toast al profumo di cannella	18
<i>Cinnamon French toast</i>	

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

*If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.*



# INSALATE E PIATTI FREDDI SALADS & COLD PLATTERS

- INSALATA NIZZARDA 31  
con fagiolini, patate, olive, uova, ventresca di tonno,  
acciughe, lattuga, pomodori e capperi  
*Niçoise salad with green beans, potatoes, olives, eggs, tuna,  
anchovies, lettuce, tomatoes and capers*
- INSALATA CAESAR CON POLLO 31  
lattuga, Parmigiano Reggiano e crostini al pomodoro  
servita con salsa Caesar a parte  
*Chicken Caesar salad with lettuce, Parmigiano-Reggiano  
and tomato bread croutons served with Caesar dressing on the side*
- McCARTHY SALAD 30  
con formaggio cheddar, uovo sodo, pollo, lattuga, rapa rossa,  
avocado, pancetta e pomodoro  
*McCarthy salad with cheddar, boiled egg, chicken, lettuce,  
beetroot, avocado, bacon and tomato*
- INSALATA GRECA 30  
con lattuga, Feta greca, pomodori, cipolla e origano  
*Greek salad with lettuce, Greek Feta cheese, cherry tomatoes, onion and oregan*
- INSALATA CAPRESE 28  
con mozzarella di bufala, pomodori cocktail e olive taggiasche  
*Caprese salad with buffalo mozzarella, cocktail tomato and Taggiasca olives*

SALMONE AFFUMICATO con crema di formaggio e pane integrale <i>Smoked salmon with cream cheese and wholemeal bread</i>	35
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI con mozzarella di bufala <i>Parma ham seasoned 24 months with buffalo mozzarella</i>	29
VITELLO TONNATO con misticanza, fiori eduli e capperi <i>Thinly sliced veal with tuna sauce, blossoms and mixed green salad</i>	30
BRESAOLA con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano <i>Dry-salted beef with rocket salad and Parmigiano-Reggiano</i>	30
TARTARE di Fassona tradizionale con misticanza di campo <i>Traditional Fassona beef tartare with mixed green salad</i>	35

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

*If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.*

## DALLA PASTA ALLA PIZZA FROM PASTA TO PIZZA

TAGLIOLINI ALL'UOVO con pomodoro Pachino, basilico e olio extra vergine di oliva <i>Homemade tagliolini egg pasta with cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil</i>	27
SPAGHETTI con aglio, olio, peperoncino e vongole <i>Spaghetti with garlic, oil, chili pepper and clams</i>	35
FUSILLI FRESCI con ragù di vitello <i>Fusilli with veal ragù</i>	28
TRADIZIONALE PARMIGIANA di melanzane <i>Traditional eggplant parmigiana</i>	30
PIZZA MARGHERITA con pomodoro e mozzarella <i>Margherita pizza with tomato and mozzarella</i>	24
PIZZA 'IL SALOTTO' con mazzancolle, tartufo nero e tagliatelle di zucchine <i>'Il Salotto' pizza with king prawns, black truffle and sliced courgettes</i>	39
PIZZA PRINCIPE con pomodoro, mozzarella, olive nere e capperi <i>"Principe" pizza with tomato, mozzarella, black olives and capers</i>	27

## PESCE E CARNE FISH AND MEAT

SALMONE con spinaci all'agro e salsa al vino bianco <i>Salmon with sweet and sour spinach and white wine sauce</i>	46
TENTACOLI DI POLPO E MAZZANCOLLE in guazzetto con pomodorini e olive <i>Stewed octopus and prawns with cherry tomatoes and olives</i>	46
FILETTO DI MANZO alla griglia con verdure grigliate e jus al vino rosso <i>Grilled beef fillet with grilled vegetables and red wine jus</i>	48
COSTOLETTE DI AGNELLO con patate sabbiate <i>Veal ribs with breadcrumb potatoes</i>	46

## SANDWICH SANDWICHES

TOAST CLASSICO	24
con prosciutto e fontina, servito con patatine fritte <i>Ham and cheese toasted sandwich, served with french fries</i>	
TOAST di pane integrale	35
con salmone affumicato, avocado e crema di formaggio, servito con patatine fritte <i>Wholemeal toast with smoked salmon, avocado and cream cheese, served with french fries</i>	
CLUB SANDWICH	35
con lattuga, pomodoro, pollo, bacon, uovo fritto e maionese, servito con patatine fritte <i>Club Sandwich with lettuce, tomato, chicken, bacon, fried egg and mayonnaise, served with french fries</i>	
SANDWICH BLT	30
con bacon, lattuga e pomodoro <i>BLT sandwich with bacon, lettuce and salad</i>	
CROSTONE	30
con mozzarella di bufala e alici di Menaica <i>Crouton with buffalo mozzarella and anchovies from Menaica</i>	



## GLI HAMBURGER BURGERS

HAMBURGER DI MANZO	36
di carne fassona, bacon, lattuga, pomodoro e cipolle rosse di Tropea, servito con patatine fritte <i>Fassona beef burger with bacon, lettuce, tomato and Tropea onions, served with french fries</i>	
CHEESEBURGER	37
di carne fassona, formaggio Edamer, bacon, lattuga, pomodoro e cipolle rosse di Tropea, servito con patatine fritte <i>Cheese burger with Fassona beef, Edam cheese, bacon, lettuce, tomato and red Tropea onions, served with french fries</i>	
HAMBURGER DI SALMONE	33
con erba cipollina, senape di Dijon e scalogno, servito con patatine fritte <i>Salmon burger with chives, Dijon mustard and shallots, served with french fries</i>	
HAMBURGER VEGANO	28
servito con patatine fritte <i>Vegan burger served with french fries</i>	

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

*If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.*

# I DESSERT DESSERTS

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA con sorbetto al limone <i>Sliced fresh fruit with lemon sorbet</i>	18
CHEESECAKE AL MANGO AL BICCHIERE con sorbetto al frutto della passione <i>Mango cheesecake glass with passion fruit sorbet</i>	18
TIRAMISÙ con salsa al caffè <i>Tiramisù with coffee crème anglaise</i>	18
TRANCETTO DI SACHER con gelato al fior di panna <i>Sacher cake with cream ice cream</i>	18
GELATO PRINCIPE <i>Principe ice cream</i>	18

# CHAMPAGNE

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Cristal Brut Louis Roederer		580
Dom Pérignon Vintage	60	480
Krug Grande Cuvée Brut		530
Krug Clos du Mesnil 2002		2.700
Moët & Chandon Grand Vintage	38	225
'R' de Ruinart	29	175
Veuve Clicquot Cuvée Saint-Pétersbourg	23	135
Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old		230
Veuve Clicquot Brut Magnum		300
Bollinger Brut Special Cuvée		190
Laurent-Perrier Brut		130
Laurent-Perrier Vintage Brut		170
Marguerite Guyot Cuvée Désire Brut		130
Moët & Chandon Impèrial		135

# CHAMPAGNE ROSÉ

Dom Pérignon Rosé Vintage		970
Moët & Chandon Rosé Imperial		165
Ruinart Rosé		215
Veuve Clicquot Brut Rosé	25	165
Laurent-Perrier Brut Rosé	32	185
Marguerite Guyot Cuvée Fleur de Flo Brut Rosé		165

# SPUMANTI SPARKLING WINES

Prosecco Valdobbiadene Superiore Crede Brut - Bisol	16	65
Franciacorta Cuvée Prestige - Ca' del Bosco	16	90
Grand Cuvée Alma Rosé - Bellavista	18	105
Franciacorta Satèn Brut - Bellavista		120
Trento Brut Perlé - Ferrari	16	85
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - Ferrari		300

# VINI WINES

## BIANCHI WHITE

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Corte del Lupo Bianco - Ca' del Bosco (Lombardia)	15	75
Sauvignon Cosmas - Tenuta Kornell - Staves (Alto Adige)	12	45
Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli - L. Felluga (Friuli)	15	60
Greco Paestum Calpazio - S.Salvatore 1988 (Campania)	14	45
Chablis Domaine Beaudoin Millet (Francia)	12	70
Chardonnay - Cloudy Bay (Nuova Zelanda)		75

## ROSÉ

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Capannelle Rosato - Capannelle (Toscana)	15	60

## ROSSI RED

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Barolo - Massolino (Piemonte)	15	80
Corte del Lupo Rosso - Ca' del Bosco (Lombardia)	15	60
Valtellina Ronco del Picchio - Fay Sandro (Lombardia)		120
Chianti Classico - Castellare (Toscana)	12	48
▼ Brunello di Montalcino - Luce della Vite (Toscana)		270
Brunello di Montalcino - Conti Costanti (Toscana)	30	150
Montepulciano d'Abruzzo - Inferi Marramiero (Abruzzo)	14	55

## DOLCI DESSERT

		½ Bott.
Moscato d'Asti - G.D.Vajra (Piemonte)		25

## PORTO / AMARI SHERRY & LIQUEURS

Amaro del Capo		17
Limoncello		17
Mirto		17
Jefferson		17

## COGNAC

	2cl	4cl
Cognac J.Dupont VSOP		25
Hennessy XO		52
Hennessy Paradis		88
Hennessy Richard	175	310
Rèmy Martin VSOP		22
Rèmy Martin XO Excellence		55

## ARMAGNAC

Bas Armagnac Château de Laubade 1993/2013 (20Y)		25
Bas Armagnac Château de Laubade 1973/2013 (40Y)		35
Bas Armagnac Château du Tariquet Le Legendaire		20

## CALVADOS

Calvados Morin Selection		20
--------------------------	--	----

## GRAPPE / DISTILLATI SPIRITS

Barbaresco Gaja		17
Darmagi (Cabernet) Gaja		17
Grappa (Barbera) Berta		22
Ruchè Montalbera		22
Picolit Nonino		33
Sassicaia Poli		25
Tignanello Antinori		22
Moscato Rovero		16



## BIRRE BEER

	33cl
Nastro Azzurro (Italy)	13
Heineken (Holland)	13
Corona (Mexico)	13
Menabrea (Italy)	13
Birra Passione Agricola 1851 (Ipa - Red - Blanche, Italy)	13
Tennent's gluten free (Scotland)	13
Tourtel (non-alcoholic)	12

## SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE FRUIT JUICE

Succhi di frutta	11
<i>Fruit juices</i>	
Spremute fresche: di arancia, pompelmo o limone	12
<i>Freshly squeezed juices: orange, grapefruit or lemon</i>	

## ACQUE MINERALI MINERAL WATER

75 cl Surgiva - acqua naturale - <i>still water</i>	10
75 cl Surgiva - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	10
50 cl Surgiva - acqua naturale - <i>still water</i>	8.5
50 cl Surgiva - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	8.5
25 cl Panna - acqua naturale - <i>still water</i>	7
25 cl San Pellegrino - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	7

## BIBITE SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coke Zero	11
Aranciata dolce - <i>sweet orange soda</i>	11
Aranciata amara - <i>bitter orange soda</i>	11
Sprite	11
Acqua tonica - <i>tonic water</i>	11
Bitter lemon	11
Chinotto Lurisia	11
Ginger ale	11
Red Bull	13

Per la prenotazione dei tavoli, vi preghiamo di contattare:  
*For more information or to make a reservation, please contact:*

+39 02 6230 2081  
*salotto.HPS@dorchestercollection.com*

In questo ristorante non è permesso fumare  
*Please note this is a no-smoking restaurant*

I prezzi si intendono in Euro  
*Prices are expressed in Euros*

)( *Dorchester Collection*