

IL
SALOTTO

IL MOMENTO DEL CAFFÈ' COFFEE TIME

Espresso <i>Espresso</i>	6.5
Espresso decaffeinato <i>Decaffeinated espresso</i>	6.5
Doppio espresso <i>Double espresso</i>	9.5
Caffè americano <i>Americano</i>	9.5
Caffè decaffeinato americano <i>Decaffeinated Americano</i>	9.5
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	6.5
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	9.5
Cappuccino matcha <i>Matcha cappuccino</i>	10.5
Marocchino <i>Marocchino</i>	8.5
Caffè shakerato <i>Caffè shakerato</i>	12.5
Caffè ginseng <i>Ginseng coffee</i>	6.5
Caffè salentino <i>Typical salentino coffee</i>	9.5
Cioccolata <i>Hot chocolate</i>	9.5
Latte caldo/Latte freddo <i>Warm milk/Cold milk</i>	6.5
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	9.5

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

I2

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

I2

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

I2

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

12

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

12

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

12

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

12

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

12

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

12

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

12

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

I 2

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

I 2

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

I 2

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

I 2

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

I2

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

I2

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

I2

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

I2

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:	17
<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	17
<i>Fruit milkshakes with milk or yoghurt</i>	
Tagliata di frutta fresca	16
<i>Sliced fresh fruit</i>	
Yogurt alla frutta, magro, intero oppure di bufala	9
<i>Fruit yoghurt (low fat, full fat or organic buffalo milk)</i>	
Le uova servite strapazzate, fritte, in camicia	17
<i>Eggs served scrambled, fried or poached</i>	
Omelette al naturale	17
<i>Plain omelette</i>	
Oppure con aggiunta di:	19
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	34
<i>Eggs Benedict with smoked salmon and black truffle</i>	
Uova Benedettine con spinaci, prosciutto e tartufo nero	31
<i>Eggs Benedict with spinach, ham and black truffle</i>	
Pancake o waffle con sciroppo d'acero o con salsa alle fragole	17
<i>Pancake or waffles with maple syrup or strawberry sauce</i>	
French toast al profumo di cannella	17
<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 30
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 CLASSICA 27
con lattuga, Parmigiano Reggiano, acciughe
e crostini al pomodoro con salsa Caesar a parte
*Classic Caesar salad with lettuce, Parmigiano-Reggiano, anchovies,
tomato bread croutons and Caesar dressing on the side*
- INSALATA CAESAR CON POLLO 30
con 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*
- INSALATA CAESAR CON MAZZANCOLLE 34
con lattuga, Parmigiano Reggiano, mazzancolle, acciughe
e crostini al pomodoro con salsa Caesar a parte
*Caesar salad with lettuce, king prawns, anchovies,
tomato bread croutons and Caesar dressing on the side*
- McCARTHY SALAD 29
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*
- BUTTER LETTUCE SALAD 27
con lattuga, avocado, formaggio erborinato Point Reyes,
pomodori ciliegini e olio al basilico
*Butter lettuce salad with avocado, Point Reyes blue cheese,
cherry tomatoes and basil oil*
- INSALATA 'IL SALOTTO' 27
con lattuga baby, feta, carciofini, mais, pomodori Pachino,
olive, cetrioli e finocchio
*'Il Salotto' salad with baby lettuce, feta, pickled artichokes, sweetcorn,
cherry tomatoes, olives, cucumber and fennel*

Alcuni dei nostri ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto in vigore.
Please note, some ingredients may be blast-chilled during preparation.

INSALATA DI POLPO	29
con fagiolini, crema di ceci e pomodorino infornato	
<i>Octopus salad with green beans, chickpea cream and baked cherry tomato</i>	
INSALATA CAPRESE	27
con mozzarella di bufala, pomodori cocktail e olive taggiasche	
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella, cocktail tomato and Taggiasca olives</i>	
ASTICE AL VAPORE	43
con avocado, agrumi e misticanza	
<i>Steamed lobster with avocado, citrus and mixed green salad</i>	
SALMONE AFFUMICATO	31
con crema di formaggio e pane integrale	
<i>Smoked salmon with cream cheese and wholemeal bread</i>	
PROSCIUTTO E MELONE	28
S. Ilario e melone di stagione	
<i>S. Ilario ham with seasonal melon</i>	
VITELLO TONNATO	30
con misticanza, fiori eduli e capperi	
<i>Thinly sliced veal with tuna sauce, blossoms and mixed green salad</i>	
BRESAOLA	28
con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano	
<i>Dry-salted beef with rocket salad and Parmigiano-Reggiano</i>	
TARTARE	39
di salmone con capperi, agrumi e misticanza	
<i>Salmon tartare with capers, citrus fruits and mixed green salad</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.

DALLA PASTA ALLA PIZZA FROM PASTA TO PIZZA

SPAGHETTI QUADRATI 'DE CECCO GOURMET' con pomodoro Pachino, basilico e olio extra vergine di oliva (16 minuti di cottura) <i>'De Cecco Gourmet' spaghetti with cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil (Please allow 16 minutes' cooking time)</i>	26
LINGUINE con astice, pomodorini e pane prezzemolato <i>Linguine with lobster, cherry tomatoes and parsley bread</i>	39
MACCHERONCINI con ragù di vitello <i>Maccheroncini with veal ragù</i>	28
PENNE 'ALLA PAVAROTTI' con zucchine, pomodorini, maggiorana e ricotta salata <i>Penne pasta 'alla Pavarotti' with courgette, cherry tomatoes, marjoram and savoury ricotta</i>	27
PIZZA MARGHERITA con pomodoro e mozzarella <i>Margherita pizza with tomato and mozzarella</i>	23
PIZZA 'IL SALOTTO' con mazzancolle, tartufo nero e tagliatelle di zucchine <i>'Il Salotto' pizza with king prawns, black truffle and sliced courgettes</i>	38
PIZZA PRINCIPE con pomodoro, mozzarella, olive nere e capperi <i>'Principe' pizza with tomato, mozzarella, black olives and capers</i>	26
PIZZA GOURMET con stracciatella, filetti di acciuga del Cantabrico e mandorle tostate <i>Gourmet pizza with stracciatella, Cantabrico anchovies and toasted almonds</i>	34

DALLA GRIGLIA FROM THE GRILL

SALMONE con verdure grigliate <i>Salmon with grilled vegetables</i>	38
GALLETTO con patate croccanti <i>Chicken with crispy potatoes</i>	37
FILETTO DI MANZO alla griglia con riduzione al balsamico <i>Grilled beef fillet with balsamic reduction</i>	44
ENTRECOTE DI MANZO con misticanza <i>Beef entrecote with mixed green salad</i>	40

Alcuni dei nostri ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto in vigore.
Please note, some ingredients may be blast-chilled during preparation.

SANDWICH SANDWICHES

- TOAST CLASSICO 23
con prosciutto e fontina, servito con patatine fritte
Ham and cheese toasted sandwich, served with french fries
- TOAST di pane integrale 29
con salmone affumicato, avocado e crema di formaggio,
servito con patatine fritte
*Wholemeal toast with smoked salmon, avocado and cream cheese,
served with french fries*
- CLUB SANDWICH 34
con lattuga, pomodoro, pollo, bacon, uovo fritto e maionese,
servito con patatine fritte
*Club Sandwich with lettuce, tomato, chicken, bacon, fried egg and mayonnaise,
served with french fries*
- PANINI BRETZEL 27
con verdure grigliate profumate al rosmarino, rucola e formaggio
Bretzel loaves with grilled vegetables, rocket salad and goat cheese

GLI HAMBURGER BURGERS

- HAMBURGER DI MANZO 35
di carne fassona, bacon, lattuga, pomodoro e cipolle rosse di Tropea,
servito con patatine fritte
*Fassona beef burger with bacon, lettuce, tomato and Tropea onions,
served with french fries*
- CHEESEBURGER 36
di carne fassona, formaggio Edamer, bacon, lattuga,
pomodoro e cipolle rosse di Tropea, servito con patatine fritte
*Cheese burger with Fassona beef, Edam cheese, bacon, lettuce,
tomato and red Tropea onions, served with french fries*
- HAMBURGER DI SALMONE 32
con erba cipollina, senape di Dijon e scalogno, servito con patatine fritte
*Salmon burger with chives, Dijon mustard and shallots,
served with french fries*
- HAMBURGER VEGANO 27
con quinoa, ceci e verdure di stagione, servito con patatine fritte
*Vegan burger with quinoa, chickpeas and seasonal vegetables,
served with french fries*

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.

PIATTI LEGGERI LIGHT OPTIONS

VELLUTATA DI ZUCCHINE E SPINACI con sedano e prezzemolo (110kcal) <i>Courgette and spinach soup with celery and parsley</i>	20
MINISTRONE DIVERDURE (135kcal) <i>Seasonal vegetable soup</i>	23
BRANZINO alla piastra in guazzetto di vongole e zucchine (150kcal) <i>Chargrilled seabass with clams and courgettes sauce</i>	43
BATTUTA DI FASSONA con senape in grani e crudité di verdure (170kcal) <i>Fassona beef tartare with wholegrain mustard and vegetable crudités</i>	33
CREMOSO ALLO YOGURT DI BUFALA con frutti di bosco (110kcal) <i>Buffalo yoghurt with wild berries</i>	17
TAGLIATA DI ANANAS e coulis al lampone (110kcal) <i>Sliced fresh pineapple with raspberry coulis</i>	16

I DESSERT DESSERTS

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA con sorbetto alla fragola <i>Sliced fresh fruit with strawberry sorbet</i>	16
UOVO DI CIOCCOLATO BIANCO al frutto della passione e mango <i>Passion fruit flavoured chocolate egg with mango</i>	16
TIRAMISÙ con salsa al caffè <i>Tiramisù with coffee crème anglaise</i>	16
TARTELLETTA al limone e meringa croccante <i>Lemon custard tartlet with crunchy meringue</i>	16
MILLEFOGLIE al cioccolato fondente <i>Dark chocolate millefeuille</i>	16
GELATO PRINCIPE <i>Principe ice cream</i>	16

Alcuni dei nostri ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto in vigore.
Please note, some ingredients may be blast-chilled during preparation.

CHAMPAGNE

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Veuve Cliquot Cuvée Saint-Pétersbourg	23	130
Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old		230
Veuve Clicquot Brut Magnum		300
Bollinger Brut Special Cuvée		170
'R' de Ruinart	28	160
Laurent-Perrier Brut		130
Laurent-Perrier Vintage Brut		170
Marguerite Guyot Cuvée Désire Brut		130
Moët & Chandon Impèrial		130
Moët & Chandon Grand Vintage	30	200
Dom Pérignon Vintage	60	385
Louis Roederer Cristal Brut		530
Krug Grande Cuvée Brut		495
Krug Clos du Mesnil 2002		2,700

CHAMPAGNE ROSÉ

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

SPUMANTI SPARKLING WINES

Prosecco Valdobbiadene Superiore Crede Brut - Bisol	16	65
Franciacorta Cuvée Prestige - Ca' del Bosco	16	90
Franciacorta Riserva Vittorio Moretti - Bellavista		200
Trento Brut Perlé - Ferrari	16	85
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - Ferrari		285
Franciacorta Satèn Brut- Bellavista		115

VINI WINES

BIANCHI WHITE

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Sauvignon Cosmas - Tenuta Kornell - Staves (Alto Adige)	12	45
Corte del Lupo Bianco - Ca' del Bosco (Lombardia)	15	75
Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli - L. Felluga (Friuli)	15	60
Greco Paestum Calpazio - S.Salvatore 1988 (Campania)	14	45
Chablis Domaine des Malandes (France)	12	55
Chardonnay - Cloudy Bay (Nuova Zelanda)		75

ROSÉ

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Capannelle Rosato - Capannelle (Toscana)	12	56

ROSSI RED

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Corte del Lupo Rosso - Ca' del Bosco (Lombardia)	15	60
Valtellina Ronco del Picchio - Fay Sandro (Lombardia)		120
Barolo - Massolino (Piemonte)	15	80
Chianti Classico - Castellare (Toscana)	12	48
Brunello di Montalcino - Luce della Vite (Toscana)		255
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		16
Limoncello		16
Mirto		16
Jefferson		16

COGNAC

	2cl	4cl
Maxime Trijol Elegance		20
Hennessy XO		50
Hennessy Paradis		85
Hennessy Paradis Impérial		150
Richard Hennessy	170	300
Rèmy Martin VSOP		20
Rèmy Martin XO Excellence		50
Rèmy Martin Louis XIII	100	190

ARMAGNAC

Bas Armagnac Château de Laubade 1993/2013 (20Y)		20
Bas Armagnac Château de Laubade 1973/2013 (40Y)		30
Bas Armagnac Château de Laubade VSOP		28

CALVADOS

Calvados du Pays d'Auge 2000/2010		18
-----------------------------------	--	----

GRAPPE / DISTILLATI SPIRITS

Barbaresco Gaja		16
Darmagi (Cabernet) Gaja		16
Grappa (Barbera) Berta		20
Ruchè Montalbera		20
Picolit Nonino		32
Sassicaia Poli		24
Tignanello Antinori		20
Moscato Rovero		14

BIRRE BEER

	33cl
Nastro Azzurro (Italy)	12
Heineken (Holland)	12
Corona (Mexico)	12
Menabrea (Italy)	12
La Picchiata (Pale Ale, Italy)	12
Vola Basso (Amber, Italy)	12
La Virata (Blanche, Italy)	12
Tennent's gluten free (Scotland)	12
Tourtel (non-alcoholic)	11

SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE FRUIT JUICE

Succhi di frutta	10
<i>Fruit juices</i>	
Spremute fresche: di arancia, pompelmo o limone	11
<i>Freshly squeezed juices: orange, grapefruit or lemon</i>	

ACQUE MINERALI MINERAL WATER

75 cl Surgiva - acqua naturale - <i>still water</i>	9.5
75 cl Surgiva - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	9.5
50 cl Surgiva - acqua naturale - <i>still water</i>	8
50 cl Surgiva - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	8
25 cl Panna - acqua naturale - <i>still water</i>	6.5
25 cl San Pellegrino - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	6.5

BIBITE SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coke Zero	10
Aranciata dolce - <i>sweet orange soda</i>	10
Aranciata amara - <i>bitter orange soda</i>	10
Sprite	10
Acqua tonica - <i>tonic water</i>	10
Bitter lemon	10
Chinotto Lurisia	10
Ginger ale	10
Red Bull	12

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*