

## Cocktails

### Signature Signature

<b>GREEN LADY SMASH</b> Gin Silverback, St. German, limone, zucchero, basilico <i>Gin Silverback, St. German, lemon, sugar, basil</i>	€ 12,00
<b>MARY'S MOOD</b> Aperol, Gin, liquore alla rosa, lime, zucchero, bitter alla rosa, menta <i>Aperol, Gin, rose liqueur, lime, sugar, rose bitter, mint</i>	€ 11,00
<b>MEDITERRANEAN COLADA</b> Gin Mare, succo d' ananas, crema di cocco, limone, rosmarino, pepe rosa <i>Gina Mare, pineapple juice, coconut cream, lemon, rosemary, pink pepper</i>	€ 12,00
<b>PINK COTTON CANDY</b> Gin Mom, sciroppo al lampone, limone, gassosa <i>Gin Mom, raspberry syrup, lemon, lemonade</i>	€ 11,00
<b>MATANDA</b> Bacardi Carta Negra, purea di passion fruit, lime, zucchero, ginger beer <i>Bacardi Carta Negra, passion fruit puree, lime, sugar ginger beer</i>	€ 11,00
<b>COFFEE TIME</b> Bacardi Ocho, Campari infuso al caffè, sciroppo alla vaniglia, espresso <i>Bacardi Ocho, infused Campari with coffee, vanilla syrup, espresso</i>	€ 12,00
<b>WHY NUT</b> Bourbon infuso al burro di arachidi, liquore al cacao, purea di passion fruit, vaniglia, fava tonka <i>Peanut butter infused bourbon, cocoa liqueur, passion fruit puree, vanilla, tonka bean</i>	€ 13,00
<b>WHISKY PASSION</b> Bourbon, purea di passion fruit, zucchero <i>Bourbon, passion fruit puree, sugar</i>	€ 11,00
<b>HONEY BUZZ</b> Single Malt Caol Ila 12y, liquore al miele, angostura, ginger ale <i>Single Malt Caol Ila 12y, honey liqueur, angostura, ginger ale</i>	€ 13,00
<b>TWO SMOKED</b> Single Malt Llaphroaig 10y, Mezcal, vermouth dolce, amarena <i>Single Malt Llaphroaig 10y, Mezcal, sweet vermouth, black cherry</i>	€ 12,00
<b>LEMON CHOCO DROP</b> Brandy, liquore al cacao, crema di limoncello <i>Brandy, cocoa liqueur, limoncello cream</i>	€ 11,00
<b>AGAVE SPICY SUNRISE</b> Tequila, liquore al calapeno, lime, sciroppo agave, soda al pompelmo rosa <i>Tequila, calapeno liqueur, lime, agave syrup, pink grapefruit soda</i>	€ 12,00
<b>LA PINA DEL DIABLO</b> Mezcal, tequila reposado, yellow chartreuse, aperol, succo di lime, succo di ananas <i>Mezcal, tequila reposado, yellow chartreuse, aperol, lime juice, pineapple juice</i>	€ 13,00

## Cocktails

### I Negroni The Negronis

<b>CLASSIC NEGRONI</b>	<b>€ 10,00</b>
Bitter, vermouth dolce, gin <i>Bitter, sweet vermouth, gin</i>	
<b>PREMIUM NEGRONI</b>	<b>€ 18,00</b>
Bitter, Gin Ki No Bi, vermouth Antica formula	
<b>BOULEVARDIER</b>	<b>€ 10,00</b>
Bitter, vermouth dolce, rye whisky <i>Bitter, sweet vermouth, rye whisky</i>	
<b>OLD PAL</b>	<b>€ 10,00</b>
Bitter, vermouth secco, rye whisky <i>Bitter, dry vermouth, rye whisky</i>	
<b>CARDINALE</b>	<b>€ 10,00</b>
Bitter, vermouth secco, gin <i>Bitter, dry vermouth, gin</i>	
<b>WHITE NEGRONI</b>	<b>€ 11,00</b>
Bitter bianco, vermouth secco, gin <i>White bitter, dry vermouth, gin</i>	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	<b>€ 11,00</b>
Bitter, vermouth dolce, Prosecco <i>Bitter, sweet vermouth, Prosecco</i>	
<b>AGED &amp; COFFEE NEGRONI</b>	<b>€ 12,00</b>
Rum invecchiato, Campari infuso al caffè, vermouth dolce, liquore al caffè <i>Aged rum, coffee infused Campari, sweet vermouth, coffee liqueur</i>	
<b>SMOKED NEGRONI</b>	<b>€ 12,00</b>
Bitter, vermouth dolce, Mezcal <i>Bitter, sweet vermouth, Mezcal</i>	
<b>HAZELNUT NEGRONI</b>	<b>€ 11,00</b>
Bitter, gin, liquore alla nocciola, liquore al cacao <i>Bitter, gin, hazelnut liqueur, cocoa liqueur</i>	
<b>NEGROSKI</b>	<b>€ 10,00</b>
Bitter, vermouth dolce, vodka <i>Bitter, sweet vermouth, vodka</i>	

## Cocktails

### Classici e Moderni Classics and Moderns

<b>AMERICANO</b> Bitter, vermuth rosso, soda	€ 10,00
<b>SPRITZ</b> Aperol / Campari / Limoncello, Prosecco, soda	€ 10,00
<b>HUGO SPRITZ</b> Liquore al sambuco, Prosecco, soda, menta <i>Edelberry liqueur, Prosecco, soda, mint</i>	€ 11,00
<b>MARTINI</b> Gin, Marini dry	€ 10,00
<b>MANHATTAN</b> Rye whisky, vermuth rosso, angostura	€ 10,00
<b>OLD FASHIONED</b> Bourbon, zucchero, angostura <i>Bourbon, sugar, angostura</i>	€ 10,00
<b>PAPER PLANE</b> Bourbon, Aperol, Amaro Montenegro, limone	€ 10,00
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaça, lime, zucchero <i>Cachaça, lime, sugar</i>	€ 10,00
<b>HEMINGWAY SPECIAL</b> Rum, succo di pompelmo, maraschino, lime <i>Rum, grapefruit juice, maraschino, lime</i>	€ 10,00
<b>MOJITO</b> Rum, lime, zucchero, menta, soda <i>Rum, lime, sugar, mint, soda</i>	€ 10,00
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, lime, ginger beer	€ 10,00
<b>MARTINEZ</b> Old Tom Gin, vermuth rosso, maraschino, orange bitter	€ 10,00
<b>MAI TAI</b> Rum chiaro, rum scuro, triple sec, latte di mandorla, lime <i>Dark rum, white rum, triple sec, almond milk, lime</i>	€ 10,00
<b>20 CENTURY</b> Gin, Lillet Blanc, liquore al cacao, limone <i>Gin, Lillet Blanc, cocoa liqueur, lemon</i>	€ 10,00
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire, tabasco, sale, pepe <i>Vodka, tomato juice, lemon juice Worcestershire sauce, tabasco, salt, pepper</i>	€ 10,00

## Cocktails

### Classici e Moderni Classics and Moderns

<b>PINA COLADA</b> Rum, ananas, cocco <i>Rum, pineapple, coconut</i>	€ 10,00
<b>DARK "N" STORMY</b> Rum scuro, ginger beer, lime	€ 10,00
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, liquore al caffè, caffè espresso <i>Vodka, coffee liqueur, espresso coffee</i>	€ 10,00
<b>PORN STAR MARTINI</b> Vodka alla vaniglia, purea di passion fruit, liquore al passion fruit, sciroppo di passion fruit, lime Prosecco <i>Vanilla vodka, passion fruit puree, passion fruit liqueur, passion fruit syrup, lime, Prosecco</i>	€ 11,00
<b>BREAKFAST MARTINI</b> Gin, triple sec, succo di limone, marmellata di arance <i>Gin, triple sec, lemon juice, orange Jam</i>	€ 10,00
<b>PISCO SOUR</b> Pisco, lime, zucchero, chuncho bitter <i>Pisco, lime, sugar, chuncho bitter</i>	€ 10,00
<b>TOMMY'S MARGARITA</b> Tequila, sciroppo di agave, lime <i>Tequila, agave syrup, lime</i>	€ 10,00
<b>MARGARITA</b> Tequila, triple sec, lime	€ 10,00
<b>VESPER</b> Lillet blanc, gin, vodka	€ 10,00
<b>OLD CUBAN</b> Rum invecchiato, lime, zucchero, menta, angostura, Prosecco <i>Aged rum, lime, sugar, mint, angostura, Prosecco</i>	€ 11,00
<b>LE FIZZ</b> Vodka, fiori di sambuco, limone, soda <i>Vodka, elderberry flowers, lemon, soda</i>	€ 10,00
<b>PALOMA</b> Tequila, lime, soda al pompelmo rosa, sciroppo di agave, succo di pompelmo <i>Tequila, lime, rose grapefruit soda, agave syrup, grapefruit juice</i>	€ 10,00
<b>NATIONAL DE CUBA</b> Rum, apricot brandy, succo di limone, succo d'ananas, zucchero <i>Rum, apricot brandy, lemon juice, pineapple juice, sugar</i>	€ 10,00
<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, triple sec, mirtillo rosso, succo di limone <i>Vodka, triple sec, cranberry, lemon juice</i>	€ 10,00
<b>BRAMBLE</b> Gin, liquore alle more, succo di limone, zucchero <i>Gin, blackberries liqueur, lemon juice, sugar</i>	€ 10,00
<b>DAIQUIRI</b> Rum, succo di lime, sciroppo di zucchero <i>Rum, lime juice, sugar syrup</i>	€ 10,00

*Tutti i cocktail possono contenere i seguenti allergeni 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13 (legenda all'ultima pagina)*

All cocktails may contain following allergens 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13 (legend on last page)

## Cocktails

### Cocktails Analcolici Non-alcoholic Cocktails

<b>FLORIDA</b>	<b>€ 8,00</b>
Succo di pompelmo, succo di arancia, soda, limone, zucchero <i>Grapefruit juice, orange juice, soda water, lemon, sugar</i>	
<b>BASIL INSTINCT</b>	<b>€ 8,00</b>
Succo di ananas, succo di mirtillo, limone, zucchero, basilico <i>Pineapple juice, cranberry juice, lemon, sugar, basil</i>	
<b>SPRING JULEP</b>	<b>€ 8,00</b>
Cordial lime, limone zucchero, menta, angostura, acqua tonica <i>Cordial lime, lemon, sugar, mint, angostura, tonic water</i>	
<b>SPICY SUMMER</b>	<b>€ 8,00</b>
Purea di passion fruit, lime, zucchero, ginger beer / <i>Passion fruit puree, lime, sugar ginger beer</i>	
<b>VIRGIN COLADA</b>	<b>€ 8,00</b>
Cocco, ananas / <i>Coconut, pineapple</i>	
<b>GREEN APPLE FIZZ</b>	<b>€ 8,00</b>
Succo di mela verde, lime, zucchero, menta, acqua tonica <i>Green apple juice, lime, sugar, mint, tonic water</i>	
<b>SHIRLEY TEMPLE</b>	<b>€ 8,00</b>
Ginger ale, lime, granatina <i>Ginger ale, lime grenadine</i>	

## Gin

<b>Bombay</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Beefeater</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Star of Bombay</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Hendrick's</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Malfy</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Sip Smith</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Fifty Pounds</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Mom</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Brockmans</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Roku</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Playmouth</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Bulldog</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Old Tom Berto</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Tanqueray Ten</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Gin Mare</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Geranium</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>N. 3</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Silverback</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Monkey 47</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Elephant</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Brooklin</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Ginepraio</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Raw</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Whitley Neill</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>Menegiks</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Ki No Bi</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Herno</b>	<b>€ 16,00</b>

## Vodka

<b>Stolichnaya</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Absolut</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Absolut Vanilla</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Tito's</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Katel One</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Belvedere</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Reyka</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Beluga</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Chase</b>	<b>€ 12,00</b>

## Tequila

Patron Silver	€ 9,00
Patron Reposado	€ 10,00
Patron Anejo	€ 12,00
Jose Cuervo	€ 7,00
Casamigos	€ 13,00
Clase Azul Plata	€ 25,00

## Mezcal

Casamigos	€ 15,00
Nuestra Soledad	€ 10,00

## Rum

Havana 3	€ 7,00
Havana 7	€ 8,00
Bacardi Carta Blanca	€ 7,00
Bacardi Carta Oro	€ 7,00
Bacardi Carta Negra	€ 8,00
Bacardi 8	€ 8,00
Myers	€ 8,00
Santa Teresa	€ 9,00
Kraken 12y	€ 9,00
Diplomatico	€ 10,00
Matusalem Gran Reserva 15y	€ 10,00
Zacapa 23y	€ 13,00

## Rum Agricoli

Clairin	€ 11,00
Sant James	€ 12,00

## Cachaça

Nega Fulo	€ 8,00
-----------	--------

## Pisco

Barsol	€ 7,00
Capel	€ 7,00

## Whisky

### Scotch

Jonnie Walker Red Label	€ 7,00
Jonnie Walker Black Label	€ 9,00
Jonnie Walker Green Label	€ 13,00
Dewars White Lable	€ 8,00
Dewars 12	€ 9,00
The Famous Grouse	€ 8,00
J&B	€ 7,00
Monkey Shoulder	€ 9,00

### Single Malt

Laproigh 10	€ 11,00
Talisker Sky	€ 11,00
Glenmorangie	€ 11,00
Ardbeg	€ 13,00
Dal More 12	€ 14,00
McCallan 12	€ 15,00
Glenfidich 12	€ 9,00
Caol Ila 12	€ 13,00
Dal More 15	€ 18,00
Lagavulin 16	€ 14,00
Kavalan (Bourbon oak matured)	€ 18,00
Kavalan (Port cask)	€ 18,00

### Japanese

Nikka From The Barrel	€ 12,00
Yoichi Single Malt	€ 18,00

### Bourbon

Bulleit	€ 8,00
Maker's Mark	€ 9,00
Jim Beam	€ 7,00
Wood Ford reserve	€ 10,00

### Rye

Bulleit Rye	€ 9,00
Canadian Club	€ 7,00

### Tennessee

Jack Daniel's	€ 8,00
Jack Daniel's Gentlemen	€ 9,00
Jack Daniel's Single Barrel	€ 12,00

### Irish

Jameson	€ 8,00
---------	--------



## Brandy

Vecchia Romagna	€ 8,00
Villa Zarri	€ 14,00
Cardinal Mendoza Solera Gran Reserva	€ 10,00
Lepanto Solera Gran reserva	€ 10,00

## Cognac

Courvoisier V.S.	€ 9,00
Courvoisier V.S.O.P.	€ 12,00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 11,00
Remy Martin X.O.	€ 27,00

## Calvados

Le Compte 5 anni	€ 11,00
Le Compte 12 anni	€ 14,00

## Porto / Sherry

Sandeman rosso	€ 6,00
Sandeman bianco	€ 6,00
Graham's 10	€ 10,00
Tio Pepe	€ 6,00

## Vermouth

Carpano Classico	€ 6,00
Antica Formula	€ 8,00
Martini Riserva Speciale Ambrato	€ 7,00
Martini Riserva Speciale Rubino	€ 7,00
Martini Dry / Rosso / Bianco	€ 6,00
Lillet Blanc	€ 7,00
Noilly Prat	€ 6,00

## Grappa

Nonino	€ 6,00
Berta Monprà	€ 6,00
Berta Invecchiata Roccanivo	€ 13,00
Marc de Champagne Moët & Chandon	€ 8,00
Bonollo Tête de Cuvée Blanche Supreme	€ 13,00
Bonollo Tête de Cuvée Grande Reserve	€ 19,00

**Liquori**  
Liqueurs

<b>Sambuca</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Maraschino</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Kalua</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Tia Maria</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Malibù</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Bayles</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Cointreau</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Limoncello</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Crema di Limoncello</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Finocchietto</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Liquirizia</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Galliano</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Strega</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Frangelico</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Chartreuse verde, giallo</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>St. German</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Campari</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Aperol</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Pastis</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Pernod</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Ricard</b>	<b>€ 6,00</b>

**Amari**  
Bitters

<b>Averna</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Lucano</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Borsci</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Montenegro</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Cynar</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Jegermeister</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Unicum</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Petrus</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Jefferson</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Amaro del capo</b>	<b>€ 6,00</b>

**Birre**  
Beers

<b>Menabrea 33cl</b> Biella, Piemonte	4,8 %	<b>€ 7,00</b>
<b>Messina cristalli di sale 33cl</b> Messina, Sicilia	5,0 %	<b>€ 7,00</b>
<b>Ichnusa non filtrata 33cl</b> Assemini, Sardegna	5,0 %	<b>€ 7,00</b>
<b>Nastro Azzurro 33cl</b> Italia	5,1 %	<b>€ 6,00</b>
<b>Nastro azzurro Zero 33cl</b> Italia	0,0 %	<b>€ 6,00</b>
<b>Birrifacio Sorrentino Syrentum chiara 33cl</b> Sorrento, Campania	5,5 %	<b>€ 12,00</b>
<b>Birrifacio Sorrentino Minerva ambrata 33cl</b> Sorrento, Campania	6,0 %	<b>€ 12,00</b>
<b>Corona 33cl</b> Messico	4,5 %	<b>€ 7,00</b>
<b>Heinekein 33cl</b> Paesi Bassi	5,0 %	<b>€ 7,00</b>
<b>Leffe Rouge 33cl</b> Belgio	6,6 %	<b>€ 8,00</b>
<b>St. Stefanus Blonde Abbazia 33cl</b> Belgio	7,0 %	<b>€ 10,00</b>
<b>Franziskainer Weissbier 50cl</b> Germania	5,0 %	<b>€ 10,00</b>

**Vini al bicchiere**  
Wines by the glass

**Champagne**  
Champagne

**Moët & Chandon Moët Impérial Brut** Francia € 18,00

**Vini frizzanti**  
Sparkling wines

**Prosecco Valdobbiadene d.o.c.g.** Veneto € 11,00  
Ruggeri

**Vini Rosé**  
Rosé Wines

**Lachryma Christi d.o.c.** Campania € 9,00  
Sorrentino

**Vini Bianchi**  
White Wines

**Hotel Mary** Campania € 8,00  
Vino della casa

**Falanghina d.o.p.** Campania € 9,00  
La Guardiense

**Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c.** Campania € 11,00  
San Francesco

**Chardonnay d.o.c.** Alto Adige € 10,00  
Elena Walch

**Vini Rossi**  
Red Wines

**Hotel Mary** Campania € 8,00  
Vino della casa

**Aglianico d.o.p.** Campania € 9,00  
La Guardiense

**Chianti d.o.c.g.** Toscana € 10,00  
Banfi

**Cabertner Sauvignon** Alto Adige € 10,00  
Hofstatter

## Champagne

### Champagne

<b>Moët &amp; Chandon Moët Impérial brut</b>	Francia	<b>€ 90,00</b>
<b>Veuve Clicquot Yellow Label brut</b>	Francia	<b>€ 95,00</b>
<b>Laurent-Perrier La Cuvée brut</b>	Francia	<b>€ 110,00</b>
<b>Bollinger Special Cuvée brut</b>	Francia	<b>€ 120,00</b>
<b>Ruinart brut</b>	Francia	<b>€ 150,00</b>
<b>Dom Perignon Vintage brut</b>	Francia	<b>€ 330,00</b>

## Vini Frizzanti

### Sparkling Wines

<b>Falanghina Quid metodo charmat</b>		<b>€ 30,00</b>
La Guardiense	Campania	
<b>Falanghina Cinquantenario metodo classico</b>		<b>€ 37,00</b>
La Guardiense	Campania	
<b>Blanc de Noir Il Poggio</b>		<b>€ 30,00</b>
Zonin	Veneto	
<b>Prosecco Valdobbiadene triangolo d'oro d.o.c.g.</b>		<b>€ 40,00</b>
Ruggeri	Veneto	
<b>Spumante Trento brut metodo classico d.o.c.</b>		<b>€ 48,00</b>
Ferrari	Trentino	
<b>Franciacorta brut cuvée Imperiale d.o.c.g.</b>		<b>€ 44,00</b>
Berlucchi	Lombardia	
<b>Franciacorta brut cuvée Prestige d.o.c.g.</b>		<b>€ 70,00</b>
Ca' del Bosco	Lombardia	
<b>Franciacorta brut Alma gran cuvée d.o.c.g.</b>		<b>€ 70,00</b>
Bellavista	Lombardia	
<b>Spumante dosaggio zero Portofino Abissi d.o.c.</b>		<b>€ 80,00</b>
Bisson	Liguria	
<b>(affinato per 14 mesi nei fondali marini di Sestri Levante a 60 metri di profondità)</b> (aged for 14 months in the seabed of Sestri Levante at a depth of 60 meters)		

## Vini Frizzanti Rosé

### Rosé Sparkling Wines

<b>Spumante brut millesimato Gioi</b>		<b>€ 50,00</b>
San Salvatore	Campania	

## Vini Rosé

### Rosé Wines

<b>Lachryma Christi d.o.c.</b>		<b>€ 32,00</b>
Sorrentino	Campania	
<b>Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c.</b>		<b>€ 40,00</b>
San Francesco	Campania	
<b>Costa d'Amalfi Furore d.o.c.</b>		<b>€ 55,00</b>
Marisa Cuomo	Campania	

Vini Bianchi  
White Wines

<b>Hotel Mary</b> Vino della casa	Campania	€ 25,00
<b>Falaghina d.o.p.</b> La Guardiense	Campania	€ 30,00
<b>Falaghina Falerno del Massico d.o.p.</b> Moio	Campania	€ 30,00
<b>Campi Flegrei Falaghina d.o.c.</b> Contrada Salandra	Campania	€ 39,00
<b>Greco di Tufo NovaSerra d.o.c.g.</b> Mastroberardino	Campania	€ 38,00
<b>Greco di Tufo d.o.c.g. Riserva</b> Colle Serrone Cantine di Marzo	Campania	€ 39,00
<b>Lachryma Christi d.o.c.</b> Sorrentino	Campania	€ 32,00
<b>Fiano di Avellino d.o.c.g.</b> Colli di Castelfranci	Campania	€ 32,00
<b>Fiano di Avellino Exultet d.o.c.g.</b> Quintodecimo	Campania	€ 65,00
<b>Fiano di Avellino d.o.c.g.</b> Ciro Picariello	Campania	€ 40,00
<b>Fiano Cecerale i.g.p. (senza solfiti aggiunti)</b> San Salvatore	Campania	€ 37,00
<b>Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c.</b> San Francesco	Campania	€ 40,00
<b>Costa d'Amalfi Furore d.o.c.</b> Marisa Cuomo	Campania	€ 55,00
<b>Frassitelli Biancollella d.o.c.</b> Casa d'Ambra	Campania	€ 44,00
<b>Forastasera Ischia d.o.c.</b> Casa d'Ambra	Campania	€ 36,00
<b>Galluccio d.o.c.</b> Telaro	Campania	€ 30,00
<b>Pallagrello Caiati i.g.t.</b> Alois	Campania	€ 30,00
<b>Poizzo d.o.p.</b> Abbazia di Crapolla	Campania	€ 38,00
<b>Asprinio di Aversa vite Maritata (piede franco) d.o.p.</b> I Borboni	Campania	€ 32,00
<b>Caprettone Aryete (in anfora) d.o.c.</b> Setaro	Campania	€ 36,00
<b>Vigna Del Lume Ischia Biancolella d.o.c.</b> Antonio Mazzella	Campania	€ 59,00
<b>Il Preliminare Aglianico vinificante in bianco i.g.t.</b> Cantine del Notaio	Basilicata	€ 31,00
<b>Pinot Grigio</b> Jermann	Friuli Venezia Giulia	€ 47,00
<b>L'Adelchi Ribolla Gialla d.o.c. Collio</b> Venica & Venica	Friuli Venezia Giulia	€ 58,00
<b>Gewurztraminer d.o.c.</b> Elena Walch	Aldo Adige	€ 41,00
<b>Muller Thurgau i.g.t.</b> Elena Walch	Aldo Adige	€ 33,00

## Vini Bianchi White Wines

<b>Chardonnay d.o.c.</b> Elena Walch	Aldo Adige	€ 34,00
<b>Riesling d.o.c. Fallwind</b> St. Michael Eppan	Alto Adige	€ 43,00
<b>Sauvignon d.o.c. Fallwind</b> St. Michael Eppan	Alto Adige	€ 41,00
<b>Moscato d'Asti d.o.c.g.</b> La Caudrina	Piemonte	€ 31,00
<b>Vermentino di Gallura Funtanaliras d.o.c.g.</b> Vermentino-Monti	Sardegna	€ 31,00
<b>Chablis</b> Saint Pierre Albert Pic	Francia	€ 59,00

## Vini Rossi Red Wines

<b>Hotel Mary</b> Vino della casa	Campania	€ 25,00
<b>Aglianico d.o.p.</b> La Guardiense	Campania	€ 30,00
<b>Aglianico Taburno d.o.c.g.</b> Fattoria La Rivolta	Campania	€ 34,00
<b>Aglianico Terra Declano</b> Quintodecimo	Campania	€ 70,00
<b>Aglianico Ara Mundi Galluccio d.o.c.</b> Telaro	Campania	€ 42,00
<b>Aglianico Serpico d.o.c.</b> Feudi di San Gregorio (vigna secolare a piede franco)	Campania	€ 72,00
<b>Aglianico Paestum Kleos i.g.t.</b> Luigi Maffini	Campania	€ 46,00
<b>Lachryma Christi d.o.c.</b> Sorrentino	Campania	€ 32,00
<b>Taurasi d.o.c.g.</b> Colli di Castelfranci	Campania	€ 38,00
<b>Taurasi Radici d.o.c.g.</b> Mastroberardino	Campania	€ 57,00
<b>Moio 57 Primitivo</b> Moio	Campania	€ 34,00
<b>Falerno del Massico Primitivo</b> Moio	Campania	€ 34,00
<b>Per' e Palummo ischia d.o.c.</b> Casa d'Ambra	Campania	€ 33,00
<b>Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c.</b> San Francesco	Campania	€ 40,00
<b>Costa d'Amalfi Furore d.o.c.</b> Marisa Cuomo	Campania	€ 55,00
<b>Pallagrello Cunto i.g.t.</b> Alois	Campania	€ 41,00
<b>Sabato i.g.p.</b> Abbazia di Crapolla	Campania	€ 38,00
<b>Gragnano Penisola Sorrentina d.o.c.</b> Sorrentino	Campania	€ 30,00

**Vini Rossi**  
Red Wines

<b>Cappello di Prete Negroamaro i.g.t.</b>		<b>€ 36,00</b>
Candido	Puglia	
<b>Primitivo di Manduria d.o.c.g.</b>		<b>€ 41,00</b>
Vespa Vignaroli	Puglia	
<b>Ripasso della Valpolicella Campofiorin i.g.t.</b>		<b>€ 38,00</b>
Masi	Veneto	
<b>Amarone della Valpolicella Classico Costasera d.o.c.g.</b>		<b>€ 70,00</b>
Masi	Veneto	
<b>Lambrusco Terre Verdiane i.g.t.</b>		<b>€ 32,00</b>
Ceci	Emilia Romagna	
<b>Morellino di Scansano Bellamarsiglia d.o.c.g.</b>		<b>€ 36,00</b>
Poggio Argentiera	Toscana	
<b>Tignanello i.g.t.</b>		<b>€ 145,00</b>
Antinori	Toscana	
<b>Chianti Classico Pèppoli d.o.c.g.</b>		<b>€ 39,00</b>
Antinori	Toscana	
<b>Chianti d.o.c.g.</b>		<b>€ 35,00</b>
Banfi	Toscana	
<b>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</b>		<b>€ 85,00</b>
Banfi	Toscana	
<b>Brunello di Montalcino d.o.c.g. 1995</b>		<b>€ 180,00</b>
Banfi	Toscana	
<b>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</b>		<b>€ 180,00</b>
Riserva Poggio alle Mura 2004	Banfi	Toscana
<b>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</b>		<b>€ 220,00</b>
Riserva Poggio alle Mura 1997	Banfi	Toscana
<b>Brunello di Montalcino d.o.c.g. 1999</b>		<b>€ 150,00</b>
Biondi Santi	Toscana	
<b>Barbaresco d.o.c.g.</b>		<b>€ 80,00</b>
Carlo Giacosa	Piemonte	
<b>Barolo d.o.c.g.</b>		<b>€ 75,00</b>
Michele Chiarlo	Piemonte	
<b>Barolo Riserva d.o.c.g. 1996</b>		<b>€ 100,00</b>
Michele Chiarlo	Piemonte	
<b>Barolo Riserva "Cerequio" d.o.c.g. 2001</b>		<b>€ 160,00</b>
Michele Chiarlo	Piemonte	
<b>Cabernet Sauvignon d.o.c</b>		<b>€ 37,00</b>
Hofstatter	Alto Adige	
<b>Merlot d.o.c.</b>		<b>€ 37,00</b>
Hofstatter	Alto Adige	
<b>Pinot Nero d.o.c.</b>		<b>€ 63,00</b>
Franz Haas	Alto Adige	
<b>Bordeaux Tempo d'Angelus</b>		<b>€ 69,00</b>
Chateau Angelus	Francia	



## Bibite Analcoliche

### Soft Drinks

<b>Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite, Lemonsoda (bottiglia/bottle 33cl)</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Succo di frutta</b> Fruit juice	<b>€ 5,00</b>
<b>Té freddo</b> Iced Tea	<b>€ 4,00</b>
<b>Crodino</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>San Bitter</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Tassoni</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Menta</b> Mint syrup	<b>€ 4,00</b>
<b>Orzata</b> Almond syrup	<b>€ 4,00</b>
<b>Red Bull</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Schweppes Tonic, Soda, Ginger ale</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Fever Tree Tonic, Ginger Beer, Soda pompelmo rosa/Rose grapefruit</b>	<b>€ 5,00</b>

## Acque

### Waters

<b>Naturale / Frizzante 1 lt</b> Still / Sparkling 1 lt	<b>€ 4,00</b>
<b>S.Pellegrino 75cl</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Panna 75cl</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Acqua Uliveto 75cl</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Naturale / Frizzante 0.5 lt (non per servizio al tavolo)</b> Still / Sparkling 0.5 lt (not for table service)	<b>€ 2,00</b>

## Tè ed Infusioni

### Tea and infusion

<b>Tè e Infusioni</b> Tea and Infusions	 <b>€ 5,00</b>
--	---

## Caffetteria

### Cafeteria

<b>Espresso</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Decaffeinato</b> Decaffeinated	<b>€ 2,00</b>
<b>Caffè Americano</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Caffè e latte</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Cioccolata calda</b> Hot chocolate	<b>€ 5,00</b>

## Stuzzichini finger food

### Finger food appetizers

Disponibili dalle 12:30 alle 14:15 e dalle 18:30 alle 22:00

Available from 12:30 to 14:15 and from 18:30 to 22:00

<b>Polpettina di zucca frita</b> Fried pumpkin ball 1-3-7	<b>€ 3,50</b>
<b>Fresella con broccoli, burrata e bottarga</b> Crispy bread with broccoli, burrata and botargo 1-4-6-7-10	<b>€ 3,50</b>
<b>Capresina</b> Caprese (tomatoes and mozzarella cheese) 6-7-10-11	<b>€ 3,50</b>
<b>Frittatina di pasta con funghi porcini</b> Fried pasta with porcini mushrooms 1-2-3-6-7-10-11	<b>€ 4,50</b>
<b>Gambero di Mazara croccante in pasta fillo con salsa barbeque</b> Crispy prawn from Mazara with barbeque sauce 1-2-6-10-11	<b>€ 4,50</b>
<b>Calamaro arrosto con passatina di finocchi e rapa rossa in agrodolce</b> Roasted squid with fennel puree and sweet and sour red turnip 6-10-11-12-14	<b>€ 4,50</b>
<b>Set completo (1 pezzo di ogni finger food)</b> Full set (1 piece of all the finger foods)	<b>€ 20,00</b>

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE  
CEREALS  
CONTAINING GLUTEN  
1



CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI  
CRUSTACEANS  
AND PRODUCTS THEREOF  
2



UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
EGGS  
AND PRODUCTS THEREOF  
3



PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE  
FISH  
AND PRODUCTS THEREOF  
4



ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI  
PEANUTS  
AND PRODUCTS THEREOF  
5



SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA  
SOYBEANS  
AND PRODUCTS THEREOF  
6



LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE  
MILK  
AND PRODUCTS THEREOF  
7



FRUTTA  
A GUSCIO  
NUTS  
8



SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO  
CELERY  
AND PRODUCTS THEREOF  
9



SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE  
MUSTARD  
AND PRODUCTS THEREOF  
10



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI  
A BASE DI SEMI DI SESAMO  
SESAME SEEDS  
AND PRODUCTS THEREOF  
11



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES  
12



LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI  
LUPIN  
AND PRODUCTS THEREOF  
13



MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI  
MOLLUSCS  
AND PRODUCTS THEREOF  
14

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.