

COCKTAILS

SIGNATURE - SIGNATURE

GREEN LADY SMASH	€ 12,00
Gin Silverback, St. German, limone, zucchero, basilico <i>Gin Silverback, St. German, lemon, sugar, basil</i>	
MARY'S MOOD	€ 11,00
Aperol, Gin, liquore alla rosa, lime, zucchero, bitter alla rosa, menta <i>Aperol, Gin, rose liqueur, lime, sugar, rose bitter, mint</i>	
MEDITERRANEAN COLADA	€ 12,00
Gin Mare, succo d' ananas, crema di cocco, limone, rosmarino, pepe rosa <i>Gin Mare, pineapple juice, coconut cream, lemon, rosemary, pink pepper</i>	
PINK COTTON CANDY	€ 11,00
Gin Mom, sciroppo al lampone, limone, gassosa <i>Gin Mom, raspberry syrup, lemon, lemonade</i>	
MATANDA	€ 11,00
Bacardi Carta Negra, purea di passion fruit, lime, zucchero, ginger beer <i>Bacardi Carta Negra, passion fruit puree, lime, sugar ginger beer</i>	
COFFEE TIME	€ 12,00
Bacardi Ocho, Campari infuso al caffè, sciroppo alla vaniglia, espresso <i>Bacardi Ocho, infused Campari with coffee, vanilla syrup, espresso</i>	
WHY NUT	€ 13,00
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>	
HONEY BUZZ	€ 13,00
Single Malt Caol Ila 12y, liquore al miele, angostura, ginger ale <i>Single Malt Caol Ila 12y, honey liqueur, angostura, ginger ale</i>	
TWO SMOKED	€ 12,00
Single Malt Llaghroaig 10y, Mezcal, vermouth dolce, amarena <i>Single Malt Llaghroaig 10y, Mezcal, sweet vermouth, black cherry</i>	
LEMON CHOCO DROP	€ 11,00
Brandy, liquore al cacao, crema di limoncello <i>Brandy, cocoa liqueur, limoncello cream</i>	
MARGARITA CLASE AZUL	€ 25,00
Tequila Clase Azul Plata, Grand Marnier, lime	
AGAVE SPICY SUNRISE	€ 12,00
Tequila, liquore al calapeno, lime, sciroppo agave, soda al pompelmo rosa <i>Tequila, calapeno liqueur, lime, agave syrup, pink grapefruit soda</i>	
LA PINA DEL DIABLO	€ 13,00
Mezcal, tequila reposado, Yellow Chartreuse, Aperol, succo di lime, succo di ananas <i>Mezcal, tequila reposado, Yellow Chartreuse, Aperol, lime juice, pineapple juice</i>	
SAKE BLOSSOM	€ 10,00
Sake Akashi tai, Martini rosato, mezcal, maraschino <i>Akashi Tai sake, rosé Martini, mezcal, maraschino</i>	

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

I NEGRONI - THE NEGRONIS

CLASSIC NEGRONI

€ 10,00

Bitter, vermouth dolce, gin
Bitter, sweet vermouth, gin

PREMIUM NEGRONI

€ 18,00

Bitter, Gin Ki No Bi, vermouth Antica formula

BOULEVARDIER

€ 10,00

Bitter, vermouth dolce, rye whisky
Bitter, sweet vermouth, rye whisky

OLD PAL

€ 10,00

Bitter, vermouth secco, rye whisky
Bitter, dry vermouth, rye whisky

CARDINALE

€ 10,00

Bitter, vermouth secco, gin
Bitter, dry vermouth, gin

WHITE NEGRONI

€ 11,00

Bitter bianco, vermouth secco, gin
White bitter, dry vermouth, gin

NEGRONI SBAGLIATO

€ 11,00

Bitter, vermouth dolce, Prosecco
Bitter, sweet vermouth, Prosecco

AGED & COFFEE NEGRONI

€ 12,00

Rum invecchiato, Campari infuso al caffè, vermouth dolce, liquore al caffè
Aged rum, coffee infused Campari, sweet vermouth, coffee liqueur

SMOKED NEGRONI

€ 12,00

Bitter, vermouth dolce, Mezcal
Bitter, sweet vermouth, Mezcal

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

CLASSICI E MODERNI - CLASSICS AND MODERNS

AMERICANO Bitter, vermuth rosso, soda	€ 10,00
SPRITZ Aperol / Campari / Limoncello, Prosecco, soda	€ 10,00
HUGO SPRITZ Liquore al sambuco, Prosecco, soda, menta <i>Edelberry liqueur, Prosecco, soda, mint</i>	€ 11,00
MARTINI Gin, Marini dry	€ 10,00
ESPRESSO MARTINI Vodka, liquore al caffè, caffè espresso <i>Vodka, coffee liqueur, espresso coffee</i>	€ 10,00
PORN STAR MARTINI Vodka alla vaniglia, purea di passion fruit, liquore al passion fruit, lime Prosecco <i>Vanilla vodka, passion fruit puree, passion fruit liqueur, lime, Prosecco</i>	€ 11,00
BREAKFAST MARTINI Gin, triple sec, succo di limone, marmellata di arance <i>Gin, triple sec, lemon juice, orange Jam</i>	€ 10,00
COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, mirtillo rosso, succo dl imone <i>Vodka, triple sec, cranberry, lemon juice</i>	€ 10,00
BLOODY MARY Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershireshire, tabasco, sale, pepe <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershireshire sauce, tabasco, salt, pepper</i>	€ 10,00
MOSCOW MULE Vodka, lime, ginger beer	€ 10,00
LE FIZZ Vodka, fiori di sambuco, limone, soda <i>Vodka, eldelberry flowers, lemon, soda</i>	€ 10,00
20 CENTURY Gin, Lillet Blanc, liquore al cacao, limone <i>Gin, Lillet Blanc, cocoa liqueur, lemon</i>	€ 10,00
BRAMBLE Gin, liquore alle more, succo di limone, zucchero <i>Gin, blackberries liqueur, lemon juice, sugar</i>	€ 10,00
MARTINEZ Old Tom Gin, vermuth rosso, maraschino, orange bitter	€ 10,00
VESPER Gin, vodka, Lillet blanc	€ 10,00
MANHATTAN Rye whisky, vermuth rosso, angostura	€ 10,00
WHISKY PASSION Bourbon, purea di passion fruit, zucchero <i>Bourbon, passion fruit puree, sugar</i>	€ 11,00

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

CLASSICI E MODERNI - CLASSICS AND MODERNS

OLD FASHIONED Bourbon, zucchero, angostura <i>Bourbon, sugar, angostura</i>	€ 10,00
PAPER PLANE Bourbon, Aperol, Amaro Montenegro, limone	€ 10,00
CAIPIRINHA Cachaça, lime, zucchero <i>Cachaça, lime, sugar</i>	€ 10,00
PISCO SOUR Pisco, lime, zucchero, chuncho bitter <i>Pisco, lime, sugar, chuncho bitter</i>	€ 10,00
MARGARITA Tequila, triple sec, lime	€ 10,00
TOMMY'S MARGARITA Tequila, sciroppo di agave, lime <i>Tequila, agave syrup, lime</i>	€ 10,00
PALOMA 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
DARK "N" STORMY Rum scuro, ginger beer, lime	€ 10,00
OLD CUBAN Rum invecchiato, lime, zucchero, menta, angostura, Prosecco <i>Aged rum, lime, sugar, mint, angostura, Prosecco</i>	€ 11,00
NATIONAL DE CUBA Rum, apricot brandy, succo di limone, succo d'ananas, zucchero <i>Rum, apricot brandy, lemon juice, pineapple juice, sugar</i>	€ 10,00
PINA COLADA Rum, ananas, cocco <i>Rum, pineapple, coconut</i>	€ 10,00
HEMINGWAY SPECIAL Rum, succo di pompelmo, maraschino, lime <i>Rum, grapefruit juice, maraschino, lime</i>	€ 10,00
MOJITO Rum, lime, zucchero, menta, soda <i>Rum, lime, sugar, mint, soda</i>	€ 10,00
MAI TAI Rum chiaro, rum scuro, triple sec, latte di mandorla, lime <i>Dark rum, white rum, triple sec, almond milk, lime</i>	€ 10,00
DAIQUIRI 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

ANALCOLICI - NON-ALCOHOLIC

FLORIDA € 8,00

Succo di pompelmo, succo di arancia, soda, limone, zucchero, granatine
Grapefruit juice, orange juice, soda water, lemon, sugar, grenadine

BASIL INSTINCT € 8,00

Succo di ananas, succo di mirtillo, limone, zucchero, basilico
Pineapple juice, cranberry juice, lemon, sugar, basil

STRAWBERRY JULEP € 8,00

Cordial lime, limone zucchero, menta, fragola, acqua tonica
Cordial lime, lemon, sugar, mint, strawberry, tonic water

SPICY SUMMER € 8,00

Purea di passion fruit, lime, zucchero, ginger beer
Passion fruit puree, lime, sugar ginger beer

VIRGIN COLADA € 8,00

Cocco, ananas
Coconut, pineapple

GREEN APPLE FIZZ € 8,00

Succo di mela verde, lime, zucchero, menta, acqua tonica
Green apple juice, lime, sugar, mint, tonic water

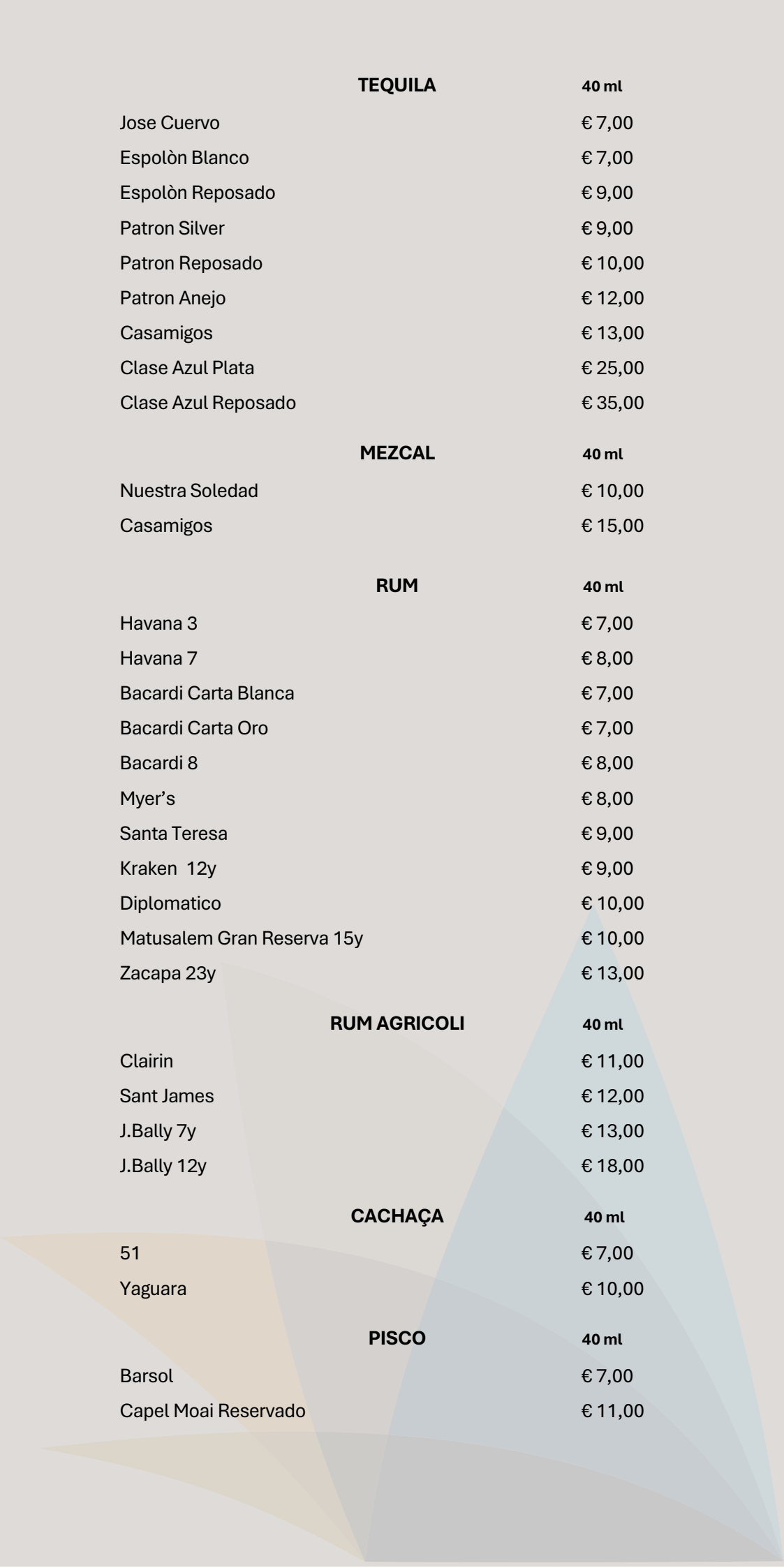
SHIRLEY TEMPLE € 8,00

Ginger ale, lime, granatina
Ginger ale, lime grenadine

GIN	40 ml
Tanqueray 0%	€ 6,00
Tanqueray	€ 7,00
Bombay	€ 7,00
Beefeater	€ 7,00
Star of Bombay	€ 8,00
Hendrick's	€ 8,00
Malfy	€ 8,00
Sip Smith	€ 8,00
Fifty Pounds	€ 8,00
Mom	€ 8,00
Brockmans	€ 8,00
Roku	€ 8,00
Playmouth	€ 8,00
Bulldog	€ 8,00
Old Tom Berto	€ 8,00
Tanqueray Ten	€ 9,00
Gin Mare	€ 9,00
Geranium	€ 9,00
N. 3	€ 9,00
Silverback	€ 9,00
Monkey 47	€ 10,00
Elephant	€ 10,00
Brooklin	€ 10,00
Ginepraio	€ 10,00
Raw	€ 10,00
Whitley Neill	€ 11,00
Portofino	€ 12,00
Menegiks	€ 12,00
Ki No Bi	€ 14,00
Herno	€ 16,00

GENEVER	40 ml
Boompjes Maltwine	€ 9,00

VODKA	40 ml
Stolichnaya	€ 7,00
Absolut	€ 7,00
Absolut Vanilla	€ 7,00
Tito's	€ 8,00
Katel One	€ 8,00
Belvedere	€ 9,00
Grey Goose	€ 9,00
Reyka	€ 9,00
Beluga	€ 10,00
Chase	€ 12,00



TEQUILA		40 ml
Jose Cuervo		€ 7,00
Espolòn Blanco		€ 7,00
Espolòn Reposado		€ 9,00
Patron Silver		€ 9,00
Patron Reposado		€ 10,00
Patron Anejo		€ 12,00
Casamigos		€ 13,00
Clase Azul Plata		€ 25,00
Clase Azul Reposado		€ 35,00

MEZCAL		40 ml
Nuestra Soledad		€ 10,00
Casamigos		€ 15,00

RUM		40 ml
Havana 3		€ 7,00
Havana 7		€ 8,00
Bacardi Carta Blanca		€ 7,00
Bacardi Carta Oro		€ 7,00
Bacardi 8		€ 8,00
Myer's		€ 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		40 ml
Clairin		€ 11,00
Sant James		€ 12,00
J.Bally 7y		€ 13,00
J.Bally 12y		€ 18,00

CACHAÇA		40 ml
51		€ 7,00
Yaguara		€ 10,00

PISCO		40 ml
Barsol		€ 7,00
Capel Moai Reservado		€ 11,00

WHISKY

Scotch

40 ml

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

Single Malt

40 ml

Glenfidich 12y	€ 9,00
Laphroaig 10y	€ 11,00
Talisker Sky	€ 11,00
Glenmorangie	€ 11,00
Ardbeg	€ 13,00
Dal More 12y	€ 14,00
McCallan 12y	€ 15,00
McCallan 15y	€ 27,00
Caol Ila 12y	€ 13,00
Dal More 15y	€ 18,00
Lagavulin 16y	€ 14,00
Kavalan (Bourbon oak matured)	€ 18,00
Kavalan (Port cask)	€ 18,00

Japanese

40 ml

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

Bourbon

40 ml

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

Rye

40 ml

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

Tennessee

40 ml

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

Irish

40 ml

Jameson	€ 8,00
Tullamore Dew 14y	€ 12,00

BRANDY	40 ml
Vecchia Romagna	€ 8,00
Villa Zarri 10y	€ 14,00
Villa Zarri Millesimato 23y	€ 18,00
Cardinal Mendoza Solera Gran Reserva	€ 10,00
Lepanto Solera Gran Reserva	€ 10,00

COGNAC	40 ml
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

ARMAGNAC	40 ml
Bas-Armagnac Dartigalongue Hors d'âge	€ 9,00
Bas-Armagnac Dartigalongue 15y	€ 12,00

CALVADOS	40 ml
Le Compte 5y	€ 11,00
Le Compte 12y	€ 14,00

PORTO / SHERRY	40 ml
Sandeman Fine Ruby	€ 6,00
Sandeman Fine White	€ 6,00
Graham's 10y	€ 10,00
Tio Pepe	€ 6,00

GRAPPE	40 ml
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
Marolo bianca di Barbaresco	€ 13,00
Marolo invecchiata di Barolo 20y	€ 19,00

ACQUAVITI	40 ml
Psenner Pere Williams	€ 8,00
Psenner Ciliegie Kirsch	€ 8,00
Pilzer Albicocca	€ 9,00

SAKE	40 ml
Akashi Tai	€ 8,00

VERMOUTH	40 ml
Martini Dry / Rosso / Bianco	€ 6,00
Lillet Blanc	€ 7,00
Noilly Prat	€ 6,00
Carpano Classico	€ 6,00
Antica Formula	€ 8,00

LIQUORI - LIQUEURS	40 ml
Sambuca	€ 6,00
Amaretto Disaronno	€ 6,00
Maraschino	€ 6,00
Kalua	€ 6,00
Tia Maria	€ 6,00
Malibù	€ 6,00
Bayles	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,00
Limoncello	€ 6,00
Crema di Limoncello	€ 6,00
Finocchietto	€ 6,00
Liquirizia	€ 6,00
Galliano	€ 6,00
Strega	€ 6,00
Frangelico	€ 6,00
Southern Comfort	€ 6,00
Chartreuse	€ 6,00
St. German	€ 6,00
Campari	€ 6,00
Aperol	€ 6,00
Pastis	€ 6,00
Pernod	€ 6,00
Ricard	€ 6,00

AMARI - BITTERS	40 ml
Averna	€ 6,00
Lucano	€ 6,00
Borsci	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
Montenegro	€ 6,00
Ramazzotti	€ 6,00
Cynar	€ 6,00
Jegermeister	€ 6,00
Unicum	€ 6,00
Petrus	€ 6,00
Jefferson	€ 6,00
Amaro del capo	€ 6,00

BIRRE - BEERS

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

BIBITE ANALCOLICHE - SOFT DRINKS

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

ACQUE - WATERS

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

TÈ ED INFUSIONI - TEA AND INFUSION

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

DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

CAFFETTERIA - CAFETERIA

Espresso	€ 2,00
Espresso Miscela Origini	€ 3,50
Decaffeinato - <i>Decaffeinated</i>	€ 2,00
Caffè Americano - <i>Americcano coffee</i>	€ 3,00
Caffè e latte - <i>Coffee with milk</i>	€ 3,00
Cappuccino	€ 5,00
Caffè shekerato - <i>Shekerato coffee</i>	€ 5,00
Latte caldo - <i>Hot milk</i>	€ 2,00
Cioccolata calda - <i>Hot chocolate</i>	€ 5,00

CARTA DEI VINI – WINE LIST

BOLLICINE - SPARKLING

Champagne Brut	Moet & Chandon	n.m	€ 90,00
Champagne Brut	Veuve Clicquot	n.m	€ 95,00
Champagne Brut	Laurent Perrier	n.m	€ 110,00
Champagne Brut	Bollinger	n.m	€ 120,00
Champagne Brut	Ruinart	n.m	€ 150,00
Champagne Vintage Brut	Dom Perignon	n.m	€ 350,00
Franciacorta	Cà del Bosco	n.m.	€ 70,00
Franciacorta	Berlucchi	n.m.	€ 44,00
Franciacorta	Bellavista	n.m.	€ 70,00
Ferrari Trento Doc	Ferrari	n.m	€ 48,00
Prosecco doc	Ruggeri	n.m.	€ 40,00
Blanc de Noir	Zonin	n.m.	€ 30,00
Quid Falanghina brut	La guardiense	n.m.	€ 35,00

BOLLICINE ROSE’ - ROSE’ SPARKLING

Quid Aglianico Rosato brut	La Guardiense	n.m.	€ 35,00
Gioi Millesimato	San Salvatore	n.m.	€ 50,00

ROSATI - ROSE’

Campania

Lacryma Christi del Vesuvio Munazei	Casa Setaro	2023	€ 38,00
Costa d'Amalfi	San Francesco	2023	€ 40,00
Costa d'Amalfi	Marisa Cuomo	2020	€ 51,00

Puglia

Five Roses	Leone de Castris	2024	€ 35,00
------------	------------------	------	---------

Sicilia

Etna Rosato	Donnafugata	2023	€ 48,00
-------------	-------------	------	---------

CARTA DEI VINI – WINE LIST

BIANCHI - WHITES

Campania

Bianco	Selezione Hotel Mary	n.m.	€ 27,00
Poizzo Bianco Penisola Sorrentina	Abbazia di Crapolla	2022	€ 38,00
Fiano di Avellino	Colli Castelfranci	2023	€ 39,00
Fiano di Avellino Béchar	Cantine Caggiano	2023	€ 44,00
Fiano di Avellino Exultet	Quintodecimo	2024	€ 65,00
Fiano di Avellino Oini	Tenuta Scuotto	2021	€ 56,00
Fiano Paestum Cecerale	San Salvatore	2022	€ 37,00
Greco di Tufo Novaserra	Mastroberardino	2023	€ 44,00
Greco di Tufo Giallo d'Arles	Quintodecimo	2023	€ 65,00
Greco di Tufo Riserva Kuris	Tenuta Scuotto	2022	€ 56,00
Greco di Tufo Ponte dei Santi	Villa Raiano	2020	€ 52,00
Falanghina del Sannio	La Guardiense	2023	€ 32,00
Falanghina del Sannio Svelato	Terre stregate	2023	€ 39,00
Falanghina Campi Flegrei	Contrada Salandra	2020	€ 39,00
Falanghina Irpinia Iris	Colli di Castelfranci	2024	€ 36,00
Lacryma Christi del Vesuvio Munazei	Casa Setaro	2023	€ 38,00
Costa d'Amalfi Tramonti	Marisa Cuomo	2024	€ 51,00
Costa d'Amalfi Tramonti	Tenuta San Francesco	2023	€ 40,00
Ischia Biancolella Frassitelli	Casa d'Ambra	2023	€ 44,00
Ischia Biancolella Vigna del Lume	Antonio Mazzella	2023	€ 59,00

Piemonte

Gavi di Gavi	La Mesma	2023	€ 48,00
--------------	----------	------	---------

Trentino Alto Adige

Chardonnay	Elena Walch	2023	€ 34,00
Chardonnay	Hartmann Donà	2023	€ 46,00
Gewurztraminer	Elena Walch	2023	€ 41,00
Pinot Bianco Schulthaus	St. Michael Eppan	2023	€ 43,00
Riesling Fallwind	St. Michael Eppan	2023	€ 43,00
Sauvignon Fallwind	St. Michael Eppan	2023	€ 41,00
Pinot Grigio	Colutta	2023	€ 45,00

CARTA DEI VINI – WINE LIST

BIANCHI – WHITES

Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio	Jermann	2023	€ 47,00
Ribolla Gialla L'Adelchi	Venica e Venica	2022	€ 58,00
Sharis	Livio Felluga	2023	€ 43,00
Pinot Grigio	Livio Felluga	2023	€ 62,00
Ograde Orange Wine	Skerk	2021	€ 59,00

Veneto

Soave classico	Inama	2023	€ 34,00
----------------	-------	------	---------

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi classico	Fratelli Bucci	2022	€ 48,00
--	----------------	------	---------

Sicilia

Catarratto Prio	Donnafugata	2023	€ 34,00
Etna Bianco Guardoilvento	Paolo Caciorgna	2023	€ 59,00
Bianco Pomice	Tenuta Castellaro	2022	€ 57,00

Sardegna

Vermentino di Gallura Funtanaliras	Monti	2023	€ 37,00
Lintori	Capichera	2022	€ 45,00

Francia

Chablis Saint Pierre	Albert Pic	2022	€ 59,00
Chevergny Blanc	Domaine du Salvard	2023	€ 44,00

Germania

Riesling Trocken Haus Klosterberg	Markus Molitor	2022	€ 44,00
-----------------------------------	----------------	------	---------

Nuova Zelanda

Sauvignon Blanc	Kim Crawford	2022	€ 49,00
-----------------	--------------	------	---------

California

Chardonnay Private Collection	Robert Mondavi	2022	€ 44,00
-------------------------------	----------------	------	---------

CARTA DEI VINI – WINE LIST

ROSSI - REDS

Campania

Rosso	Selezione Hotel Mary	n.m.	€ 27,00
Sabato	Abbazia di Crapolla	2023	€ 38,00
Taurasi Radici	Mastroberardino	2019	€ 57,00
Taurasi	Colli di Castelfranci	2018	€ 45,00
Aglianico	La Guardiense	2021	€ 32,00
Aglianico Taburno	Fattoria La Rivolta	2020	€ 39,00
Aglianico Terra d'Eclano	Quintodecimo	2022	€ 65,00
Pallagrello Castello delle Femmine	Terre del Principe	2020	€ 44,00
Per' e Palummo	Casa d'Ambra	2023	€ 33,00
Costa d'Amalfi	Marisa Cuomo	2023	€ 51,00
Costa d'Amalfi	Tenuta San Francesco	2022	€ 40,00

Trentino Alto Adige

Pinot Nero	Franz Haas	2021	€ 63,00
Merlot	Hofstatter	2022	€ 37,00
Cabernet Sauvignon	Hoffstatter	2022	€ 37,00

Piemonte

Barolo Riserva Cerequio	Michele Chiarlo	2001	€ 160,00
Barolo Riserva 1996	Michele Chiarlo	1996	€ 100,00
Barolo Tortoniano	Michele Chiarlo	2001	€ 89,00
Barbaresco	Carlo Giacosa	2020	€ 80,00
Dolcetto d'Alba	Prunotto	2023	€ 33,00
Barbera d'Asti Montebruna	Braida	2020	€ 39,00
Nebbiolo	Nino Costa	2022	€ 44,00

Toscana

Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Banfi		2004	€ 180,00
Brunello di Montalcino	Banfi	1995	€ 220,00
Brunello di Montalcino	Banfi	2019	€ 89,00
Rosso di Montalcino	Il Poggione	2022	€ 48,00
Tignanello	Marchesi Antinori	2021	€ 145,00
Chianti Classico Peppoli	Marchesi Antinori	2022	€ 39,00
Chianti Classico	Banfi	2022	€ 35,00
Bolgheri Rosso Artemio	Le Vigne di Silvia	2022	€ 61,00
Morellino di Scansano Bellamarsiglia	Poggio Argentiera	2021	€ 36,00

CARTA DEI VINI – WINE LIST

ROSSI – REDS

Veneto

Valpolicella Ripasso Campofiorin	Masi	2020	€ 38,00
Amarone della Valpolicella	Costasera Masi	2019	€ 70,00

Emilia Romagna

Lambrusco Terre Verdiane	Ceci	n.m.	€ 32,00
--------------------------	------	------	---------

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo	Cantina Tollo	2019	€ 32,00
-------------------------	---------------	------	---------

Puglia

Negroamaro Cappello del Prete	Candido	2020	€ 36,00
Primitivo di Manduria	Vespa Vignaioli	2022	€ 41,00

Sicilia

Cerasuolo di Vittoria Floramundi	Donnafugata	2021	€ 45,00
Syrah Nadir	Tenuta Rapitalà	2022	€ 34,00
Etna Rosso Ciauria	Paolo Caciorgna	2022	€ 57,00

Sardegna

Cannonau Costera	Argiolas	2021	€ 36,00
Lianti	Capichera	2022	€ 49,00

Francia

Bordeaux Tempo d'Angelus	Chateaux Angelus	2019	€ 69,00
Bourgogne Rouge	Denis Pere et Fils	2022	€ 73,00
Cotes du Rhone Vieille Vignes	Font de Coutedune	2021	€ 43,00

Nuova Zelanda

Pinot nero	Kim Crawford	2022	€ 49,00
------------	--------------	------	---------

Argentina

Malbec La Consulta	El Hijo Prodigio	2017	€ 48,00
--------------------	------------------	------	---------

VINI DA DESSERT - DESSERT'S WINES

Moscato d'Asti	La Caudrina		€ 31,00
----------------	-------------	--	---------

CARTA DEI VINI – WINE LIST

VINI AL BICCHIERE - WINES BY THE GLASS

BOLLICINE - SPARKLING

Champagne Moët & Chandon	Moët & Chandon	n.m.	€ 18,00
Prosecco di Valdobbiadene	Ruggeri	n.m.	€ 11,00

BIANCHI - WHITES

Bianco	Selezione Hotel Mary	n.m.	€ 8,00
Falanghina	La Guardiense	2023	€ 9,00
Fiano Oini	Scuotto	2021	€ 14,00
Costa d'Amalfi	San Francesco	2023	€ 11,00
Chardonnay	Elena Walch	2023	€ 10,00
Pinot Grigio	Colutta	2023	€ 12,00

ROSATI - ROSÉ

Lacryma Christi del Vesuvio	Casa Setaro	2023	€ 10,00
Five Roses	Leone De Castris	2024	€ 12,00

ROSSI - REDS

Rosso	Selezione Hotel Mary	n.m.	€ 8,00
Aglianico	La Guardiense	2021	€ 9,00
Rosso Di Montalcino	Il Poggione	2022	€ 13,00
Cabernet Sauvignon	Hofstatter	2022	€ 10,00
Bolgheri Rosso Artemio	Le Vigne di Silvia	2021	€ 15,00
Nebbiolo	Nino Costa	2022	€ 12,00

VINI DA DESSERT - DESSERT’S WINES

Muffato della sala	Marchesi Antinori	€ 10,00
Malvasia delle Lipari	Carlo Hauner	€ 9,00
Recioto della Valpolicella	Masi	€ 9,00
Sherry 10Y	Tio Pepe	€ 6,00
Porto Graham's	Graham's	€ 10,00
Porto	Sandeman	€ 6,00

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

Polpettina di melanzane frita

Fried eggplant ball

1-3-7

€ 3,50

Fresella con pomodorini, alice sott'olio, olive nere e capperi

Crispy bread with tomatoes, anchovies in oil, black olives and capers

1-4-6

€ 3,50

Capresina

Caprese (tomatoes and mozzarella cheese)

6-7-10-11

€ 3,50

Frittatina di pasta con funghi porcini

Fried pasta with porcini mushrooms

1-2-3-6-7-10-11

€ 4,50

Gambero di Mazara croccante in pasta fillo con salsa barbeque

Crispy prawn from Mazara with barbeque sauce

1-2-6-10-11

€ 4,50

Calamaro arrosto con passatina di finocchi e rapa rossa in agrodolce

Roasted squid with fennel puree and sweet and sour red turnip

6-10-11-12-14

€ 4,50

Set completo (1 pezzo di ogni finger food)

Full set (1 piece of all the finger foods)

€ 20,00

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

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 bufet). 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, cannot be excluded.



FEDERALBERGHI

Federazione delle Associazioni Italiane Albergatori e Turisti