

CAFFETTERIA & THE

COFFEE & TEA

CAFFE | COFFEE

Caffè espresso	€ 3.00
Espresso decaffeinato	€ 3.00
Doppio espresso	€ 4.00
Ginseng	€ 4.00
Caffè d'orzo	€ 4.00
Caffè americano	€ 4.00
Cappuccino	€ 4.00
Ciocolata	€ 4.00
Latte macchiato	€ 4.00

TISANE | DAMMANN INFUSIONS

Verbena	€ 4.00
Tiglio <i>Linden flower</i>	€ 4.00
Camomilla <i>chamomile</i>	€ 4.00
Tisane du roy	€ 4.00

THE | TEA

Breakfast	€ 4.00
Darjeeling	€ 4.00
Earl Grey	€ 4.00
Fruit Rouge	€ 4.00
Miss Dammann	€ 4.00

BEVANDE CALDE | HOT DRINKS

Irish coffee	€ 12.00
<i>Whiskey irlandese caffè zucchero di canna crema</i> <i>Irish Whiskey coffee brown sugar cream</i>	
Italian coffee	€ 12.00
<i>Di Saronno caffè zucchero di canna crema</i> <i>Di Saronno coffee brown sugar cream</i>	



APERITIVI & BIRRE

APERITIFS & BEERS

APERITIVI | APERTIFS

Analcolico - Alcohol free

Orodino	€ 5.00
Sanbitter	€ 5.00

Alcolico - Alcohol

Aperol Barbieri	€ 6.00
Bitter Campari	€ 6.00
Cynar	€ 6.00
Vermouth Martini rosso bianco dry	€ 6.00
Vermouth Carpano antica formula	€ 7.00
Ricard Pastis	€ 6.00

ANALCOLICI | MOCKTAILS

Florida	€ 10.00
---------	---------

Aranca e succo di pompelmo | succo di limone | granatina
Orange and grapefruit juice | lemon juice | grenadine

Lemon twist	€ 10.00
-------------	---------

Succo di limone e succo di pompelmo | limone amaro
Lemon juice and grapefruit juice | bitter lemon

Virgin mojito	€ 10.00
---------------	---------

Lime | menta fresca | zucchero di canna | Sprite
Lime | fresh mint | brown sugar | Sprite

BIRRE | BEERS

Diciotto Zero Uno Grun Oleggio Castello	€ 6.00
Diciotto Zero Uno Ruggine Oleggio Castello	€ 6.00
Heineken Draught 25 cl	€ 4.00
Heineken Draught 50 cl	€ 5.00
Iohnusa non filtrata <i>unfiltered beer</i>	€ 5.00
Menabrea & F.	€ 5.00
Peroni Nastro Azzurro	€ 5.00
Peroni Nastro Azzurro	€ 5.00
<i>analcolica alcohol free</i>	
Peroni senza glutine <i>gluten free</i>	€ 5.00



LIBAGIONI | PRE & DOPO CENA

LIBATIONS | COCKTAILS PRE & AFTER DINNER

LIBAGIONI | LIBATIONS

Le Fief Royal € 12.00

Champagne | creme de cassis | mirtilli

Champagne | creme de cassis | blueberry

Botanic gin € 12.00

Gin Hendrick's | tonica | basilico | rosmarino
una lacrima di Angostura

Gin Hendrick's | tonic | basil | rosemary

a drop of Angostura



G

Prosecco fizz € 12.00

Vodka Grey Goose | Prosecco | lime | pesoa | menta

Vodka Grey Goose | Prosecco | lime | peach | mint

Spicy dream € 12.00

Vodka | Ginger ale | zenzero | lavanda

Vodka | Ginger ale | ginger | lavender

Berry mojito € 12.00

Rum bianco | zucchero di canna | menta | lime | tonica
mirtilli | due gocce di Tabasco

White Rum | cane sugar | mint | lime | tonic | blueberries

two drops of Tabasco

Our original sin € 12.00

Vermouth rosso | Campari bitter | Prosecco | mela

Vermouth rosso | Campari bitter | Prosecco | apple

PRE CENA | PRE DINNER

Americano € 12.00

Campari | red Vermouth | soda water

Dirty Martini € 12.00

Gin or Vodka | Dry vermouth | olive juice



A

Dry Martini € 12.00

Gin or Vodka | Dry vermouth

Negroni € 12.00

Campari | Red vermouth | Gin

DOPO CENA | AFTER DINNER

Old Fashioned € 12.00

Bourbon whiskey | zucchero | Angostura | Seltz

Bourbon whiskey | sugar | Angostura | Soda water

Whisky sour € 12.00

Bourbon whiskey | zucchero | succo di limone

Bourbon whiskey | sugar | lemon juice

White lady € 12.00

Gin | Cointreau | succo di limone

Gin | Cointreau | lemon juice



BOLLICINE I SPARKLING WINES

al calice - by the glass

Ferrari € 10.00
Ferrari Brut Trento DOC



De Faveri € 6.00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOCG

VINI BIANCHI I WHITE WINES

al calice - by the glass

Carlin de Paolo € 7.00
Arneis Roero Terre Alfieri DOCG
Castello Dal Pozzo € 7.00
Chardonnay Piemonte DOC

VINI ROSATI I ROSE' WINES

al calice - by the glass

Marchesi Frescobaldi € 7.00
Ammiraglia Alte Rosè
Carlin de Paolo € 6.00
Monferrato Chiaretto "il Giullare" DOC

VINI ROSSI I RED WINES

al calice - by the glass

Carlin de Paolo € 10.00
Barolo DOCG
Carlin de Paolo € 8.00
Nebbiolo Terre Alfieri DOC
Castello Dal Pozzo € 7.00
Dolcetto del Monferrato DOC
Cisterna d'Asti € 8.00
Carlin De Paolo

MEDITAZIONE E PASSITI I LIQUEUR WINES

al calice - by the glass

Porto Sandeman 10ys € 12.00
Passito di Pantelleria "Ben Rye" Donnafugata € 10.00
Barolo Chinato Cordero di Montezemolo € 8.00
Porto Sandeman rosso e bianco € 8.00



DISTILLATI

SPIRITS

VODKA

Belvedere	€ 10.00
Grey Goose	€ 10.00
Sernova Bianca	€ 8.00

RUM

Zacapa 23 Solera Guatemala	€ 12.00
El Dorado 15 Años Guyana	€ 10.00
Havana Club 7 Años Cuba	€ 8.00
Bacardi Bianco Cuba	€ 7.00

COGNAC | ARMAGNAC

Remy Martin Louis XIII	€ 150.00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 16.00
Bas Armagnac Dartigalongue	€ 14.00
Courvoisier V.s.o.p.	€ 14.00
Hennessy Fin De Cognac	€ 14.00

BRANDIES

Carlos 1°	€ 10.00
Cardenal Mendoza	€ 10.00
Vecchia Romagna Etichetta Nera	€ 9.00

BLENDED WHISKIES

Chivas Regal 12 ys	€ 14.00
Ballantine's	€ 10.00
Johnnie Walker Red Label	€ 10.00

SINGLE MALT WHISKIES

Lagavulin 16 ys	€ 16.00
Oban 14 ys	€ 14.00
Caol Ila 12 ys	€ 13.00
Laphroaig 10 ys	€ 12.00
Talisker 10 ys	€ 12.00
Glen Grant	€ 10.00

WHISKEYS

Bourbon Wild Turkey Rare Breed	€ 14.00
Canadian Club Canada	€ 10.00
Jack Daniel's Tennessee	€ 10.00
Tullamore Dew Ireland	€ 10.00

TEQUILA


Jose Cuervo Silver	€ 9.00
--------------------	--------



COCKTAILS

COCKTAILS

SPARKLING COCKTAILS

-  **N** **Aperol Spritz** € 10.00
Aperol | Prosecco | seltz
Aperol | Prosecco | soda water
- Hugo** € 10.00
Sciroppo di Sambuoco | Prosecco | seltz
Elderflower | Prosecco | soda water
-  **A** **Kir Royal** € 10.00
Crème de cassis | Champagne
Crème de cassis | Champagne
- Mimosa** € 10.00
Succo d'arancia | Prosecco
Orange juice | Prosecco

LONG DRINKS

- Bloody Mary** € 12.00
Vodka | limone | succo di pomodoro | condimenti
Vodka | lemon | tomato juice | condiments
- Campari orange** € 12.00
Campari | succo d'arancia
Campari | orange juice
- Gin lemon** € 12.00
Gin | Lemon soda
Gin | Lemon soda
- Gin tonic** € 12.00
Gin | acqua tonica
Gin | tonic water
- Mojito** € 12.00
Rum Bianco | menta fresca | zucchero di canna | lime | seltz
White rum | fresh mint | brown sugar | lime | soda water
- Tequila sunrise** € 12.00
Tequila | succo d'arancia | granatina
Tequila | orange juice | grenadine
- Vodka lemon** € 12.00
Vodka | Lemon soda
Vodka | Lemon soda
- Vodka tonic** € 12.00
Vodka | acqua tonica
Vodka | tonic water



SNACKS

FOOD

D.O.C.G. Burger € 18.00

Pane al sesamo | carne di fassona Piemontese 150 gr
insalata | pomodori | toma Piemontese | funghi grigliati
accompagnato da patate fritte
*White bread | tomatoes | salad | grilled chicken | egg
mayonnaise | bacon | with french fries*
1 · 3 · 5

Club sandwich € 16.00

Pane bianco | pomodoro | insalata | pollo alla griglia
uovo | maionese | bacon | accompagnato da patatine fritte
*White bread | tomatoes | salad | grilled chicken | egg
mayonnaise | bacon | with french fries*
1 · 3 · 5

Prosciutto e Melone € 16.00

Spicchi di melone nostrano
avvolti da morbide fette di prosciutto crudo
Slices of local melon | wrapped in soft slices of Parma ham

Caprese € 16.00

Pomodoro e mozzarella tagliati a fette
conditi con olio, sale e basilico
Tomato and mozzarella sliced seasoned with oil, salt and basil
7

Bruschetta scandinava € 14.00

Pane nero tostato | finocchi | avocado
salmone marinato | panna acida
*Toasted black bread | fennel | avocado | marinated salmon
sour cream*
1 · 4 · 7

Bruschetta italiana € 13.00

Pane bianco tostato | pomodori | basilico | burrata | alici
*Toasted white bread | tomatoes | basil | burrata cheese
anchovies*
1 · 4 · 7

Green mix € 12.00

Green mix | pomodori | finocchi | cetrioli | carote
pomodori | tonno | mozzarelline
*Salad | tomatoes | fennel | cucumber | carrots
tomato | tuna | mozzarella*
1 · 4 · 7

ALLERGENI | ALLERGENS

- 1 · CEREALI
contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut ed i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived
strains and derived products
- 2 · GROSTACEI e prodotti a base di orstacei
SHELLFISH and shellfish products
- 3 · UOVA e prodotti a base di uova
EGGS and egg-based products
- 4 · PESCE e prodotti a base di pesce
FISH and fish products
- 5 · ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
PEANUTS and peanut based products
- 6 · SOIA e prodotti a base di soia
SOYA and soy-based products
- 7 · LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
MILK and milk-based products (including lactose)
- 8 · FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
NUTS like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 9 · SEDANO e prodotti a base di sedano
CELERY and celery based products
- 10 · SENAPE e prodotti a base di senape
MUSTARD and mustard-based products
- 11 · SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
SESAME SEEDS and products based on sesame seeds
- 12 · ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro
in termini di anidride solforosa totale
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter
in terms of total sulfur dioxide
- 13 · LUPINI e prodotti a base di lupini
LUPINI and products based on lupins
- 14 · MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
MOLLUSCS and shellfish products

