

Bianca

VINO WINE

LE BOLLE THE BUBBLES

	gls	btl
Hure Freres Invitation Brut	€ 24	€ 110
Ruinart Blanc de Blancs	€ 32	€ 150
Laurent Perrier La Cuvée rosé	€ 36	€ 170
Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta	€ 22	€ 110
Maso Martis Trento Blanc de Blanc Brut	€ 20	€ 76
Cà del Bosco Cuvée Prestige rosé	€ 26	€110
Nino Franco Prosecco DOCG	€ 16	€ 78

VINI BIANCHI WHITE WINE

I Favati Greco di Tufo DOCG	€ 16	€ 70
I Favati Fiano di Avellino DOCG	€ 18	€ 84
Pinot Grigio Terlaner	€ 18	€ 70
Meursault Charmes 2013	€ 28	€ 140

VINI ROSATO ROSE WINE

Gorgo Bardolino Chiaretto BIO	€ 16	€ 54
I Favati Rosè Season Aglianico rosato	€ 16	€ 64
Rumor Cotes de Provence Rosé	€ 18	€80

VINI ROSSO RED WINE

Benito Ferrara Vigna Quattro confini Taruasi	€ 18	€ 88
Brovia Barolo 2018 DOCG	€ 20	€ 110
Passopisciaro Contrada P 2014	€ 26	€ 130
Marchesi Antinori Tignanello 2020	€ 38	€ 180

LE FIRME **SIGNATURES**

I nostri cocktail sono un omaggio alla ricchezza della gestualità italiana, dove ogni movimento racconta una storia.
Our cocktails are a tribute to the richness of Italian gestures, where every movement tells a story.

CALMATI € 26

Open hands turned towards the person in front of us

Vodka, Liquore all'arancia, Cordiale di Camomilla,
Vaniglia, Lime, Aria di sale
*Vodka, Orange liquor, Chamomile cordial,
Vanilla, Lime, Salty air*

UN BACIO € 26

Intentional kissing gesture

Gin, Liquore alle more, Limone, Lampone
Gin, Blackberries liquor, Lemon, Raspberry

SEI PAZZO? € 26

Thumbs and forefinger joined brought to forehead

Mezcal infuso al pompelmo, bitter italiano, Vermouth rosso
Mezcal infused with grapefruit, Italian bitter, Sweet vermouth

NON HO SENTITO € 26

Hand to ear

Bourbon whiskey, Liquore al caffè, Bitter al cioccolato, Espresso
Bourbon whiskey, Coffee liquor, Chocolate bitter, Espresso

MARAMEO € 26

Left thumb to nose and little finger joining right thumb

Rum, Liquore al bergamotto, Limone, Sciroppo di gelsomino
Rum, Bergamot liquor, Lemon, Jasmine syrup

MI RACCOMANDO! € 26

Well-stretched index finger accompanied by an appealing look

Irish whisky, Liquore ciliegia, Vermouth rosa, Bitter all'arancia
Irish whisky, Cherry liquor, Pink Vermouth, Orange bitter

GLI INDIMENTICABILI *THE UNFORGETTABLE*

MAI TAI € 26

Rum mix, Liquore all'arancia, Lime, Orzata
Rum mix, Orange liquor, Lime, Orgeat

LA PALMA STAR MARTINI € 26

Vodka, Frutto della passione, Lime, Velluto di champagne
Vodka, Passion fruit, Lime, Champagne velvet

TOMMY'S MARGARITA € 26

Tequila Reposado infusa al coriandolo, Peperoncino,
Lime, Sciroppo di agave
*Tequila Reposado infused with coriander, Chili pepper,
Lime, Agave syrup*

NAKED AND FAMOUS € 26

Mezcal, Chartreuse, Aperol, Lime
Mezcal, Yellow Chartreuse, Aperol, Lime

PENNICILIN € 26

Whisky, Limone, Zenzero, Miele
Whisky, Lemon, Ginger, Honey

LAST WORD € 26

Gin, Amaro, Maraschino, Lime
Gin, Amaro, Maraschino liquor, Lime

VOL. 0 %

CAPRI SUN € 20

Cordiale al cantalupo, Rosa, Soda
Cantaloupe cordial, Rose, Soda water

RED PALOMA € 20

Distillato analcolico, Lampone, Soda al pompelmo
Non-alcohol spirit, Raspberry, Grapefruit soda

MARINA GRANDE € 20

Pesca bianca, Menta, Lime, Zucchero, Soda allo zenzero
White peach, Mint, Lime, Sugar, Ginger beer

PICCOLE TENTAZIONI DA CONDIVIDERE ... O NO
SMALL TEMPTATIONS TO SHARE ... OR NOT

Pollo alla diavola, Melanzane a funghetto
Spicy chicken, Sautèed eggplants and tomaotes

Polpo croccante, Pesto di fagiolini
Crispy octopus, Green beans pesto

Hummus, Kefir di bufala, Peperoncini verdi
Hummus, Buffalo kefir, Green chillies

€ 38

Tartare di pescato del giorno, Crema di pomodoro, Sedano € 44
Catch of the day tartare, Tomato cream, Celery
(4,6,9,12)

Tonno marinato, Avocado, Salsa Ponzu, Caviale, Jalapeno € 62
Marinated tuna, Avocado, Ponzu sauce, Caviar, Jalapeno
(1,4,6,12)

Prosciutto crudo di nero casertano € 30
Caserta's cured ham
(12)

La nostra selezione di ostriche € 10/pz
Our selection of oysters
(2)

Caviale Beluga
30gr € 168 50gr € 260

Servito con blinis ed il suo seguito *Served with blinis and it's sequel*

DISTILLATI E LIQUORI *SPIRITS AND LIQUORS*

I prezzi si riferiscono ad una porzione di 50ml

Prices refer to a 50ml serving

GIN € 20

SECCO E CORPOSO *DRY AND STRONG*

Botanist, Capricius, Elephant, Kinobi, Martin Millers, n°209,
Plymouth

Sabatini, Tanqueray 10, The London N°1 Gin, Monkey 47

FRUTTATO ED ARMONIOSO *FRUITY AND HARMONIOUS*

Brooklin, Malfy Limone, Malfy Rosa, Nikka Coffey Gin, Sabatini Gin,
Cittadelle Jardin d'Etè

FLOREALE E SPEZIATO *FLORAL AND SPICED*

Gin Mare, Gin Mare Capri, G'Vine Floraison, Hendrick's, Gin Arte,
Nordes

VODKA € 20

Beluga, Belvedere, Ciroc, Grey Goose, Kauffman, Ketel One, Tito's

LIQUORI E DIGESTIVI *LIQUORS AND DIGESTIVES* € 18

GRAPPA € 22

TEQUILA MEZCAL

Clase Azul Ultra Anejo		<i>Bottle</i> € 6000
Clase Azul Reposado	€ 65	<i>Bottle</i> € 750
Clase Azul Anejo	€ 150	<i>Bottle</i> € 2000
Casamigos Blanco, Reposado, Anejo	€ 26	
Casa Dragones	€ 30	<i>Bottle</i> € 500
Don Julio 1942	€ 65	
Don Julio Blanco, Reposado, Anejo	€ 22	
Tequila Gran Patron Platinum	€ 40	<i>Btl</i> € 500
Tequila Patron Silver, Reposado, Anejo	€ 20	<i>Btl</i> € 250
Mezcal Clase Azul Guerrero, Durango	€ 110	
Los Misterios Barril	€ 30	
Los Misterios Ensable	€ 26	
Bruxo n°1 Espadin	€ 20	
Bruxo n°2 Pechuga de Maguey	€ 22	
Bruxo n°5 Tobaalà	€ 30	
Casamigos Mezcal	€ 24	<i>Btl</i> €350
Del Maguey Vida	€ 22	

WHISKY

Speyside

The Macallan M Release		<i>Btl € 10.000</i>
The Macallan 12 Y.O. Double Cask	€ 26	
The Macallan 15 Y.O. Double Cask	€ 40	
The Macallan 18 Y.O. Oak Cask	€ 80	<i>Btl € 1200</i>
The Macallan 25 Y.O. Sherry Oak Cask	€ 400	<i>Btl € 5000</i>
The Macallan Rare Cask	€ 70	<i>Btl € 1000</i>

Islay

Lagavulin 16	€ 22
Ardberg 10, Laphoraig, Caol Ila 12y.o.	€ 20

Highlands

Oban 14y.o.	€ 24	
Glenmorangie 10y.o.	€ 20	
Glenmorangie Signet	€ 60	<i>Btl € 800</i>
Johnnie Walker Blue	€ 60	

Islands

Talisker 10 Y	€ 20
---------------	------

American whiskey

Bulleit	€ 20
Bulleit Rye	€ 20
Whistle Pig Bourbon	€ 28
Michter's us1 American Whiskey	€ 24
Michter's Us1 Single Barrel Rye	€ 24
Jack Daniel's Single Barrel	€ 20

Japan

Hibiki Japanese	€ 36	
Hibiki Master Select	€ 46	
Nikka From the Barrel	€ 20	<i>Btl € 250</i>

BIRRA E BIBITE *BEER AND SOFT DRINKS*

Birra di Capri, Nastro Azzurro, Menabrea, Corona,
Nastro Azzurro Zero, Peroni Gluten free
€ 12

Coca Cola, Coca Zero, Aranciata Sanpellegrino,
Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer
Chinotto, Cedrata, Lemonsoda, Crodino, Sanbitter, Tè Freddo
*Coke, Coke Zero, Sanpellegrino Orange soda,
Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer*
Chinotto, Citronade, Lemon Soda, Crodino, Sanbitter, Iced tea
€ 10

Succhi di frutta BIO
Organic fruit juices
€ 12

Acqua Naturale, Acqua Frizzante
Still water, Sparkling water
€ 10

Espresso, Cappuccino, Latte macchiato,
Americano, Caffè d'orzo, Ginseng
*Espresso, Cappuccino, Latte, American coffee,
Barley coffee, Ginseng*
€ 10



Fair Trade Coffee and Tea



Responsibly sourced fish

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Cereali (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Solfiti (12), Lupini (13), Molluschi (14). Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura dei prodotti e materie utilizzate ed alle modalità di preparazione. L'ospite è pregato di comunicare al personale la sua necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. In base alla disponibilità, alla stagionalità ed alle esigenze produttive alcuni ingredienti o prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C

Our dishes may contain the following allergenic substances: Cereals (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10), Sesame (11), Sulphites (12), Lupine (13), Molluscs (14). The staff is available to provide any information pertaining to the nature of the products and materials used and how they are prepared. The guest is requested to inform the staff of his or her need to consume foods free of certain allergenic substances. Depending on availability, seasonality, and production needs, some ingredients or products may be blast chilled or frozen to -18°C