

Signature cocktails

28

Splash

#lightly salty #fresh

Malfy Rosa, succo di limone, sciroppo di basilico,
foamer vegano

Pink Malfy, lime juice, basil syrup, vegan foamer

Papilio

#fruity #spicy

Tequila e Mezcal, sciroppo di peperoncino e mango, lime, sale
e pepe

Tequila and Mezcal, chilli and mango syrup, lime, salt and pepper

Mela

#fruity #candy

Succo di mela, ananas, Absolut Vanilla, frutto della passione,
lime

Apple juice, pineapple, Absolut Vanilla, passion fruit, lime

Piranha

#aromatic #spicy

Bitter Campari, Vermouth Sospeso al caffè, Tequila infusa al
peperoncino rosso

Bitter Campari, coffee Vermouth Sospeso, Tequila infused with chilli

Off Shore

#gentle #spicy

Campari, Tequila Patron, sciroppo di zenzero,
succo di lime, miele

Campari, Tequila Patron, ginger syrup, lime juice, honey

Something about us

26

Capperini

#fruity #martini

Bombay Sapphire, Noilly Prat, shrub di frutto della passione e fiori di capperò

Bombay Sapphire, Noilly Prat, passion fruit shrub and caper flowers

Cacao Meravigliato

#fresh #aromatic

Cognac, Beefeater, Creme de Cacao, lime

Tiki Julep

#tropical #sweet

Bulleit Bourbon, latte di mandorla, sciroppo alla vaniglia, menta

Bulleit Bourbon, almond milk, vanilla syrup, mint

Mediterraneo

#citrus #botanic

Gin Mare, Bergamotto Fantastico, lime, sciroppo al rosmarino

Gin Mare, Bergamotto Fantastico, lime, rosemary syrup

Tropical Tornado

#tropical #fruity

Jamaican Rhum, Passoa, succo d'ananas, sciroppo di cannella, ginger ale

Jamaican Rhum, Passoa, pineapple juice, cinnamon syrup and ginger ale

Classics

26

Clover club

#sour #fruity

Gin, succo di lampone, succo di limone

Gin, raspberry and lemon juice

Naked and Famous

#aromatic #citrus

Mezcal, yellow Chartreuse, Aperol, succo di lime

Mezcal, Chartreuse gialla, Aperol, lime juice

Don's Special Daiquiri

#tropical #tiki

Rum Gold Giamaicano, Rum bianco, succo di lime, sciroppo di frutto della passione, honey mix

Jamaican Rum Gold, white Rum, lime juice, passion fruit syrup, honey mix

Cherry Manhattan

#sweet #aromatic

Rye Whiskey, Vermouth rosso, salsa di amarene, angostura bitter

Rye Whiskey, Red Vermouth, sour cherry sauce, angostura bitter

Paper Plane

#aromatic #citrus

Bourbon Whiskey, Amaro Amara, Aperol, succo di limone

Bourbon Whiskey, Amaro Amara, Aperol, lemon juice

Sparkling

Bellini 30

Kir Royale 30

Cocktail champagne 30

Aperol Spritz 26

Hugo Spritz 26

Tutti i cocktail classici e sparkling sono disponibili, vi invitiamo a chiedere al nostro staff

All classic cocktails are available, we invite you to ask our friendly staff

No alcol

22

Knotgrass

Succo di mela, succo di mirtillo rosso, lime

Apple juice, cowberry juice, lime

Butterfly tonic

Seedleap infuso con tè ai fiori di pisello farfalla, tonica

Seedleap infused with butterfly pea tea, tonic

Jackie O

Frutto della passione fresco, lime, lemon soda

Fresh passion fruit, lime, lemon soda

Keep Sober

Succo di lampone, succo di limone, acqua tonica

Raspberry juice, lemon juice, tonic water

Gin & Tonic

26

Caprisius ITALY 45°

#mineral #rosemary – lemon zest

Caprisius rappresenta Capri e lo abbiniamo con una tonica
Fever Tree Mediterranea

*Caprisius represents Capri and we pair it with a Fever Tree
Mediterranean tonic*

Monkey 47 GERMANY 47°

#spicy complex #mint - cardamom

Abbiniamo Monkey 47 con una tonica Fentiman's Connoisseur
che ne amplifica le note speziate

*We pair Monkey 47 with a Fentiman's Connoisseur tonic that amplifies
its spicy notes*

Ki no bi JAPAN 45°

#citrus #lemon zest - juniper

Abbiniamo Ki No Bi con una tonica Indi che dona note di arancia
di Siviglia

We pair Ki No Bi with an Indi tonic that gives notes of Seville orange

Gin Arte ITALY 43,5°

#floral #lemon zest - juniper

Abbiniamo Gin Arte con una tonica Fever Tree ai fiori di
sambuco per amplificarne le note floreali

*We pair Gin Arte with Elderflower Fever Tree tonic to amplify the
floral notes*

Tequila

	5cl	Bott
Clase Azul Ultra Anejo		6000
Clase Azul Reposado	65	750
Clase Azul Anejo	150	2000
Casamigos Blanco	25	
Casamigos Reposado	25	
Casamigos Anejo	25	
Casa Dragones	30	500
Don Julio 1942	65	
Don Julio Anejo	22	
Tequila Gran Patron Platinum	22	
Tequila Patron Silver	22	
Tequila Patron Anejo	40	500
Tequila Patron Reposado	20	250
	20	250
	20	250

Mezcal

Mezcal Clase Azul Guerrero	110	
Mezcal Clase Azul Durango	110	
Los Misterios Barril	30	
Los Misterios Ensable	26	
Bruxo n°1 Espadin	20	
Bruxo n° Pechuga de Maguey	22	
Bruxo n°5 Tobalà	30	
Casamigos Mezcal	24	350
Del Maguey Vida	22	
Del Maguey Chichicapa	24	
Del Maguey S. Domingo	24	
Del Maguey S. Luis	24	
Del Maguey Tobalà	24	

Whisky

Speyside

	5cl.	Bott.
The Macallan M Release		10.000
The Macallan 12 Y.O. Double Cask	26	
The Macallan 15 Y.O. Double Cask	40	
The Macallan 18 Y.O. Oak Cask	80	1200
The Macallan 25 Y.O. Sherry Oak Cask	400	5000
The Macallan Rare Cask	70	1000
The Macallan Classic Cut 2022	40	
Glenfiddich Gran Reserva 21 Y.O.	55	
Glenfiddich 12 Y.O.	20	
Glen Grant 5 Y	20	
Chivas Regal 12 Y	20	
J&B	20	
Tormore 1994	65	

Islay

Port Ellen 37 Y.O.		10.000
Lagavulin 8	22	
Ardberg 10	20	
Laphoraig	20	
Caol Ila 12Y	20	
Caol Ila 2010	24	

Islands

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

Highlands

	5cl.	Bott.
Highland Park 18 Y	40	
Oban 14 Y	24	
Glenmorangie 10 Y	20	
Glenmorangie Signet	60	800
Johnnie Walker Black	20	
Johnnie Walker Red	20	
Johnnie Walker Blue	60	
Dewars White Label	18	
Ardmore 2003	45	

Bourbon – Rye - Tennessee

Bulleit	20	
Bulleit Rye	20	
Whistle Pig Rye Old World	24	
Whistle Pig Bourbon	28	
Michter's us1 American Whiskey	24	
Michter's Us1 Single Barrel Rye	24	
Woodford Reserve	22	
Gentlemen Jack	22	
Jack Daniel's Single Barrel	20	

Japan

Hibiki Japanese	35	
Hibiki Master Select	45	
Nikka From the Barrel	20	250
The Nikka Tailored	28	
Yoichi Discovery No Peated	50	
Yoichi Single Malt	24	
Nikka Taketsuru	22	

Cognac, Brandy & Armagnac, Calvados

	5cl.	Bott.
Hennessy Paradise	250	
Hennessy X.O.	50	500
Hennessy V.S.	22	
Remy Martin X.O.	55	
Vecchia Romagna	18	
Carlos I	18	
Armagnac Laberdolive Domaine Juarrey 1986	60	
Armagnac Leberdolive Domaine Juarrey 1976	80	
Bas Armagnac X.O. Samalens	25	
Camut Calvados Réserve de Semainville 25 Y.O.	60	
Calvados Millésime Chateau du Breuil 2002	26	

Rum

Barbados 14	26
Demerara	30
Diplomatico Ambassador	50
Diplomatico Reserva Exclusiva	22
El Dorado 15Y	22
El Dorado 25Y	130
Fiji 17	30
Jamaica I Pappagalli	30
Jamaica Sugar Estate 1949	30
Pantation Stiggin Fancy	20
Plantation Xayamaca Jamaican Pot	20
Rum Vieux Agricole 15y d'age Clement	35
Saint James Hors d'age	24
Trés Vieux Rhum 1970 Clement	130
Trés Vieux Rhum 1976 Clement	80
Zacapa 23	20
Zacapa XO	40

Gin

20

Alkkemist
Botanist
Brockmans
Brooklin
Caorun
Capricius
Cittadelle Jardin d'etè
Del Professore
Crocodile
Del Professore La
Madame
Del Professore
Monsieur
Edimburg Seaside
Monkey 47 Distiller Cut

Elephant Sloe
Generous Azur
Gin Arte
Gin Mare
Gin Mare Capri
G'Vine Floraison
Hendrick's
Kinobi
Malfy Limone
Malfy Rosa
Martin Millers
Monkey 47

n°209
Nikka Coffee Gin
Nordes
Plymouth
Sabatini Gin
Scapegrace Black
Tanqueray 10
The London N°1 Gin
Vitoria Regia Tropical

Vodka

20

Beluga
Ciroc

Grey Goose
Kauffman
Ketel One

Belvedere
Tito's

Liquori ed amari|*Liquors and bitters*

18

Amaretto di Saronno	Fernet Branca Frangelico	Montenegro Nocillo
Amaro Amara	Jägermeister	Pastis
Amaro del Capo	Jefferson	Pernod
Amaro Eroico	Kahlua	Ramazzotti
Averna	Limoncello	Roger
Bayles	Lucano	Sambuca
Bergamotto Fantastico	Mirto	Unicum
Cynar		

Grappe

Barbaresco	24
Berta Bric del Gaian	26
Capovilla Albicocche del Vesuvio	24
Capovilla Pesche di Vigna Rossa	24
Chardonnay Rossj-Bass	24
Grappa Invecchiata di Nebbiolo Spress	20
Nonino Bianca	18
Paolo Berta	35
Sassicaia Poli	20

Birre Beers

12

Corona	Birra Gluten Free	Nastro
Heineken	Birra no alcool	Azzurro
Menabrea	Birra di Capri 14	

Soft drinks

Acqua Ferrarelle	10
Acqua Panna	10
Acqua San Pellegrino	10
Fever Tree Tonic	10
Soda	10
Aranciata	10
Schweppes lemon	10
Campari Soda	12
Cedrata	10
Chinotto	12
Coca Cola, Coca Cola 0	10
Crodino	12
Fever Tree Ginger Ale	10
Fever Tree Ginger Beer	10
Red Bull	10
San Bitter	12
Sprite	10
Tè freddo <i>Ice tea</i>	10
Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	13
Estratti di frutta fresca <i>Fresh fruit extracts</i>	20
Pomodoro condito	20
Spremute (arancia, limone, pompelmo) <i>(orange, lemon, grapefruit)</i>	10

Caffetteria

Espresso	10
Doppio Espresso <i>Double espresso</i>	12
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	10
Caffè e latte <i>Latte</i>	12
Caffè Americano <i>American coffee</i>	10
Caffè freddo <i>Iced coffee</i>	10
Caffè shakerato <i>Shaken coffee</i>	12
Cappuccino	12
Cioccolata Calda <i>Hot chocolate</i>	12
Tè ed Infusioni <i>The and infusions</i>	12
Breakfast tea organic	
Golden darjeeling	
Earl grey queen blend	
Sencha Yama (Tè verde <i>green the</i>)	
Grand jasmine imperial	
Vive le The! (cedro e zenzero <i>citrus and ginger</i>)	
Camomilla <i>Chamomile</i>	
Verbena <i>Verveine</i>	
Menta <i>Mint</i>	
Herboriste verbena, arancia e menta <i>verveine, orange, menthe</i>	
Herboriste camomilla, mela e spezie <i>chamomille, apple and spices</i>	
Scandinavian detox (betulla, olivoncello spinoso, mirtilli <i>birch, sea buckthorn, cranberry & bilberry</i>)	
Brasilian detox (Tè verde, mate, acai, guarana e frutto della passione <i>green tea, mate, acai, guarana & passion fruit</i>)	

Vino al calice | *Wine by the glass*

Bollicine | *Sparkling*

Nino Franco Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut Docg	16
Bellavista Franciacorta Alma Grande Rosé Docg	22
Huré Frères Invitation Aoc	30

Bianco | *White*

Ca del Baio Langhe Chardonnay Luna d'Agosto Doc 2021	16
I Favati Fiano di Avellino Pietramara Etichetta Nera Docg 2021	18

Rosato | *Rosé*

Gorgo Bardolino Chiaretto Rosato Bio Doc 2021	16
Miraval Côtes de Provence AOP Rosé 2021	18

Rosso | *Red*

Marisa Cuomo Mar'isa Rosso Igt 2021	16
Castello Monsanto Chianti Classico Docg 2020	18

Dolci | *Sweet*

Ca del Baio Moscato D'Asti 101 Docg 2021	15
--	----

Breakfast menu

Menù disponibile dalle 9.00 alle 11.30
Menu available from 9.00am to 11.30am

UOVA | EGGS

Omelette, omelette bianca, strapazzate, all'occhio di bue,
in camicia, alla coque
Egg white omelette, scrambled, fried, poached, boiled

22

Uova alla benedettina | *Eggs Benedict*
28

Uova alla benedettina con salmone affumicato
Eggs Royale
32

Uova alla fiorentina | *Eggs Florentine*
26

Uova alla benedettina con salmone e caviale
Eggs Benedict with salmon and caviar
40

Uova alla benedettina con asparagi e tartufo
Eggs Benedict with asparagus and truffle
40

DALLA PASTICCERIA | *FROM THE PASTRY*

Pancakes

Crêpes

Waffles

French toast

*Serviti con panna e frutti rossi

Served with whipped cream and berries

18

Vi invitiamo a visitare la nostra pasticceria ed a scegliere il vostro dolce

We invite you to visit our pastry shop and to choose your favourite pastry

Viennoiserie

Pain au chocolat, brioches, croissants

8

Biscotti | *Biscuits*

1 piece 1,20 5 pieces 6

Monoporzioni | *Monopotions*

14

Food menu

Menù disponibile dalle 12.00 alle 22.30
Menù available from 12.00pm to 10.30pm

Insalata di spinaci, avocado, noci, pomodoro secchi e Parmigiano Reggiano
Spinach, avocado, walnuts, dried tomatoes and "Parmigiano Reggiano" salad
22

Burrata con pomodorini e basilico
Burrata cheese with cherry tomatoes and basil
32

Tiberio salad
Lattuga baby, petto di pollo, french dressing, bacon,
scaglie di Parmigiano Reggiano e crostini di pane
*Baby lettuce, chicken breast, french dressing, bacon,
"Parmigiano Reggiano" shavings and croutons*
28

Pane, burro e acciughe del Cantabrico
Bread, butter and "Cantabrico" anchovies
48

Club Sandwich
40

Club sandwich vegetariano
Vegetarian club sandwich
32

La Palma hamburger
Burger di manzo, lattuga, pomodoro cuore di bue e scamorza affumicata
Beef burger, lettuce, "cuore di bue" tomato and smoked "scamorza" cheese
40

Salmone affumicato

Smoked salmon

24

Insalata di polpo con fagiolini e patate
Octopus salad with green beans and potatoes

40

Spaghetti alle vongole veraci

Clam spaghetti

48

Ravioli capresi

Ravioli filled with "caciotta" cheese and marjoram in tomato sauce

34

Trancio di pesce alla griglia con verdure di stagione

Grilled catch of the day fish with seasonal vegetables

52

Filetto di manzo con verdure di stagione

Beef fillet with seasonal vegetables

58

Vi invitiamo a visitare la nostra pasticceria ed a scegliere il vostro dolce

We invite you to visit our pastry shop and to choose your favourite pastry

IVA, coperto e servizio inclusi. VAT, cover and service included.

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura ed origine dei prodotti e materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di farlo presente al personale di sala. Durante le preparazioni in cucina, non si possono comunque escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

The staff is available to share any information regarding the nature and origin of the products and ingredients used and their preparation modalities. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of. In kitchen preparations, accidental contaminations can not be excluded, indeed dishes can contain traces of the following allergens, according to the Reg. UE 1169/11 Annex II: gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, celery, mustard, sulphites, sesame, lupine, seafood.

I piatti contrassegnati con *, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine. The dishes marked with *, are prepared with first quality products frozen on site or deep-frozen at origin.

I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con **, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Fresh products of animal origin, as fish products served raw, marked with **, are subject to rapid temperature lowering in order to guarantee quality and safety, as described in Haccp plan according to Reg. CE 852/04.