



























MILLO

CELE

CLASSICI

-  NEGRONI 12 €
-  AMERICANO 10 €
-  NEGRONI SBAGLIATO 10 €
-  BOULEVARDIER 12 €
-  OLD FASHIONED 12 €
-  NAKED AND FAMOUS 13 €
-  MARGARITA 12 €
-  TOMMY'S MARGARITA 12 €
-  PALOMA BY CASAMIGOS 14 €
-  GIN FIZZ 10 €
-  LAST WORD 12 €
-  BRAMBLE 12 €
-  MARTINI COCKTAIL 13 €
-  ESPRESSO MARTINI 13 €
-  BLOODY MARY 12 €
-  MOSCOW MULE 10 €
-  PISCO SOUR 12 €
-  DARK 'N STORMY 10 €
-  MOJITO 10 €
-  BLACKBERRY MOJITO 11 €
-  PASSION MOJITO 11 €
-  DAIQUIRI 12 €
-  MAI TAI 12 €
-  PINA COLADA 10 €
-  WHISKY SOUR 10 €
-  LONG ISLAND 12 €

CALDI E ALCOLICI

HOT AND ALCOHOLIC

VIN BRÛLÉ 7 €

Vino rosso, arancia, limone, cannella, chiodi di garofano, bacche di ginepro, anice stellato, mela
Red wine, orange, lemon, cinnamon, cloves, juniper berries, star anise, apple

PUNCH CALDO 9 €

Rum ambrato, agrumi, bacca di vaniglia, spezie
Amber rum, citrus fruits, vanilla bean, spices

MOCKTAIL

TANQUERAY VIRGIN GIN TONIC 9 €

Tanqueray 00, Tonica
Tanqueray 00, Tonic

TUTTI FRUTTI 9 €

Lamponi, Fragole, Lime, Ananas, Ginger beer
Raspberries, Strawberries, Lime, Pineapple, Ginger beer

007IZZ 9 €

Tanqueray 00, Arancia, Limone, Sciroppo di mango, Soda
Tanqueray 00, Orange, Lemon, Mango syrup, Soda

BLACKBERRY VIRGIN MOJITO 10 €

More, Succo di Lime, Zucchero di canna bianco, Menta, Ginger ale
Blackberries, Lime juice, White cane sugar, Mint, Ginger ale

VIRGIN COLADA 9 €

Cocco, Ananas, Vaniglia
Coconut, Pineapple, Vanilla

SOFT DRINKS

COCA COLA 5 €

COCA COLA ZERO 5 €

SPRITE 5 €

FANTA 5 €

TÈ ALLA PESCA 5 €

TÈ AL LIMONE 5 €

SPREMUTA DI ARANCIA 6,50 €

SPREMUTA DI POMPELMO ROSA 7 €

SUCCHI DI FRUTTA 5 €

(ace, pera, albicocca, ananas, arancia, mela verde, pesca, mirtillo, fragola)

CEDRATA TASSONI 5 €

CHINOTTO NERI 5 €

CRODINO 5 €

GINGER ALE 5 €

GINGER BEER 5 €

SCHWEPPE LEMON 5 €

REDBULL 5 €

SAN BITTER BIANCO 5 €

SAN BITTER ROSSO 5 €

CAMPARI SODA 5 €

DISTILLATI

TEQUILA	6cl (2oz)	Shot
ESPOLON REPOSADO	7 €	3,50 €
CASAMIGOS ANEJOS	15 €	7,50 €
CASAMIGOS BLANCO	12 €	6 €
DON JULIO BLANCO	13 €	6,50 €
DON JULIO REPOSADO	13 €	6,50 €
PATRON ANEJO	14 €	7 €
DON JULIO 1942	35 €	17,50 €
MEZCAL	6cl (2oz)	Shot
JARABE DE PICO ESPADIN MANDARINA Y PLATANO	14 €	7 €
NIZA OAX ESPADIN	13 €	6,50 €
ILLEGAL JOVEN	10 €	5 €
ILLEGAL REPOSADO	14 €	7 €
DERRUMBES SAN LUIS	12 €	6 €
BRUXO N.2	14 €	7 €

VODKA	6cl (2oz)	Shot
TITO'S - GLUTEN FREE	8 €	4 €
KETEL ONE	7 €	3,50 €
CIROC	11 €	5,50 €
BELUGA	12 €	6 €
GREY GOOSE	10 €	5 €
BELVEDERE	11 €	5,50 €

RUM	6cl (2oz)	Shot
BLACK SPICED KRAKEN	7 €	3,50 €
HAVANA 7Y	8 €	4 €
MATUSALEM 7Y	8 €	4 €
ZACAPA 23Y G.R.	14 €	7 €
AGRICOLE SAINT JAMES	8 €	4 €
DON PAPA BAROKO	10 €	5 €
DIPLOMATICO RESERVA	11 €	5,50 €
BARCELO IMPERIAL	9 €	4,50 €
RUNNERS BLEND N.69	11 €	5,50 €
RUNNERS BLEND N.3	9 €	4,50 €

WHISKY	6cl (2oz)	Shot
BULLEIT	7 €	3,50 €
MAKER'S MARK	8 €	4 €
WOODFORD	11 €	5,50 €
BULLEIT RYE	8 €	4 €
JAMESON	7 €	3,50 €
JAMESON IPA	9 €	4,50 €
J.W. BLACK LABEL	8 €	4 €
OBAN 14Y	14 €	7 €
LAPHROAIG 10Y	11 €	5,50 €
GLENFIDDICH 12Y	14 €	7 €
CAOL ILA 12Y	14 €	7 €
TALISKER 10Y	12 €	6 €
NIKKA	15 €	7,50 €
COGNAC	6cl (2oz)	Shot
MARTELL VSOP	13 €	6,50 €
HENNESSY VS	10 €	5 €
PEYROT POIRE	11 €	5,50 €

CAM

MISC

GIN TONIC

GIN TONIC CON TANQUERAY N. TEN 10 €
Regno Unito 47,3%

BOMBAY SAPPHIRE 12 €
Regno Unito 40%

ETSU 15 €
Giappone 43%

TANQUERAY 10 €
Regno Unito 43,1%

DEL PROFESSORE
À LA MADAME 15 €
Italia 42,9%

MARE 13 €
Spagna 42,7%

VII HILLS 13 €
Italia 43%

HENDRIKS 13 €
Regno Unito 42,7%

GINEPRAIO 16 €
Italia 45%

BOBBY'S SCHIEDAM 13 €
Paesi Bassi 42%

AMBROSIA 13 €
Italia 40%

LO:GIN 15 €
Italia 43%

BOIGIN 14 €
Italia 40%

MONKEY47 15 €
Germania 47%

PORTOFINO 16 €
Italia 43%

BULLDOG 11 €
Regno Unito 40%

MALFY ROSA 12 €
Italia 41%

NIKKA COFFEY 16 €
Giappone 47%

MALFY LEMON 12 €
Italia 41%

135° EAST HYOGO 14 €
Giappone 42%

ENGINE 15 €
Italia 42%

ALKEMIST 16 €
Spagna 40%

AVIATION 13 €
USA 42%

NORDES 12 €
Spagna 40%

ELEPHANT 15 €
Germania 45%

SIPSMITH 12 €
Regno Unito 41,6%

N°3 13 €
Paesi Bassi 46%

BOTANIST 14 €
Regno Unito 46%

EMPORIA 15 €
Italia 45%

FIFTY POUNDS 13 €
Regno Unito 43,5%

SCAPEGRACE 14 €
Nuova Zelanda 41,6%

CITADELLE 13 €
Francia 44%

GUNPOWDER 13 €
Irlanda 43%

ROKU 13 €
Giappone 43%

ARTE 13 €
Italia 44%

TONICA

1724
FEVER TREE INDIAN
FEVER TREE MEDITERRANEA
GOLBERG
THOMAS HENRY

SIGNATURE



HURAKAN PUNCH 13 €
BEST SELLER TROPICALE, CROCCANTE -
TROPICAL, CRUNCHY
Rum, Ananas, Lamponi, Vaniglia,
Chiodi di garofano, Pimento, Agrumi,
Sciroppo di zucchero
Cocktail che prende ispirazione
dal dio Maya del fuoco, del vento
e della tempesta. Ricco di sentori
tropicali che lo rendono estremamente
beverino... Fate attenzione!

Rum, Pineapple, Raspberries, Vanilla, Cloves,
Pimento, Citrus, Sugar syrup
A cocktail inspired by the Mayan god of fire,
wind, and storm. Full of tropical hints.



NEW YORK DELIRIUM 14 €
ACIDULO, AVVOLGENTE - SOUR, FULL-BODIED
Bourbon Bulleit, Sciroppo di vino,
Succo di limone, Stillabunt,
Sale agli agrumi canditi
Quando il bourbon sussurra segreti
ad un calice di vino rosso e il sale
agli agrumi canditi balla con dolcezza,
il risultato è una deliziosa follia.

Bulleit Bourbon, wine syrup, lemon juice,
Stillabunt, candied citrus salt
When bourbon whispers secrets to a glass
of red wine and candied citrus salt dances
with sweetness, the result is a delightful
culinary madness



OUT OF CONTROL 14 €
VELLUTATO, FRUTTATO - SMOOTH, FRUITY
Vodka Ketel One infusa alla nocciola,
Sciroppo pera e zenzero,
Yogurt greco, Bitter al cioccolato
Un trio nobile ed irresistibile:
yogurt, nocciole e pere bilanciate
in un cocktail che cattura l'essenza
delle stagioni più fredde.

Ketel One Vodka hazelnut-infused, pear and
ginger syrup, Greek yogurt, chocolate bitters
A noble and irresistible trio: yogurt,
hazelnuts, and pears harmoniously blended in
a cocktail that captures the essence
of the coldest seasons.



CAPRERA 13 €
PUNGENTE, SPEZIATO - SHARP, SPICY
Campari, Succo d'arancia affumicato,
Pimento, Cannella, Anice stellato
Un omaggio al Garibaldi, con il
coraggioso Campari, il succo delle
arance italiane di stagione affumicate
e la cannella, un cocktail che unisce
passato e presente in un sorso audace.

Campari, smoked orange juice,
pimento, cinnamon, star anise
A tribute to the Garibaldi, with the brave
Campari, the smoke-infused juice of seasonal
Italian oranges, and cinnamon, a cocktail that
blends the past and present in a daring sip.



CNFLRZ 13 €
ELEGANTE, PROFUMATO - ELEGANT, FRAGRANT
Gin Tanqueray Sevilla, Cordial timo,
scorze di limone e lavanda, soda
Una ragazza di grande eleganza, un
equilibrio delicato tra il profumo fresco
della lavanda e la maestosa presenza
del gin, essenze che si intrecciano
come i suoi sogni.

Tanqueray Sevilla Gin, thyme cordial,
lemon zest, and lavender, soda
A lady of great elegance, a delicate balance
between the fresh scent of lavender and
the majestic presence of gin, essences
intertwined like her dreams.



DISORDER 14 €
TOSTATO, VEGETALE - TOASTED, VEGETAL
Tequila Espolon, Mezcal Illegal, Chili
sherbet, Ancho Reyes, aria caffè e Aperol
Una dirompente audacia nel bicchiere,
dove tequila e mezcal danzano con
il fuoco del chili e l'aroma pungente
del caffè... una storia piccante
da assaporare con cura.

Espolon Tequila, Mezcal Illegal Joven, chili
sherbet, Ancho Reyes, coffee air, and Aperol
A bold explosion in the glass, where tequila
and mezcal dance with the heat of chili
and the pungent aroma of coffee... a spicy tale
to drink carefully.



OBSIDIAN 12 €
AGRUMATO, MINERALE - CITRUS, MINERAL
Gin tanqueray, cordial mandarino olive
e noce moscata, carbone vegetale
Nella notte più profonda, il gin
si unisce al mandarino e alle olive,
creando un cocktail dall'oscurità
magnetica e misteriosa.

Tanqueray Gin, mandarin olive
and nutmeg cordial, activated charcoal
In the deepest night, gin combines with
mandarin and olives, crafting a cocktail
of magnetic and mysterious darkness.



CAMILLO ICE TEA 12 €
FRESCO, PULITO - FRESH, CLEAN
Liquore all'Earl Grey, Succo di limone,
Symple Syrup, Acqua
Un cocktail invernale che,
con un sorso, ti riporterà all'estate
appena passata: basta chiudere
gli occhi e sei di nuovo
sotto l'ombrellone.

Earl Grey liqueur, Lemon juice,
Simple Syrup, Water
A winter cocktail that, with a sip,
will transport you back to the just-past summer:
simply close your eyes, and you're back under
the beach umbrella.

DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN

PETIT TOUR 6 € p.p.
(min. 2 persone) Tre piccoli assaggi
rappresentativi della nostra cucina.
Focaccina prosciutto e lemongrass,
Vitello tonnato in stile orientale,
pakora al Tanqueray N. Ten
(min. 2 people) Three small representative
tastes of our cuisine.
Ham and lemongrass focaccia,
oriental style veal with tuna sauce,
Tanqueray N. Ten pakora

CARBONARA AL CUBO 7 €
Due crocchette ripiene di salsa
carbonara, e guanciaie
Two croquettes filled with carbonara sauce
and guanciaie

PAKORA
TANQUERAY N.TEN 8 €
Frittelle vegetali tipiche dello street
food indiano speziate come un gin
Vegetable pancakes typical of Indian street
food spiced like a gin.

BRUSCHETTA SLICE 9 €
Due strisce di focaccia condite
con burrata, pomodori
e tamarindo, Yogurt alla robiola
e prosciutto
Two strips of focaccia seasoned with
burrata, tomatoes and tamarind, Robiola
yogurt and ham

SPRITZ VENEZIANO - SELECT 12 €
APEROL SPRITZ 10 €
CAMPARI SPRITZ 10 €
HUGO SPRITZ 11 €

FOCACCIA
E SCARPETTE DIPS 14 €
(per 2 persone) Focaccia servita
con tre salse di ispirazione
mediorientale, Hummus
alla curcuma, Yogurt al cetriolo
e limone, melanzane affumicate
(for 2 people) Focaccia served with three
Middle Eastern-inspired sauces, Turmeric
Hummus, Cucumber and Lemon Yogurt,
Smoked Eggplant

SALUMI E FORMAGGI 14 €
(per 2 persone) Il nostro
assortimento di salumi e formaggi,
prosciutto umbro artigianale,
mortadella bolognese IGP
e 3 creazioni dello chef
con la selezione dei formaggi
(for 2 people) Our assortment of cold cuts
and cheeses, artisanal Umbrian ham, IGP
Bolognese mortadella and 3 chef's creations
with the selection of cheeses

GRAND TOUR 30 €
(per 2 o più persone) La selezione
dello chef di 5 piatti rappresentativi
della nostra cucina in degustazione.
Fatevi coccolare dalla nostra cucina.
(for 2 people or more) The chef's selection of
5 representative dishes from our cuisine
for tasting. Let yourself be pampered
by our kitchen.

SPRITZ & SPARKLING

BIRRE

MORETTI Draft 8 €
MESSINA Cristalli di Sale Draft 10 €
ICHNUSA Non Filtrata 7 €
ICHNUSA Ambra Limpida 7 €
HEINEKEN 6,50 €
MORETTI La Rossa 7 €
NASTRO AZZURRO 6,50 €

CORONA 6,50 €
PERONI 6,50 €
RITUAL LAB Blanche 8 €
RITUAL LAB Pils 8 €
BLANCHE DE BRUXELLES 8 €
DEL BORGO Duchessa 7,5 €
DEL BORGO Reale 7,50 €
HEINEKEN 00 - Alcohol free 6,50 €