

FROM THE FAMILY

EMINENTE MOJITO . €20 
Eminente 3 rum, menta, zucchero, lime, soda

ST-GERMAIN HUGO . €20 
St-Germain, prosecco, menta, lime, soda

VESTA COLADA . €20 
Brugal 1888, ananas, cocco, amaretto Adriatico, bitter al caffè

MILANO-VERSILIA . €20 
Martini riserva bitter, vermouth rosso di Spiaggia, ginepro, essenza mandarino verde

MEDITERRANEO . €20 
Bombay Sapphire Premiere cru, pea flower, salvia e basilico, Fever tree lemon tonic

BITTER PALOMA . €22 
Patron reposado, Martini Riserva Bitter, lime, agave, Fever Tree Pink Grapefruit

MAI TAI . €22 
Brugal 1888, Wray e Nephew OP, amaro Amara, amaretto Adriatico, lime

CHAMPAGNE COCKTAIL . €25 
Hennessy VS, crema di banana, zucchero, angostura al cacao, Billecart Salmon Reserve Brut

AMERICANO . €20 
Martini riserva bitter, Martini vermouth rubino, soda

ESPRESSO MARTINI . €20 
Grey Goose vodka, caffè, liquore al caffè, vaniglia

PORNSTAR MARTINI . €20 
Grey Goose vodka, passion fruit, miele, vaniglia

AMBROGIO TONIC . €15 
L'Ambrogio, Fever Tree Tonic Indian, Lampone

VIBRANTE MULE . €15 
Martini Vibrante, Cranberry, Fever Tree Ginger Beer

COOL PASSION . €15 
Martini Floreale, Passion Fruit, Fever Tree Tonic Mediterranea

MOCKTAIL

BY THE GLASS

WINE OF THE DAY Un vino della nostra selezione . a partire da €20

CHAMPAGNE BILLECART SALMON - Brut Réserve . €25
BILLECART SALMON - Brut Rosé . €30

BOLLICINE BELLAVISTA - Franciacorta Teatro alla Scala . €20
BELLAVISTA - Franciacorta Gran Cuvée Alma Rosé . €20

BIANCHI TEREZUOLA - Fosso di Corsano . €15
FRESCOBALDI - Pomino Benefizio . €18

ROSSI POGGIO AL TESORO - Il Seggio Bolgheri . €15
POJER E SANDRI - Pinot Nero Riserva Rodel Pianezi . €20

ROSATI CHÂTEAU D'ESCLANS - Whispering Angel . €15

BIRRA VIOLA - Bionda Lager 35,5 cl . €10

VIOLA - Bionda Lager 75 cl . €20

VIOLA - Bianca Blanche 35,5 cl . €10

VIOLA - Bianca Blanche 75 cl . €20

DA CONDIVIDERE

Pan brioche arrostito, burro montato, acciughe del Cantabrico, limone . €17
Toasted brioche, whipped butter, Cantabrian anchovies, lemon

Crostini di salmone faroe, cream cheese al limone, caviale affumicato . €23
Faroe salmon crostini, lemon cream cheese, smoked caviar

Bruschetta di scampi: pane in cassetta tostato, battuto di . €27
pomodori, scampi scottati, basilico

Scampi bruschetta: toasted sandwich bread, tomato concasse, seared scampi,

Tempura di gamberi rossi, scampi, calamari cacciaroli, pescato del . €33
giorno e verdure con maionese al wasabi e maionese agli agrumi
Red shrimp tempura, langoustines, cacciaroli squids, catch of the day
and vegetables with wasabi mayonnaise and citrus mayonnaise

CARILLON DI CRUDI (x2 persone) . €50
2 mini-bowl di tartare di tonno rosso, 2 mini-bowl di carpaccio di
dentice, 2 mini-bowl di tartare di ricciola, 2 mini-bowl di sashimi
2 mini-bowls of bluefin tuna tartare, 2 mini-bowls of red snapper
carpaccio, 2 mini-bowls of amberjack tartare, 2 mini-bowls of sashimi

OSTRICHE

Gillardeu cad . €7
Regal Oro cad . €7
San Michele (Puglia) cad . €7
Maestrale (Olbia) cad . €7
Perla del Delta cad . €7

CRUDI

Gambero Rosso/Red Prawn cad. . €9
Scampo/Langoustine cad. . €9
Capasanta/Scallop cad. . €7
Gambero rosa/Gobbetti Prawn cad. . €7
Bulots/Bulots porz. . €7
Tartufo di mare/Sea truffle cad. . €5

CAVIALE

Caviale servito con blinis, burro montato e panna acida
Caviar served with blinis, whipped butter e sour cream 30g 50g 125g
Oscietra V20 . €90 . €140 . €300
Beluga . €160 . €270 . €700

BIBITE	Boem Hard Seltzer	. €10
	Coca cola	. €10
	Coca cola zero	. €10
	Aranciata Bio Galvanina	. €10
	Limonata Bio Galvanina	. €10
	The limone Bio Galvanina	. €10
	The pesca Bio Galvanina	. €10
	Red bull	. €10
Red bull zero	. €10	

CAFFETTERIA	Caffè espresso	. €4
	Caffè americano	. €4
	Caffè macchiato	. €4
	Caffè decaffeinato	. €4
	Caffè shakerato	. €8
	Cappuccino	. €5
	Caffè d'orzo	. €4
	Ginseng	. €4

SUCCHI	Ananas	. €8
	Arancia	. €8
	Cranberry	. €8
	Mela	. €8
	Pesca	. €8
	Passion fruit	. €8
	Pomodoro	. €8

GRANITE	Anguria, menta, limone	. €7
	Watermelon, mint, lemon	
	Limone/Lemon	. €7
	Crema di Caffè con panna montata	. €10
	Coffee cream with whipped cream	

VODKA	Grey Goose	Porzione . €20	Bottiglia . €250
	Belvedere	. €20	. €250
	Beluga	. €25	. €350
	Beluga Gold	. €35	. €400
	Tito's Vodka	. €20	

GIN	Bombay Sapphire Premier Cru	. €18
	Brockman's	. €18
	Elephant	. €20
	Gin Mare	. €18
	Hendrick's	. €18
	Ki No By	. €25
	Malfy Dry, Limone, Pompelmo Rosa	. €18
	Martin Miller	. €18
	Monkey 47	. €20
	Nordes	. €18
	London N°3	. €18
	Plymouth	. €18
	Portofino	. €20
	Roku	. €20
	Sabatini	. €20
Sipsmith	. €18	
Tanqueray	. €18	
Tanqueray Ten	. €20	

MEZCAL	Selvatico	. €25	. €250
	Del Maguey Vida	. €22	
	Encantado	. €20	
	Montelobos Espadin	. €22	

TEQUILA

Patron Silver	Porzione . €25	. €250
Patron Reposado	. €28	. €280
Patron Anejo	. €30	
Patron El Cielo	. €40	. €400
Patron Burdeos	. €120	. €1200
Casamigos Blanco	. €25	. €250
Casamigos Reposado	. €28	. €280
Clase Azul Plata	. €50	. €400
Clase Azul Reposado	. €60	. €450
Clase Azul Gold	. €120	. €1200
Don Julio Blanco	. €25	. €250
Don Julio Reposado	. €28	. €280
Don Julio 1942	. €60	. €450
Volcan Blanco	. €25	
Volcan Reposado	. €28	

WHISKEY

Angel's Envy	. €25	
Bulleit Bourbon	. €18	
Bulleit Rye	. €18	
Michter's Rye	. €18	
Michter's Bourbon	. €18	
Whistle Pig Rye 10	. €30	

WHISKY

Aberfeldy 12	. €18	
Ardbeg 10	. €18	
Caol Ila 12	. €20	
Caol Ila 18	. €40	
Glenfiddich 15	. €25	
Glenfiddich 18	. €35	
Lagavulin 8	. €25	
Lagavulin 16	. €35	
Laphroaig 10	. €20	
Monkey Shoulder	. €18	
The Macallan 12yo Sherry Cask	. €35	
The Macallan 15yo Double Cask	. €45	
The Macallan 18yo Sherry Cask	. €100	

JAPANESE WHISKY

Suntory Yamazaki	Porzione . €28
Suntory Yamazaki 12yo	. €50
Suntory Yamazaki 18yo Mizunara	. €250
Suntory Hibiki	. €35
Suntory Hakushu	. €30

RUM

Santa Teresa 1796	. €20
Brugal 1888	. €20
Brugal Maestro Reserva	. €65
Diplomatico	. €20
Eminente 3	. €20
Eminente 7	. €28
El Dorado 12	. €20
Flor De Cana	. €12
Zacapa 23	. €25
Zacapa XO	. €45

COGNAC & BAS ARMAGNAC

Bas Armagnac Hors D'Age	. €20
Hennessy VS	. €25
Hennessy XO	. €70
Martell VSOP	. €25
Courvoisier XO	. €50
Remy Martin Louis XIII	. €350