

Le terrasse

BAR

Prezzi in Euro - IVA inclusa
Prices in Euro - VAT included

Prosecco, Spumanti Italiani

Italian Sparkling Wines

(Allergeni: solfiti) / (Allergens: sulfites)

Marai de Marai Brut Foss Marai, Veneto
Glera

Bicchieri
Glass

Bottiglia
Bottle

15,00

50,00

Cartizze Foss Marai, Veneto
Glera

100,00

Millesimato prosecco docg Guia Brut Foss Marai, Veneto
Glera

60,00

Franciacorta docg Brut Saten Millesimato Cola, Lombardia
Chardonnay

20,00

85,00

Franciacorta docg Rosé Millesimato Cola, Lombardia
Chardonnay, Pinot nero

20,00

85,00

Champagne

(Allergeni: solfiti) / (Allergens: solfiti)

Brut Cuveé Tradition M. Hostomme, Chouilly, Francia
Chardonnay, Pinot nero

Bicchiera
Glass

Bottiglia
Bottle

25,00

120,00

Louis Roederer Brut Première, Reims, Francia
Chardonnay, Pinot nero

145,00

Ruinart Blanc de Blanc, Reims, Francia
Chardonnay, Pinot nero

190,00

Bollinger Special Cuveé Brut, Ay, Francia
Chardonnay, Pinot meunier, Pinot nero

140,00

Dom Perignon 2012. Epernay, Francia
Chardonnay, Pinot nero

540,00

Champagne Rosé

Rosé Champagne

(Allergeni: solfiti) / (Allergens: solfiti)

Brut Grand Cru Rosé M. Hostomme, Chouilly, Francia
Chardonnay, Pinot nero

25,00

160,00

Billecart-Salmon Rosé Brut, Reims, Francia
Chardonnay, Pinot meunier, Pinot nero

180,00

Vini Bianchi

White Wines

(Allergeni: solfiti) / (Allergens: sulfites)

Gewurztraminer Alois Lageder, Alto Adige
Gewurztraminer

Bicchieri
Glass

Bottiglia
Bottle

18,00

70,00

Chardonnay Langhe doc Massolino, Piemonte
Chardonnay

18,00

70,00

Sauvignon Villa Russiz, Friuli
Sauvignon

18,00

70,00

Pinot Grigio Franz Haas, Friuli Venezia Giulia
Pinot grigio

15,00

55,00

Gavi dei Gavi et. bianca La Scolca, Piemonte
Vermentino

15,00

55,00

Vini Rossi

Red Wines

(Allergeni: solfiti) / (Allergeni: solfiti)

Cesanese del Piglio docg “Colle Ticchio” 2020
Corte dei Papi, Lazio
Cesanese del Piglio

Bicchiera
Glass

Bottiglia
Bottle

15,00

55,00

Chianti classico docg 2019 Carpineto, Toscana
Sangiovese

15,00

55,00

Pinot Nero Madruzzo igt 2018 Pravis, Trentino
Pinot nero

18,00

75,00

Vini Rosati

Rosé Wines

(Allergeni: solfiti) / (Allergeni: solfiti)

Pungirosa Rivera, Puglia
Bombino Nero

14,00

50,00

Vini da dessert

Dessert wines

(Allergeni: solfiti) / (Allergeni: solfiti)

Moscato Dindarello Maculan, Veneto

Moscato

Bicchiere
Glass

20,00

Bottiglia
Bottle

75,00

Passito di Pantelleria Bukkuram Sole d'Agosto

Marco de Bartoli, Sicilia

Zibibbo

25,00

150,00

Birre

(Allergeni: glutine) / (Allergens: gluten)

Corona (4,5%) 33 cl	8,00
Heineken (5 %) 33 cl	8,00
Ichnusa non filtrata (5 %) 33 cl	10,00
Pilsner (4,4%) 33 cl	10,00
Peroni Doppio Malto Gran Riserva (6,6%) 50 cl	12,00

Cocktails

Spritz Campari	
Campari bitter, Prosecco, Soda	18,00
Spritz Aperol	20,00
Aperol, Prosecco, Soda	
Gin & Tonic	20,00
Bombay Saffire, Fever Tree Mediteranean tonic	

Tonica

Tonic

Fever Tree Mediteranean tonic	7,00
Fever Tree Lemon	
Fever Tree Ginger Beer	

Bevande
Soft Drinks

8,00

Succhi di Frutta

Fruit Juices

Coca Cola

Coca Cola Zero

Chinotto

Cedrata

Citron Juice

Sprite

Fanta

Crodino

Spremute, Succhi di frutta
Fresh Juices, Fruit Juices

Centrifughe

12,00

Spremute (arancia, pompelmo)

10,00

Fruit Juices (orange, grapefruit)

Succo di pomodoro

12,00

Tomato juice

Caffetteria

Cafeteria

Caffè Espresso	5,00
Espresso decaffeinato <i>Decaf Espresso</i>	5,00
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	5,00
Orzo <i>Barley</i>	5,00
Ginseng	5,00
Latte Caldo o Freddo <i>Cold or Hot Milk</i>	4,00
Cappuccino, Caffelatte	5,50
Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i>	5,50

Tè, Infusioni, Tisane “La Via del Tè”
“La Via del Tè” Teas, Infusions, Herbal tea

8,00

Earl Grey Imperiale

English Breakfast

Special Jasmine

Special Gunpowder / Green Tea

Camomilla

Sweet Relax

Limone & Zenzero

Lemon & Ginger

Toast, Sandwich

Toast prosciutto cotto e formaggio con patatine chips <i>Ham and cheese toast with potato chips</i> (Allergeni: glutine, lattosio) / (Allergens: gluten, lactose)	16,00
Toast solo formaggio con patatine chips (V) <i>Cheese toast with potato chips</i> (Allergeni: glutine, lattosio) / (Allergens: gluten, lactose)	16,00
Toast salmone rucola e philadelphia con patatine chips <i>Salmon, arucola and cream cheese toast with potato chips</i> (Allergeni: lattosio, pesce e derivati / glutine) / (Allergens: lactose, fish and derivatives / gluten)	16,00
Sandwich bresaola e rucola con patatine chips <i>Bresaola and arucola sandwich with potato chips</i> (Allergeni: lattosio) / (Allergens: lactose)	16,00
Pomodoro e Mozzarella di bufala servito con la nostra selezione di pane <i>Tomato and Buffalo's milk mozzarella with our selection of bread</i> (Allergeni: lattosio, glutine, uova) / (Allergens: lactose, gluten, egg)	16,00

Qualcosa di dolce ***Something Sweet***

Torta del giorno <i>Freshly baked cake</i> (Allergeni: lattosio, glutine, uova) / (Allergens: lactose, gluten, egg)	9,00
---	------

Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con (**), vengono sottoposti ad abbattimento rapido a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi dell'allegato II del Reg. UE 1169/11.

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Acqua: In questo locale si serve acqua potabile trattata.

Frozen products - Dishes marked with (*) are prepared with frozen food.

Raw materials / Cut down food - Some fresh products of animal origin, as well as raw served fish, marked with (**), are subject to a quick temperature cut down treatment in order to guarantee quality and safety, as described in HACCP plan as per CE 852/04 and CE 853/04 regulation.

Allergens - The guest is kindly asked to inform waiter / waitress before order about the need of dishes with no presence of allergens. During the preparation, cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes might contain the following allergenic substances as per UE 1169/11 regulation, see Attachment II.

Attachment II : seafood and seafood-based products, clams and clams-based products, shellfish and shellfish-based products, cereals with gluten, egg and eggs-based products, soia and soia-based products, milk and milk-based products, sulfur dioxide and sulfites, shelled fruits, celery and celery-based products, lupins and lupins-based products, peanuts and peanuts-based products, mustard and mustard-based products, sesam seeds and sesam seeds-based products.

Water: In our restaurant we serve microfiltered drinkable water.