

Le terrasse

BAR

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

Prosecco, Spumanti Italiani

Italian Sparkling Wines

(Allergeni: solfiti) / (Allergens: sulfites)

	Bicchiera <i>Glass</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>
Marai de Marai Brut Foss Marai, Veneto <i>Glera</i>	15,00	50,00
Cartizze Foss Marai, Veneto <i>Glera</i>		100,00
Millesimato prosecco docg Guia Brut Foss Marai, Veneto <i>Glera</i>		60,00
Franciacorta docg Brut Saten Millesimato Cola, Lombardia <i>Chardonnay</i>	20,00	85,00
Franciacorta docg Rosé Millesimato Cola, Lombardia <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	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 Elena Walch, Alto Adige
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) / (Allergens: sulfites)

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

Menu à la carte

Carpaccio di bresaola, rucola e scaglie di grana servito con la nostra selezione di pane <i>Bresaola carpaccio, arucola and parmesan cheese with our selection of bread</i> (Allergeni: lattosio) / (Allergens: lactose)	20,00
Insalata mista (lattughino, carote, pomodorini, radicchio) <i>Mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes, radicchio)</i>	18,00
Caesar salad con citronette al limone <i>Caesar salad with lemon citronette</i> (Allergeni: lattosio, glutine) / (Allergens: lactose, gluten)	22,00
Insalata di finocchi con arance, frutto del capper e olive taggiasche <i>Fennel, oranges, caper fruit and taggia olives salad</i>	21,00
Insalata di fagiolini con filetti di tonno, acciughe, frutto del capper, olive taggiasche e datterino giallo <i>Green beans, tuna, anchovies, caper fruit, taggia olives and cherry tomato salad</i> (Allergeni: pesce) / (Allergens: fish)	22,00
Pomodoro e mozzarella di bufala servito con la nostra selezione di pane <i>Tomato and buffalo's milk mozzarella cheese with our selection of bread</i> (Allergeni: lattosio, glutine) / (Allergens: lactose, gluten)	18,00
Sandwich salmone, rucola e philadelphia con patatine chips <i>Salmon, arucola and cream cheese sandwich and potato chips</i> (Allergeni: glutine, lattosio, pesce, uovo) / (Allergens: gluten, lactose, fish, egg)	20,00

Singer bun Pane al sesamo, 180 gr carne di manzo, pomodoro, insalata servito con patatine fritte)	22,00
<i>Singer bun</i> <i>Sesame bun, 180 gr of beef, tomato, salad with potato chips</i> <i>(Allergeni: glutine, uovo, sesamo) / (Allergens: gluten, egg, sesame)</i>	
Singer Cheese bun Pane al sesamo, 180 gr carne di manzo, formaggio edammer, pomodoro, insalata servito con patatine fritte	22,00
<i>Singer Cheese bun</i> <i>Sesame bun, 180 gr of beef, edammer cheese, tomato, salad with potato chips</i> <i>(Allergeni: glutine, lattosio, uovo, sesamo) / (Allergens: gluten, lactose, egg, sesame)</i>	
Club sandwich Pancarrè, pancetta, pollo, uovo sodo, pomodoro, insalata servito con patatine fritte	20,00
<i>Club sandwich</i> <i>Toasted bread, bacon, chicken, hardboiled egg, tomato, salad with potato chips</i> <i>(Allergeni: glutine, uovo) / (Allergens: gluten, egg)</i>	
Toast prosciutto cotto e formaggio	18,00
<i>Ham and cheese toast</i> <i>(Allergeni: glutine, lattosio) / (Allergens: gluten, lactose)</i>	
Toast solo formaggio	16,00
<i>Cheese toast</i> <i>(Allergeni: glutine, lattosio) / (Allergens: gluten, lactose)</i>	
Omelette di verdure	18,00
<i>Omelette with vegetables</i> <i>(Allergeni: lattosio, uovo) / (Allergens: lactose, egg)</i>	

Qualcosa di dolce

Something Sweet

Tiramisù <i>(Allergeni: glutine, latte, uova)</i> Tiramisù <i>(Allergeni: gluten, milk, egg)</i>	18,00
Tagliata di frutta mista: ananas, kiwi, melone, fragola, ribes, lamponi <i>Sliced fresh fruit: pineapple, kiwi, melon, strawberry, currants, raspberries</i>	20,00
Crostatina al cacao, crema al limone, amarene e frutti di bosco <i>(Allergeni: uova, glutine, latte)</i> <i>Cocoa tartlet, lemon cream, black cherries and berries</i> <i>(Allergens: egg, gluten, milk)</i>	18,00
Semifreddo al passion fruit su terra di meringa e salsa al cioccolato fondente <i>(Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio, uova)</i> <i>Passion fruit parfait, meringue and dark chocolate sauce</i> <i>(Allergens: gluten, milk, nuts, egg)</i>	18,00

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.