

*Menu*  
BAR

# BAR SERVICE

---

ORARI: 16.00 - 23.00 | HOURS 4pm - 11pm

## CAFFETTERIA | CAFETERIA

Espresso, Espresso Hag | Decaf coffee, Orzo | Barley coffee, Caffè Americano / 4

Doppio Espresso | Double Espresso, Capuccino, Latte Macchiato | Milk & Espresso, Caffè Shakerato | Ice Coffee / 6

The e Infusi | Tea selection / 5

Cioccolata Calda | Hot Chocolate / 6

Cioccolata Energy con espresso | Chocolate with espresso / 8

Cioccolata corretto liquore | Chocolate & Spirits / 12

Caffè corretto liquore | Coffee & Spirits / 10

## BIBITE | SOFT DRINKS

Coke, Diet Coke, Aranciata, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonica, Lemon Soda, Gingerino / 6

Succhi di Frutta | Fruit Juices / 5

## SUCCHI DI FRUTTA FRESCA | FRESH FRUIT JUICES

Spremute fresche di agrumi | Freshly squeezed citrus juice / 8

Centrifuga | Centrifuge / 10

## ACQUA MINERALE | MINERAL WATER

Acqua Naturale | Still water

Acqua Gasata | Sparkling water

50 cl. / 4

75 cl. / 5

## BIRRE | BEERS

ITALIANE | ITALIAN / 6

INTERNAZIONALI | INTERNATIONAL / 6

## APERITIVI | APERITIFS / 9

APEROL, CAMPARI, CYNAR, MARTINI BIANCO, MARTINI DRY, MARTINI ROSSO, RICARD, SELECT

### CAMPARI SODA

Bitter Campari, soda water, scorza d'arancia | orange peel

### APEROL SODA

Aperol, soda water, scorza d'arancia | orange peel

### SPRITZ BIANCO

Prosecco, soda or acqua minerale | sparkling water, scorza di limone | lemon peel, oliva

### SPRIZZETTO VENEZIANO

Prosecco, Aperol or Bitter Campari or Select or Cynar, Soda or sparkling water

---

## COCKTAILS APERITIVI FRIZZANTI | SPARKLING COCKTAILS / 12

COCKTAIL SPRITZ	Prosecco, Aperol or Bitter Campari or Select or Cynar, soda or sparkling water
GINGER SPRITZ	Prosecco, Aperol, gocce di tabasco   tabasco drops, Ginger Beer
HUGO SPRITZ	Prosecco, sciroppo di Sambuco   Eldaberry syrup, soda
BELLINI	Prosecco e pesca bianca (stagionale)*   white peach (seasonal)*
MIMOSA	Prosecco e spremuta d'arancia   fresh orange juice
ROSSINI	Prosecco, polpa di fragole (stagionale)*   strawberry (seasonal)*

\*I nostri cocktail vengono preparati con frutta fresca di stagione secondo la disponibilità del mercato

\*Our cocktails are prepared with fresh seasonal fruits, according to market availability

## THE CLASSICS / 12

\*with premium spirits / 15

DIRTY MARTINI	Gin, Dry vermouth
AMERICANO	Bitter Campari, sweet Vermouth and soda water
NEGRONI	Gin, Bitter Campari, sweet Vermouth
BLOODY MARY	Vodka, tomato, lemon juice, salt, black pepper, spicy sauces
GIN & TONIC	selection of gin & premium tonic
VODKA & TONIC	selection of vodka & premium tonic
MARGARITA	Tequila, triple sec, succo di lime   lime juice
DAIQUIRY	Rum, succo di lime   lime juice, zucchero bianco   white sugar
DRY MARTINI GIN & VERMOUTH	Twist di buccia di limone o oliva   Lemon peel or olive

## LONG DRINKS / 12

\*with premium spirits / 15

JOHN COLLINS	Gin, succo di limone   lemon juice, sciroppo di zucchero   sugar syrup, soda water
TEQUILA SUNRISE	Tequila, succo d'arancia   orange juice, sciroppo di granatina   grenadine syrup
CAMPARI ORANGE	Bitter Campari, succo d'arancia   orange Juice
CUBA LIBRE	Rhum, cola
PLANTER'S PUNCH	Dark rhum, succo di lime   Lime juice, sciroppo di zucchero   sugar syrup
GIN FIZZ	Gin, succo di limone   lemon juice, sciroppo di zucchero   sugar syrup soda water
RUSSIAN SPRING PUNCH	Vodka, succo di limone   lemon juice, creme de cassis, sugar syrup, prosecco

## ANALCOLICI | NON-ALCOHOLIC / 10

VIRGIN MARY	Succo di Pomodoro   tomato Juice, soda water, succo di limone   lemon juice, salsa speziata   spicy souce, tabasco, salt pepper
VIRGIN HUGO	Sciroppo di Sambuco   Eldaflower syruo, soda, succo di lime   lime juice, menta fresca fresh mint
SHIRLEY TEMPLE	Sciroppo di granatina  grenadine syrup, lemon soda, succo di limone   lemon juice
GREEN LIGHT	Sciroppo di menta   mint syrup, soda, menta fresca   fresh mint, limone lemon slice

---

## VINI | WINE

AL CALICE | BY THE GLASS / BOTTIGLIA | BOTTLE

### PROSECCO & SPUMANTE

Valdobbiadene, docg Brut Prosecco superiore, Nino Franco	8	/	36
Trento doc Metodo Classico Perlè Brut	--	/	65
Champagne doc Brut Impèrial bollino rosso Moet&Chandon	--	/	90
Champagne Brut I Veuve Cliquot Yellow Label	--	/	110

### BIANCHI | WHITE

Soave Classico doc, Gini	8	/	36
Collio doc Pinot Grigio, Borgo Conventi	9	/	40
Collio doc Friulano, Borgo Conventi	--	/	40
Sauvignon Tard, Trevenezia, Villa Sandi	6	/	30

### ROSSI | RED

Valpolicella Ripasso DOC, Le Colline dei Filari	6	/	30
Collio doc Cabernet Sauvignon, Corte della contea	6	/	30
Collio doc Merlot, Borgo Conventi	9	/	40
Chianti Classico docg, Castello di Querceto	9	/	40

### ROSÈ | ROSÈ

Garda doc Chiaretto Rosa dei Frati, Ca' dei Frati	8	/	36
---	---	---	----

## PICCOLA GASTRONOMIA E STUZZICHINI | SNACKS

\*La cucina chiude alle ore 20.00 | The Kitchen close at 8pm

**TOAST** Prosciutto Cotto e Formaggio | Ham and Cheese ToasT / 10

**PICCOLO TAGLIERE** Salumi e Formaggi | Small selection of cold cuts and cheese / 15

**INSALATA CAPRESE** di mozzarella vaccina e pomodoro | mozzarella and fresh tomatoes slices / 12

**MACEDONIA** | Fruit Salad / 8

**BISCOTTI** della tradizione Veneziana | Venetian biscuits / 6

Gentile Ospite, un po' di attesa è sinonimo di cucina espressa e garanzia di freschezza.

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di intolleranze o allergie alimentari vi preghiamo di segnalarlo al nostro personale di servizio.

Dear Guest, a little waiting is synonymous with express cuisine and a guarantee of freshness.

Our drinks and dishes may contain allergens. Please refer to our staff if any food allergy or intolerance issue.

Coperto, Servizio e Iva inclusi

Food cover charge, Service and vat tax included.