

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, Cappuccino, 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, Ferrari	--	/	60
Champagne aoc Brut, Veuve Cliquot Yellow Label	--	/	90
Champagne doc Brut Impèrial bollino rosso Moët&Chandon	--	/	95
Champagne aoc Brut Spécial Cuvée Bollinger	--	/	125

BIANCHI | WHITE

Soave Classico doc, Gini	8	/	36
Collio doc Pinot Grigio, Borgo Conventi	9	/	38
Collio doc Friulano, Borgo Conventi	--	/	38

ROSSI | RED

Valpolicella Ripasso DOC, Rubinelli Vajol	8	/	36
Collio doc Cabernet Sauvignon, Corte della contea	6	/	30
Collio doc Merlot, Borgo Conventi	9	/	38
Alto Adige doc Pinot Nero, Kurtatsch	9	/	38

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.