

*Bianca*

## VINO WINE

### LE BOLLE THE BUBBLES

	<i>Gls</i>	<i>Btl</i>
Hure Freres Invitation Brut	€ 24	€ 110
Ruinart Blanc de Blancs	€ 32	€ 150
Laurent Perrier La Cuvée rosé	€ 36	€ 180
Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta	€ 22	€ 110
Maso Martis Trento Blanc de Blanc Brut	€ 20	€ 86
Cà del Bosco Cuvée Prestige rosé	€ 26	€ 130
Nino Franco Prosecco DOCG	€ 16	€ 78

### VINI BIANCHI WHITE WINE

I Favati Greco di Tufo DOCG	€ 18	€ 66
I Favati Fiano di Avellino DOCG	€ 18	€ 68
Pinot Grigio Terlaner	€ 18	€ 70
Meursault de Charmes 2013	€ 28	€ 140

### VINI ROSATO ROSE WINE

Gorgo Bardolino Chiaretto BIO	€ 16	€ 54
I Favati Rosè Season Aglianico rosato	€ 16	€ 64
Rumor Cotes de Provence Rosé	€ 18	€ 70

### VINI ROSSO RED WINE

Benito Ferrara Vigna Quattro confini Taurasi	€ 18	€ 88
Pierre Morey 1er Cru Pinot Nero 2017	€ 20	€ 90
Passopisciaro Contrada P 2014	€ 26	€ 130
Barbaresco Ceretto 2019	€ 28	€ 120

## LE FIRME SIGNATURES

I nostri cocktail sono un omaggio alla ricchezza della gestualità italiana, dove ogni movimento racconta una storia.  
Our cocktails are a tribute to the richness of Italian gestures, where every movement tells a story.

### **CALMATI € 26**

Open hands turned towards the person in front of us  
Vodka, Liquore all'arancia, Cordiale di Camomilla,  
Vaniglia, Lime, Aria di sale  
Vodka, Orange liquor, Chamomile cordial,  
Vanilla, Lime, Salty air

### **UN BACIO € 26**

Intentional kissing gesture  
Gin, Liquore alle more, Limone, Lampone  
Gin, Blackberries liquor, Lemon, Raspberry

### **SEI PAZZO? € 26**

Thumbs and forefinger joined brought to forehead  
Mezcal infuso al pompelmo, bitter italiano, Vermouth rosso  
Mezcal infused with grapefruit, Italian bitter, Sweet vermouth

### **NON HO SENTITO € 26**

Hand to ear  
Bourbon whiskey, Liquore al caffè, Bitter al cioccolato, Espresso  
Bourbon whiskey, Coffee liquor, Chocolate bitter, Espresso

### **MARAMEO € 26**

Left thumb to nose and little finger joining right thumb  
Rum, Liquore al bergamotto, Limone, Sciroppo di gelsomino  
Rum, Bergamot liquor, Lemon, Jasmine syrup

### **MI RACCOMANDO! € 26**

Well-stretched index finger accompanied by an appealing look  
Irish whisky, Liquore ciliegia, Vermouth rosa, Bitter all'arancia  
Irish whisky, Cherry liquor, Pink Vermouth, Orange bitter

## GLI INDIMENTICABILI THE UNFORGETTABLE

### MAI TAI € 26

Rum mix, Liquore all'arancia, Lime, Orzata  
Rum mix, Orange liquor, Lime, Orgeat

### LA PALMA STAR MARTINI € 26

Vodka, Frutto della passione, Lime, Velluto di champagne  
Vodka, Passion fruit, Lime, Champagne velvet

### TOMMY'S MARGARITA € 26

Tequila Reposado infusa al coriandolo, Peperoncino,  
Lime, Sciroppo di agave  
Tequila Reposado infused with coriander, Chili pepper,  
Lime, Agave syrup

### NAKED AND FAMOUS € 26

Mezcal, Chartreuse, Aperol, Lime  
Mezcal, Yellow Chartreuse, Aperol, Lime

### PENNICILIN € 26

Whisky, Limone, Zenzero, Miele  
Whisky, Lemon, Ginger, Honey

### LAST WORD € 26

Gin, Chartreuse Verde, Vetiver gris, Lime  
Gin, Chartreuse Vetiver gris, Lime

## VOL. 0 %

### RED PALOMA € 20

Distillato analcolico, Lampone, Soda al pompelmo  
Non-alcohol spirit, Raspberry, Grapefruit soda

### MARINA GRANDE € 20

Pesca bianca, Menta, Lime, Zucchero, Soda allo zenzero  
White peach, Mint, Lime, Sugar, Ginger beer

PICCOLE TENTAZIONI DA CONDIVIDERE ... O NO  
SMALL TEMPTATIONS TO SHARE ... OR NOT

Pollo alla diavola, Melanzane a funghetto  
Spicy chicken, Sautéed eggplants and tomaotes  
(5,6,8)

Polpo croccante, Pesto di fagiolini  
Crispy octopus, Green beans pesto  
(1,5,6,8)

Hummus, Kefir di bufala, Peperoncini verdi  
Hummus, Buffalo kefir, Green chillies  
(6,7,8)

**ALL THE ABOVE € 38**

Tartare di pescato del giorno, Crema di pomodoro, Sedano € 44  
Catch of the day tartare, Tomato cream, Celery  
(4,6,9,12)

Tonno marinato, Avocado, Salsa Ponzu, Caviale, Jalapeno € 62  
Marinated tuna, Avocado, Ponzu sauce, Caviar, Jalapeno  
(1,4,6,12)

Prosciutto crudo di nero casertano € 30  
Caserta's cured ham  
(12)

La nostra selezione di ostriche € 10/pz  
Our selection of oysters  
(2)

Caviale Beluga  
30gr € 168      50gr € 260  
Servito con blinis ed il suo seguito  
Served with blinis and its sequel

## DISTILLATI E LIQUORI SPIRITS AND LIQUORS

I prezzi si riferiscono ad una porzione di 50ml  
Prices refer to a 50ml serving

### GIN € 20

#### SECCO E CORPOSO DRY AND STRONG

Botanist, Caprius, Elephant, Kinobi, Martin Millers,  
Plymouth, Sabatini, Tanqueray 10, Monkey 47

#### FRUTTATO ED ARMONIOSO FRUITY AND HARMONIOUS

Brooklin, Malfy Limone, Malfy Rosa, Nikka Coffey Gin, Cittadelle Jardin d'Etè

#### FLOREALE E SPEZIATO FLORAL AND SPICED

Gin Mare, Gin Mare Capri, G'Vine Floraison, Hendrick's, Gin Arte, Nordes

### VODKA € 20

Beluga, Belvedere, Ciroc, Grey Goose, Kauffman, Ketel One, Tito's

### LIQUORI E DIGESTIVI LIQUORS AND DIGESTIVES € 18

### GRAPPA € 22

## TEQUILA MEZCAL

	<i>Gls</i>	<i>Btl</i>
Clase Azul Ultra Anejo		€ 6000
Clase Azul Reposado		
Clase Azul Anejo	€ 65	€ 750
Casamigos Blanco, Reposado, Anejo	€ 150	€ 2000
Casa Dragones	€ 26	
Don Julio 1942	€ 30	€ 500
Don Julio Blanco, Reposado, Anejo	€ 65	
Tequila Gran Patron Platinum	€ 22	
Tequila Patron Silver, Reposado, Anejo	€ 40	€ 500
Mezcal Clase Azul Guerrero, Durango	€ 20	€ 250
Los Misterios Barril	€ 110	
Los Misterios Ensable	€ 30	
Bruxo n°1 Espadin	€ 26	
Bruxo n°2 Pechuga de Maguey	€ 20	
Bruxo n°5 Tobalà	€ 22	
Casamigos Mezcal	€ 30	
Del Maguey Vida	€ 24	€ 350
	€ 22	

## RUM

	<i>Gls</i>	<i>Btl</i>
Barbados 14	€ 26	
Demerara	€ 30	
Saint James Hors d'Age	€ 24	
Diplomatico Ambassador	€ 50	
Zacapa XO	€ 40	
Jamaican Pot,Zacapa 23	€ 20	
Tres Vieux Rhum 1976 Clement	€ 80	

## WHISKY

### Speyside

The Macallan M Release		€ 10.000
The Macallan 12 Y.O. Double Cask	€ 26	
The Macallan 15 Y.O. Double Cask	€ 40	
The Macallan 18 Y.O. Oak Cask	€ 80	€ 1.200
The Macallan 25 Y.O. Sherry Oak Cask	€ 400	€ 5.000
The Macallan Rare Cask	€ 70	€ 1.000

### Islay

Lagavulin 16	€ 22	
Ardberg 10, Laphoraig, Caol Ila 12y.o.	€ 20	

### Highlands

Oban 14y.o.	€ 24	
Glenmorangie 10y.o.	€ 20	
Glenmorangie Signet	€ 60	€ 800
Johnnie Walker Blue	€ 60	

### Islands

Talisker 10 Y.O.	€ 20	
------------------	------	--

### American whiskey

Bulleit (Bourbon or Rye)	€ 20	
Michter's us1 American Whiskey	€ 24	
Michter's Us1 Single Barrel Rye	€ 24	
Jack Daniel's Single Barrel	€ 20	

### Japan

Hibiki Japanese	€ 36	
Hibiki Master Select	€ 46	
Nikka From the Barrel	€ 20	€ 250



## BIRRA E BIBITE BEER AND SOFT DRINKS

Birra di Capri, Nastro Azzurro, Menabrea, Corona,  
Nastro Azzurro Zero, Peroni Gluten free  
€ 12

Coca Cola, Coca Zero, Aranciata Sanpellegrino,  
Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer  
Chinotto, Cedrata, Lemonsoda, Crodino, Sanbitter, Tè Freddo  
Coke, Coke Zero, Sanpellegrino Orange soda,  
Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer  
Chinotto, Citronade, Lemon Soda, Crodino, Sanbitter, Iced tea  
€ 10

Succhi di frutta BIO  
Organic fruit juices  
€ 12

Acqua Naturale, Acqua Frizzante  
Still water, Sparkling water  
€ 10

Espresso, Cappuccino, Latte macchiato,  
Americano, Caffè d'orzo, Ginseng  
Espresso, Cappuccino, Latte, American coffee,  
Barley coffee, Ginseng  
€ 10



Fair Trade Coffee and Tea



Responsibly sourced fish

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Cereali (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Solfiti (12), Lupini (13), Molluschi (14). Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura dei prodotti e materie utilizzate ed alle modalità di preparazione. L'ospite è pregato di comunicare al personale la sua necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. In base alla disponibilità, alla stagionalità ed alle esigenze produttive alcuni ingredienti o prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C

*Our dishes may contain the following allergenic substances: Cereals (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10), Sesame (11), Sulphites (12), Lupine (13), Molluscs (14). The staff is available to provide any information pertaining to the nature of the products and materials used and how they are prepared. The guest is requested to inform the staff of his or her need to consume foods free of certain allergenic substances. Depending on availability, seasonality, and production needs, some ingredients or products may be blast chilled or frozen to -18 C.*