

RISTO RANTE

RESTAURANT

ANTIPASTI – APPETIZER

Crudi secondo disponibilità del mare:

Raw seafood selection (depending on availability):

Ostriche - oysters € 3.5/pz

Gamberoni* – king prawns* € 6.5/pz

Scampi* – langoustines* € 5.5/pz

Tartare del giorno € 22

Tartare of the day

Carpacci del giorno € 24

Carpaccio of the day

Degustazione antipasti Bahar* – 10 assaggi di mare € 50

Crudi, marinati, cotti e fritti

Bahar seafood tasting – 10 samples*

raw, marinated, cooked, and fried

Antipasto del mare Bahar* – 6 assaggi € 23

Bahar seafood appetizer – (6 samples)*

Polpettine di sarde alla beccafico, salsa al finocchietto € 15

e pinoli tostati, caponatina di verdure in agrodolce

*Sardine meatballs “alla beccafico” with fennel sauce,
toasted pine nuts, and sweet & sour vegetable caponata*

Insalatina di polpo e seppie*, con patate sedano e carote € 18

Octopus and cuttlefish salad with potatoes, celery,
and carrots*

Cocktail di gamberetti bianchi e rossi* € 22

*White and red shrimp cocktail**

* Surgelato - Frozen

Coperto: € 3.00 - Cover charge: €3.00

ANTIPASTI – APPETIZER

Cozze gratinate Bahar con gazpacho di verdure € 17
agli agrumi

Bahar gratinated mussels with citrus vegetable gazpacho

Capputtedda* fritti con verdure in agrodolce € 17

Fried "Capputtedda" fish with sweet & sour vegetables*

Gli affumicati – salmone spada e tonno serviti € 22

con misticanza di verdure, olio al limone

e frutta fresca di stagione

Smoked salmon, swordfish, and tuna served

with mixed greens, lemon oil, and seasonal fresh fruit

Cotoletta di melanzane alla parmigiana € 14

Eggplant cutlet parmigiana style

Tataki di Angus con salsa teriyaki ,funghi marinati, € 20

spinaci e parmigiano

Angus tataki with teriyaki sauce, marinated mushrooms,

spinach, and parmesan

Tartare di Fassona con pomodorini, cipollotti, € 22

tuorlo d'uovo, soia

Fassona beef tartare with cherry tomatoes, spring onions, egg yolk, and

soy sauce

* Surgelato – Frozen

Coperto: € 3.00 - Cover charge: €3.00

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Quasi tutti i piatti sono replicabili gluten free

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

Almost all dishes can be made gluten-free.

PRIMI – FIRST COURSES

Spaghetti del giorno: € 26
vongole, ricci, astice, granchio secondo disponibilità
Spaghetti of the day:
clams, sea urchins, lobster, crab, depending on availability

Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia € 20
con muddica alla palermitana tostata
Fresh squid ink tagliolini with toasted Palermo-style breadcrumbs

Pasta con le sarde: spaghetti freschi con € 18
sarde, pomodorini, finocchietto, pinoli e uvetta
Traditional Sicilian pasta with sardines: fresh thick spaghetti,
sardines, cherry tomatoes, wild fennel, pine nuts, and raisins

Risotto alla marinara* come da tradizione: € 24
molluschi, crostacei e frutti di mare
*Traditional seafood risotto with mollusks, crustaceans, and shellfish**

Mezzi rigatoni con pesto alla Siciliana: € 17
Mandorle e pistacchi pomodorini basilico e parmigiano
Half rigatoni with Sicilian pesto (almonds, pistachios,
cherry tomatoes, basil, and parmesan)

Tagliolini con ragù di maialino Siciliano, € 18
verdurine alle erbe iblee e pecorino allo zafferano
Tagliolini with Sicilian pork ragù, vegetables
with Iblean herbs, and saffron-flavored pecorino cheese

* Surgelato - Frozen
Coperto: € 3.00 - Cover charge: €3.00
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Quasi tutti i piatti sono replicabili gluten free
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.
Almost all dishes can be made gluten-free.

SECONDI – MAIN COURSES

Zuppa di pesce Bahar in crosta*: € 30
Pesce da zuppa, crostacei, molluschi, frutti di mare
Bahar seafood soup in crust (soup fish, crustaceans, mollusks, shellfish)*

Calamaro* ripieno alla mediterranea con salmoriglio rosso € 22
Mediterranean-style stuffed squid with red salmoriglio sauce*

Pescato del giorno al bbq, con verdure alla brace € 22
Daily catch BBQ-grilled with roasted vegetables

Fritturina di pesce*: € 24
calamari, cappottedda, gamberoni e paranza
Fried seafood mix:
squid, cappottedda, king prawns, and mixed fish*

Short ribs di manzo cotto a bassa temperatura, € 20
crema di patate al rosmarino e verdure di campo all' aglio
*Slow-cooked beef short ribs with rosemary potato cream
and garlic-infused field greens*

Flan di spinaci e carote € 16
con salsa di ragusano dop e miele d'acacia
*Spinach and Carrot Flan with Ragusano PDO Cheese Sauce
and Acacia Honey*

Panino di pesce: porchetta di tonno, patate al forno, € 18
cipolla rossa in agrodolce, peperoni al bbq, stracciatella di bufala
*Fish sandwich: Tuna porchetta, baked potatoes,
sweet and sour red onion, BBQ peppers, buffalo stracciatella*

Panino di carne: polpa di Pork Ribs al bbq, salsa, € 16
patatine fresche fritte, scamorza affumicata, iceberg
*Meat sandwich: BBQ pork ribs, sauce, freshly fried potatoes,
smoked scamorza cheese, iceberg lettuce*

CONTORNI – SIDES

Insalata della Nonna: pomodori, cipolla, capperi, ricotta salata Grandma's Salad: tomatoes, onion, capers, salted ricotta cheese	€ 6
---	-----

Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	€ 6
--------------------------------------	-----

Caponata di verdure <i>Vegetable Caponata</i>	€ 7
--	-----

Verdure alla brace <i>Grilled Vegetables</i>	€ 6
---	-----

Verdure di campo all'aglio <i>Sautéed Wild Greens with Garlic</i>	€ 6
--	-----

Peperone al bbq <i>BBQ Bell Pepper</i>	€ 6
---	-----

Patatine fritte <i>French Fries</i>	€ 4
--	-----

Coperto: € 3.00 - Cover charge: €3.00

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Quasi tutti i piatti sono replicabili gluten free

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

Almost all dishes can be made gluten-free.

MENU BIMBI – KIDS MENU

Pasta con la salsa <i>Pasta with tomato sauce</i>	€
--	---

Tortellini al ragù <i>Tortellini with ragù</i>	€
---	---

Cotolette e patatine fritte <i>Cutlets and French fries</i>	€
--	---

Hamburger e patatine <i>Hamburger and French fries</i>	€
---	---

Coperto: € 3.00 - *Cover charge: €3.00*

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Quasi tutti i piatti sono replicabili gluten free

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

Almost all dishes can be made gluten-free.

DOLCI – DESSERTS

Cannolo di ricotta homemade € 7
con salsa al cioccolato calda mandorle, pistacchio
e arancia candita

*Homemade ricotta cannolo
served with warm chocolate sauce, almonds,
pistachios, and candied orange*

Mousse al cioccolato bianco € 7
con salsa al pistacchio e mandarini

*White chocolate mousse with pistachio sauce
and mandarins*

Tiramisù al bicchiere € 7

Tiramisù in a glass

Sorbetto al limone € 4

Lemon sorbet

Dolce dello chef € 7

Chef's dessert

Piatto Frutta € 6

Fruit plate

Coperto: € 3.00 - Cover charge: €3.00

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Quasi tutti i piatti sono replicabili gluten free

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

Almost all dishes can be made gluten-free

BEVANDE – SOFT DRINK

Acqua minerale naturale Bahar – <i>Mineral natural water</i>	€ 2.5
Acqua frizzante Bahar – <i>Sparkling water</i>	€ 2.5
Acqua leggermente frizz. Bahar – <i>Slightly sparkling water</i>	€ 2.5
Coca-cola/Coca-cola zero/ Fanta 33 cl	€ 2.5
Coca-cola vetro 1 litro	€ 5

BIRRE ALLA SPINA – *DRAFT BEERS*

Bruno Ribadi Lager 0,2	€ 4
Bruno Ribadi Lager 0,4	€ 7
Cisk Lager 0,2	€ 3.5
Cisk Lager 0,4	€ 6

BIRRE ARTIGIANALI – *CRAFT BEERS*

Birrificio Bruno Ribadi

Pils	€ 7
Special Ale rossa	€ 7
Triple bionda	€ 7
Sicilian Pale Ale	€ 7

Birrificio Freak

Freak bionda scorze di mandarino	€ 7
Freak ambrata miele dell'Etna	€ 7

BIRRE – *BEERS*

Corona/Ichnusa/ Franziskaner/ Tennent's	€ 4
Birra analcolica Warsteiner fresh	€ 4

COLA ZIONE E APERI TIVO

BREAKFAST & APERITIF

CAFFETTERIA – COFFEE BAR

Caffè espresso <i>Espresso coffee</i>	€ 1.2
--	-------

Caffè macchiato <i>Espresso macchiato</i>	€ 1.4
--	-------

Caffè orzo <i>Barley coffee</i>	€ 1.5
------------------------------------	-------

Caffè corretto <i>Espresso with liquor</i>	€ 2
---	-----

Caffè shakerato <i>Shaken iced coffee</i>	€ 3.5
--	-------

Caffè freddo intero – <i>full cold coffee</i>	€ 2.5
Caffè freddo mezzo – <i>half portion</i>	€ 1.8

Crema di caffè <i>Coffee cream</i>	€ 2.5
---------------------------------------	-------

Decaffeinato <i>Decaf coffee</i>	€ 1.3
-------------------------------------	-------

Cappuccino Cappuccino di soia / di riso / senza lattosio <i>Cappuccino / soy Cappuccino / rice cappuccino / lactose free</i>	€ 2.3
---	-------

Ginseng piccolo – <i>ginseng small</i>	€ 1.7
Ginseng grande – <i>ginseng large</i>	€ 3

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

CAFFETTERIA – COFFEE BAR

Latte bianco € 1

Latte macchiato € 2.5

Latte di mandorla € 2,5

Thé aromatizzato (caldo) € 2.5
Flavored hot tea

Thé freddo alla pesca/limone € 2.5
Iced tea peach/lemon

Thé freddo con granita € 3.5
Iced tea with granita

Aggiunta panna + € 0,8

Succhi di frutta alla pesca/pera/ace/ananas/mela verde/mirtillo € 2.5
Fruit juices: peach/pear/ACE/pineapple/green apple/blueberry

Spremuta d'arancia € 3.5
Fresh Orange Juice

Frullati del giorno € 3.5
Fresh Smoothies of the Day

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

COLAZIONE – BREAKFAST

DOLCE – SWEET

Cornetto vuoto <i>Plain Croissant</i>	€ 1.3
--	-------

Cornetto farcito <i>Filled croissant</i>	€ 1.6
---	-------

Flauto al cioccolato <i>Chocolate Flauto Pastry</i>	€ 1.5
--	-------

Torta dello chef <i>Chef's cake</i>	€ 2,5
--	-------

Cannolo di ricotta fatto in casa <i>Home made ricotta cannolo</i>	€ 4
--	-----

Brioche <i>Brioche</i>	€ 1.7
---------------------------	-------

Granita al limone	€ 3
Granita di mandorle	€ 3.5

Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 4.5
-----------------------------	-------

Yogurt naturale <i>Natural Yogurt</i>	€ 3
--	-----

Dolce dello chef <i>Chef's dessert</i>	€ 4
---	-----

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

COLAZIONE – BREAKFAST

DOLCE – SWEET

Pancake dello chef <i>Chef's Pancakes</i>	€ 8
--	-----

Waffel dello chef <i>Chef's Waffle</i>	€ 7
---	-----

Donuts vari gusti <i>Assorted Donuts</i>	€ 3
---	-----

Krapfen	€ 3
---------	-----

Piatto frutta <i>Fruit Plate</i>	€ 6
-------------------------------------	-----

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

COLAZIONE – BREAKFAST

SALATA – SAVORY

Cornetto salato – prosciutto cotto, lattuga, formaggio <i>Savory Croissant – ham, lettuce, cheese</i>	€ 6
--	-----

Cornetto salato: salmone, avocado, formaggio <i>Savory Croissant – salmon, avocado, cheese</i>	€ 8
---	-----

Colazione inglese – pane tostato, avocado, uova, pancetta, fagioli <i>English Breakfast – toasted bread, avocado, eggs, bacon, baked beans</i>	€ 10
--	------

Scrambled eggs con pancetta e pane tostato <i>Scrambled Eggs with Bacon and toasted bread</i>	€ 9
--	-----

Uovo sodo allevato a terra <i>Boiled egg from cage-free hen</i>	€ 1.5
--	-------

Colazione del contadino: tagliere di salumi e formaggi, caponata, ricotta, olive, pomodori secchi <i>Farmer's Breakfast: selection of cold cuts and cheeses, caponata, ricotta, olives, sun-dried tomatoes</i>	€ 8
--	-----

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena) Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Table service 15% (excluding lunch and dinner)

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

BEVANDE – SOFT DRINK

Acqua naturale piccola <i>Small mineral water</i>	€ 1.3
--	-------

Acqua frizzante piccola <i>Small sparkling Water</i>	€ 1.3
---	-------

Coca-cola / Coca-cola zero Fanta Sprite Chinotto Cedrata Limonata Schweppes Tonica	€ 2.5
--	-------

Fever-tree Tonica Fever-tree Ginger Beer Fever-tree Ginger Ale	€ 3
--	-----

Red Bull	€ 4.5
----------	-------

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

APERITIVO – APERITIF

CRUDI – RAW FISH

Ostriche <i>Oysters</i>	€ 3.5/pz
----------------------------	----------

Gamberoni* <i>King prawns*</i>	€ 6.5/pz
-----------------------------------	----------

Scampi* <i>Langoustines*</i>	€ 5.5/pz
---------------------------------	----------

Tartare del giorno <i>Tartare of the day</i>	€ 16
---	------

Carpaccio del giorno <i>Carpaccio of the day</i>	€ 16
---	------

* Surgelato – *Frozen*

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Table service 15% (excluding lunch and dinner)

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

APERITIVO – APERITIF

FRITTURE DI MARE – FRIED SEAFOOD

Cappottedda* <i>Baby squid *</i>	€ 8
-------------------------------------	-----

Calamari e gamberoni* <i>Squid and king prawns *</i>	€ 12
---	------

Polpette di sarde beccafico <i>Sardine “Beccafico” Meatballs</i>	€ 8
---	-----

Polpettine di neonato* <i>Baby Fish Fritters*</i>	€ 8
--	-----

Crocchette di tonno* <i>Tuna Croquettes*</i>	€ 10
---	------

Gamberoni croccanti* <i>Crispy King Prawns*</i>	€ 10
--	------

* Surgelato – Frozen

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Table service 15% (excluding lunch and dinner)

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

APERITIVO – APERITIF

FRITTURE – FRIED MEAT AND VEGETABLES

Arancini alla carbonara* <i>Carbonara Arancino*</i>	€ 7
--	-----

Straccetti di pollo croccanti <i>Crispy Chicken Strips</i>	€ 8
---	-----

Crocchette prosciutto e mozzarella* <i>Ham and Mozzarella Croquettes*</i>	€ 7
--	-----

Calzoncini pomodoro e mozzarella* <i>Tomato and Mozzarella Mini Calzone*</i>	€ 6
---	-----

Formaggio fritto <i>Fried Cheese</i>	€ 6
---	-----

Crocchette di patate <i>Potato Croquettes</i>	€ 6
--	-----

Tagliere di salumi e formaggi <i>Selection of Cold Cuts and Cheeses</i>	€ 12
--	------

Scrocchiarella bufala e bruschetta di pomodoro e verdure arrosto <i>Scrocchiarella with Buffalo Mozzarella, Tomato Bruschetta & Roasted Vegetables</i>	€ 14
--	------

* Surgelato – *Frozen*

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Table service 15% (excluding lunch and dinner)

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

BAR

DRINK LIST

APERITIVI – APERITIF

Bitter bianco <i>White bitter</i>	€ 3.5
--------------------------------------	-------

Crodino	€ 3.5
---------	-------

Campari soda	€ 3.5
--------------	-------

Cocktail San Pellegrino	€ 3.5
-------------------------	-------

Bitter Campari	€ 4
----------------	-----

Aperol	€ 4
--------	-----

Martini bianco <i>White Martini</i>	€ 4
--	-----

Pernod	€ 4
--------	-----

Calice di vino/prosecco <i>Wine or Prosecco by the Glass</i>	€ 6
---	-----

Granita con vodka <i>Vodka with granita</i>	€ 6
--	-----

Correzione – *Standard Add-on* € 2.00

Correzione Premium – *Premium Add-on* € 3.00

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Table service 15% (excluding lunch and dinner)

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

BIRRA – BEER

BIRRE ALLA SPINA – *DRAFT BEERS*

Bruno Ribadi Lager 0,2	€ 4
Bruno Ribadi Lager 0,4	€ 7
Cisk Lager 0,2	€ 3.5
Cisk Lager 0,4	€ 6

BIRRE ARTIGIANALI – *CRAFT BEERS*

Birrificio Bruno Ribadi

Pils	€ 7
Special Ale rossa	€ 7
Triple bionda	€ 7
Sicilian Pale Ale	€ 7

Birrificio Freak

Freak bionda scorze di mandarino	€ 7
Freak ambrata miele dell'Etna	€ 7

BIRRE – *BEERS*

Corona	€ 4
Ichnusa	€ 4
Franziskaner	€ 4
Tennent's	€ 4
Birra analcolica Warteiner fresh	€ 4

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

APERITIVI – APERITIF

Americano – Martini rosso, Campari, soda € 7

Negroni – Martini rosso, Campari, gin € 7

Negroni sbagliato – Martini rosso , Campari, prosecco € 7

Bloody Mary – Vodka, succo di pomodoro, succo di lime
Vodka, tomato juice, lime juice € 7

Aperol Spritz – Aperol, prosecco, soda € 7

Campari Spritz – Campari bitter, prosecco, soda € 7

Bellini – Pesca (*peach*), prosecco € 7

Rossini – Fragola (*strawberry*), prosecco € 7

Cocktail Martini – Martini dry, gin € 7

Manhattan – Vermouth rosso, Whisky canadese, Angostura
Red Vermouth, Canadian whisky, Angostura € 7

Hugo Spritz: Fiori di sambuco, prosecco, soda, lime , menta
Elderflower, prosecco, soda, lime, mint € 7

Correzione Premium – *Premium Add-on* €3.00

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

FROZEN – COCKTAIL

Daiquiri alla fragola – rum, triple sec, limone, fragole € 8
Strawberry Daiquiri – Rum, triple sec, lemon, strawberries

Mojito – Rum, Menta, succo di lime, Soda € 8
Rum, mint, lime juice, soda

Bahar – rum, succo di ananas ,cocco, mango, limonata € 8
Rum, pineapple juice, coconut, mango, lemonade

Correzioni premium – € 3.00

Premium Add-on – € 3.00

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Table service 15% (excluding lunch and dinner)

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

CLASSIC – COCKTAIL

Alexander – Brandy, crema cacao, panna, noce moscata € 7
Brandy, cocoa cream, cream, nutmeg

Black Russian – Vodka, Kalua € 7

Caipirinha – Cachaca, lime, zucchero di canna € 7
Cachaça, lime, brown sugar

Caipiroska – Vodka, lime, zucchero di canna € 7
Vodka, lime, brown sugar

Caipiroska alla fragola – *Strawberry Caipiroska* € 7

Caipiroska passion fruit – *Passion Fruit*

Caipiroska al mango – *Mango*

Cosmopolitan – Vodka, Cointreau, cranberry € 7

Margarita – Tequila, Cointreau, succo di limone € 7
Tequila, Cointreau, lemon juice

Paloma – Tequila, Limone, Sale, Soda al pompelmo € 7
Tequila, lemon, salt, grapefruit soda

Tommy's Margarita – limone, sciroppo agave , tequila € 7
Tommy's Margarita – lemon, maple syrup, tequila

Correzioni premium – € 3.00 / *Premium Add-on* – € 3.00

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

ANALCOLICI – ALCOHOL-FREE

Moskito: lime, zucchero di canna, menta, sprite € 6
Lime, brown sugar, mint, Sprite

Shirley Temple: succo di limone, granatina, ginger ale € 6
Lemon juice, grenadine, ginger ale

Pussy Foot: succo di limone, arancia, ananas ,fragola € 6
Lemon juice, orange, pineapple, strawberry

Virgin Colada: ananas, cocco, granatina € 6
Pineapple, coconut, grenadine

Mango e cocco: mango, cocco, succo ananas, limone € 6
Mango, coconut, pineapple juice, lemon

Correzioni premium – € 3.00
Premium Add-on – € 3.00

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

LONG DRINKS

Mojito – Rum, Menta, succo di limone, soda, zucchero € 8
Rum, mint, lemon juice, soda, sugar

Pina Colada – Rum, Ananas, Cocco € 8
Rum, pineapple, coconut

May Tay – € 8
Rum bianco/scuro, Granatina, succo d'arancia, orzata
White/dark rum, grenadine, orange juice, orgeat syrup

Long island Ice Tea – € 8
Rum, zucchero, succo di limone, Cointreau, Gin, Vodka, Coca-cola
Rum, sugar, lemon juice, Cointreau, gin, vodka, Coca-Cola

Sex on the Beach – € 8
Vodka, pesca, cranberry, arancia, liquore arancia
Vodka, peach, cranberry, orange juice, orange liqueur

Tequila Sunrise – Tequila, succo d'arancia, Granatina € 8
Tequila, orange juice, grenadine

Moscow Mule – Vodka, succo di limone ,Ginger Beer, zenzero € 8
Vodka, lemon juice, ginger beer, ginger

Correzioni premium – € 3.00
Premium Add-on – € 3.00

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

LONG DRINKS

London Mule – Gin, succo di limone, Ginger Beer € 8
Gin, lemon juice, ginger beer

Gin Fizz – € 8
Gin, succo di limone, z. di canna liquido, soda, albume d'uovo
Gin, lemon juice, liquid brown sugar, soda, egg white

Cuba Libre – Rum, succo di lime, Coca-cola € 8
Rum, lime juice, Coca-Cola

Japan Ice Tea – € 8
Rum, Vodka, Gin, Midori, succo di limone, lemon
Rum, vodka, gin, Midori, lemon juice, lemon soda

Gin Tonic/Lemon – Gin, tonica/lemon € 8
Gin, tonic water or lemon

Vodka Tonic/Lemon – Vodka, tonica/lemon € 8
Vodka, tonic water or lemon

Rum Cola – Rum, Coca-cola € 8

Correzioni premium – € 3.00
Premium Add-on – € 3.00

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)
Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.
Table service 15% (excluding lunch and dinner)
For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

DISTILLATI

VODKA

BICCHIERE

SHOT

BOTTIGLIA

42 Below

€ 5

€ 3

€ 80

Grey Goose

€ 10

€ 5

€ 130

RUM

BICCHIERE

SHOT

BOTTIGLIA

El Dorado 21

€ 8

€ 5

€ 140

Zacapa 23

€ 8

€ 5

€ 120

Diplomatico
Riserva Esclusiva

€ 8

€ 5

€ 80

Don Papa 7

€ 8

€ 5

€ 120

BRANDY – COGNAC

Vecchia Romagna

€ 5

Cardenal Mendosa

€ 8

Belle de Brillet (alle pere)

€ 8

Hennessy

€ 8

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Table service 15% (excluding lunch and dinner)

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

AMARI E DIGESTIVI

Amaro Amara

€ 4

Amaro Unnimaffissu

Amaro del Capo

Amaro Montenegro

Jegermeister

Unicum

Branca Menta

Fernet Branca

Jefferson

Alpestre

Limoncello

Sambuca

Moscato d'Asti

Malvasia

Passito

Porto

Sherry

Marsala

Correzioni premium – € 3.00

Premium Add-on – € 3.00

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Table service 15% (excluding lunch and dinner)

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

GRAPPE

Mazzetti Barrique	€ 7
-------------------	-----

Mazzetti Bianca	€ 5
-----------------	-----

Tosolini Bianca	€ 5
-----------------	-----

Tosolini Barrique	€ 7
-------------------	-----

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Table service 15% (excluding lunch and dinner)

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

WHISKY

	BICCHIERE	SHOT
Whisky black velvet Canadian	€ 5	€ 3
Whisky Johny Walker Blu	€ 8	€ 5
Whisky Jack Daniel's	€ 7	€ 3
Whisky Jack Daniel's Honey	€ 7	€ 3
Maker's Mark	€ 7	€ 3
Caol Ila 12 anni	€ 9	€ 5
Lagavulin 16 anni	€ 9	€ 5
Laphroaig 10 anni	€ 9	€ 5
Macallan 12 anni	€ 9	€ 5

Correzioni premium – € 3.00

Premium Add-on – € 3.00

Servizio al tavolo 15%(escluso pranzo e cena)

Per qualsiasi intolleranza o allergia chiedere al personale di sala.

Table service 15% (excluding lunch and dinner)

For any intolerance or allergy, please ask the dining staff.

