



Bar Menu

VODKA

- tito's handmade vodka (u.s.a.) € 24
- grey goose (francia/france) € 26
- ketel one (paesi bassi/netherlands) € 24
- vka (italia/italy) € 26
- stolichnaya elite vodka (russia) € 28
- beluga noble (russia) € 28
- belvedere (polonia/poland) € 26

GIN

- beefeater 24 (regno unito/uk) € 24
- sabatini (italia/italy) € 26
- star of bombay (regno unito/uk) € 28
- tanqueray n° ten (regno unito/uk) € 28
- gin mare (spagna/spain) € 26
- hendrick's (scozia/scotland) € 28
- monkey 47 (germania/germany) € 30
- bathtub old tom (regno unito/uk) € 28
- plymouth (regno unito/uk) € 28

RUM

- diplomático planas blanco (venezuela) € 24
- diplomático reserva exclusiva (venezuela) € 28
- don papa (filippine/philippine) € 28
- rhum j.m.xo agricole (martinica/martinique) € 30
- boukman botanic rhum (haiti) € 38
- zacapa xo (guatemala) € 42

CACHAÇA

- leblon cachaça (brasile/brazil) € 24



Bar Menu

TEQUILA & MEZCAL

tequila jose cuervo especial € 24
tequila patron silver € 30
casamigos reposado € 32
amores espadin mezcal, joven € 36
kah € 40
casa dragones € 80

WHISKY & WHISKEY

jameson black barrel (irlanda/ireland) € 28
crown royal canadian (canada) € 28
maker's mark, bourbon (u.s.a.) € 28
woodford Reserve, bourbon (u.s.a.) € 30
buffalo trace, bourbon (u.s.a.) € 28
jack daniel's single barrel rye (u.s.a.) € 35

SCOTCH / BLENDED WHISKY

hibiki harmony (giappone/japan) € 34
ichiro's malt and grain (giappone/japan) € 45
johnnie walker black label (scozia/scotland) € 28
johnnie walker blue label (scozia/scotland) € 48

HIGHLAND/ ISLAY / ISLE OF SKYE SINGLE MALT WHISKY

dalwhinnie 15y (scozia/scotland) € 28
talisker 10y (scozia/scotland) € 28
the macallan 12y (scozia/scotland) € 36
glenfiddich 18y (scozia/scotland) € 40
laphroaig 10y (scozia/scotland) € 36
lagavulin 16y (scozia/scotland) € 36
the dalmore 12 (scozia/scotland) € 42



Bar Menu

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

courvoisier V.S.O.P € 26 courvoisier XO € 45
bas armagnac marquis de montesquiou 40y € 50
poli arzente brandy (italia / italy) € 30

GRAPPA

nonino cru monovitigno picolit (bianca) € 34
nonino antica cuvèe riserva 5 years (barrique) € 36
berta magia (barrique) € 34
grappa poli (bianca) € 30

PORTO

porto graham's 10y € 24
porto graham's 20y € 28

VINI DOLCI / DESSERT WINES

passito ben ryè donnafugata € 30
des moscato rosa franz haas € 40
vin santo occhio di pernice € 60



Bar Menù

COCKTAILS € 24

JK Sour

amaretto disaronno, limone, frutto della passione, zucchero liquido
amaretto disaronno, lemon, passion fruit, simple syrup

Silver Shimmers

beefeater 24, bitterroma, liquore di violetta, limone, soda, profumo di lavanda
beefeater 24, bitterroma, violet liquor, lemon, soda, lavender flavour

Evergreen

bombay sapphire, liquore di zenzero e menta, lime, olio di rucola, foglie di basilico
bombay sapphire, ginger and mint liquor, lime, rocket oil, basil leaves

Passion Rescue

hendrick's, saint germain, cranberry, limone, cetriolo, menta, soda
hendrick's, saint germain, cranberry, lemon, cucumber, mint, soda

The Apocalypse

leblon caçhaca, mango, pesca, limone, zucchero liquido
leblon caçhaca, mango, peach, lemon, simple syrup

Tea -Time (don't be fooled)

amores mezcal, graham's porto 10y, ancho reyes, limone, zucchero liquido, tabasco,
pepe nero, peychaud's bitter
*amores mezcal, graham's porto 10y, ancho reyes, lemon, simple syrup, tabasco, black
pepper, peychaud's bitter*

One Way

buffalo trace whisky, laphroaig 10 years whisky, liquore di camomilla, limone, miele, al-
bume d'uovo, angostura bitter
buffalo trace, laphroaig 10y, chamomile liquor, lemon, honey, egg white, angostura bitter

Winter's Tale

pisco, liquore di nocciola, latte allo zabaione, miele, mandorle, albume d'uovo, panna
pisco, hazelnut liquor, eggnog milk, honey, almond, egg white, cream



Bar Menù

Essence of Sin

tito's, liquore di bergamotto, confettura di mirtillo rosso, pompelmo rosa, limone
tito's, bergamot liquor, cranberry jam, pink grapefruit, lemon

Ivory

matusalem 7y rum, liquore di cacao scuro, limone, pompelmo, sciroppo di lychee matu-
salem 7y rum, brown cocoa liquor, lemon, pink grapefruit, lychee syrup

Fairy Blossom

tito's, mirto, confettura di amarene e mirtillo nero, lime, zucchero liquido, bitter alla pesca
tito's, myrtle, black cherry and blueberry jam, lime, simple syrup, bitter peach

(Beat)ter Heart

grappa poli bianca, campari bitter, limone, sciroppo al tamarindo, albume d'uovo white
grappa poli, campari bitter, lemon, tamarind syrup, egg white

COCKTAILS ANALCOLICI / VIRGIN COCKTAILS € 22

Eclipse

pompelmo rosa, lime, sciroppo di agave, cannella, bitter rosso
pink grapefruit, lime, agave syrup, cinnamon, red bitter

Citrus

yuzu, arancia, sciroppo oleo saccharum, menta, cedrata tassoni
yuzu, orange, oleo saccharum syrup, basil, citrus cedrata tassoni

Rio

limone, mango, frutto della passione, zucchero liquido, acqua tonica
lemon, mango, passion fruit, simple syrup, tonic water

The Dark Cloud

spuma di chinotto, lime, pompelmo rosa, caffè, zucchero liquido chinotto
foam, lime, pink grapefruit, coffee, simple syrup



Bar Menù

CALICI VINO BIANCO / WHITE WINES BY THE GLASS

hermes diactoros, omina romana € 16
(viognier, incrocio manzoni, petit manseng, chardonnay)

lis neris picol € 18
(sauvignon)

jermann € 18
(pinot grigio)

corte del lupo bianco cà del bosco € 18
(chardonnay, pinot bianco)

CALICI VINO ROSÉ / ROSÉ WINES BY THE GLASS

sorè cottarella € 18
(aleatico, merlot)

irpinia rosato doc visione, feudi san gregorio € 20
(aglianico)

scalabrone tenuta guado al tasso bolgheri rosato € 20
(cab. sauv, merlot, syrah)

CALICI VINO ROSSO / RED WINES BY THE GLASS

diana nemorensis I, omina romana € 22
(merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)

rosso di montalcino le ragnaie doc € 24
(sangiovese)

corte del lupo rosso cà del bosco € 24
(cab. sauv, merlot, cab. franc, carménère)

CALICI BOLLICINE / BUBBLES BY THE GLASS

prosecco valdobbiadene brut, nino franco € 20
franciacorta cuvée prestige, ca' del bosco € 24
franciacorta cuvée prestige Rosè, ca' del bosco € 28
champagne brut "la cuvée" laurent-perrier € 26
champagne brut cuvée rosè laurent-perrier € 30



Bar Menu

BIRRE / BEERS

menabrea 33 cl € 18

na' biretta chiara 33 cl € 18

na' biretta rossa 33 cl € 18

corona extra 33 cl € 20

baladin l'ippa € 22

birra no alcool 33 cl € 18

BIBITE / SOFT DRINKS

centrifughe di frutta o verdura / fruit or vegetable cold press € 16

spremute d'arancia o pompelmo / squeezed orange or grapefruit € 16

frullati e smoothies / milk shakes or smoothies € 20

bevande gassate / fizzy drinks € 10

succhi / juices € 10

acqua / water 75 cl € 8



Bar Menù

CAFFETTERIA / CAFETERIA

espresso, decaffeinato, ginseng, orzo / espresso, decaffeinated, ginseng, barley € 8

americano, americano decaffeinato / american coffee, decaff American coffe € 10

cioccolato caldo, tè, infusi / hot chocolate, tea, infusions € 10

cappuccino, latte macchiato, cappuccino freddo, caffè freddo € 12

cappuccino, latte macchiato, iced cappuccino, iced coffe
caffè o cappuccino shakerato / shaken coffee or cappuccino € 16

AMARI & DIGESTIVI / DIGESTIVE AND BITTERS € 15

il caffè ed il tè hanno la certificazione di sostenibilità. coffee and tea have the sustainability certification

i nostri menù contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie, la preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare our menus contain allergens, if you have any food allergies or intolerances, please inform a staff member upon placing your order