



Bar Menu

COCKTAILS € 24

JK Sour

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

Gentleman Spritz

franciacorta cuvée ca' del bosco, menta, domaine de canton, ginger beer, orange bitter
franciacorta cuvée ca' del bosco, mint, domaine de canton, ginger beer, bitter orange

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

Teatime (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 bit-ter

Julio K.arb

tequila casamigos blanco, nettare d'agave, lime, foglie di eucalipto, bacche di cardamomo, co2
casamigos tequila blanco, agave netcar, lime, eucalyptus leaves, cardamom berries, co2



Bar Menu

Essence of Sin

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

Italian 75

gin star of bombay, liquore al bergamotto, franciacorta cuvée cà del bosco, gazzosa
star of bombay gin, bergamot liqueur, franciacorta cuvée ca' del bosco, gazzosa

Satisfaction

rum diplomatico bianco, cointreau, lime, cranberry, bitter aromatico , albume white rum diplo-
matico, cointreau, lime, cranberry, aromatic bitter, egg white

Mexican Tale

tequila casamigos blanco, mango, lime, grand marnier, albume
tequila casamigos blanco, mango, lime, gran marnier, egg white

MOCKTAILS € 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



Bar Menu

VODKA

- tito's handmade vodka (u.s.a.) € 20
- grey goose (francia/france) € 24
- ketel one (paesi bassi/netherlands) € 24
- stolichnaya elite vodka (russia) € 24
- beluga noble (russia) € 28
- belvedere (polonia/poland) € 26

GIN

- beefeater 24 (regno unito/uk) € 20
- sabatini (italia/italy) € 24
- star of bombay (regno unito/uk) € 24
- tanqueray n° ten (regno unito/uk) € 24
- gin mare (spagna/spain) € 24
- hendrick's (scozia/scotland) € 26
- monkey 47 (germania/germany) € 26
- bathtub old tom (regno unito/uk) € 28

RUM

- diplomático planas blanco (venezuela) € 20
- diplomático reserva esclusiva (venezuela) € 26
- don papa (filippine/philippine) € 20
- rhum j.m.xo agricole (martinica/martinique) € 30
- boukman botanic rhum (haiti) € 28
- zacapa xo (guatemala) € 38

CACHAÇA

- leblon cachaça (brasile/brazil) € 24



Bar Menu

TEQUILA & MEZCAL

casamigos blanco € 28
patron silver € 28
casamigos reposado € 30
amores espadin mezcal, joven € 36

WHISKY & WHISKEY

jameson black barrel (irlanda/ireland) € 20
crown royal canadian (canada) € 25
maker's mark, bourbon (u.s.a.) € 20
woodford Reserve, bourbon (u.s.a.) € 25
buffalo trace, bourbon (u.s.a.) € 25
jack daniel's single barrel rye (u.s.a.) € 28

SCOTCH / BLENDED WHISKY

hibiki harmony (giappone/japan) € 30
ichiro's malt and grain (giappone/japan) € 40
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) € 25
the macallan 12y (scozia/scotland) € 30
glenfiddich 18y (scozia/scotland) € 40
laphroaig 10y (scozia/scotland) € 25
lagavulin 16y (scozia/scotland) € 30
the dalmore 12 (scozia/scotland) € 28



Bar Menù

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) € 30
nonino antica cuvèe riserva 5 years (barrique) € 25
berta magia (barrique) € 30
grappa poli (bianca) € 20

PORTO

porto graham's 10y € 20
porto graham's 20y € 25

VINI DOLCI / DESSERT WINES

passito ben ryè, donnafugata € 20
(sicilia, zibibbo)
muffato della sala, castello della sala € 22
(umbria - grechetto, riesling, sauvignon blanc, semillon, traminer)
malvasia delle lipari, hauner € 22
(sicilia - passito)



Bar Menù

CALICI VINO BIANCO / WHITE WINES BY THE GLASS

chardonnay, omina romana € 16
(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 cotarella € 16
(aleatico, merlot)

irpinia rosato doc visione, feudi san gregorio € 16
(aglianico)

scalabrone tenuta guado al tasso bolgheri rosato € 18
(cab. sauv, merlot, syrah)

etna rosato doc sul vulcano donnafugata € 18
(nerello mascalese)

CALICI VINO ROSSO / RED WINES BY THE GLASS

cesanese, omina romana € 22
(cesanese)

rosso di montalcino le ragnaie doc € 20
(sangiovese)

corte del lupo rosso cà del bosco € 18
(cab. sauv, merlot, cab. franc, carménère)

CALICI BOLLICINE / BUBBLES BY THE GLASS

prosecco valdobbiadene brut, nino franco € 15
franciocorta cuvée prestige, ca' del bosco € 24
franciocorta cuvée prestige rosè, ca' del bosco € 28
champagne brut "la cuvée" laurent-perrier € 26
champagne brut cuvée rosè laurent-perrier € 30



Bar Menù

BIRRE / BEERS

menabrea 33 cl € 10

corona extra 33 cl € 14

baladin nazionale € 12

birra no alcool 33 cl € 12

BIBITE / SOFT DRINKS

centrifughe di frutta o verdura / fruit or vegetable cold press € 14

spremute d'arancia o pompelmo / squeezed orange or grapefruit € 14

frullati e smoothies / milk shakes or smoothies € 14

bevande gassate / fizzy drinks € 10

succhi / juices € 10

acqua / water 75 cl € 8



Bar Menù

CAFFETERIA / 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 € 14

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