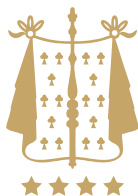


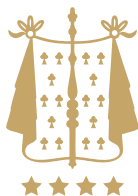
GOCCE DI CURIOSITÀ

- 1798** *Sul quotidiano Londinese, "The Morning Post and Gazetteer" appare per la prima volta il termine "Cocktail".*
- 1803** *Il 28 aprile, per la prima volta, negli Stati Uniti sul quotidiano "The Farmers Cabinet." appare il termine "Cocktail"*
- 1820** *Il Johnnie Walker arriva sul mercato Americano. a Londra apre la distilleria di gin "Beefeater" Si incomincia anche ad invecchiare il whisky in botti di rovere.*
- 1825** *In Inghilterra viene pubblicato il primo libro di ricette per cocktail, " the Oxford Night Caps".*
- 1827** *George Ballantine: apre la sua attività di droghiere e vendita di liquori a Glasgow.*
- 1829** *Un certo Don Facundo Bacardi emigra dalla Spagna a Cuba. Presto nascerà il Ron Bacardi.*
- 1831** *Nasce il Dry gin, molto più secco rispetto al Old Tom, che poi sarà poi conosciuto come il London Dry Gin.*
- 1858** *In Inghilterra nasce la prima acqua tonica, si chiamerà "Improved Aerated Tonic Liquid".*
- 1860** *Gaspere Campari, inventa l'omonimo bitter; presso il Caffè dell'Amicizia di Novara. Ancora oggi è un Must nella miscelazione.*
- 1862** *Il mitico bartender Jerry Thomas pubblica il suo primo libro: "How to mix drinks"*
- 1870** *Nasce l'acqua tonica Schweppes.*
- 1876** *Viene lanciato sul mercato il Gin Beefeater*
- 1880** *Vengono brevettate le cannucce di carta.*
- 1882** *Il Sig. William Sanderson crea il Whisky Vat 69*
- 1886** *Nasce la leggendaria bevanda Coca-Cola.*



- 1910** Viene lanciato il whisky J&B.
- 1921** Fernand Petiot inventa il Bloody Mary, all'Harry's Bar di Parigi.
- 1922** Viene inventato il Blender elettrico.
- 1929** Viene lanciata sul mercato la 7up.
- 1933** Negli Stati Uniti finisce il proibizionismo.
- 1948** Giuseppe Cipriani inventa il Bellini all'Harry's Bar di Venezia.
- 1949** Viene fondata l'A.I.B.E.S.
- 1954** La Vodka Smirnoff diventa la vodka più venduta negli U.S.A.
- 1959** Appare la parola "Happy Hour"
- 1962** James Bond, interpretato da Sean Connery nel film "Dr. No", ordina il suo primo Vodka Martini: agitato non miscelato
- 1972** Il Long Island Iced Tea diventa una drink di tendenza.
- 1984** Il drink del momento è il Sex on the Beach.
- 1988** Esce il famosissimo film "Cocktail", con Tom Cruise.
- 2002** James Bond, nel film "La morte può attendere", ordina un Mojito, che di lì a poco diventerà popolarissimo.
- 2010** Gin Mania esplode in Spagna, per poi diffondersi in tutta Europa.
- 2015** I Barman ricercano per la miscelazione Vermouth, Bitters, Amari particolari e di qualità
- 2018** Anche al Bar e nei Drinks compare la parola "molecolare", non solo in cucina; si fa uso di affumicatori. La tequila prende campo nella miscelazione. Si fanno uso nei cocktails di terminologie come "Velluti" e "Arie"
- 2023** Andiamo avanti nella ricerca e intanto al Cenobio dei Dogi, beviamo.. un po' di storia.

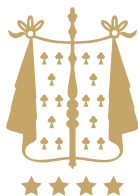
Salute a tutti voi!



CHAMPAGNE

* Allergeni: solfiti

<i>Jacques Selosse Cuvée Exquise</i>	€ 300,00
<i>Cristall Louis Roederer</i>	€ 500,00
<i>Krug Gran Cuveè</i>	€ 450,00
<i>Dom Perignon</i>	€ 460,00
<i>Bollinger PN TX 17</i>	€ 240,00
<i>Bollinger Grand annè</i>	€ 300,00
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	€ 180,00
<i>Ruinart Rosé</i>	€ 200,00
<i>Gosset Grand Rosé</i>	€ 180,00
<i>Bollinger Special Cuveè</i>	€ 140,00
<i>Billecart Salmon Brut</i>	€ 140,00
<i>Philipponnat Brut</i>	€ 120,00
<i>Philipponnat Rose</i>	€ 160,00
<i>Petit Maison Champagne</i>	€ 100,00
<i>Flûte de Champagne</i>	€ 18,00



CHAMPENOIS/FRANCIACORTA/PROSECCO

* Allergeni: solfiti

1) Cà del Bosco

<i>Anna Maria Clemente</i>	€ 220,00
<i>Prestige</i>	€ 90,00
<i>Prestige Rosé</i>	€ 120,00

2) Le Marghesine

<i>Rosé</i>	€ 50,00
<i>Saten</i>	€ 50,00
<i>Secolo IX "Millesimato"</i>	€ 100,00

3) Bellavista

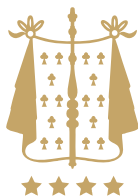
<i>Bellavista Alma Brut</i>	€ 90,00
<i>Bellavista Alma Rosé</i>	€ 120,00

4) Berlucchi

<i>Berlucchi Palazzo Lana</i>	€ 130,00
<i>Berlucchi Nature</i>	€ 80,00
<i>Berlucchi 61 Brut</i>	€ 50,00
<i>Berlucchi Rosé 61</i>	€ 55,00
<i>Berlucchi Rosé Natu</i>	€ 90,00
<i>Berlucchi Saten</i>	€ 60,00

5) Ferrari

<i>Ferrari Perlé</i>	€ 80,00
<i>Ferrari Brut</i>	€ 50,00



6) *Uberti*

<i>Uberti Brut</i>	€	70,00
<i>Uberti Rosé</i>	€	75,00
<i>Uberti Millesimato "Salem de Comari"</i>	€	110,00

7) *Luigi Coppo*

<i>Riserva della Famiglia</i>	€	180,00
<i>Riserva Coppo</i>	€	110,00

8) *Prosecchi*

<i>N. Franco</i>	92 p.	€	45,00
<i>Paladin</i>		€	35,00
<i>Adami</i>	90 p.	€	45,00
<i>Paladin Brut Rosé</i>		€	40,00

BOLLICINE AL BICCHIERE

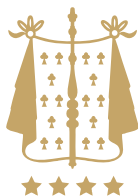
Allergeni: solfiti

<i>Flute di Franciacorta</i>	€	12,00
<i>Flute di Ferrari</i>	€	12,00
<i>Flute di Berlucchi</i>	€	12,00
<i>Flute di Prosecco</i>	€	8,00
<i>Flute di Champagne</i>	€	18,00

SELEZIONE DI VINI A BICCHIERE

Allergeni: solfiti

<i>Barolo Sordo/Monteribaldi</i>	€	18,00
<i>Barbaresco Sordo/Monteribaldi</i>	€	15,00
<i>Brunello Col D'Orcia</i>	€	18,00
<i>Amarone Bertani</i>	€	18,00



<i>Nebbiolo /Monteribaldi</i>	€ 12,00
<i>Maraccio / E. Primo</i>	€ 8,00
<i>Rosso di Montalcino La Gerla</i>	€ 12,00
<i>Ciliegiolo Arrigoni</i>	€ 8,00
<i>Pinot Grigio Puiatti</i>	€ 8,00
<i>Chardonnay Frescobaldi</i>	€ 8,00
<i>Sauvignon Puiatti</i>	€ 8,00
<i>Pinot Gris Alsazia Gruss</i>	€ 12,00
<i>Gewurztraminer Alsazia Gruss</i>	€ 12,00
<i>Pigato/Vermentino Liguri</i>	€ 8,00
<i>Rosé Kaltern</i>	€ 8,00

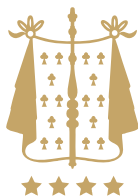
L'ATELIER DEL COCKTAIL

Come una Sartoria, che insieme al suo sarto si impegna a creare l'abito magico cucito su misura, noi proviamo a disegnare e preparare il Tuo cocktail, sarà una Sorpresa chiedendoti alcune semplici domande:

- 1) Quale distillato preferisci...
- 2) Ami il gusto Dolce o preferisci Amaro/Secco...
- 3) Il piccante incontra il tuo gusto...
- 4) Il gusto fresco e sour del Lime ti piace...
- 5) Ti piacerebbe un drink affumicato...
- 6) Gustare una soffice nuvola come inizio del drink ti incuriosisce...
- 7) I gusti forti e decisi ti piacciono...
- 8) Preferisci un cocktail analcolico...
- 9) Quale colore preferisci...
- 10) Il vino ti piace...
- 11) Sei di buon umore...

Fornisci alcuni indizi e noi prepariamo il tuo drink A SORPRESA!
Un modo per sperimentare e divertirci insieme.

€ 14,00



Sig. NEGRONI

Il più iconico dei drink viene omaggiato nelle varianti: classico, rivisitato, inventato.
Vermouth pregiati, Bitter particolari, miscelati rendono magia al Vostro palato

Negroni: € 13,00

Gin, Campari Bitter, Vermouth Rosso

Old-Style Negroni: € 13,00

Gin, Campari Bitter, Carpano, Soda Splash

Negroni Bianco: € 13,00

Gin, Asinello Vermouth, Biancosarti

Negroni Verde: € 13,00

Gin, Bordiga Bitter, Asinello Vermouth

Negroni Special: € 13,00

Gin, Vermouth Rosso, Amaro Nonino

Negroni Dark: € 13,00

Gin, Campari Bitter, Punt e Mes, Rabarbaro

Negroni Mediterraneo: € 13,00

Gin, Liquore all'arancia rossa, Mazzetti Bitter, Vermouth Rosso

Negroni Chinato: € 13,00

Gin, Vermouth Rosso, China Clemente

Negroni del Conte: € 13,00

Gin, Carpano Antica Formula, Jefferson Amaro

Negroni Riviera: € 13,00

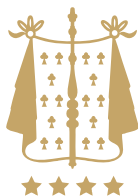
Gin, Liquore al bergamotto, Vermouth Rosso

Negroni Cherry: € 13,00

Gin, Mazzetti Bitter, Liquore alla Ciliegia, Vermouth Rosso

Negroni del Doge: € 13,00

Gin, Campari Bitter, Vermouth Cocchi, Maraschino



NEGRONI SENZA GIN

Un secolo di storia, sempre attuale. Alcune varianti senza Gin.

Negroni Sbagliato:

Campari Bitter, Vermouth Rosso, Prosecco

Negroni Americano:

Campari Bitter, Vermouth Rosso, Soda

Negrosky:

Vodka, Campari Bitter, Vermouth Rosso

Negroni Boulevardier:

Bourbon, Campari Bitter, Vermouth Rosso

Negroni Bencini:

Rum Bianco, Campari Bitter, Vermouth Rosso

Brandy Negroni:

Brandy, Campari Bitter, Vermouth Rosso

Honey Negroni:

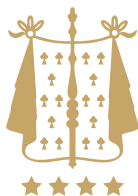
Drambuie, Campari Bitter, Vermouth Rosso

Mexican Negroni:

Tequila, Campari Bitter, Vermouth Rosso

Coffee Negroni:

Kahlua, Campari Bitter, Vermouth Rosso



SPRITZ

Il bere alla moda, gusto al femminile.
La tendenza dei giovani e non solo.

Spritzen:

Vino bianco Soda , Fetta di Limone

Aperol Spritz:

Aperol, Prosecco, Soda

Campari Spritz:

Campari Bitter, Prosecco, Soda

Hugo Spritz:

Liquore St-Germain , Prosecco, Soda

Sky Spritz:

Martini Bianco, Blue Caraçao, Prosecco, Soda

Gio and Rick Spritz:

Aperol, Select, Bitter Campari , Prosecco, Soda

Fashion Spritz:

*Aperol, Solerno, Arancia, Zuccherò, Prosecco, Angostura Bitters,
Soda*

Ligurian Spritz:

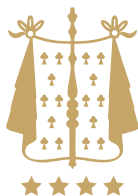
Asinello Vermouth, Prosecco, Soda

Lady Spritz:

Asinello Vermouth, Vino Moscato, Soda

Doge Spritz:

Limoncello, Liquore all'aArancia, Prosecco, Soda al pompelmo



SIGNATURE COCKTAILS

"Il Dogi Basil Smash"

Vi proponiamo uno smash, usando un'infusione di Vodka, con il nostro Basilico, Lime spremuto fresco e un tocco erbaceo segreto. Drink corroborante e rinfrescante.

"Mexilos"

Aperol e Tequila si uniscono allo Sciroppo d'Agave e alla Soda al Pompelmo. Drink dal tocco speciale ed estivo.

"Bosco incantato"

Vodka, Liquore alla ciliegia, Vermuth Rosso, Sciroppo di vaniglia, top di Velluto al lampone.
Un drink che delizierà il vostro palato, le note dolci del velluto al lampone faranno da "Padrone" a questa magia.

"Trasparenza"

Tequila, Lime, Maraschino, Liquore alla Violetta. Anche qui fa da "Padrone" il velluto alla violetta, che rendono fresco e setoso questo drink.

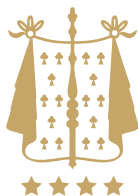
"Luna Rossa"

Liquore al Lampone, Campari Bitter, Mirtillo Rosso, Prosecco Rosé.
Un meraviglioso liquore al lampone viene bilanciato dall'iconico Campari ed esaltato dal nostro Prosecco Rosé. Una nota di gran classe

"Negroni affumicato"

Gin, Campari Bitter, Vermut Rosso
I tre magici ingredienti, vengono racchiusi in una bolla di fumo al legno d'arancio. Magia nella magia.

€ 14,00



“Tramonto piccante”

Rhum Agricole, Lime, Sciroppo allo Zenzero, Succo d'Ananas, Granatina. Un drink ideale in ogni momento, ma fantastico dopo il tramonto

“Il diavolo è tornato”

Mezcal, Lime, Sciroppo d'Orzata, gocce di Tabasco, Angostura Bitters. Drink dalle note speziate, servito con ghiaccio pilé e dalla texture di Angostura ne fanno un must per gli amanti dei gusti decisi e mai banali.

"Il pirata"

Rum Bianco, Rum Scuro, Sciroppo d'orzata, Liquore alla Vaniglia, Grand Marnier.

Tutti gli ingredienti vengono miscelati e posti all'interno di una bolla di fumo di legno d'ulivo... drink iconico che ricorda i profumi di terre lontane.

“Hanky Panky”

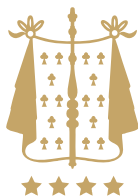
*London Dry Gin, Vermut Rosso, Aria di Fernet
Drink classico e deciso, proposta con una soffice spuma di Fernet che lo rende davvero speciale*

"Eresia"

*Bitter Campari, Vermut Rosso, Aria di Gin
Campari e Vermouth vengono uniti e shekerati vigorosamente, a completare il tutto, una soffice Aria di gin.
L'eresia: sarebbe chiamarlo Negroni.*

Informiamo la gentile clientela che i Cocktails, possono avere una tempistica leggermente più lunga dovuta alla ricercata preparazione

€ 14,00



COCKTAILS MARTINI

The 007 James Bond Drinks

"La versione di James Bond, shekerato non micelato"

"Shake it very well until it's ice-cold,
then add a large thin slice of lemon peel. Got it?" – James Bond

Martini Cocktail:

Gin, Vermouth Dry

Vodka Martini:

Vodka, Vermouth Dry

Vesper Martini:

Gin, Vodka, Lillet blanc

Espresso Martini:

Vodka, Liquore al Caffè, Caffè, zucchero

Porn Martini:

Vodka, Passoã, Liquore alla Vanilla , Succo di Limone

Dirty Martini:

Gin, Olive Brine, Vermouth Dry

Apple Martini:

Vodka, Cointreau, Liquore alla mela verde

Gibson Martini:

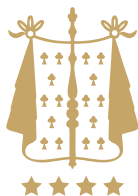
Gin, Vermouth Dry, Cipollina in agrodolce

Marius Martini:

Gin, Vermouth Dry, Dry Sherry

Con Gin o Vodka particolari: € 16

€ 14,00



CHAMPAGNE COCKTAILS

Alla moda del Cenobio

Champagne Cocktail:

Cognac, Grand Marnier, Champagne, Sugar, Angostura

Bellini:

Pesche fresche, Champagne

Rossini:

Fragole fresche, Champagne

Mimosa:

Succo d'arancia fresco, Champagne

Puccini:

Succo di mandarino fresco, Champagne

Fragolino:

Vodka, Fragole fresche, Champagne

Lucas:

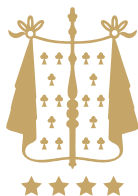
Cognac, Cointreau, Succo di limone, Champagne

French 75:

Gin, Succo di limone, Zucchero, Champagne

Michelangelo:

Vodka, Succo di limone, Zucchero, Champagne, Ghiaccio tritato



COCKTAILS ANALCOLICI

“Long Drinks”

Acqua di Portofino

Cedrata Tassoni, Foglie di Menta

Amore Piccante:

Sciroppo di Lamponi, Succo di Lime, Ginger Beer

Virgin Mojito:

Acqua Tonica, Succo di Lime, Zucchero, Foglie di Menta

Virgin Colada:

Sciroppo di Cocco, Succo di Ananas

Skywasser:

Sciroppo di Lamponi, Succo di Lime, Acqua Tonica

Italia:

Sciroppo di Menta, Moored Syrup, Latte

Rosy Rosa:

Mix di Frutta Fresca, Succo di Lime, Sciroppo di Fragole, Sciroppo di Amarena

Casablanca:

Sciroppo di Cocco, Succo d'ananas, Granatina

Shirley Temple:

Ginger Ale, Granatina

Tramonto di Camogli:

Crodino, Succo di Lime, Granatina

Bitter Virgin:

Sanbittèr, Sprite, Succo di Lime, Foglioline di Menta

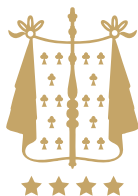
Mondiale:

Succo di Pompelmo, Succo di Ananas, Succo di Pesca, Lampone

Micky Prime:

Ginger Ale, Fetta di Lime, Fetta d'arancia, Zucchero, Foglie di Menta

€ 11,00



FROZEN

Margarita:

Tequila, Lime, Zucchero

Strawberry Margarita:

Tequila, Fragole, Lime, Zucchero

Daiquiri:

Rum, Lime, Zucchero

Strawberry Daiquiri:

Rum, Fragole, Lime, Zucchero

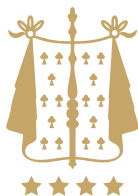
Melone Daiquiri:

Rum, Melone, Lime, Zucchero

Pesca Daiquiri:

Rum, Pesca, Lime, Zucchero

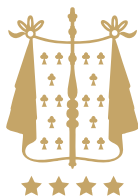
€ 16,00



LA SELEZIONE DI COCKTAILS

del Cenobio dei Dogi

<i>Lady Luciana:</i>	€ 14,00
<i>Gin, Cointreau, Aperol, Succo di Limone</i>	
<i>Cosmopolitan:</i>	€ 14,00
<i>Vodka, Cointreau, succo di Lime, Succo di Mirtillo</i>	
<i>Affinity:</i>	€ 14,00
<i>Scotch, Whisky, Martini Rosso, Dry Martini, Campari Bitter</i>	
<i>Last Word:</i>	€ 14,00
<i>Gin, Green Chartreuse, Maraschino, Lime</i>	
<i>Paradise:</i>	€ 14,00
<i>Gin, Apricot Brandy, Succo d'Arancia</i>	
<i>Old Fashioned:</i>	€ 14,00
<i>Bourbon Whisky, Angostura Bitters, Zuccherò, Soda</i>	
<i>White Lady:</i>	€ 14,00
<i>Gin, Cointreau, Succo di Limone</i>	
<i>Vodka Sour:</i>	€ 14,00
<i>Vodka, Succo di Limone, Zuccherò</i>	
<i>Whisky Sour:</i>	€ 14,00
<i>Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Zuccherò</i>	
<i>Grasshopper:</i>	€ 14,00
<i>Green Crème de Menthe, Crème de Cacao, Panna</i>	
<i>Mai Tai:</i>	€ 14,00
<i>Rum, Rum scuro, Orange Brandy, Orgeat Syrup, succo di Lime</i>	
<i>Black Russian:</i>	€ 14,00
<i>Vodka, Kahlua</i>	



€ 14,00

White Russian:

Vodka, Kahlua, Panna

€ 14,00

Caipirinha:

Cachaça, Lime, Zucchero

€ 14,00

Caipiroska:

Vodka, Lime, Zucchero

€ 14,00

Mary Pickford:

Rum, Maraschino, Succo di Ananas, Granatina

€ 14,00

Manhattan:

Rye Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura Bitters

€ 14,00

Daiquiri:

Rum, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero

€ 14,00

Bloody Mary:

Vodka, Succo di Limone, Succo di pomodoro piccante

€ 15,00

Margarita:

Tequila, Triple Sec, Succo di Lime, Sale

€ 15,00

Palm Beach:

Gin, Campari Bitter, Succo di Pompelmo

€ 15,00

Paloma:

Tequila, succo di Lime, Soda di Pompelmo rosa

€ 15,00

Moscow Mule:

Vodka, Lime, Ginger Beer

€ 15,00

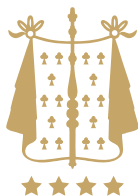
Long Island Iced Tea:

Rum, Vodka, Gin, Tequila, Cointreau, Lime, Zucchero, Cola

€ 15,00

Tequila Sunrise:

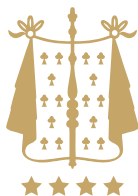
Tequila, Succo d'Arancia, Granatina



Irish Coffee: <i>Irish Whiskey, Caffè, Zuccherero, Panna</i>	€ 15,00
Sex on the Beach: <i>Vodka, Grappa alla pesca, Mirtillo, Succo d'Arancia</i>	€ 15,00
Piña Colada: <i>Rum, Crema al Cocco, Succo di Mela</i>	€ 15,00
Dark 'N' Stormy: <i>Rum scuro, Ginger Beer</i>	€ 15,00
Mojito: <i>Rum, Zuccherero, succo di Lime, Foglie di Menta, Soda</i>	€ 15,00
Mint Julep: <i>Bourbon Whiskey, Zuccherero, Foglie di Menta, Soda</i>	€ 15,00
Diablo: <i>Tequila, succo di Lime, Crème de Cassis, Ginger Beer</i>	€ 15,00
<i>Con richieste di liquori particolari € 17,00</i>	

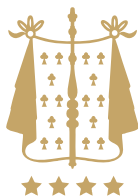
LA NOSTRA SELEZIONE DI VODKA

<i>Kauffman Russian</i>	€ 18,00
<i>Ketel One Holland</i>	€ 12,00
<i>Grey Goose France</i>	€ 12,00
<i>Potocki Poland</i>	€ 12,00
<i>Belvedere</i>	€ 12,00
<i>Beluga</i>	€ 12,00
<i>Legend of Kremlin</i>	€ 18,00
<i>VKA Tuscany Wodka</i>	€ 12,00
<i>Moskovskaya</i>	€ 12,00
<i>Stolichnaya</i>	€ 12,00
<i>Tito's</i>	€ 12,00
<i>Wodka Tonic Eristoff</i>	€ 15,00
<i>Vodka Tonic con Wodka Special</i>	€ 17,00
<i>E Molte altre</i>	€



LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN

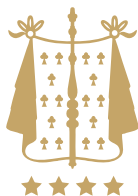
<i>Hendrick's</i>	€ 12,00
<i>Tanquerry n. ten</i>	€ 12,00
<i>Gin Mare Mediterranean Botanical Herbs</i>	€ 12,00
<i>Geranium Gin Hammer e Son Botanical Herbs</i>	€ 12,00
<i>Gin Marconi 46 S. Poli Botanical Herbs</i>	€ 12,00
<i>Gin Monkey 47 Botanical Herbs</i>	€ 12,00
<i>Gin Vat San Francisco 209</i>	€ 12,00
<i>Gin Sabatini Tuscan Botanicals</i>	€ 12,00
<i>Gin Taggiasco Liguria</i>	€ 12,00
<i>Gin N° 3 Berry Bro & Rudd.</i>	€ 12,00
<i>Gin Tanqueray Rangpur Botanical Herbs</i>	€ 12,00
<i>Gin Sevilla Tanqueray</i>	€ 12,00
<i>Gin 5 Terre</i>	€ 12,00
<i>Gin Buck Mans</i>	€ 12,00
<i>Gin Plymouth</i>	€ 12,00
<i>Gin Dutch Courage</i>	€ 12,00
<i>E Molti Altri</i>	€
<i>Gin Tonic Bombay Sapphire</i>	€ 15,00
<i>Wodka Tonic Eristoff</i>	€ 15,00
<i>Vodka Tonic con Vodka Special</i>	€ 17,00
<i>Gin Tonic con gin speciali a richiesta</i>	€ 17,00



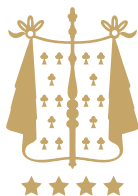
LA NOSTRA SELEZIONE DI WHISKY

Allergeni: solfiti

<i>Smokehead Tequila Finish</i>	€	15,00
<i>Smokehead Rum Finish</i>	€	15,00
<i>Strathisla 1987 by Morgan Macphail</i>	€	25,00
<i>Caol Ila 12 y.</i>	€	16,00
<i>Caol Ila 12 y. Cash Strength 59,8 Gordon Macphail</i>	€	18,00
<i>Caol Ila Select. Signatory 8 y Vintage 2021</i>	€	16,00
<i>Glenlivet 18 y.</i>	€	20,00
<i>Edradour Un-Chillfiltered Collection 10 y.</i>	€	18,00
<i>Glen Rothes Select. Signatory 16 y. Vintage 1997</i>	€	18,00
<i>Kilchoman</i>	€	16,00
<i>The Balvenie 14 y. Extra Matures</i>	€	16,00
<i>Edradour Distillery Edition 10 y.</i>	€	16,00
<i>Edradour The Cask Straight vol. 59,9</i>	€	25,00
<i>Macallan Fine Oak 12 y.</i>	€	20,00
<i>Bowmore 15 y.</i>	€	18,00
<i>Glenmorangie 10 y.</i>	€	12,00
<i>Ardbeg Un-Chill Filtered 10 y.</i>	€	14,00
<i>Longmorn 15 y.</i>	€	16,00
<i>Dalwhinnie 15 y.</i>	€	16,00
<i>Laphroaig Quartet Cask</i>	€	12,00
<i>Laphroaig 10 y.</i>	€	12,00
<i>Laphroaig Lore</i>	€	20,00
<i>Dalmore 12 y.</i>	€	20,00

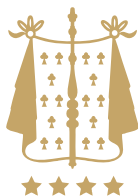


<i>Nikka Coffey Grain</i>	€	14,00
<i>Nikka Pure Malt</i>	€	14,00
<i>Glenlivet 12 y.</i>	€	12,00
<i>Oban 14 y.</i>	€	14,00
<i>Talisker 10 y.</i>	€	12,00
<i>Lagavulin 16 y.</i>	€	16,00
<i>Springbank 10 y.</i>	€	16,00
<i>Bushmills Single Malt 10 y.</i>	€	12,00
<i>Jameson 5</i>	€	12,00
<i>Maker's Mark</i>	€	12,00
<i>Chivas Regal</i>	€	12,00
<i>Glen Grand 5 y.</i>	€	10,00
<i>J. & B.</i>	€	10,00
<i>Johnnie Walker 12 y.</i>	€	12,00
<i>Eagle Rare Bourbon</i>	€	14,00
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	€	14,00
<i>Old Overholt</i>	€	12,00
<i>Highland Park</i>	€	12,00
<i>Wild Turkey</i>	€	14,00
<i>Canadian C.C.</i>	€	12,00
<i>Canadian V.O.</i>	€	12,00
<i>Buffalo Trace</i>	€	12,00
<i>Jim Beam</i>	€	12,00



LA NOSTRA SELEZIONE DI RUM

<i>The Last Caroni “23 y.” 1996 61%</i>	€	70,00
<i>Tasting Gang Caroni “23 y.” 63,5% Blended</i>	€	70,00
<i>Caroni Navy F. Proof 51%</i>	€	60,00
<i>Clement Rare Cask Collection</i>	€	20,00
<i>Eldorado “21 y.” Special Reserve</i>	€	20,00
<i>Eldorado “15 y.”</i>	€	12,00
<i>The antigua distillery english harbour 66%</i>	€	12,00
<i>Hampden Single Jamaican Rum</i>	€	12,00
<i>Liberation M. Galante Guadelupe</i>	€	25,00
<i>Zacapa x.o. (Guatemala)</i>	€	22,00
<i>Zacapa “23 y.” (Guatemala)</i>	€	14,00
<i>Zacapa Etichetta Nera</i>	€	16,00
<i>Millonario x.o. (Perù)</i>	€	20,00
<i>Millonario “15 y.” (Perù)</i>	€	14,00
<i>Millonario “10y” Riserva (Perù)</i>	€	10,00
<i>Marie Galantete Agricolt Liberation 2015</i>	€	16,00
<i>Ron Barcelò Imperiale Santo Domingo</i>	€	12,00
<i>Harbour x.o. Antigua Extra Old</i>	€	18,00
<i>Appleton Estate Signature Blend Jamaica</i>	€	12,00
<i>J. Bally “2000”</i>	€	25,00
<i>J. Bally “7 y.”</i>	€	15,00
<i>Neisson Profil 105 Agricolt</i>	€	14,00



LA NOSTRA SELEZIONE DI CALVADOS

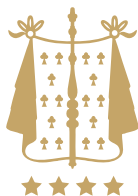
<i>Adrien Camut "12 y."</i>	€ 22,00
<i>Adrien Camut "6 y."</i>	€ 18,00
<i>Marquis d'Aguesseau "20 y."</i>	€ 20,00
<i>Lecompte Pays d'Auge, 12 y. o.</i>	€ 20,00
<i>Lecompte Pays d'Auge, 5 y. o.</i>	€ 12,00
<i>Château du Breuil, Vsop</i>	€ 12,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI BRANDY ITALIANO E SPAGNOLO

<i>Brandy Conte Lud. Di Spessa "1969" x.o.</i>	€ 25,00
<i>Brandy Poli</i>	€ 12,00
<i>Gran Duca d'Alba</i>	€ 12,00
<i>Vecchia Romagna Etichetta Nera</i>	€ 12,00
<i>Stravecchio Branca</i>	€ 12,00
<i>Cardinal Mendoza</i>	€ 12,00
<i>Carlo I°</i>	€ 12,00
<i>Lepanto</i>	€ 12,00
<i>Fundador</i>	€ 10,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI PORTO

<i>Porto Nieport 20 y. o.</i>	€ 18,00
<i>Porto Fonseca 20 y. o.</i>	€ 18,00
<i>Porto Vintage Fonseca Guimaraens 2008</i>	€ 15,00
<i>Porto Vintage Ramos Pinto Unfiltered</i>	€ 14,00
<i>Porto Fonseca 10 y. o.</i>	€ 12,00
<i>Porto Niepoort Tawny</i>	€ 12,00
<i>Porto Ruby Fonseca</i>	€ 12,00

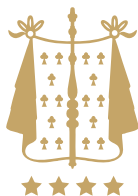


LA NOSTRA SELEZIONE DI BAS ARMAGNAC

<i>Bas Armagnac Noir Chateau De Castex "95"</i>	€ 28,00
<i>Bas Armagnac "Les Fables Fauves" Laberdolive</i>	€ 30,00
<i>Bas Armagnac Domaine Boingnères M. Lafitte</i>	€ 30,00
<i>Bas Armagnac Laberdolive "93"</i>	€ 30,00
<i>Bas Armagnac Dartigalongue</i>	€ 12,00
<i>Delord Hors D'Age (15 Ans d'Age)</i>	€ 24,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI COGNAC

<i>Camus x.o.</i>	€ 28,00
<i>Delamain x.o.</i>	€ 20,00
<i>Château Fontpinot x.o. Frapin</i>	€ 20,00
<i>A.E. Dor VSOP</i>	€ 12,00
<i>François Peyrot VSOP 1er Cru de Cognac</i>	€ 12,00
<i>Jean Fillioux 1er Cru du Cognac</i>	€ 12,00
<i>François Peyrot Poire Williams au Cognac</i>	€ 12,00
<i>Hennesy VSOP Fine de Cognac</i>	€ 12,00
<i>Remy Martin VSOP</i>	€ 12,00
<i>Frapin VSOP 1er Cru du Cognac</i>	€ 12,00
<i>Martell VSOP</i>	€ 12,00
<i>Courvoisier VSOP</i>	€ 12,00



LA NOSTRA SELEZIONE DI “GRAPPA”

GRAPPE DI BERTA:

<i>Paolo</i>	€ 26,00
<i>Anniversario 1947/2017</i>	€ 25,00
<i>Solo Pier Gian</i>	€ 18,00
<i>Tre Soli Tre</i>	€ 18,00
<i>Bric del Gajan</i>	€ 15,00
<i>Magia</i>	€ 20,00
<i>Oltre il Vallo (Barrique Lagavullin)</i>	€ 15,00
<i>Casalotto</i>	€ 13,00
<i>Roccanivo</i>	€ 15,00
<i>Composita</i>	€ 12,00
<i>Elisi</i>	€ 12,00
<i>Monpra</i>	€ 12,00
<i>Giulia</i>	€ 12,00
<i>Plasì</i>	€ 12,00
<i>Ornellaia</i>	€ 20,00
<i>Barrique Jacopo Poli 55%</i>	€ 14,00
<i>GRAPPE BONOLLO 1908</i>	
<i>Of Amarone Barique</i>	€ 14,00
<i>Of Orange</i>	€ 12,00
<i>Of Ligneum Moscato</i>	€ 12,00
<i>Of Ligneum Miele Tiglio</i>	€ 12,00
<i>Of Ligneum Cru Italiae</i>	€ 12,00



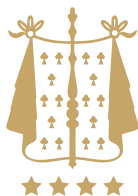
LA NOSTRA SELEZIONE DI “GRAPPA”

<i>Riserva Conte Ludovico Di Spessa “1992”</i>	€ 18,00
<i>Riserva della Famiglia Luigi Coppo Ediz. Limitata</i>	€ 25,00
<i>Sassicaia Jacopo Poli</i>	€ 20,00
<i>Tignanello Antinori</i>	€ 14,00
<i>Vespaiolo Jacopo Poli</i>	€ 14,00
<i>Torcolato Jacopo Poli</i>	€ 14,00
<i>Amorosa Jacopo Poli</i>	€ 14,00
<i>Moscato Rosa Zeni</i>	€ 12,00
<i>Moscato Moncalvina L. Coppo</i>	€ 12,00
<i>Brunello Montalcino Col d’Orcia</i>	€ 12,00
<i>Vermentino Ligure E. Primo</i>	€ 10,00
<i>Sgrappa Nebbiolo Cattelan</i>	€ 12,00

VINI DA DESSERT

Allergeni: solfiti

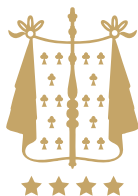
Az. produutt.				
<i>Calice Sciacchetrà</i>	<i>Polenza</i>	<i>Bosco/Albarola/Verm.</i>	<i>92p.</i>	€ 15,00
<i>Calice Passito Rosso</i>	<i>Polenza</i>	<i>Grenace/Rossese</i>	<i>92p.</i>	€ 14,00
<i>Calice Ben Ryé</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>Zibibbo</i>	<i>96p.</i>	€ 14,00
<i>Calice Pedro Ximenez</i>	<i>Px Cosecha 2017</i>	<i>Montilla/Moriles</i>	<i>92p.</i>	€ 13,00
<i>Calice Moscato</i>	<i>Monteribaldi</i>	<i>Moscato</i>	<i>90p.</i>	€ 10,00
<i>Calice Zibibb</i>	<i>Nicolosi</i>	<i>Zibibbo</i>	<i>91p.</i>	€ 10,00
<i>Levante Passito</i>	<i>E. Primo</i>	<i>Vermentino Albarola</i>		€ 10,00
<i>Passito Pantelleria</i>	<i>Lago di Venere</i>	<i>Moscato</i>		€ 10,00



SOFT DRINKS E LIQUORI

Allergeni: cereali

<i>Calice vino</i>	€ 8,00
<i>Birre Nazionali ed Estere</i>	€ 8,00
<i>Aperitivi Sodati e Vermouth</i>	€ 10,00
<i>Bibite</i>	€ 6,00
<i>Acqua Minerale 0,5 l.</i>	€ 3,00
<i>Acqua Minerale 1 l.</i>	€ 4,50
<i>Bicchiere di Minerale</i>	€ 1,00
<i>Fiuggi, Uliveto, Panna</i>	€ 5,00
<i>Spremute fresche Arance, Pompelmo</i>	€ 8,00
<i>Frullati, Frappè</i>	€ 10,00
<i>Liquori Esteri</i>	€ 12,00
<i>Sherry, Porto "Ruby"</i>	€ 12,00
<i>Scotch Whisky 5 y. o.</i>	€ 12,00
<i>Canadian Whisky 5 y. o.</i>	€ 12,00
<i>Armagnac 5 y. o.</i>	€ 12,00
<i>Cognac VSOP.</i>	€ 12,00
<i>Calvados 5 y. o.</i>	€ 12,00
<i>Amari</i>	€ 10,00



CAFFETTERIA & SNACKS

Allergeni: latte, uova

<i>Espresso</i>	€	3,00
<i>Caffè U.S.A.</i>	€	4,00
<i>Caffè Decaffeinato</i>	€	3,00
<i>Espresso corretto</i>	€	5,00
<i>Espresso shakerato</i>	€	7,00
<i>Latte macchiato</i>	€	5,00
<i>Cappuccino</i>	€	5,00
<i>Infusi misti</i>	€	5,00
<i>Tisane di erbe</i>	€	6,00
<i>Orzo / Ginseng</i>	€	3,00
<i>Cioccolata</i>	€	6,00
<i>Bicchiere di latte</i>	€	2,00
<i>Thé freddo</i>	€	6,00
<i>Punch fantasia</i>	€	8,00
<i>Biscottini</i>	€	5,00
<i>Brioche</i>	€	3,00

TOAST

Allergeni: latte, cereali

<i>Toast</i>	€	8,00
--------------	---	------

SERVIZIO IN CAMERA

<i>Soicè glass di ghiaccio + Room service</i>	€	5,00
<i>Servizio completo con soicè glass e stuzzichini</i>	€	10,00
<i>Room service</i>	€	3,00
<i>Room service con food</i>	€	10,00