

TERRAZZA MIA

Food Menù _____ 2

Allergeni 2

Piccoli assaggi 3

Menù alla carta 4

Drink List _____ 6

Cocktail 6

Birre 8

Vini 9

Whisky 13

Grappe e Acquaviti 14

Rum & Armagnac 14

Cognac 14

Soft Drinks 15

Allergeni

- 1. GLUTINE** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2. CROSTACEI E DERIVATI** (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- 3. UOVA** (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- 4. PESCE E DERIVATI** (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5. ARACHIDI E DERIVATI** (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 6. SOIA E DERIVATI** (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 7. LATTE E DERIVATI** (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- 9. SEDANO E DERIVATI** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 10. SENAPE E DERIVATI** (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI** (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
- 13. LUPINO E DERIVATI** (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- 14. MOLLUSCHI E DERIVATI** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

* Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine per preservarne la qualità.

Allergens

- 1. GLUTEN** (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridised derivatives)
- 2. CRUSTACEANS AND DERIVATIVES** (marine and freshwater: shrimp, scampi, crabs and similar)
- 3. EGGS** (eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)
- 4. FISH AND DERIVATIVES** (food products in which fish is present, even in small percentages)
- 5. PEANUTS AND DERIVATIVES** (creams and condiments which also contain small doses)
- 6. SOY AND DERIVATIVES** (derived products such as soy milk, tofu, soy spaghetti and similar)
- 7. MILK AND DERIVATIVES** (any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)
- 8. NUTS AND DERIVATIVES** (almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios)
- 9. CELERY AND DERIVATIVES** (both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)
- 10. MUSTARD AND DERIVATIVES** (can be found in sauces and condiments, especially mustard)
- 11. SESAME SEEDS AND DERIVATIVES** (whole seeds used for bread, flours containing a minimum percentage of it)
- 12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES** (sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ used as preservatives, we can find them in: preserved fish products, in preserved foods vinegar, in oil and in brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices)
- 13. LUPINE AND DERIVATIVES** (present in vegan foods in the form of: roasts, salamis, flours and similar)
- 14. MOLLUSCS AND DERIVATIVES** (canestrello, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, cockle, etc...)

* Due to seasonal availability, some products may be frozen or blast-chilled at the source to preserve their quality.

Piccoli assaggi | Bites

Box MIA

Componi la tua Share box preferita da condividere con chi vuoi.

Compose your favorite Share box to share with whoever you want.

Box da 4 pezzi €18 | Box of 4 pieces €18
Box da 6 pezzi €25 | Box of 6 pieces €25
Box da 8 pezzi €30 | Box of 8 pieces €30

Tra tutti i piccoli assaggi puoi scegliere o una sola tipologia (4 assaggi uguali) oppure due tipologie (2 assaggi per tipologia).

Compose your favorite Share box to share with whoever you want. Among all the small tastings you can choose either a single type (4 identical tastings) or two types (2 tastings per type).

Pesce | Fish

Ostrica al naturale, mela Smith, olio affumicato e finocchietto ⁴⁻¹⁴

Oyster, Smith apple, smoked oil and fennel

Gambero* arrosto, arancia, soia e dragoncello ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹¹⁻¹²

Roasted shrimp with orange, soy sauce, and tarragon

Polpo*, humus di piselli, fragole e bacon croccante ⁴⁻¹⁴

Octopus, pea purée, strawberries, and crispy bacon

Carne | Meat

Tigella con culatello, caprino e basilico ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹²⁻¹³

Tigella with culatello, goat cheese, and basil

Mondeghino di vitello, melanzana, miele di pomodoro e sesamo tostato ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁻¹³

Veal mondeghino, eggplant, tomato honey, and toasted sesame seeds

Arancinetta allo zafferano, luganega e kefir alle erbe ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁻¹³

Saffron arancini, luganega sausage, and herb-flavored kefir

Vegetariano | Vegetarian

Mini sandwich alla milanese ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹

Mini Milanese sandwich with spinach and mozzarella*

Mini brioches zucchine alla scapece, rostì di patate e confettura di cipolle rosse ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹²⁻¹³

Mini brioches, zucchini, potatoes rostì, red onions jam

I nostri taglieri e crudi di mare
Platters & raw seafood

Taglieri

TAGLIERE DI SALUMI O SELEZIONE
DI FORMAGGI /
SELECTION OF CURED MEATS

OR CHEESE ¹¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³

€18

Consigliato per una persona
Suggested for one person

TAGLIERE TERRAZZAMIA /
TERRAZZAMIA BOARD

¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³

€30

Selezione di salumi e formaggi con focaccia,
caponata di melanzane, zucchiniette alla scapece
*Selection of cured meats and cheese, focaccia,
eggplant caponata and sweet sour zucchini*

PLATEAU CRUDO DI MARE* /
SEAFOOD PLATEAU

²⁻⁴⁻¹⁴

€40

Consigliato per 2 persone
Suggested for two people

Menù alla carta

A la carte menu

Pesce | Fish

Catalana di gamberi* alla mediterranea^{2, 4, 9, 11, 12, 14} €20

Mediterranean-style Catalan shrimp

Pesce spada marinato al pepe rosa e
Franciacorta con dressing all'aneto³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹³ €22

Swordfish marinated in pink peppercorns and
Franciacorta, served with a dill dressing

Insalata tiepida* di mare agli agrumi di Sicilia
e profumi del Mediterraneo²⁻⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ €25

Warm seafood salad with Sicilian citrus fruits and
Mediterranean fragrances

Spaghetti del pescatore*¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴ €25

Seafood spaghetti

Paccheri pesce spada, pistacchi
e melanzane¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ €22

Paccheri pasta with swordfish, pistachios and
aubergines

Risotto all'astice, vaniglia e polvere
di lampone²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴ €27

Risotto with lobster, vanilla, and raspberry powder

Tonno alla griglia, misticanza e salsa
in agrodolce¹⁻⁴⁻⁶⁻¹²⁻¹⁴ €27

Grilled tuna, mixed salad, and sweet-and-sour sauce

Ricciola, acqua di bufala affumicata,
melanzana fondente e datterino confit³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² €30

Amberjack, smoked mozzarella water, eggplant cream
and tomato confit

Carne | Meat

Tartare di manzo, fior di capra, valeriana
e scalogno croccante⁵⁻⁷⁻⁸ €20

Beef tartare, caprino cheese, valeriana and dry shallot

Ossobuco e risotto alla milanese³⁻⁷⁻⁹⁻¹² €30

Veal shank "ossobuco" & saffron risotto "alla Milanese"

Filetto di manzo alla griglia, ratatouille di
verdure e burro maître d'hotel⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹³ €30

Grilled beef fillet, vegetable ratatouille, and maître
d'hôtel butter

Tagliata di manzo, rucola e grana e riduzione
di mela Smith³⁻⁷ €25

Sliced beef with rocket, Parmesan, and
Smith apple reduction

HAMBURGER¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³ €22

Burger di controfiletto, pane brioche, lattuga,
pomodoro, salsa burger, bacon croccante e
formaggio.

Burger: sirloin burger, bread, lettuce, tomato,
hamburger sauce, bacon, cheese

Vegetariano | Vegetarian

INSALATA TERRAZZA MIA ⁷⁻⁹⁻¹²	
TERRAZZA MIA SALAD	€15
Alga dolce, avocado, misticanza, germogli, fiori eduli, burrata e dressing all’arancia Dulce <i>Seaweed, avocado, mixed greens, sprouts, edible flowers, burrata, and orange dressing</i>	
Verdure e tomino alla griglia ⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹	€15
<i>Vegetables and grilled tomino cheese</i>	
Trofie al pesto di basilico ligure ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹³	€16
<i>Trofie pasta with basil pesto</i>	
Risotto allo zafferano ³⁻⁷⁻¹²	€18
<i>Rice with saffron</i>	

Dessert

Cannolo siciliano ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹²⁻¹³	€8
<i>Sicilian Cannolo</i>	
Cheesecake al lampone ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²	€10
<i>Raspberry cheesecake</i>	
Tortino al cioccolato fondente 70%, maracuja e salsa al cioccolato bianco ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸	€10
<i>Chocolate cake 70% with maracuja and white chocolate</i>	
Tiramisù Terrazza Mia ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹³	€10
<i>Terrazza Mia tiramisù</i>	
Tagliata di frutta	€8
<i>Fruit salad</i>	

Cocktail

Selezione Spritz | *Spritz Selection*12€

APEROL
CAMPARI
HUGO
MIDORI
LIQUORE ALLA PESCA
SARTI FRUTTO DELLA PASSIONE & MANGO

Selezione Gin Tonic
Gin & Tonic Selection

BASE14€

TANQUERAY GIN

PREMIUM16€

MONKEY’S 47
MARE CAPRI
GIASS
MARTIN MILLER’S
ROKU
AMUERTE
PRESOBENE
THE ILLUSIONIST

I Classici
Classics

AMERICANO12€

Bitter Campari, Vermouth Rosso Riserva Speciale
Rubino Martini, Soda
Bitter Campari, red vermouth Riserva Speciale
Rubino Martini, soda

SBAGLIATO12€

Bitter Campari, Vermouth Rosso Riserva Speciale
Rubino Martini, Prosecco DOC
Bitter Campari, red vermouth Riserva Speciale
Rubino Martini, prosecco wine DOC

MOSCOW MULE12€

Vodka Skyy, Succo di Lime, Ginger Beer
Vodka Skyy, lime juice, ginger beer

COSMOPOLITAN12€

Vodka Skyy, Triple Sec Cointreau, Succo di Lime,
Succo di Mirtillo Rosso
Vodka Skyy, triple sec Cointreau, lime juice, cranberry juice

SEX ON THE BEACH12€

Vodka Skyy, Liquore alla Pesca, Succo Arancia,
Succo di Mirtillo Rosso
Vodka Skyy, peach liqueur, orange juice, cranberry juice

LONG ISLAND ICE TEA13€

Vodka Skyy, Gin Tanqueray, Rhum Bianco Bacardi,
Triple Sec Cointreau, Sciroppo zucchero, Succo limone, Coca Cola
Vodka Skyy, gin Tanqueray, white rum Bacardi, triple sec Cointreau, sugar syrup, lemon juice, coca cola

PORNSTAR MARTINI 15€

Vodka Absolut alla Vaniglia, Sciroppo frutto della passione, Passoa, Succo di Lime, Shot Champagne
Vodka Absolut vanilla, fruit passion syrup, passoa, lime juice, shot champagne

MOJITO 12€

Rum bianco o scuro, Menta, Succo di Lime, Zucchero, Soda
White or dark rum, mint, lime juice, sugar, soda

PASSION FRUIT MOJITO 12€

Rum bianco Bacardi, Sciroppo frutto della passione, Menta, Succo di Lime, Zucchero
White rum Bacardi, fruit passion syrup, mint, lime juice, sugar

NEGRONI 12€

Gin Tanqueray, Bitter Campari, Vermouth Rosso Riserva Speciale Rubino Martini
Gin Tanqueray, bitter campari, red vermouth Riserva Speciale Rubino Martini

MARTINI 13€

Gin Tanqueray, Vermouth Bianco Martini Extra Dry
Gin Tanqueray, white vermouth Martini extra dry

GIN BASIL SMASH 12€

Gin Tanqueray, Basilico, Succo di Limone, Sciroppo di zucchero
Gin Tanqueray, basil, lemon juice, sugar syrup

TEQUILA SUNRISE 12€

Tequila Altos, Succo Arancia, Succo Limone, Granatina
Tequila Altos, orange juice, lemon juice, granadine

MARGARITA 13€

Tequila Altos, Triple Sec Cointreau, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Sale
Tequila Altos, triple sec Cointreau, lime juice, sugar syrup, salt

PALOMA 13€

Tequila Altos, Succo di Lime, Soda al pompelmo
Tequila Altos, lime juice, grapefruit soda

WHISKEY SOUR 13€

Bourbon Whiskey Bulleit, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Albume ³
Bourbon whiskey Bulleit, lemon juice, sugar syrup, egg white

BOULEVARDIER 13€

Bourbon Whiskey Bulleit, Bitter Campari, Vermouth Rosso Riserva Speciale Rubino Martini
Bourbon whiskey Bulleit, bitter campari, red vermouth Riserva Speciale Rubino Martini

Le nostre Creazioni / *Our Creations*

THE BLACK-KNIGHT 13€

Sambuca Molinari, Orange bitter, Chinotto, Succo di Lime
Sambuca Molinari, orange bitter, chinotto, lime juice

SMERALDO DI KYOTO 13€

Sake, Gin Roku, Midori, Succo di Limone,
Sciropo di Zucchero
Sake, Roku gin, midori, lemon juice, sugar syrup

MOJITO ALLA LIQUIRIZIA 12€

Rum bianco o scuro, Menta, Succo di Lime,
Sciropo di Zucchero, Liquirizia
White or dark rum, mint, lime juice, sugar syrup, licorice

SUNSET SOUR 14€

Sarti mango & passion fruit, Vodka Skyy, Succo
Passion Fruit, Succo di Limone, Sciropo di zucchero
*Sarti mango and passion fruit, Vodka Skyy, passion
fruit juice, lemon juice, sugar syrup*

Analcolici / *Non-Alcoholic Cocktails*

VIRGIN MARGARITA €10

lime, limone, succo arancia, sciropo agave
lime, lemon, orange juice, agave syrup

GIN TONIC/LEMON O €10

VIRGIN MOJITO €10

Menta fresca, Sciropo di Menta, Succo di Lime,
Lemonsoda
Mint, mint syrup, lime juice, lemonsoda

MONK-JUNGLE €10

succo ananas, succo limone, passion fruit, cocco
pineapple juice, lemon juice, passion fruit, coconut

Birre / *Beer*

BIRRA NOAM 5,2% €8

Bottiglia / Bottle 334 ml
A Natural, unfiltered lager.

BIRRIFICIO MENARESTA CARATE BRIANZA €8

SCIGHERA 4,5%
Bottiglia / Bottle 330 ml
Bianca leggera tipo blanche (ma con lievito da weiss,
a dare morbidezza!), beverina e freschissima
Note degustative: fruttato, speziato, crosta di pane.
Blanche (but with weiss yeast! rye and spices).

LA P'IPA 5,6%
Lattina / Can 330 ml
Chiara pulitissima in stile american I.P.A., spinta sul luppolo
ma assai bevibile (raggiunge una perfetta sintesi
tra aromaticità americana e gradevolezza europea).
Note degustative: fruttato esotico, frutta bianca.
American IPA (with Yakima valley US hops).

GOLOSA 5,5%
Lattina / Can 330 ml
Ambrata leggera tipo american pale ale, con luppoli
americani delicatamente dosati (grande bevibilità,
rimane in equilibrio tra luppoli aromatici e malto).
Note degustative: floreale, fruttato esotico, frutta
rossa e bianca (pesca).
APA (american 'red style').

Drink List 9

Vini al Calice

Bollicine

Sparkling wine

Haut'tentic - Brut - Hautbois €13

75% Meunier, 10% Pinot Nero, 15% Chardonnay

Franciacorta DOCG Ammonites

Dosaggio Zero - SA - Camilucci €9

75% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco

Prosecco DOC Brut Marna Blu - Masot €8

100% Glera

Saline Rosa Brut Rosé - Madri Leone - SA €8

100% Nero di Troia

SELEZIONE DEI VINI ROSATI,

BIANCHI E ROSSI AL CALICE €8

Per scoprire le proposte del momento,
chiedete al nostro personale di sala.

*Selection of rosé, white and red wines by the glass. To
discover our current proposals, please ask our staff.*

Bottiglie

Champagne

Haut'tentic - Brut - Hautbois	€65
<i>75% Meunier, 10% Pinot Nero, 15% Chardonnay</i>	
Paul Clouet - Grande Reserve - Extra Brut	€ 75
<i>50% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 20% Meunier</i>	
Bonnaire - Terroir Grand Cru - Extra Brut	€85
<i>100% Chardonnay</i>	
Bollinger Special Cuvée	€115
<i>60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Meunier</i>	
Remy Leroy Brut Nature	€75
<i>60% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 5% Meunier</i>	
Erick Schreiber Tradition - Brut	€85
<i>100% Pinot Nero</i>	
Erick Schreiber Rosé - Extra Brut	€95
<i>100% Pinot Nero</i>	
Francis Orban Brut Reserve Veilles Vignes	€65
<i>100% Meunier</i>	
Francis Orban Extra Brut	€70
<i>100% Meunier</i>	

Metodo Classico - Francia

Classic method - France

Cremant D'Alsace Brut Bio - Willm	€35
<i>Chardonnay, Riesling, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	

Metodo Classico - Italia

Classic method - Italy

Alta Langa DOCG - Brut Millesimato - 2021 - Deltetto	€48
<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	
Cuvée Cepages Brut VSQ - Conte Vistarino	€40
<i>85% Pinot Nero, 15% Chardonnay</i>	
Franciacorta DOCG Ammonites Dosaggio Zero - SA - Camilucci	€45
<i>75% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco</i>	
Franciacorta DOCG Satén Ammonites Brut - SA - Camilucci	€48
<i>85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco</i>	
Franciacorta DOCG - Brut Nature 1701 - SA	€48
<i>85% Chardonnay, 15% Pinot Nero</i>	
Franciacorta DOCG Rosé Nature - 2020 - 1701	€60
<i>100% Pinot Nero</i>	
Lessini Durello DOC De Bruno Riserva 36 mesi	€38
<i>90% Durella, 10% Pinot Bianco</i>	
Trento DOC - Ferrari Perlé Millesimato 2019	€65
<i>100% Chardonnay</i>	
Trento DOC Cuvée 85 Brut - SA - Monfort	€40
<i>90% Chardonnay, 10% Pinot Nero</i>	

Metodo Charmat / Charmat method

Prosecco DOC Brut Marna Blu - Masot	€30
<i>100% Glera</i>	
Saline Rosa Brut Rosé - Madri Leone - SA	€35
<i>100% Nero di Troia</i>	

Rosati

Rosé

Caprice Mediterranée IGP	€30
100% Syrah	
Il Goloso - Toscana Rosato - Podere7	€38
Cabernet Franc, Syrah	

Bianchi

Whites

Langhe Bianco DOC - L’Aura - Monti	€42
Chardonnay, Riesling Renano	
Timorasso Colli - Tortonesi DOC - 2023 - Luigi Boveri	€35
100% Timorasso	
Lugana DOC - Monte del Frà	€30
100% Trebbiano di Lugana	
Chardonnay Trentino DOC - 2023 - Monfort	€30
100% Chardonnay	
Gewürztraminer Alto Adige Doc - Stoass - 2023 - Pfitscher	€35
100% Gewurztraminer	
Pinot Grigio Colli Orientali Friuli DOC - 2022 - Torre Rosazza	€30
100% Pinot Grigio	
Sauvignon Colli Orientali Friuli DOC - 2023 - Torre Rosazza	€30
100% Sauvignon	
Vespa Bianco IGT - 2021 - Bastianich	€ 48
50% Sauvignon Blanc, 50% Chardonnay	
Falanghina del Sannio DOP - 2024 - Vigne Storte	€30
100% Falanghina del Sannio	
Haermosa - Sicilia Doc - 2023 - Masseria del Feudo	€32
100% Grillo macerato sulle bucce	
Vermentino di Gallura DOCG - Le Conche 2022 - Pedra Majore	€30
100% Vermentino	

Drink List 12

Rossi

Reds

Barbaresco DOCG - 2021 - Alasia €55
100% Nebbiolo

Barolo DOCG - 2018 - Castello di Perno €60
100% Nebbiolo

Valpolicella Classico Superiore DOC
- 2022 - Lavagnoli € 36
Corvina, Corvinone, Rondinella

Amarone della Valpolicella DOCG - Lavagnoli €70
Corvina, Corvinone, Rondinella

Pinot Nero Alto Adige DOC Fuxleiten -
2023 - Pfitscher €40
100% Pinot Nero

Bolgheri DOC - L'Invidio - Podere 7 €48
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Chianti Superiore Docg - Meme -
2023 - Fattoria di Petrognano €30
100% Sangiovese

Chianti Classico Riserva DOCG
- 2022 - Castello di Radda € 50
100% Sangiovese

Brunello di Montalcino DOCG -
2019 - Patrizia Cencioni €65
100% Sangiovese

Etna Rosso DOC Carusu - 2022 -
Terrazze dell'Etna €35
80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio

Ronan By Clinet - Bordeaux - 2019 €30
100% Merlot

Whisky

BENROMACH 10Y €9

Un whisky ricco e perfettamente bilanciato.
Torbatura leggera.
A rich and perfectly balanced whisky. Light peat.

FINLAGGAN OLD RESERVE €8

Scozia - Isle of Islay. Corposo ed elegante.
Leggermente affumicato.
*Scotland - Isle of Islay. Full-bodied and elegant.
Lightly smoked.*

FINLAGGAN EILEAN MOR €9

Scozia - Isle of Islay. Whisky, note speziate e marine.
Torbato.
*Scotland - Isle of Islay. Whiskey, spicy and marine
notes. Peaty*

FINLAGGAN ORIGINAL PEATY €8

Torbato, maturazione in botti ex bourbon
Torbato, maturation in ex-bourbon barrels

AD CASK STRENGTH RELEASE HIGHLANDS €10

Ardnamurchan Single Malt a gradazione piena
distillando il 94% di malti torbati e 6% non torbati.
Non filtrato a freddo.
*Ardnamurchan Single Malt full strength by distilling
94% peated and 6% unpeated malts. Not cold filtered.*

AD SAUTERNES CASK RELEASE HIGHLANDS €10

Ardnamurchan Whisky non torbato di 8 anni, 5 anni
e mezzo in botti ex Bourbon e 30 mesi per rifinirsi in
barrique ex Sauternes.
*Ardnamurchan Whisky 8-year-old non-peat, 5 1/2
years in ex-Bourbon barrels and 30 months to finish
in ex-Sauternes barrels*

ARDMORE 2008 GORDON & MACPHAIL DISTILLERY LABELS SPEYSIDE €12

Imbottigliato nel 2023, maturazione di 15 anni
in selezionati fusti di rovere, perfetto equilibrio
tra affumicatura e dolcezza.
*Bottled in 2023, matured for 15 years in selected oak
barrels, perfect balance of smokiness and sweetness.*

ABERFELDY 12 YO SPEYSIDE €8

Invecchiato 12 anni botti di rovere
Aged 12 years oak barrels

THE GLENTURRET TRIPLE WOOD PERTSHIRE €10

Single malt invecchiato in botti ex sherry
americane ed europee e ex bourbon americane.
Dolce e Fruttato.
*Single malt aged in former American and European
sherry and former American bourbon barrels. Sweet
and fruity.*

THE GLENTURRET 7YO PEAT SMOKED PERTSHIRE €10

Single malt invecchiato 7 anni in botti
ex sherry americane. Fruttato e Affumicato.
*Single malt aged 7 years in former
American sherry casks. Fruity and smoky.*

CRAIGELLACHIE SPEYSIDE €10

Invecchiato 13 anni in botti ex Bourbon e ex Sherry.
Aged 13 years in ex-Bourbon and ex-Sherry barrels.

1770 GLASGOW SGL MALT THE ORIGINAL €11

Morbido, fruttato e complesso.
Soft, fruity and complex.

ASKAIG 8 YO €10

Port Askaig è una gamma di Single Malt Islay
Scotch Whisky. Color giallo dorato, al naso sfumature
torbate e speziate, con sentori agrumati. Al palato
corposo, un finale di lunga persistenza gustativa.
*Port Askaig is a range of Single Malt Islay Scotch
Whiskies. Golden yellow in color, with smoky
and spicy nuances on the nose, accompanied
by citrus notes. On the palate it is full-bodied,
with a long and lingering finish.*

Grappa e Acquaviti

EROUVA BASSO GRADO €7

Ci troviamo in veneto con una grappa a bassa gradazione alcolica. Secca al palato.
We are in Veneto with a low alcohol grappa. Dry on the palate.

EROUVA GRAPPA BIANCA €8

10 anni di affinamento. Bouquet aromatico, bocca fresca e secca.
10 years of refinement. Aromatic bouquet, fresh and dry mouth.

HIJA ILEGÍTIMA €7

Affinamento in botte da rum. Al naso agrumi canditi e legno nuovo. Al palato speziato.
Aged in rum barrels. On the nose candied citrus fruits and new wood. Spicy on the palate.

Rum & Armagnac

RUM ABUELO 12Y €9

Rum proveniente da Panama. Profumi dolci e delicati.
Rum from Panama. Sweet and delicate aromas.

SANTA TERESA 1976 €9

Rum Venezuelano al naso fruttato al palato speziato e morbido.
Venezuelan Rum with a fruity nose and a spicy and soft palate.

RUM MATUSALEM GRAN RESERVA 23 YO €11

Repubblica Dominicana - Metodo Solera.
All'olfatto legno, frutta matura, toffee.
Repubblica Dominicana - Metodo Solera. Wood, ripe fruit, toffee on the nose.

CIHUATAN CINABRIO 12 YO €9

Unico Rum prodotto in El Salvador, metodo Solera. Sentori delicati del legno e morbidezza del rum.
The only rum produced in El Salvador, made using the Solera method. Delicate hints of wood and smoothness on the palate.

ZACAPA 23 YO €11

Guatemala
Metodo Solera invecchiato in botti ex Bourbon e Sherry. Aroma dolce di caramello, vaniglia, cacao e una nota tostata. Al corposo, Il finale presenta note di caramello, spezie e frutta secca.
Aged using the Solera method in ex-Bourbon and Sherry casks. Sweet aromas of caramel, vanilla, cocoa, and a toasted note. Full-bodied, with a finish featuring caramel, spices, and dried fruit.

MALLONARIO 15 YO €9

Perù
Metodo Solera. Profuma di frutta candita, prugne, cacao, cocco e chiodi di garofano. Al palato è dolce, grande bevibilità.
Solera method. Aromas of candied fruit, plums, cocoa, coconut, and cloves. Sweet and very easy to drink on the palate.

EL DORADO 12 YO €9

Guyana
Metodo Solera. Rum dalle note dolci e speziate di miele e frutta tropicale, sorso piuttosto secco e corposo.
Solera method. A rum with sweet and spicy notes of honey and tropical fruit, rather dry and full-bodied on the palate.

Cognac

HENNESSY VS €9

Cognac giovane morbido ed elegante.
Soft and elegant young cognac.

DROUET VS €8

Cognac giovane dal piacevole equilibrio.
Young cognac with a pleasant balance.

Drink List

15

Soft Drinks

ACQUA <i>WATER</i>	
0,5 lt	€3
0,75 lt	€5
SUCCHI DI FRUTTA <i>FRUIT JUICES</i>	
Mela, Pesca, Pera, Arancia, Albicocca, Ananas, Ace <i>Apple, Peach, Pear, Orange, Apricot, Pineapple, Ace</i>	
SUCCHI DI FRUTTA <i>FRUIT JUICES</i>	
Mela, Pesca, Pera, Arancia, Albicocca, Ananas, Ace <i>Apple, Peach, Pear, Orange, Apricot, Pineapple, Ace</i>	
BIBITE <i>DRINKS</i>	
Coca Cola, Sprite, Fanta, Thé, Lemonsoda, Schweppes, Red Bull	
CAFFÈ <i>COFFEE</i>	
Espresso	€2
Cappuccino	€4
THÈ / TISANE <i>TEA /INFUSION</i>	