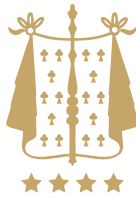


GOCCE DI CURIOSITÀ

- 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** Gaspare 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 esplose 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.

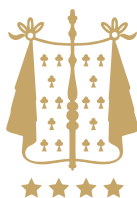
Salute a tutti voi!



CHAMPAGNE

* Allergeni: solfiti

<i>Jacques Selosse Cuvée Exquise</i>	€ 300,00
<i>PerrierJouetBelle Epoque</i>	€ 350,00
<i>Cristall Louis Roederer</i>	€ 500,00
<i>Krug Gran Cuveè</i>	€ 450,00
<i>Dom Perignon</i>	€ 460,00
<i>Bollinger R.I.D. 2013/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>Bollinger Brut</i>	€ 140,00
<i>Billecart Salmon Brut</i>	€ 140,00
<i>Philipponnat Brut</i>	€ 120,00
<i>Philipponnat Rose</i>	€ 160,00
<i>Moët et Chandon 0,37 cl.</i>	€ 70,00
<i>Petit Maison Champagne</i>	€ 100,00
<i>Flûte de Champagne</i>	€ 18,00



CHAMPENOIS/FRANCIACORTA/PROSECCO

* Allergeni: solfiti

1) Luigi Cavalleri e Figli

<i>Blanc de Blanc</i>	€ 70,00
<i>Rosé</i>	€ 80,00
<i>Millesimato L. Cavalleri</i>	€ 90,00
<i>Saten</i>	€ 75,00

2) Cà del Bosco

<i>Anna Maria Clemente</i>	€ 220,00
<i>Prestige</i>	€ 80,00

3) Enrico Gatti

<i>Millesimato 60 mesi</i>	€ 80,00
<i>Brut</i>	€ 50,00
<i>Rosé</i>	€ 55,00
<i>Saten</i>	€ 60,00

4) Le Marchesine

<i>Secolo IX</i> 	€ 90,00
---	---------

5) Bellavista

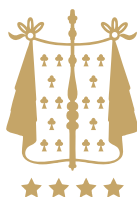
<i>Bellavista</i>	€ 80,00
-------------------	---------

6) Berlucchi

<i>Berlucchi Palazzo Lana</i>	€ 130,00
<i>Berlucchi Nature</i>	€ 80,00
<i>Berlucchi 61 Brut</i>	€ 45,00
<i>Berlucchi Rosé 61</i>	€ 50,00
<i>Berlucchi Rosé Natu</i>	€ 90,00

7) Ferrari

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



8) *Uberti*

<i>Uberti Brut</i>	€	65,00
<i>Uberti Rosé</i>	€	70,00
<i>Uberti Millesimato</i>	€	100,00

9) *Luigi Coppo*

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

10) *Prosecchi*

<i>N. Franco</i>	92 p.	€	40,00
<i>Palladin</i>		€	30,00
<i>Adami</i>	90 p.	€	40,00

BOLLICINE AL BICCHIERE

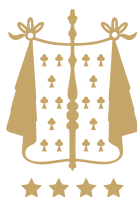
Allergeni: solfiti

<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</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

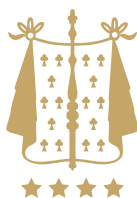
L'ATELIER DEL COCKTAIL

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.

€ 13,00



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:

Gin, Campari Bitter, Vermouth Rosso

Old-Style Negroni:

Gin, Campari Bitter, Carpano, Soda Splash

Negroni Bianco:

Gin, Asinello Vermouth, Biancosarti

Negroni Verde:

Gin, Bordiga Bitter, Asinello Vermouth

Negroni Special:

Gin, Vermouth Rosso, Amaro Nonino

Negroni Dark:

Gin, Campari Bitter, Punt e Mes, Rabarbaro

Negroni Mediterraneo:

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

Negroni Chinato:

Gin, Vermouth Rosso, China Clemente

Negroni del Conte:

Gin, Carpano Antica Formula, Jefferson Amaro

Negroni Riviera:

Gin, Liquore al bergamotto, Vermouth Rosso

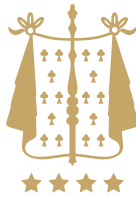
Negroni Cherry:

Gin, Mazzetti Bitter, Liquore alla Ciliegia, Vermouth Rosso

Negroni del Doge:

Gin, Campari Bitter, Vermouth Cocchi, Maraschino

€ 13,00



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:

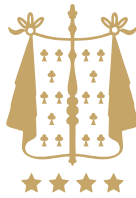
Drambuie, Campari Bitter, Vermouth Rosso

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.

Spritzzen:

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, Zucchero, Prosecco, Angostura Bitters,
Soda*

Ligurian Spritz:

Asinello Vermouth, Prosecco, Soda

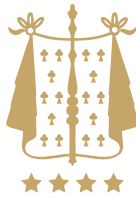
Lady Spritz:

Asinello Vermouth, Vino Moscato, Soda

Doge Spritz:

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

€ 13,00



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.

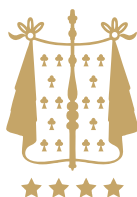
"Luna Rossa"

*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”

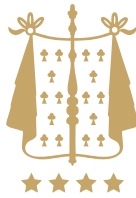
*London Dry Gin, Vermut Rosso, Aria di Fernet
Drink classico e deciso, proposta con una soffice spuma di Fernet
che lo rende davvero speciale*

“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:

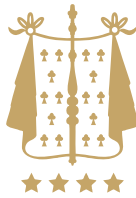
Gin, Vermouth Dry, Cipollina in agrodolce

Marius Martini:

Gin, Vermouth Dry, Dry Sherry

Con Gin o Vodka particolari: € 16

€ 13,00



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, Zuccheri, Champagne

Michelangelo:

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

€ 18,00



COCKTAILS ANALCOLICI

“Long Drinks”

Acqua di Portofino

Cedrata Tassoni, Foglie di Menta

Amore Piccante:

Sciropo di Lamponi, Succo di Lime, Ginger Beer

Virgin Mojito:

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

Virgin Colada:

Sciropo di Cocco, Succo di Ananas

Skywasser:

Sciropo di Lamponi, Succo di Lime, Acqua Tonica

Italia:

Sciropo di Menta, Moored Syrup, Latte

Rosy Rosa:

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

Casablanca:

Sciropo 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

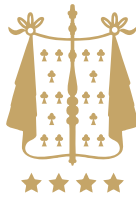
Mondiale:

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

Micky Prime:

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

€ 10,00



LA SELEZIONE DI COCKTAILS

del Cenobio dei Dogi

Lady Luciana:

Gin, Cointreau, Aperol, Succo di Limone

Cosmopolitan:

Vodka, Cointreau, succo di Lime, Succo di Mirtillo

Affinity:

Scotch, Whisky, Martini Rosso, Dry Martini, Campari Bitter

Last Word:

Gin, Green Chartreuse, Maraschino, Lime

Bloody Mary:

Vodka, Succo di Limone, Succo di pomodoro piccante

Margarita:

Tequila, Triple Sec, Succo di Lime, Sale

Paradise:

Gin, Apricot Brandy, Succo d'Arancia

Old Fashioned:

Bourbon Whisky, Angostura Bitters, Zucchero, Soda

White Lady:

Gin, Cointreau, Succo di Limone

Vodka Sour:

Vodka, Succo di Limone, Zucchero

Whisky Sour:

Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Zucchero

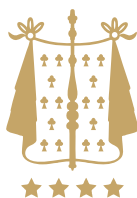
Frozen Margarita:

Tequila, succo di Lime, Zucchero

Frozen Strawberry Margarita:

Tequila, Fragole, Lime, Zucchero

€ 13,00



Grasshopper:

Green Crème de Menthe, Crème de Cacao, Panna

Palm Beach:

Gin, Campari Bitter, Succo di Pompelmo

Paloma: *Tequila, succo di Lime, Soda di Pompelmo rosa*

Moscow Mule: *Vodka, Lime, Ginger Beer*

Long Island Iced Tea:

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

Mai Tai:

Rum, Rum scuro, Orange Brandy, Orgeat Syrup, succo di Lime

Tequila Sunrise:

Tequila, Succo d'Arancia, Granatina

Irish Coffee:

Irish Whiskey, Caffè, Zuccherò, Panna

Black Russian:

Vodka, Kahlua

White Russian:

Vodka, Kahlua, Panna

Sex on the Beach:

Vodka, Grappa alla pesca, Mirtillo, Succo d'Arancia

Piña Colada:

Rum, Crema al Cocco, Succo di Mela

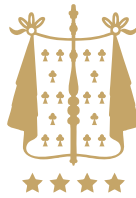
Caipirinha:

Cachaça, Lime, Zuccherò

Caipiroska:

Vodka, Lime, Zuccherò

€ 13,00



Mary Pickford:

Rum, Maraschino, Succo di Ananas, Granatina

Dark 'N' Stormy:

Rum scuro, Ginger Beer

Mojito:

Rum, Zucchero, succo di Lime, Foglie di Menta, Soda

Mint Julep:

Bourbon Whiskey, Zucchero, Foglie di Menta, Soda

Manhattan:

Rye Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura Bitters

Daiquiri:

Rum, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero

Diablo:

Tequila, succo di Lime, Crème de Cassis, Ginger Beer

€ 13,00

Con richieste di liquori particolari €

LA NOSTRA SELEZIONE DI WODKA

<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>	€ 14,00
<i>VKA Tuscany Wodka</i>	€ 12,00
<i>Moskovskaya</i>	€ 10,00
<i>Stolichnaya</i>	€ 10,00
<i>Tito's</i>	€ 12,00



LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN

<i>Hendrick's</i>	€ 12,00
<i>Tanquerry n. ten</i>	€ 12,00
<i>Z44 "Roner" Alpine Water Botanical Herbs</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

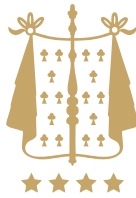
Gin Tonic con gin speciali a richiesta € 16,00



LA NOSTRA SELEZIONE DI WHISKY

Allergeni: solfiti

<i>Strathisla 1987 by Morgan Macphail</i>	€ 20,00
<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</i>	€ 14,00
<i>Glenlivet 18 y.</i>	€ 16,00
<i>Edradour Un-Chillfiltered Collection 10 y.</i>	€ 16,00
<i>Glen Rothes Select. Signatory 16 y. Vintage 1997</i>	€ 16,00
<i>Kilchoman</i>	€ 14,00
<i>The Balvenie 14 y. Extra Matures</i>	€ 14,00
<i>Ballantines 17 y.</i>	€ 18,00
<i>Edradour Distillery Ediction 10 y.</i>	€ 15,00
<i>Edradour The Cask Straight vol. 59,9</i>	€ 22,00
<i>Macallan Fine Oak 12 y.</i>	€ 20,00
<i>Bowmore 15 y.</i>	€ 16,00
<i>Glenmorangie 10 y.</i>	€ 12,00
<i>Ardbeg Un-Chill Filtered 10 y.</i>	€ 12,00
<i>Longmorn 15 y.</i>	€ 14,00
<i>Dalwhinnie 15 y.</i>	€ 14,00
<i>Laphroaig Quartet Cask</i>	€ 12,00
<i>Laphroaig 10 y.</i>	€ 12,00
<i>Laphroaig Lore</i>	€ 20,00
<i>Dalmore 16 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>	€	10,00
<i>Hudson Rye</i>	€	15,00
<i>Eagle Rare Bourbon</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>Eldorado Rare Collection “Port Murat” 1999 61%</i>	€	40,00
<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>	€	16,00
<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>	€	12,00
<i>Jamaica Rum “2007” Monymusk Distillery</i>	€	14,00
<i>Rum Fiji South Pacific Distillery 2001</i>	€	16,00
<i>Marie Galantete Agricol Liberation 2015</i>	€	16,00
<i>Dorly x.o. (Barbados)</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 “97”</i>	€	25,00
<i>Rum Remember Gujana</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 Boingnières 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</i>	€	24,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI COGNAC

<i>Camus x.o.</i>	€	28,00
<i>Delamain x.o.</i>	€	20,00
<i>Leopold Gourmel Age du Fruit</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 CALVADOS

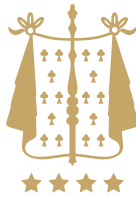
<i>Adrien Camut “12 y.”</i>	€ 22,00
<i>Adrien Camut “6 y.”</i>	€ 18,00
<i>Marquis d’Aguesseau “20 y.”</i>	€ 20,00
<i>Lecompte Pays d’Auge, 14 y. o.</i>	€ 20,00
<i>Lecompte Pays d’Auge, 5 y. o.</i>	€ 12,00
<i>Château du Breuil, 8 y.</i>	€ 12,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI BRANDY ITALIANO E SPAGNOLO

<i>Brandy Conte Lud. Di Spessa “1969” x.o.</i>	€ 25,00
<i>Brandy Poli</i>	€ 10,00
<i>Gran Duca d’Alba</i>	€ 10,00
<i>Vecchia Romagna Etichetta Nera</i>	€ 10,00
<i>Stravecchio Branca</i>	€ 10,00
<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

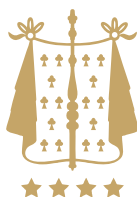
<i>Porto Nieport 20 y. o.</i>	€ 18,00
<i>Porto Fonseca 20 y. o.</i>	€ 18,00
<i>Porto Sao Pedro 20 y. o.</i>	€ 18,00
<i>Porto Vintage Fonseca Guimaraens 2008</i>	€ 15,00
<i>Porto Vintage Ramos Pinto Unfiltered</i>	€ 14,00
<i>Porto Fonseca 10 y. o.</i>	€ 10,00
<i>Porto Niepoort Tawny</i>	€ 10,00
<i>Porto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



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>Barolo Gaja</i>	€ 14,00
<i>Barbaresco Gaja</i>	€ 14,00
<i>Rosj - Bass Gaja</i>	€ 14,00



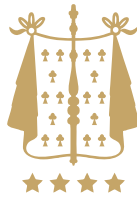
LA NOSTRA SELEZIONE DI “GRAPPA”

<i>Riserva Conte Ludovico Di Spessa “1992”</i>	€	18,00
<i>Riserva della Famiglia Luigi Coppo Ediz. Limitata</i>	€	25,00
<i>Picolit Nonino</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>Ùe Nonnino</i>	€	8,00
<i>Merlot Nonino</i>	€	8,00
<i>Vermentino Ligure E. Primo</i>	€	8,00

VINI DA DESSERT

Allergeni: solfiti

<i>Az. produtt.</i>			
<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>Domafugata</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 Don Zoilo</i>		<i>Montilla/Moriles</i>	€ 10,00
<i>Calice Moscato</i>	<i>Monteribaldi</i>	<i>Moscato</i>	<i>90p.</i> € 8,00
<i>Calice Zibibb</i>	<i>Nicolosi</i>	<i>Zibibbo</i>	<i>91p.</i> € 9,00



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>	€ 4,00
<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>	€ 10,00
<i>Sherry, Porto "Ruby"</i>	€ 10,00
<i>Scotch Whisky 5 y. o.</i>	€ 10,00
<i>Canadian Whisky 5 y. o.</i>	€ 10,00
<i>Armagnac 5 y. o.</i>	€ 10,00
<i>Cognac VSOP.</i>	€ 10,00
<i>Calvados 5 y. o.</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>	€	5,00
<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>	€	5,00
<i>Bicchiere di latte</i>	€	2,00
<i>Thé freddo</i>	€	6,00
<i>Punch fantasie</i>	€	7,00
<i>Biscottini</i>	€	5,00
<i>Brioche</i>	€	2,00

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