MANDARIN

BAR & BISTROT

"The problem with the world is that everyone is a few drinks behind."

Humphrey Bogart

# THE OCCASION

**FIORE DI GEISHA** 22

**Martini Riserva Speciale Bitter, Roku Gin e Cordiale allo Shiso**
Martini Riserva Speciale Bitter, Roku Gin and Shiso Cordial

# SIGNATURE

**BELSAZAR SPRITZ** 22

**Belsazar Rosé, Lamponi, Prosecco e Fiori D'Arancio**
Belsazar Rosé, Raspberry, Prosecco and Orange Blossom

**CIELO DE JALISCO** 22

**Patron Silver Tequila, Pompelmo, Lime, Sciroppo alle Rose e Tabasco**
Patron Silver Tequila, Grapefruit, Lime, Roses Syrup and Tabasco

**SMOKY NEGRONI** 22

**Star of Bombay, Vermouth Cocchi Storico, Bitter Campari e Affumicatura all'Anice e Fava di Tonka**
Star of Bombay, Cocchi Storico Vermouth, Campari Bitter, Smoked with Anise and Tonka Been

**LES LUMIÈRE** 22

**Star of Bombay, Chartreuse Gialla, St. Germain, Lime, Orange Bitter, Olio di Oliva e Zafferano**
Star of Bombay, Yellow Chartreuse, St. Germain, Lime, Orange Bitters, Olive Oil and Saffron

**GEORGE OR TOMMY?** 30

**Mezcal Casamigos, Lime, Peperoncino**
Mezcal Casamigos, Lime and Chilli

# INNOVATION

**MARE** 22

**Belvedere Vodka, Yuzu, Falernum e Sciroppo Salato**
Belvedere Vodka, Yuzu, Falernum and Salty Syrup

**PENNY TEN** 22

**Tanqueray Ten Gin, Pompelmo, Miele, St. Germain, Zenzero e Profumo di Talisker Storm**
Tanqueray Ten Gin, Grapefruit, Honey, St. Germain, Ginger and essence of Talisker Storm

**FOLLOW THE SUN** 22

**Belvedere Vodka, Lime Cordial, Menta, Bitter al Sedano e Soda**
Belvedere Vodka, Homemade Lime Cordial , Mint, Celery Bitter and Soda Water

**NUOVA COLADA** 22

**Bacardi 8, Riso, Cocco, Ananas, Coriandolo, Vaniglia e Spezie**
Bacardi 8, Rice, Coconut, Ananas, Coriander, Vanilla and Spice

**#STARJULEP** 22

**Bulleit Bourbon, Peppermint, Pepe Rosa, Cioccolato e Bitters**
Bulleit Bourbon, Peppermint, Pink Pepper, Chocolate and Bitters

**GARDENIA** 25

**Tequila Casamigos Blanco, Mastiha, Lime e Timo**
Tequila Casamigos Blanco, Mastiha, Lime and Thyme

# INTERNATIONAL COCKTAILS

**A partire da** / Starting from 20

# MOCKTAILS

**ORIENTAL** 16

**Te al Bergamotto, Basilico, Lemongrass e Zenzero**
Earl Grey Tea, Basil, Lemongrass and Ginger

**GUAVA SOUR** 16

**Succo di Guava, Lime e Zucchero di Canna**
Guava Juice, Lime and Brown Sugar

**C'MON BARRY** 16

**Succo di Arancia, Orzata, Frutti di Bosco e Soda**
Orange Juice, Orgeat, Wild Berries and Soda Water

# DELIZIE DALLA CUCINA
## DA CONDIVIDERE – TO SHARE

**INVOLTINI PRIMAVERA** 22
Spring Rolls

**SELEZIONE DI DIM SUM al vapore serviti con salsa di soia.** 24
Steamed Dim Sum selection with soy sauce.

**CULATELLO** 29
Culatello ham

**SALMONE AFFUMICATO** 26
**con capperi e cipolla.**
Smoked salmon with capers and onion.

**TERRINA DI FEGATO GRASSO** 38
**salsa al lampone e pan brioche alle nocciole.**
Foie gras terrine, raspberry sauce and hazelnut pan brioche.

**FOCACCIA PUGLIESE** 38
**con culatello di Zibello e burrata**
Focaccia pugliese style with Altamura flour, culatello di Zibello and burrata cheese

**FINGER CLUB** 28
**Triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova sode, lattuga e petto di pollo. Servito con patate speziate.**
Toasted triple decker sandwich with mayonnaise, bacon, tomato, boiled eggs, lettuce and chicken breast. Served with spicy potato wedges.

# VINI
# WINE

## **SPUMANTI** SPARKLING WINE

- Prosecco Sup. Foss Marai 15
- Nature 61, 2012 Berlucchi 17
- Ferrari Perlè Rosè, Riserva 2014 20
- Anna Maria Clementi, 2010 Cà del Bosco 30

## **CHAMPAGNE**

- Champagne Seta Blanc de Blanc 22
- Brut Rosé, s. a. Ruinart 28
- Francoise Bedel, Brut Dis Vin Secret 30

## **VINI BIANCHI** WHITE WINE

- Fiano Pian Di Stio, 2018 San Salvatore 15
- Chardonnay, 2018 Castiglion del Bosco 16
- Pinot Grigio, 2015 Terre di San Rocco 17
- Gewürztraminer, 2018 Andrian 17
- Sauvignon, 2017 Vie di Romans 17
- Chablis Premier Cru , 2015 Cote de Lechet 20
  Domaine Jean Dauvissat

## **VINI ROSATI** ROSÉ WINE

- Chateau Malherbe, 2018 16

## **VINI ROSSI** RED WINE

- Pinot Nero Riserva 'Mazon', 2016 Hofstatter 20
- Valpolicella, 2016 Primofiore Quintarelli 22
- Brunello di Montalcino, 2013 Campo del Drago 32
  Castiglion del Bosco
- Barolo Dagromis, 2014 Angelo Gaja 35

## CHAMPAGNE & BOLLICINE
## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

- Bagnadore Riserva, 2012 Barone Pizzini 125
- Annamaria Clementi, 2010 Ca del Bosco 180
- Giulio Ferrari, 2007 200
- Brut Blanc de Blancs, s. a. Delamotte 155
- La Grande Année, 2008 Bollinger 320
- Grand Cuvée, s.a. Krug 167 350
- Belle Époque, 2012 350
- Dom Pérignon, 2009 450
- Dom Pérignon Rosè, 2006 850
- Dom Pérignon P2, 2002 990
- Salon Blanc de Blancs, 2004 990

## OSTRICHE
## OYSTERS

**GILLARDEAU NO.2** cad/each 6

## CAVIALE
## CAVIAR

**CALVISIUS TRADITION** 50GR 260

**CALVISIUS BELUGA** 50GR 470

**Il caviale verrà servito con:**
**blinis, albume e tuorlo d'uovo, capperi, prezzemolo, panna acida e scalogno.**

Caviar will be served with:
blinis, egg white and egg yolk, capers, parsley, sour cream and shallots.

# BIRRE
# BEERS

**EVO HORDEUM** 33CL 15

**Mandarin Oriental selection,**
**Birra Lager senza glutine a base di riso Carnaroli ed Acquerello.**
Mandarin Oriental selection, Lager gluten free beer based on Carnaroli and Acquerello rice.

**MORETTI ZERO (ALCOHOL FREE)** 33CL 12

**MONTESTELLA BIRRIFICIO DI LAMBRATE** 33CL 15

**MENABREA** 33CL 15

**MORETTI GRANI ANTICHI** 75CL 24

## APERITIVI E BITTER

50 ml

16

- Aperol
- Bitter Campari
- Martini Gran Riserva Bitter
- Pernod
- Ricard
- Pimm's No. 1
- Rabarbaro Zucca

## VERMOUTH E VINI FORTIFICATI
## VERMOUTH AND FORTIFIED WINE

50 ml

16

- Belsazar Rosè
- Belzasar Red
- Carpano Antica Formula
- Carpano Bianco
- Carpano Classico
- Carpano Punt e Mes
- Cinzano Vermouth Rosso 1757
- Cocchi Rosso
- Lillet Blanc
- Martini Gran Riserva Ambrato
- Martini Gran Lusso
- Noilly Prat
- Martini Gran Riserva Rubino

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

# GIN

| | 50 ml |
|---|---|
| Xoriguer | 16 |
| Plymouth | 18 |
| Rivo | 18 |
| The Boodles | 18 |
| Geranium | 18 |
| Sipsmith London Dry | 18 |
| Kapriol | 18 |
| London N. 3 | 18 |
| Major | 18 |
| Haymans Old Tom | 18 |
| Puro | 19 |
| Grifu | 19 |
| Sipsmith VJOP | 19 |
| Jinzu | 19 |
| Star of Bombay | 19 |
| Bombay East | 19 |
| Beefeater 24 | 19 |
| Chase William | 19 |
| The Botanist | 19 |
| Roku | 19 |
| Sipsmith Sloe | 19 |
| Sabatini | 19 |
| Fifty Pounds | 19 |
| Plymouth Navy Strenght | 20 |

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

- Hendrick's 21
- Junipero 21
- Gin Mare 21
- Leopold 21
- Tanqueray No. Ten 21
- Elephant 21
- Citadelle Réserve 21
- Beefeater Burrough's Reserve 21
- Oxley 21
- Genever Bols 21
- Monkey 47 23
- Giass 23

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

# VODKA

| | 50 ml |
|---|---|
| ♦ Ultimat | 18 |
| ♦ Absolut Elyx | 18 |
| ♦ Ketel One | 18 |
| ♦ Smirnoff Black | 18 |
| ♦ Russian Standard Platinum | 18 |
| ♦ William Chase | 18 |
| ♦ Ciroc | 18 |
| ♦ Tito's | 19 |
| ♦ Grey Goose | 21 |
| ♦ Elit by Stolichnaya | 21 |
| ♦ Belvedere | 21 |
| ♦ Belvedere Lake Bartezek | 23 |
| ♦ Belvedere Smogóry Forest | 23 |
| ♦ Grey Goose VX | 28 |
| ♦ Kauffman Soft | 28 |
| ♦ Beluga Gold | 28 |

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

## TEQUILA E MEZCAL

50 ml

- Don Julio Reposado 18
- Don Julio Añejo 18
- Patrón Silver 18
- Ocho Reposado 18
- Ocho Blanco 18
- Casamigos Blanco 26
- Patrón Añejo 26
- Casamigos Mezcal 30
- Dun Julio 1942 37
- Patrón Platinum 53
- Mezcal Del Maguey Pechuga 62
- Gran Patrón Burdeos Añejo 125

## ARAK

50 ml

- Arak Musar 18

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

## RUM

50 ml

- Clairin Sajous Agricol 17
- Zacapa 23y 18
- J Bally 12y 26
- Savanna 8y Single Cask 28
- Millionario XO 32
- Venezuela 21y 40
- Caroni 12y 62
- Karukera Cuvée Christophe Colomb 69
- Havana Máximo 200

## CACHAÇA

50 ml

- Cachaça Leblon 17

## PISCO

50 ml

- Pisco Barsol Tortontell 19
- Pisco  Porton 20

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

# WHISKY

50 ml

## ISLAY

- Ardbeg 10y 18
- Ardbeg Corryvreckan 20
- Lagavulin Ed. 2013 27
- Caol Ila 1995 45
- Caol Ila 25y 51

## ORKNEY

- Highland Park 12y 20

## ISLE OF SKYE

- Talisker Storm 18

## HIGHLAND

- Oban 14y 20
- Dalmore 12 y 20
- Glenfiddich 15y 21
- Glenfiddich 21y 45
- Glenury Royal 36y Special Rel. 2007 130
- Dalmore 25 y 280

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

## SPEYSIDE

- Cardhu Special Cask Reserve 19
- Macallan 12y Double Cask 27
- Balvenie 21y Port Wood 42
- Macallan 18y Triple Cask 60
- Macallan Rare Cask 'Batch 1' 2019 70

## SCOTCH BLEND

- Johnnie Walker Black Label 17
- Johnnie Walker Platinum 18y 20
- Johnnie Walker Gold Label 21
- Chivas Regal 18y 25
- Johnnie Walker Blue Label 39
- Blended Islay Malt 49
- The John Walker 250

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

## NORTH AMERICA

- Bulleit Bourbon 17
- Maker's Mark 17
- Jack Daniel's Single Barrel 17
- Wild Turkey 101 17
- Crown Royal Canadian 17
- Knob Creek Rye 18
- Bulleit Rye 18
- Michter's Bourbon 22
- Michter's Rye 22
- Dad's Hat 45 26

## NEW WORLD

- Kavalan Bourbon Oak 24
- Nikka Taketsuru Pure Malt 24
- Amrut Sherry Matured 31
- Lark Distillery Whisky From Australia Cask Strength 66

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

## COGNAC

| | 50 ml |
|---|---|
| ♦ Hennessy VS | 17 |
| ♦ Rémy Martin VSOP | 19 |
| ♦ Courvoisier VSOP | 19 |
| ♦ Hennessy XO | 50 |
| ♦ Hennessy Paradis Imperial | 340 |
| ♦ Rémy Martin Louis XIII | 420 |

## ARMAGNAC

| | 50 ml |
|---|---|
| ♦ Armagnac L'Encantada 20 ans | 29 |
| ♦ Armagnac L'Encantada 1990 Domaine Parre | 32 |
| ♦ Armagnac L'Encantada 1974 Domaine Le Sable | 45 |
| ♦ Domaine de Boingnères Baco 1970 | 93 |

## BRANDY

| | 50 ml |
|---|---|
| ♦ Stravecchio Branca Magna Maters | 17 |
| ♦ Lepanto Brandy xo | 17 |

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

# CALVADOS

50 ml

- Calvados Cristian Drouin Tres Pommes Version 10 — 17
- Christian Drouin Blanche de Normandie — 21
- Calvados Cristian Drouin Hors D'Age — 27
- Calvados Cristian Drouin 25 ans — 55

# GRAPPE

50 ml

**BIANCA**

- Gaja Barbaresco — 18
- Kolbenhof Hofstatter — 18
- Gaia & Rey — 22
- Brunello Di Montalcino  Il Paradiso — 28

**BARRICATA / BARRIQUE**

- Barthenau Hofstatter — 18
- Bric De Gaian Berta — 22
- Nonino Antica Cuvéè — 22
- Nonino Riserva 8y ÙE — 22
- Sassicaia Poli — 26
- Fuoriclasse Leon Riserva Castagner 15y — 35

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

## SHERRY

60 ml

- Very Rare Oloroso Lustau 15
- Sherry Manzanilla Pasada Barón 16
- Sherry Pedro Ximenez 1987 17
- Reserva el Double Bodega Toro Albalà 1958 35
- Marques De Poley Bodega Toro Albalà 1945 65

## MARSALA

60 ml

- Riserva Superiore 10y De Bartoli 16

## PORTO
## PORT

60 ml

- Fonseca Tawny 16
- Oporto Blanco Quinta De La Rosa 18
- Fonseca Quinta Do Panascal 1999 22
- Burmester 40y 92

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

# LIQUORISTICA ITALIANA
## ITALIAN LIQUORS

**15**

50 ml

- Amaretto Disaronno
- Limoncello
- Liquore al Caffè
- Liquore alla Camomilla
- Liquore al Chinotto
- Liquore Frangelico
- Liquore Galliano
- Liquore al Pino Mugo
- Liquore allo Zafferano Rosso
- Mirto
- Nocino
- Sambuca
- Liquirizia calabrese

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

# LIQUORISTICA STRANIERA
# FOREIGN LIQUORS

50 ml

16

- Ancho Reyes
- Assenzio, La Fee
- Assenzio, L'Espirit d'Edouard
- Baileys Crema Whisky
- Briottet Bergamotto
- Briottet Cacao Chiaro
- Briottet Cacao Scuro
- Briottet Menta Bianca
- Briottet Menta Verde
- Briottet Rabarbaro
- Chartreuse Jaune
- Chartreuse Verte
- Chambord
- Cointreau
- Drambuie
- Grand Marnier Cordon Rouge
- Roots Mastiha
- St-Germain
- Becherovka
- Moutai Kweichow 1cl 16

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

# AMARI

50ml

15

- Alpestre
- Amar8
- Averna
- Brancamenta
- Braulio
- Cynar
- Fernet Branca
- Jägermeister
- Lago Maggiore
- Lucano
- Montenegro
- Nonino
- Ramazzotti
- Amaro del Capo

---

Tutti i liquori e distillati elencati nel nostro menu possono essere utilizzati per la creazione di cocktail classici, con un supplemento di € 3

All liquors listed on our menu can be used to create all classic cocktails at an additional charge of € 3

# SOFT DRINKS

8

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Pepsi
- Aranciata Lurisia
- Chinotto Lurisia
- Gassosa Lurisia
- Red Bull
- Crodino
- Ginger Beer Fever Tree
- Ginger Ale Fever Tree
- Schweppes Lemon
- Premium Indian Tonic Fever Tree
- Tonica Schweppes Premium
- Tonica Fentiman's
- Tonica 1724
- Tonica Royal Bliss Zero

# SUCCHI DETOX
## COLD PRESSED JUICES

12

depura vita

**RIMINERALIZZANTE RUBINO**
Barbabietola rossa, carota e mela
Beetroot, carrot and apple

**RIGENERANTE GOLD**
Ananas, mela, zenzero, curcuma, limone
Pineapple, apple, ginger, turmeric, lemon

**DEPURATIVO BOSCO**
Cavolo, mela, prezzemolo e zenzero
Kale, apple, parsley and ginger

**DRENANTE PRATO**
Ananas, cetriolo, pera e peperoncino
Pineapple, cucumber, pear and chilli pepper

## CENTRIFUGATI
## FRESHLY SQUEEZED JUICES

12

- **Arancia** / Orange
- **Pompelmo** / Grapefruit
- **Mela** / Apple
- **Carota** / Carrot
- **Zenzero** / Ginger
- **Barbabietola** / Beetroot

## FRULLATI
## SMOOTHIES

12

- **Ananas /** Pineapple
- **Mango/** Mango
- **Fragola /** Strawberry

## NETTARI DI FRUTTA
## FRUIT NECTARS

8

- **Albicocca** / Apricot
- **Mirtillo rosso** / Cranberry
- **Mela** / Apple
- **Pera** / Pear
- **Pomodoro** / Tomato
- **Mirtillo** / Blueberry 10

## TÈ FREDDI – SENZA ZUCCHERO
## ICED TEA – SUGAR FREE

14

- **Nero** / Black
- **Pesca** / Peach
- **Limone** / Lemon

# HERITAGE TEA SELECTION

13

## YUE GUANG BAI

**"Chiaro di luna", prende il suo nome dal fatto che viene raccolto esclusivamente quando c'è la luna piena. È un tè bianco invecchiato con note di miele, frutta cotta e mandorle amare.**

"Moonlight" is an aged white tea with notes of honey, cooked fruits and bitter almonds. The name comes from the process of withering the leaves at night, under the full moon.

## WHITE SNOWBUD

**Raccolto manualmente in primavera nel Fujian, questo tè bianco pregiato è caratterizzato da note di tiglio e zucchero filato. È un tè estivo che aiuta a rinfrescare il corpo.**

Manually gathered in the early days of spring in the Fujian province of China, this prestigious white tea is characterized by notes from linden tree and candy floss.
It is a summer tea which helps to refresh the body.

## HUANG JIN GUI

**Oolong cinese a bassa ossidazione. Profumo inebriante che ricorda i fiori di osmanto, fruttato e dolce.
Contiene pochissima teina.**

It is a premium variety of Chinese Oolong tea with only a little oxidation. The inebriant fragrance reminds the sweet and fruity osmanthus flower. This tea is low in caffeine.

## PU-ERH SHENG CHA LINCANG 2013

**Quest'annata 2013 si caratterizza per un gusto deciso, spigoloso e piuttosto amaro, tipico del Pu-erh giovane. Il suo liquore dal sapore leggermente ruvido e astringente al palato, è ricco di note erbacee, con sentori di tarassaco e verdura acerba.**

The year 2013 is characterized by a distinct taste, sharp and bitter, which is typical for a young Pu-erh. The liqueur's rough and astringent taste on the palate is rich with herbal notes, as well as being flavored with dandelion and unripen vegetables.

# TÈ
# TEA

## NERO / BLACK

**ENGLISH BREAKFAST IMPERIAL - INDIA, SRI LANKA, ASSAM** 10
Corpo ben equilibrato, note di malto e legno
Well balance body, taste of malt and wood

**EARL GREY "FLEURS BLEUES" - CINA** 10
Gusto agrumato e fresco del bergamotto
Citrus and fresh taste of bergamot

**TAJ MAHAL - INDIA** 10
Alle spezie del Masala Chai
With Masala Chai spices

**ASSAM HARMUTT - INDIA** 10
Con vivace aroma e colorazione rosso scuro
With lively aroma and dark red colour
Ideal in the morning or afternoon

**DARJEELING HAPPY VALLEY – INDIA** 13
Molto aromatico, rotondo ed equilibrato
Aromatic, rich and balanced

## VERDE / GREEN

**LUNG CHING SUPERIOR "PUITS DU DRAGON" – CINA** 10
leggermente tostato, profumo dolce e intenso. Poca teina
lightly toasted, sweet and intense aroma. Few theine

**ARABIAN JASMINE – CINA** 13
rilassante con foglie di gelsomino. Poca teina.
relaxing with jasmine. Few theine.

**ROOIBOS**

**NATURE** 10

**Gusto asciutto e rinfrescante con azione digestiva**
**Non contiene teina**
Dry and refreshing taste, digestive
No theine

**OOLONG**

**MYNTHA DETOX – CINA** 10

**aromatizzato alla menta piperita**
season with pepper mint

# INFUSIONI
# INFUSIONS

- **Camomilla** / Camomille 9
- **Tiglio** / Tilleul 9
- **Verbena** / Verbena 9
- **Finocchio** / Fennel 9
- **Menta** / Mint 9
- **Zenzero** / Ginger 10
- **Lemon Sparkle** 13
  Menta, zenzero, erba limoncina e scorza di limone
  Mint, ginger, lemongrass and lemon peel

# CAFFETTERIA

- **Espresso** 5
- **Espresso macchiato** 7
- **Espresso decaffeinato** / Decaffeinated espresso 7
- **Caffè d'orzo** / Barley coffee 7
- **Caffè al ginseng** / Ginseng coffee 8
- **Cappuccino** 7
- **Americano** / Filter Coffee 7
- **Latte caldo o freddo** / Hot or cold milk 7
- **Latte macchiato** / Latte 7
- **Caffè corretto** 8
- **Cioccolata calda** / Hot chocolate 10
- **Cioccolata calda con panna** / Hot chocolate with cream 13
- **Caffè shakerato** / Shaken Coffee 12

# INSALATE
# SALADS

**CAPRESE** 23

**Mozzarella di bufala con carpaccio di pomodori misti al limone**

Caprese salad with buffalo mozzarella and mixed tomatoes

**NIZZARDA** 25

**con acciughe, patate, tonno, olive, uova e fagiolini**

Nizzarda salad with anchovies, potatoes, tuna, olives, eggs and green beans

**CESARE** 23

**cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni e parmigiano**

Caesar salad with baby cos lettuce, caesar dressing, bread croutons and parmesan cheese

**CESARE CON POLLO** 26

**cuore di lattuga con salsa cesare, crostoni, parmigiano e pollo**

Caesar salad with baby cos lettuce, caesar dressing, bread croutons, parmesan cheese and chicken

# SANDWICHES

**CLUB SANDWICH VEGETARIANO** 26

**Triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese all'olio d'oliva, pomodoro, lattuga, zucchine, melanzane alla griglia e avocado.**

**Servito con patate speziate.**

Toasted triple decker sandwich with olive oil mayonnaise, tomato, lettuce, grilled zucchini, eggplant and avocado.

Served with spicy potatoes wedges.

**CLUB SANDWICH** 28

**Triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova sode, lattuga e petto di pollo. Servito con patate speziate.**

Toasted triple decker sandwich with mayonnaise, bacon, tomato, boiled eggs, lettuce and chicken breast. Served with spicy potatoes wedges.

**HAMBURGER DI MANZO** 33

**con pane ai semi di sesamo, blu di pecora e senape. Servito con patate speziate.**

Beef burger with sesame bun, blue cheese and mustard. Served with spicy potatoes wedges.

**FOCACCIA PUGLIESE** 38

**con culatello di Zibello e burrata**

Focaccia pugliese style with Altamura flour, culatello di Zibello and burrata cheese

# PRIMI
## FIRST COURSES

RISOTTO 25
**alla milanese**
Risotto Milanese style

TAGLIOLINI 24
**pomodoro e basilico**
Tagliolini pasta with tomato and basil

MINESTRONE 23
**di verdure**
Vegetables' minestrone

# SECONDI
## MAIN COURSES

SPIGOLA 35
**con verza e ceci alle alghe**
Mediterranean sea bass with Savoy cabbage
and seaweed flavoured chickpeas

FILETTO DI MANZO 35
**con verdure di stagione**
Beef fillet with seasonal vegetables

# FORMAGGI
# CHEESE

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI di FATTORIA 17
**serviti con pane alle noci e dolci contrasti.**
Assortment of farm cheeses served with walnuts bread and jams.

# DESSERT

LA NOSTRA SELEZIONE 11
Our dessert assortment

**Prezzi in €, IVA e servizio inclusi** / Prices in €, VAT and service charge included

**In base alla disponibilità del mercato, i seguenti prodotti potrebbero essere stati congelati alla fonte o acquistati freschi e congelati direttamente nella nostra cucina:**
**spigola, alici, patate speziate.**
Based on seasonal availability the following products might have been frozen at the source or bought fresh and frozen right in our kitchen: sea bass, anchovies and spiced potatoes.

**Il pesce servito crudo o non completamente cotto è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004**
Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure in compliance with EC 853-2004 regulation

**Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze** / Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerance