

BAR MENU

CAFFETTERIA - TEA & COFFEES

Espresso *	2
Espresso Deca *	3
Espresso Corretto *	3
Caffè Americano*	3
Caffè shakerato	5
Caffè Orzo/Ginseng *	4
Cappuccino *	4
Latte macchiato	5
Cioccolata	5
The e Infusi	5

SOFT DRINK

Coca Cola/Zero	4
Sprite	4
Fanta	4
Ice Tea Lemon/Pesca (peach-Pfirsich)	4
Schweppes Tonica / Lemon	4
Fever Tree Tonica/Lemon	4
Cedrata Tassoni	5
Lemonsoda	4
Succo di frutta (fruit juice - Fruchtsaft)	4

DESSERT

Frutta fresca / Fruit Salad / Frischem Obstsalat	7
Eis Chocolate/Cafè	8
Gelato pallina / Ice-cream / Eis	2
Sorbetto / Sorbet	5

Prenditi una dolce pausa! / Take a sweet break!

SWEET HOUR

€ 7 a persona / person

Una tazza di * / A cup of * +
 selezione di dolcetti e biscotti del nostro Pasticciere
 selection of biscuits and pastries from our Pastry Chef

BAR MENU

BIRRA

Beer - Bier

Analcolica alcohol free		4
Radler		6
Corona		5
Moretti 33 cl		4
Ichnusa non filtrata 20 cl	- spina/draft	4
Ichnusa non filtrata 40 cl	- spina/draft	7
Nastro Azzurro 20 cl	- spina/draft	4
Nastro Azzurro 40 cl	- spina/draft	6
Weissbier 50 cl		7

VINI AL CALICE

Wine by the glass - Wein am Glass

	Bicchiere	Bottiglia
Prosecco Extra Dry La Salute	7	25
Spumante Extra Dry Rosè Alicia, Carmina	8	28
Franciacorta Brut San Cristoforo	14	42
448 slm Girlan Bianco White Weisswein	6	22
Maestà, Pilandro Bianco White Weisswein	7	24
Lugana Monte Lupo Bianco White Weisswein	8	28
Chiarretto Bio, Cantrina Rosè Rosawein	7	26
Rosanoire Bio Cantrina Rosè Rosawein	8	30
Bardolino, Pilandro Rosso Red Rotwein	6	22
"Maicone" Bio La Meridiana Rosso Red Rotwein	7	26
Benaco Bresciano Stramonìa Rosso Red Rotwein	8	30

VINI DA MEDITAZIONE

	Bicchiere	Bottiglia
"Polsà" Bianco Costadoro	7	30
Recioto Soave Rocca Sveva	9	38
Passito Passum Cobue	10	40
Recioto Cà dei Maghi	12	45

BAR MENU

APERITIVI

Crodino	4
Sanbitter	4

RUM – TEQUILA – VODKA

Rum Jamaica 5 years	10
Rum Panama 10 years	12
Rum Barbados 8 years	12
Rum Ilha da Madeira 3 years	12
Rum Demerara Guyana 12 months	12
Ron Millonario	25
Bacardi Bianco	6
Tequila Josè Cuervo	6
Tequila Sauza Gold	7
Vodka Absolut	7
Vodka Belvedere	10

SPIRIT SELECTION

Anice Tassoni	5
Limoncello	5
Liquirizia Anima Nera	5
Liquore al Fieno	5
Amaro Erbe Marzadro	5
Amaro Guelfo 18	7
Amaro Gnecco	5
Amaro Olia del Garda	5
Amaro Mandragola	6
Amaro del Capo	6
Amaro del Capo Hot	6

BAR MENU

GRAPPA BRANDY COGNAC WHISKY

Vecchia Romagna	5
Brandy "Divino" 10 anni	9
Brandy L'Arzente 8 anni	18
Grappa di Cabernet	6
Grappa di Chardonnay	7
Grappa "Essenzia"	7
Grappa "Vinea" Castel Juval	10
Courvoisier	8
Grand Marnier	6
Glen Grant 5 years	6
Chivas 12 years	8

I NOSTRI SPRITZ

Aperol Spritz *	9
Campari Spritz *	9
Hugo Spritz *	9
White Spritz *	9
Limoncello Spritz *	9
Hot Spritz	10
Mandragola Spritz	10
Pink Gin Spritz	12

Your PROSECCO DRINK

Prosecco & ...	10
<i>Succo Pesca / Maracuja / Mango / Fragola...</i>	
<i>Peach / Maracuja / Mango / Strawberry Juice...</i>	
<i>Pfirsich / Maracuja / Mango / Erdbeere Saft...</i>	
<i>Jus de pêche / Maracuja / Mangue / Fraise...</i>	

BAR MENU

PRE DINNER

Martini Bianco/Rosso/Dry *	5
Pastis *	6
Campari Soda/Orange *	8
Americano *	10
Negroni/Sbagliato/Sour *	10
Martini Cocktail *	10

LONG DRINKS

Cosmopolitan*	10
Gin Fizz*	10
Pink Lady*	10
Daiquiri*	10
Margarita*	10
Tequila Sunrise*	10
Moscow Mule*	10
Sex on the Beach*	10
Cuba Libre*	10
Mojito	10
Caipirinha	10
Caipiroska Lime / Fragola <i>Strawberry Erdbeer Fraise</i>	12
Long Island Ice Tea	14
Pina Colada	14
<i>Ananas fresco, latte di cocco - Fresh pineapple, Coconut milk</i>	
<i>Frische Ananas, Kokosnussmilch - Ananas frais, lait de coco</i>	

BAR MENU

AFTER DINNER

Sidecar	10
Stinger <i>shaked not stirred</i>	10
Italian Alexander	12
Rusty nail	10

COCKTAIL ANALCOLICI ALCOHOL FREE

BITTER DREAMS	8
<i>San Bitter – Succo arancia - Soda</i>	
DRAGONFLY	8
<i>Gingerale - Succo di mirtillo - Ananas - Limonata</i>	
RED ISLAND *	8
<i>Sanbittèr-Succo Arancia -Succo Limone – Sale rosa-Pepe rosa</i>	
VIRGIN COLADA *	8
<i>Succo d'Ananas-Sciroppo di cocco</i>	
VIRGIN MOJITO	8
<i>Lime-Zucchero di canna - Menta fresca - Limonata/Sprite</i>	

BAR MENU

GIN TONIC GIN SELECTION

Bombay	9
Tanqueray	10
Mare	13
Hendricks	13
Monkey 47	13
Le Monsieur del Professore	13
La Madame del Professore	13
Antica Distilleria Quaglia	10

TONIC SELECTION

Fever Tree Mediterranean
Thomas Henry
J Gasco
Schweppes Tonic

BOTANICAL & SPICES SELECTION

Anice Stellato / *Star Anis* / *Sternanis*
Scorza d'Arancia / *Orange Zest* / *Orangenschale*
Scorza di limone / *Lemon Zest* / *Lemonschale*
Cannella / *Cinnamon* / *Zimt*
Cardamomo / *Cardamom* / *Kardamom*
Bacche di Ginepro / *Juniper berries* / *Orangenschale*
Pepe rosa / *Pink pepper* / *Rosa Pfeffer*
Zenzero / *Ginger* / *Ingwer*
Fiori di Ibiscus / *Hibiscus flowers* / *Hibiskusblütte*

BAR MENU

I Nostri *Aperitivi Gourmet*

...dalle 17 from vom à partir de

Pearl & Perlage

Calice di Franciacorta & 2 ostriche 18
Glass of Franciacorta & 2 oysters
Glass Franciacorta & 2 Austern
Verre de Franciacorta & 2 huîtres

Gourmet Mare

2 Drink &... 64
la nostra selezione di crudités di mare
Our selection of seafood crudités
Unsere Auswahl an Meeresfrüchte-Crudités
Notre sélection de crudités de poisson et
crustacé

Tavolozza Fumé

2 Drink &... 34
Lago e Mare con burro alle acciughe e crostone
Lake and Sea with anchovy butter and crouton
See und Meer mit Sardellenbutter mit Crouton
Lac et Mer au beurre d'anchois avec crouton

Gourmet Rustico

2 Drink &... 34
tagliere di salumi, formaggi e golosità
platter of cold cuts, cheeses and nibbles
Platte mit Aufschnitt, Käse und Häppchen
plateau de fromages, charcuteries et



Salò

gourmandizes

BAR MENU

Il nostro personale è a disposizione per fornire ogni supporto o informazione anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.

Our staff is available to provide any support or information also by showing suitable documentation.

Nei piatti da noi serviti potrebbero essere presenti tracce di allergeni dovute a contaminazioni crociate

In the dishes we serve there may be traces of allergens due to cross-contamination