

# *the* Roof

DEI CAVALIERI COLLECTION

## RESTAURANT MENU

### COMFORT FOOD

### WINE LIST

### DRINK LIST

### SHISHA

### ROOM SERVICE

Il primo drink durante l'aperitivo parte da minimo € 18,00 per persona.  
Ogni drink o bottiglia supplementare avrà il costo da listino.

*The first drink during the aperitif has a cost of minimum € 18,00 per person.  
Each additional drink or bottle will cost as per the price list.*

Il coperto a cena ha un costo di € 3,50 per persona.  
*The cover charge at dinner is € 3,50 per person.*

# RESTAURANT MENU

## - ANTIPASTI DA CONDIVIDERE / STARTERS TO SHARE -

Grand Plateau Royal

Ostrica francese Gillardeau / *Gillardeau French oyster* (14)

€ 8,00 cad / each

Gambero rosso di Mazara del Vallo / *Red Mazara del Vallo prawn* (2, 12)

Scampo di Mazara del Vallo / *Mazara del Vallo scampi* (2, 12)

€ 6,00 cad / each

Tagliere di formaggi con miele, confetture e pane Guttiau (1, 7, 10, 12)

*Cheese platter with honey, jams, and Guttiau bread*

€ 27,00

Paleta de Bellota Ibèrica Pata Negra (12)

*Pata Negra Iberian Acorn Palette*

€ 38,00

Pinsa al tartufo (1,7)

*Truffle pinsa*

€ 30,00

- ANTIPASTI / STARTERS -

Gambero rosso (2, 3, 4, 12)

Battuta di gambero rosso di Mazara del Vallo con spuma di guacamole,  
caviale di storione Baikal, foglie di nasturzio e finger lime

*Mazara del Vallo red prawn tartare with guacamole mousse,  
Baikal sturgeon caviar, nasturtium leaves, and finger lime*

€ 29,00

Carpaccio di manzo (7, 9, 10)

Carpaccio di manzo marinato alle erbe e salsa alla senape, asparagi  
e ravanelli al ghiaccio, formaggio caprino e cialde di riso soffiato allo zafferano

*Marinated beef carpaccio with herbs and mustard sauce, asparagus  
and radishes on ice, goat cheese, and saffron puffed rice wafers*

€ 28,00

Polpo di scoglio (7, 10, 12, 14)

Polpo verace scottato con spuma di patata rossa  
affumicata al rosmarino e patata soffiata

*Seared octopus with rosemary smoked red potato mousse and puffed potatoes*

€ 26,00

Ricordo d'infanzia (1, 6, 7, 10)

Cubo di mozzarella croccante con bietoline a coste colorate,  
filetti di pomodoro secco, maionese ai lupini e salsa ponzu

*Crunchy mozzarella cube with coloured ribbed beets,  
dried tomato fillets, lupin mayonnaise, and ponzu sauce*

€ 25,00

- PRIMI / FIRST COURSES -

Spaghettone (1, 2, 3, 4, 12)

Spaghettone Monograno Felicetti con bottarga di muggine,  
crudo di scampi marinati al limone e caviale di storione Baikal

*Spaghetti with mullet roe raw scampi marinated in lemon, and Baikal sturgeon caviar*

€ 30,00

Raviolo d'amare (1, 2, 3, 7)

Ravioli quadrati ripieni di burrata pugliese,  
ristretto d'astice, pomodorino datterino e salicornia

*Squared ravioli stuffed with Apulian burrata cheese,  
lobster sauce, datterino tomatoes, and glasswort*

€ 32,00

Risotto d'estate (7, 12)

Risotto Riserva San Massimo mantecato al provolone del Monaco e pepe di Sichuan,  
sfilacci di patanegra e lamine di tartufo scorzone estivo

*Risotto Riserva San Massimo creamed with provolone del Monaco and Sichuan pepper,  
strips of patanegra, and slices of Scorzone summer truffle*

€ 38,00

Risottin (7, 9)

Risotto Riserva San Massimo alla milanese  
con salsa di Parmigiano affumicata e salsa all'ossobuco

*Milanese risotto with smoked Parmesan sauce and ossobuco sauce*

€ 28,00

Pacchero tricolore (1, 7, 9, 12)

Pacchero con salsa di pomodoro Ciro Flagella,  
cremoso al basilico, salsa alla bufala campana e basilico nano

*Paccheri with Ciro Flagella tomato sauce,  
basil cream, Campania buffalo sauce, and dwarf basil*

€ 27,00

- CONTORNI / ON THE SIDE -

Patate fritte / Patate arrosto / Grigliata di verdure

*French fries (1, 10, 12) / Roast potatoes / Grilled vegetables*

€ 10,00

- SECONDI / MAIN COURSES -

Filetto (7, 12)

Filetto di manzo con il suo fondo e foie gras d'oca scottato,  
con cicorietta ripassata alla romana, patate fondenti e salsa al Barolo

*Beef fillet with its sauce and seared goose foie gras,  
with Roman-style sautéed chicory, fondant potatoes, and Barolo sauce*

€ 40,00

Cotoletta vestita (1, 3, 10)

Cotoletta di vitello con osso servita con rucola e gioco di pomodorino datterino

*Veal cutlet with bone served with rocket and datterino tomatoes*

€ 35,00

A tutto tonno (3, 4, 7)

Filetto di tonno rosso di Sicilia scottato con salsa di bottarga,  
pak-choi al cannello e tonnetto katsuobushi

*Seared Sicilian red tuna fillet with bottarga sauce,  
torched pak-choi and katsuobushi*

€ 38,00

Branzino (3, 4)

Filetto di branzino dell'Adriatico scottato  
con millefoglie colorata di verdure e salsa ai ricci di mare

*Seared Adriatic sea bass fillet  
with coloured vegetable millefeuille and sea urchin sauce*

€ 40,00

Capasanta (4, 10, 14)

Capasanta alla plancia con taccole saltate,  
salsa cremosa di carote allo zenzero e chips croccanti di topinambur

*Planked scallop with sautéed snow peas,  
creamy ginger carrot sauce, and crunchy Jerusalem artichoke chips*

€ 37,00

Pescato del giorno secondo il mercato €9.50 all'etto

A scelta tra Crosta di sale, Arrosto, alla Mediterranea (con capperi, olive, pomodoro)

*Fish of the day according to the market €9.50 per ounce*

*To choose from Salt Crust, Roast, Mediterranean style (with capers, olives, tomatoes)*

## DESSERTS:

### Semisfera di cioccolato (1, 7, 10)

Semisfera glassata con bavarese ai cioccolati Ecuador, Brasile e Venezuela, interno morbido al passion fruit, e biscotto croccante al cacao

*Glazed hemisphere with Ecuador, Brazil, and Venezuela chocolate Bavarian cream, soft passion fruit, and crunchy cocoa biscuit*

€ 12,00

### Millefoglie (1, 7, 10)

Sfoglie croccanti caramellate con crema pasticcera, frutti di bosco, amarene confit e gelato al pistacchio

*Crunchy caramelized puff pastry with custard, wild berries, confit cherries, and pistachio ice cream*

€ 12,00

### Tiramisù (1, 3, 7, 12)

Goccia di tiramisù, tiramisù liquido, limone al sale, liquirizia

*Drop of tiramisù, liquid tiramisù, salted lemon, licorice*

€ 12,00

### Fruit art (7, 10)

Crema Chantilly, gelato allo zenzero, frutti di bosco, spugna croccante di pistacchio e nocciola

*Chantilly cream, ginger ice cream, berries, crunchy pistachio, and hazelnut sponge*

€ 12,00

### Degustazione di cioccolatini (7, 10, 12)

*Chocolate tasting*

€ 15,00

#### ALLERGENI / ALLERGENS

- 1 Cereali contenenti glutine / *Cereals containing gluten*
- 2 Crostacei e prodotti derivati / *Crustaceans and derived products*
- 3 Uova e prodotti derivati / *Eggs and derived products*
- 4 Pesce e prodotti derivati / *Fish and derived products*
- 5 Arachidi e prodotti derivati / *Peanuts and derived products*
- 6 Soia e prodotti derivati / *Soya and derived products*
- 7 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio / *Milk and derived products, including lactose*
- 8 Sedano e prodotti derivati / *Celery and derived products*
- 9 Senape e prodotti derivati / *Mustard and derived products*
- 10 Frutta a guscio e prodotti derivati / *Tree nuts and derived products*
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati / *Sesame seeds and derived products*
- 12 Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites*
- 13 Lupini e prodotti derivati / *Lupin and derived products*
- 14 Molluschi e prodotti derivati / *Molluscs and derived products*

# COMFORT FOOD

FROM 3:00 PM TO 10:30 PM

(non disponibile per cena / not available for dinner)

## Grand Plateau Royal

Ostrica francese Gillardeau / *Gillardeau French oyster* (14)

Ostrica francese Sorlut / *Sorlut French oyster* (14)

Ostrica francese Tsarskaya / *Tsarskaya French oyster* (14)

€ 8,00 cad / each

Gambero rosso di Mazara del Vallo / *Red Mazara del Vallo prawn* (2, 12)

Scampo di Mazara del Vallo / *Mazara del Vallo scampi* (2, 12)

€ 6,00 cad / each

Caviale di storione Baikal 10gr servito con crème fraîche e blinis

*Baikal sturgeon caviar 10gr served with crème fraîche and blinis* (1, 3, 4, 7)

€ 45,00

Tagliere con Paleta de Bellota, chorizo, salchichón e Lomo, noci e pane Guttiau

*Platter with Paleta de Bellota, chorizo, salchichón and Lomo, walnuts and Guttiau bread* (1, 10, 12)

€ 35,00

Tagliere di formaggi con miele, confetture, noci e pane Guttiau

*Cheese platter with honey, jams, nuts, and Guttiau bread* (1, 7, 10, 12)

€ 27,00

Terrina di foie gras d'oca con pane sfogliato e confettura di fichi senapata

*Goose foie gras terrine with flaky bread and mustard fig jam* (1, 7, 9, 12)

€ 30,00

Mondeghini della tradizione milanese con maionese al limone

*Milanese mondeghini meatballs with lemon mayonnaise* (1, 3, 7, 10, 12)

€ 20,00

Fritto misto di mare secondo il mercato

*Mixed fried seafood according to the market* (1, 2, 4, 10, 12)

€ 28,00

## PINSE

Pinsa Margherita con pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e basilico  
*Margherita pinsa with San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, and basil (1, 7, 12)*  
€ 26,00

Pinsa Tartufo con mozzarella fior di latte, tartufo nero estivo Scorzone e olio al tartufo  
*Truffle pinsa with fior di latte mozzarella, Scrozone black summer truffle, and truffle oil (1, 7)*  
€ 30,00

Pinsa Patanegra con mozzarella fior di latte e paleta iberica  
*Patanegra pinsa with fior di latte mozzarella and Iberian paleta (1, 7, 12)*  
€ 34,00

Focaccia scrocchiarella con mortadella di Bologna IGP,  
burrata pugliese e granella di pistacchio di Sicilia  
*Crunchy focaccia with PGI Boogna mortadella,  
Apulian burrata and Sicilian pistachio grain (1, 7, 10, 12)*  
€ 30,00

### ALLERGENI / ALLERGENS

- 1 Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
- 2 Crostacei e prodotti derivati / Crustaceans and derived products
- 3 Uova e prodotti derivati / Eggs and derived products
- 4 Pesce e prodotti derivati / Fish and derived products
- 5 Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and derived products
- 6 Soia e prodotti derivati / Soya and derived products
- 7 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio / Milk and derived products, including lactose
- 8 Sedano e prodotti derivati / Celery and derived products
- 9 Senape e prodotti derivati / Mustard and derived products
- 10 Frutta a guscio e prodotti derivati / Tree nuts and derived products
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seeds and derived products
- 12 Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites
- 13 Lupini e prodotti derivati / Lupin and derived products
- 14 Molluschi e prodotti derivati / Molluscs and derived products



# WINE LIST

## - CHAMPAGNE -

2012	Dom Perignon Vintage Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		400
2010	Dom Perignon Vintage Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	Magnum	800
S.A.	Jacquesson Cuvée 746 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		250
S.A.	Krug Grand Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		450
S.A.	Krug Grand Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	Magnum	900
S.A.	Laurent-Perrier Cuvée Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		150
S.A.	Louis Roederer Blanc De Blancs Vintage <i>Chardonnay</i>		210
2013	Louis Roederer Cristal <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		500
S.A.	Moët & Chandon Imperial <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>		150
S.A.	Moët & Chandon Imperial <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	Magnum	300

S.A.	Moët & Chandon Ice Imperial <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Meunier</i>		170
S.A.	Moët & Chandon Ice Imperial <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Meunier</i>	Magnum	340
S.A.	Ruinart Blanc De Blancs <i>Chardonnay</i>		190
S.A.	Ruinart Blanc De Blancs <i>Chardonnay</i>	Magnum	390
S.A.	Veuve Clicquot Cuvée Saint Pétersbourg <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>		150

## - CHAMPAGNE ROSÉ -

2006	Dom Pérignon Rosé Vintage <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		600
S.A.	Krug Grand Cuvée Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir (Rouge - Blanc), Pinot Meunier</i>		500
S.A.	Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		140
2016	Louis Roederer Premier Brut Rosé Millésimé <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		210
S.A.	Ruinart Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		220
S.A.	Ruinart Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	Magnum	420

## - SPARKLING ITALIAN WINES -

S.A.	Bellavista Franciacorta Alma Cuvée Brut <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		75
S.A.	Bellavista Franciacorta Alma Cuvée Brut <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>	Magnum	165
2018	Bellavista Franciacorta “Teatro alla Scala” <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		120
S.A.	Cuvée Brut BelStar <i>Glera</i>		40
S.A.	Borgoluce Valdobbiadene Prosecco Superiore <i>Glera</i>		50
S.A.	Cà del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		80
S.A.	Cà del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>	Magnum	180
2013	Cà del Bosco Annamaria Clementi <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		250
2017	Cà del Bosco Vintage Collection Dosage Zéro <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		120
2007	Cà del Bosco Vintage Collection Dosage Zéro R.S. <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		250
2017	Cà del Bosco Vintage Collection Extra Brut <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		120
2017	Cà del Bosco Vintage Collection Satèn <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>		120

2017	Ferrari Trento Doc "Perlé" Brut <i>Chardonnay</i>	85
2010	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore <i>Chardonnay</i>	270
S.A.	Mosnel Franciacorta Brut <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>	60

## - SPARKLING ITALIAN ROSÉ WINES -

S.A.	Borgoluce Rosariflesso Rosé Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	50
S.A.	Cà del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Rosé <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	85

## - ITALIAN WHITE WINES -

### Trentino – Alto Adige

2022	Gewurztraminer Selida <i>Gewurztraminer</i>	<i>Cantina Tramin</i>	45
2021	Gewurztraminer Nussbaumer <i>Gewurztraminer</i>	<i>Cantina Tramin</i>	60
2021	Sauvignon Pepi <i>Sauvignon</i>	<i>Cantina Tramin</i>	45
2020	Beyond the Clouds <i>Chardonnay</i>	<i>Elena Walch</i>	85
2022	Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Elena Walch</i>	45
2022	Sauvignon <i>Sauvignon</i>	<i>Elena Walch</i>	45
2022	Sauvignon <i>Sauvignon</i>	<i>Hofstatter</i>	45
2021	Sanct Valentin <i>Sauvignon</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	<i>St. Michael Eppan,</i> <i>Sanct Valentin</i>	60
2021	Sanct Valentin <i>Gewurztraminer</i>	<i>St. Michael Eppan,</i> <i>Sanct Valentin</i>	60

### Umbria

2020	Cervaro della Sala <i>Chardonnay, Grechetto</i>	<i>Castello della Sala Antinori</i>	80
------	--	-------------------------------------	----

## Friuli – Venezia Giulia

2020	Capo Martino <i>Friulano, Picolit, Malvasia, Ribolla Gialla</i>	<i>Jermann</i>	105
2022	Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Jermann</i>	48
2020	W... Dreams <i>Chardonnay</i>	<i>Jermann</i>	80
2021	Ribolla Gialla Vinnæ <i>Ribolla Gialla, Riesling, Tocai</i>	<i>Jermann</i>	48
2020	Vintage Tunina <i>Sauvignon, Ribolla Gialla, Chardonnay, Malvasia, Picolit</i>	<i>Jermann</i>	85
2021	Pinot Grigio <i>Pinot Grigio</i>	<i>Jermann</i>	48
2021	Sharis <i>Chardonnay, Ribolla Gialla</i>	<i>Livio Felluga</i>	48
2020	Pinot Bianco Cavezzo <i>Pinot Bianco</i>	<i>Livon</i>	45
2021	Pinot Grigio <i>Pinot Grigio</i>	<i>Livon</i>	42
2022	Sauvignon Ronco delle Mele <i>Sauvignon</i>	<i>Venica</i>	85
2020	Sauvignon Vieris <i>Sauvignon</i>	<i>Vie di Romans</i>	65

## Abruzzo

2018	Trebbiano d'Abruzzo <i>Trebbiano</i>	<i>Valentini</i>	150
------	---	------------------	-----

## Piemonte

2021	Blangé <i>Arneis</i>	<i>Ceretto</i>	45
------	-------------------------	----------------	----

2021	Gavi di Gavi <i>Cortese</i>	<i>Villa Sparina</i>	40
------	--------------------------------	----------------------	----

2021	Timorasso Fausto <i>Timorasso</i>	<i>Vigne Marina Coppi</i>	65
------	--------------------------------------	---------------------------	----

## Toscana

2021	Vistamare <i>Viognier</i>	<i>Cà Marcanda Gaja</i>	60
------	------------------------------	-------------------------	----

2020	Poggio alle Gazze Sauvignon <i>Viognier, Vermentino, Verdicchio</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	75
------	--	------------------------------	----

## Lombardia

2018	Chardonnay <i>Chardonnay</i>	<i>Cà del Bosco</i>	110
------	---------------------------------	---------------------	-----

2021	Lugana I Frati <i>Turbiana</i>	<i>Cà dei Frati</i>	45
------	-----------------------------------	---------------------	----

## Sardegna

2021	Capichera Classico <i>Vermentino</i>	<i>Capichera</i>	70
2021	Vign'Angena <i>Vermentino</i>	<i>Capichera</i>	55
2021	Giunco <i>Vermentino</i>	<i>Mesa</i>	40

## Sicilia

2021	La Segreta <i>Grecanico, Chardonnay,</i>	<i>Planeta</i>	40
------	---	----------------	----

## Campania

2021	Falaghina 'Via del Campo' <i>Falaghina</i>	<i>Quintodecimo</i>	65
------	---	---------------------	----



## - FRENCH WHITE WINES -

### Alsazia

2020	Riesling Les Princes Abbés <i>Riesling</i>	<i>Domaines Schlumberger</i>	60
------	---	------------------------------	----

### Borgogna

2021	Chablis Grand Regnard <i>Chardonnay</i>	<i>Regnard</i>	65
------	--	----------------	----

2020	Bourgogne Blanc Retour des Flandres <i>Chardonnay</i>	<i>Regnard</i>	45
------	---	----------------	----

2020	Chablis Domaine <i>Chardonnay</i>	<i>William Fevre</i>	60
------	--------------------------------------	----------------------	----

2019	Chablis 1er Cru Fourchaume <i>Chardonnay</i>	<i>William Fevre</i>	90
------	---	----------------------	----

### Loira

2017	Pouilly Fumé Baron de L <i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Baron De Ladoucette</i>	145
------	---	----------------------------	-----

2022	Sancerre Blanc Comte Lafond <i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Baron De Ladoucette</i>	55
------	---	----------------------------	----

2020	Pouilly Fumé Les Terres Blanches <i>Sauvignon</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	65
------	---	-----------------------	----

2021	Sancerre Blanc <i>Sauvignon</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	65
------	------------------------------------	-----------------------	----

## - ITALIAN ROSÉ WINES -

### Puglia

2022	Tormaresca Calafuria Negroamaro	<i>Marchesi Antinori</i>	45
------	------------------------------------	--------------------------	----

### Lombardia

2022	Rosa dei Frati Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	<i>Ca' dei Frati</i>	45
------	--	----------------------	----

### Friuli - Venezia Giulia

2021	Rosé Livio Felluga Merlot, Pinot Nero	<i>Livio Felluga</i>	48
------	--	----------------------	----

## - FRENCH ROSÉ WINES -

### Côtes – De – Provence

2022	Whispering Angel <i>Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren</i>	<i>Cave d'Esclans</i>	55
2021	Bandol Rosé "Cœur de Grain" <i>Mourvèdre, Cinsault, Grenache</i>	<i>Domaines Ott</i>	70
2021	Côtes de Provence Rosé <i>Grenache, Syrah, Cinsaut, Monastrell, Tibouren</i>	<i>Domaine de L'Île</i>	60

### Loira

2020	Sancerre Rosé <i>Pinot Noir</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	55
------	------------------------------------	-----------------------	----

## - ITALIAN RED WINES -

### Piemonte

2015	Barbaresco <i>Nebbiolo</i>	<i>Ceretto</i>	90
2018	Barolo <i>Nebbiolo</i>	<i>Ceretto</i>	95
2021	Bernardina Nebbiolo <i>Nebbiolo</i>	<i>Ceretto</i>	45
2018	Barolo Dagromis <i>Nebbiolo</i>	<i>Gaja</i>	125
2020	Sito Moresco <i>Nebbiolo, Barbera, Merlot</i>	<i>Gaja</i>	70
2020	Langhe Nebbiolo <i>Nebbiolo</i>	<i>Gillardì</i>	43
2018	Barolo <i>Nebbiolo</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	85
2019	La Cresta Barbera d'Alba <i>Barbera</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	45
2020	Nebbiolo <i>Nebbiolo</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	45
2021	"La Matinera" Dolcetto D'Alba <i>Dolcetto</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	38

### Lazio

2020	Merlot "Sodale" <i>Merlot</i>	<i>Famiglia Cotarella</i>	45
------	----------------------------------	---------------------------	----

## Toscana

2020	Chianti Classico Ama <i>Sangiovese</i>	<i>Castello di Ama</i>	50
2020	Promis <i>Merlot, Syrah, Sangiovese</i>	<i>Cà Marcanda Gaja</i>	65
2021	Bolgheri Rosso <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese</i>	<i>Grattamacco</i>	45
2017	Brunello di Montalcino Pieve Santa Restituita	<i>Gaja</i>	110
2021	Il Bruciato <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	45
2018	Brunello di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	195
2019	Rosso di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	82
2020	Le Serre Nuove <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet-franc, Petit-verdot</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	95
2019	Ornellaia <i>Cabernet-sauvignon, Merlot, Cabernet-franc, Petit-verdot</i>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	340
2020	Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	<i>Tenuta Perano</i>	45
2017	Ugolforte Il Brunello di Montalcino	<i>Tenuta San Giorgio</i>	75

2020	Esperienza Numero 8 Rosso di Montalcino <i>Sangiovese</i>	<i>Rocca delle Macie</i>	42
2020	Bolgheri Sassicaia <i>Cabernet-sauvignon, Cabernet-franc</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	490
2019	Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet-franc, Cabernet-sauvignon</i>	<i>Tenuta Tignanello</i>	160

#### Trentino – Alto Adige

2018	Cabernet Sauvignon Riserva Vigna Castel Ringberg <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Elena Walch</i>	75
2022	Lagrein <i>Lagrein</i>	<i>Elena Walch</i>	40
2022	Merlot <i>Merlot</i>	<i>Elena Walch</i>	40
2022	Pinot Nero <i>Pinot Nero</i>	<i>Elena Walch</i>	40

#### Veneto

2017	Amarone della Valpolicella "Costasera"	<i>Masi</i>	70
2016	Amarone della Valpolicella Classico Riserva "Costasera"	<i>Masi</i>	90

#### Puglia

2020	Masseria Maïme <i>Negroamaro</i>	<i>Tormaresca - Antinori</i>	50
2021	Torcicoda Primitivo <i>Primitivo</i>	<i>Tormaresca - Antinori</i>	42

## Lombardia

2022	Ronchedone <i>Marzenino, Sangiovese, Cabernet</i>	<i>Cà dei Frati</i>	40
2019	Corte del Lupo <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Cà del Bosco</i>	57

## Sardegna

2019	Assajé <i>Carignano</i>	<i>Capichera</i>	65
------	----------------------------	------------------	----

## - FRENCH RED WINES -

### Bordeaux

2017	Château Sociando-Mallet <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<i>Château Sociando-Mallet</i>	140
------	--	--------------------------------	-----

### Borgogna

2021	Bourgogne rouge <i>Pinot Noir</i>	<i>Louis Jadot</i>	60
------	--------------------------------------	--------------------	----

## - ISRAELI RED WINES -

### Galilea

2020	Pinot Noir <i>Pinot Noir</i>	<i>Yarden Golan Heights Winery</i>	60
------	---------------------------------	------------------------------------	----

## - DESSERT WINES -

### Piemonte

2022	Moscato d'Asti <i>Moscato Bianco</i> 0.375l	<i>I Vignaioli di Santo Stefano</i>	40
------	---	-------------------------------------	----

### Sicilia

2021	Ben Ryé Passito di Pantelleria <i>Zibibbo</i> 0.375l	<i>Donnafugata</i>	48
------	--	--------------------	----

### Umbria

2016	Muffato <i>Grechetto, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Traminer</i> 0.500l	<i>Castello della Sala Antinori</i>	50
------	--	-------------------------------------	----



# DRINK LIST

## CHAMPAGNE

*Glass*

Imperial 18  
*Moët & Chandon*

## RED WINE

Chianti Classico Perano 14  
*Perano*

Corte del Lupo Curtefranca 16  
*Cà del Bosco*

Nebbiolo, Langhe 15  
*Gillardi*

## ROSÉ WINE

Rosariflesso Rosé Brut 14  
*Borgoluce (sparkling)*

Tormaresca Calafuria 14  
*Marchesi Antinori*

## WHITE WINE

Blangè Arneis 14  
*Ceretto*

Gewurztraminer Selida 14  
*Cantina Tramin*

Sauvignon 14  
*Hofstatter*

Collio Pinot Grigio 14  
*Livon*

## SPARKLING ITALIAN WINE

Glera Extra Dry 14  
*BelStar*

Franciacorta Cuvée Prestige 17  
*Cà del Bosco*

Franciacorta Brut 15  
*Mosnel*

Trento DOC “Perlè” Brut 17  
*Ferrari*

## DESSERT WINE

Moscato d’Asti 10  
*I Vignaioli di Santo Stefano*

Ben Ryé Passito di  
Pantelleria 10  
*Donnafugata*

## BEER

Beck’s 10

Beck’s analcolica 10

Brooklyn Lager 10

Corona 10

Heineken 10

Kronenbourg Blanche 10

Menabrea 10

Poretti 4 Luppoli 10

## SOFT DRINKS

Coca Cola (33cl)	8
Fanta (33cl)	8
Sprite (33cl)	8
Fresh Orange Juice	8
Fruit Juice	6
Ginger Ale (20cl)	6
Ginger Beer (20cl)	6
Lemonsoda	8
Peach / Lemon Tea	8
RedBull	8
Soda Water	5
Still Water (0.25l)	3
Still Water (0.75l)	6
Sparkling Water (0.25l)	3
Sparkling Water (0.75l)	6

## COFFEE & CO

Espresso	5
Double Espresso	6
Deca Espresso	5
American Coffee	5
Barley Coffee	5
Iced Coffee	10
Ginseng	5
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6
Tea & Infusions	5

## COCKTAIL DRINKS

Chandon Garden Spritz	18	Hugo	18
Campari / Aperol Spritz <i>(Campari/Aperol, Prosecco, Frattina, Soda Water)</i>	18	<i>(Prosecco, Eldeberry Syrup, Sparkling Water, Lime Juice)</i>	
Apple Martini	18	Margarita	18
<i>(Vodka Triple Sec, Apple Liqueur)</i>		<i>(Tequila, Triple Sec, Lime)</i>	
Americano	18	Moscow Mule	18
<i>(Bitter Campari, Cinzano Vermouth, Soda)</i>		<i>(Vodka, Ginger Beer, Lime)</i>	
Bloody Mary	18	Negroni	18
<i>(Vodka, Tomato Juice, Lemon)</i>		<i>(Bitter Campari, Cinzano, Bulldog Gin)</i>	
Caipirinha	18	Old Fashioned	18
<i>(Cachaca, Lime, Brown Sugar)</i>		<i>(Wild Turkey Bourbon, Angostura, Zolletta Di Zuccherro, Soda)</i>	
Cosmopolitan	18	Paloma	18
<i>(Vodka, Cointreau, Blueberry Juice, Lime, Juice)</i>		<i>(Espolon Tequila, Lime, Agave, Thomas)</i>	
Elderiver	18	Raspberry Sweet Kiss	18
<i>(Gin, St. Germain, Grapefruit Lime Juice)</i>		<i>(Vodka, Vanilla Liqueur, Cranberry Juice, Raspberry Purée)</i>	
Firenze – Roma	18	Rum Passion	18
<i>(Campari, Vermouth, Brandy, Ginger Beer)</i>		<i>(Rum, Peach Tree, Passion Fruit, Orange Juice)</i>	
French 75	18	St. Germain Spritz	20
<i>(Gin, Sugar, Lime, Champagne)</i>		<i>(St. Germain, Prosecco, Soda Water)</i>	
Gin Tonic	18	Vodka Tonic Premium	20
<i>(Bulldog Gin, Tonic)</i>		<i>(Vodka, Tonic)</i>	
Gin Tonic Premium	20	Wild & Ginger	18
<i>(Hendrick's, Mare, Bulldog, tonic)</i>		<i>(Wild Turkey Bourbon, Angostura, Thomas Henry Ginger Ale)</i>	

## NON-ALCOHOLIC DRINKS

Crow's Nest <i>(Orange Juice, Cranberry, Lime)</i>	18
Strawberry Ginger Cooler <i>(Strawberry, Ginger Beer, Cranberry)</i>	18
Virgin Mojito <i>(Lime, Mint, Sugar, Ginger Ale)</i>	18
Yellow Jacket <i>(Pineapple, Orange Juice, Passion Fruit)</i>	18

## VERMUT & APÉRITIF

Aperol	12
Bitter Campari	12
Luxardo	12
Pernod Francia	12
Pimm's England	12
Punt e Mes	12
Rabarbaro Zucca	12
Ricard Pastis De Marseille	12

## GRAPPA

Moscato Romani Levi	15
Poli Scarpa Barrique	15
Pò di Poli Morbida	15

## AMARI / DIGESTIVES

Amaro del Capo	10
Averna	10
Bailey's Irish Cream Ireland	10
Brancamenta	10
Braulio	10
Di Saronno	10
Fernet Branca	10
Limoncello	10
Mirto	10
Sambuca Molinari	10

## VODKA

	<i>Shot</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Beluga	15	400
Belvedere	15	300
Cîroc	15	300
Grey Goose	15	300

## GIN

Bombay Sapphire East	15	300
Gin Mare	15	300
Hendrick's	15	300
Monkey 47	15	
Tanqueray	15	250
Tanqueray Ten	15	280
The Botanist	15	300
Ricard Pastis De Marseille	15	300

## TEQUILA

Calle 23 Blanco	18	
Calle 23 Reposado	18	
Clase Azul Reposado		750
Don Julio 1942		700
Don Julio Reposado	22	240
El Jimador Reposado	15	
Patron Anjeco	22	240
Patron Reposado	22	240
Patron Cafè X0		240

## RUM

	<i>Glass</i>	<i>Bottle 70cl</i>
Captain Morgan	23	
Caroni 18 Y Nation	18	
Diplomatico <i>(Riserva esclusiva)</i>	16	350
Havana Club	13	250
Zacapa	16	300

## WHISKY

Ballantine	12	
Chivas Regal	13	
Jack Daniel's	13	
Johnnie Walker <i>(Black Label)</i>	14	300
Laphroaig	16	
<i>Maker's Mark</i>	16	
Oban	13	
The Macallan	16	300

# NARGHILE' - SHISHA



Offriamo una vasta selezione di tabacchi,  
che vi sarà illustrata dal nostro personale specializzato.

*We offer a large selection of tobaccos,  
which will be illustrated to you by our specialised staff.*

A partire da / Starting from  
€ 80,00

# ROOM SERVICE

FROM 12:00 PM TO 11:00 PM

## - ANTIPASTI / STARTERS -

Tagliere di salumi e formaggi con miele, confetture e pane croccante (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

*Platter of cold cuts and cheeses with honey, jams, and crunchy bread*

€ 27,00

Mozzarella di bufala con gioco di pomodoro,  
cipolla caramellata e pane croccante (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)

*Buffalo mozzarella with tomatoes, caramelized onion, and crunchy bread*

€ 25,00

Caesar salad con petto di pollo, bacon croccante, crostini di pane,  
scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

*Caesar salad with chicken breast, crispy bacon, croutons, Parmesan flakes and Caesar sauce*

€ 25,00

## - PRIMI / FIRST COURSES -

Pacchero di Gragnano al pomodoro (1, 7, 8)

*Paccheri pasta with tomato sauce*

€ 20,00

Risotto Riserva San Massimo alla milanese (7)

*Saffron risotto*

€ 22,00

Linguina di mare (1, 2, 4, 8, 14)

*Linguina pasta with seafood*

€ 25,00

## - CONTORNI / ON THE SIDE -

Patate fritte / Patate arrosto / Grigliata di verdure

*French fries (1, 10, 12) / Roast potatoes / Grilled vegetables*

€ 10,00

- SECONDI / MAIN COURSES -

Cotoletta alla milanese vestita con rughetta e gioco di pomodoro (1, 10)

*Milanese cutlet with rocket and tomatoes*

€ 35,00

Grigliata di pesce (2, 4, 9, 10, 14)

*Grilled fish*

€ 37,00

Tagliata di entrecôte alla griglia con rucola,  
pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano (1, 7, 8, 10)

*Grilled entrecote steak with rocket, cherry tomatoes, and Parmesan flakes*

€ 35,00

- PANINI / SANDWICHES -

Avocado toast con crema di avocado, salmone marinato e limone (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11)

*Avocado toast with avocado cream, marinated salmon, and lemon*

€ 25,00

Club sandwich con pomodoro cuore di bue, lattuga romana,  
petto di pollo alla griglia, bacon croccante e uovo (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

*Club sandwich with tomato, romaine lettuce, grilled chicken breast, crispy bacon, and egg*

€ 25,00

Hamburger di Chianina 200gr con pomodoro, lattuga e Cheddar (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)

*200gr Chianina burger with tomato, lettuce, and Cheddar cheese*

€ 25,00

Pinsa Margherita (1, 7, 12)

*Margherita pinsa*

€ 25,00



## DESSERTS:

Macedonia di frutta fresca

*Fresh fruit salad*

€ 10,00

Macedonia di frutta fresca con gelato (1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11)

*Fresh fruit salad with ice cream*

€ 12,00

Goccia di tiramisù, tiramisù liquido, limone al sale, liquirizia (1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12)

*Drop of tiramisù, liquid tiramisù, salted lemon, licorice*

€ 12,00

### ALLERGENI / ALLERGENS

- 1 Cereali contenenti glutine / *Cereals containing gluten*
- 2 Crostacei e prodotti derivati / *Crustaceans and derived products*
- 3 Uova e prodotti derivati / *Eggs and derived products*
- 4 Pesce e prodotti derivati / *Fish and derived products*
- 5 Arachidi e prodotti derivati / *Peanuts and derived products*
- 6 Soia e prodotti derivati / *Soya and derived products*
- 7 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio / *Milk and derived products, including lactose*
- 8 Sedano e prodotti derivati / *Celery and derived products*
- 9 Senape e prodotti derivati / *Mustard and derived products*
- 10 Frutta a guscio e prodotti derivati / *Tree nuts and derived products*
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati / *Sesame seeds and derived products*
- 12 Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites*
- 13 Lupini e prodotti derivati / *Lupin and derived products*
- 14 Molluschi e prodotti derivati / *Molluscs and derived products*

ROOM SERVICE EXTRA FEE – € 6,00

TO PLACE AN ORDER PLEASE DIAL 400