

Menu

BAR

BAR SERVICE

ORARI: 16.00 - 23.00 | HOURS: 4pm - 11pm

CAFFETTERIA | CAFETERIA

Espresso, Espresso Hag | Decaf coffee, Orzo | Barley coffee, Caffè Americano / 4€
Doppio Espresso | Double Espresso, Capuccino, Latte Macchiato | Milk & Espresso, Caffè Shakerato | Ice Coffee / 6€
The e Infusi | Tea selection / 5€
Cioccolata Calda | Hot Chocolate / 6€
Cioccolata Energy con espresso | Chocolate with espresso / 8€
Cioccolata corretto liquore | Chocolate & Spirits / 12€
Caffè corretto liquore | Coffee & Spirits / 10€

BIBITE | SOFT DRINKS / 7€

Coke, Diet Coke, Aranciata, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic, Lemon Soda, Gingerino, Succhi di Frutta | Fruit Juices

SUCCHI DI FRUTTA FRESCA | FRESH FRUIT JUICES

Spremute fresche di agrumi | Freshly squeezed citrus juice / 8€
Centrifuga | Centrifuge / 10€

ACQUA MINERALE | MINERAL WATER

Acqua naturale, acqua gasata | Still water, sparkling water 50 cl. / 4, 75 cl. / 6€

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE | ITALIAN CRAFT BEERS / 10€

LA NAZIONALE BALADIN

Blond Ale, 6,5% vol., 33cl - birra artigianale 100% italiana | 100% Italian craft beer
Colore giallo intenso | intense yellow color
Sapore amaro del luppolo italiano bilanciato con note dolci e agrumate
Bitter flavor of Italian hops balanced with sweet and citrus notes

VENICE BEER

Premium Lager, 5,2% vol., 33cl - birra artigianale 100% veneta | 100% Venetian craft beer
Colore dorato | golden color
Aroma di malto biscottato e miele, frutta gialla e note erbacee, retrogusto delicatamente amaro
Biscuit-like malt and honey aroma, yellow fruit and herbal notes, with a delicately bitter aftertaste

APERITIVI | APERITIFS / 10€

APEROL, CAMPARI, CYNAR, MARTINI BIANCO, MARTINI DRY, MARTINI ROSSO, RICARD, SELECT

CAMPARI SODA	Bitter Campari, soda water, scorza d'arancia orange peel
APEROL SODA	Aperol, soda water, scorza d'arancia orange peel
SPRITZ BIANCO	Prosecco, soda or acqua minerale sparkling water, scorza di limone lemon peel, oliva
SPRIZZETTO	Prosecco, Aperol or Bitter Campari or Select or Cynar, Soda or sparkling water

COCKTAILS APERITIVI FRIZZANTI | SPARKLING COCKTAILS / 15€

COCKTAIL SPRITZ	Prosecco, Aperol or Bitter Campari or Select or Cynar, soda or sparkling water
GINGER SPRITZ	Prosecco, Aperol, gocce di tabasco tabasco drops, Ginger Beer
HUGO SPRITZ	Prosecco, sciroppo di Sambuco Elderberry syrup, soda
BELLINI	Prosecco e pesca bianca (stagionale)* white peach (seasonal)*
MIMOSA	Prosecco e spremuta d'arancia fresh orange juice
ROSSINI	Prosecco, polpa di fragole (stagionale)* strawberry (seasonal)*

*I nostri cocktail vengono preparati con frutta fresca di stagione secondo la disponibilità del mercato

*Our cocktails are prepared with fresh seasonal fruits, according to market availability

THE CLASSICS / 15€ (with premium spirits / 18€)

DIRTY MARTINI	Gin, Dry vermouth
AMERICANO	Bitter Campari, sweet Vermouth and soda water
NEGRONI	Gin, Bitter Campari, sweet Vermouth
BLOODY MARY	Vodka, tomato, lemon juice, salt, black pepper, spicy sauces
GIN & TONIC	selection of gin & premium tonic
VODKA & TONIC	selection of vodka & premium tonic
MARGARITA	Tequila, triple sec, succo di lime lime juice
DAIQUIRY	Rum, succo di lime lime juice, zucchero bianco white sugar
DRY MARTINI GIN & VERMOUTH	Twist di buccia di limone o oliva Lemon peel or olive

LONG DRINKS / 15€ (with premium spirits / 18€)

JOHN COLLINS	Gin, succo di limone lemon juice, sciroppo di zucchero sugar syrup, soda water
TEQUILA SUNRISE	Tequila, succo d'arancia orange juice, sciroppo di granatina grenadine syrup
CAMPARI ORANGE	Bitter Campari, succo d'arancia orange Juice
CUBA LIBRE	Rhum, cola
PLANTER'S PUNCH	Dark rhum, succo di lime Lime juice, sciroppo di zucchero sugar syrup
GIN FIZZ	Gin, succo di limone lemon juice, sciroppo di zucchero sugar syrup, soda water
RUSSIAN SPRING PUNCH	Vodka, succo di limone lemon juice, creme de cassis, sugar syrup, prosecco

ANALCOLICI | NON-ALCOHOLIC / 10€

VIRGIN MARY	Succo di Pomodoro tomato Juice, soda water, succo di limone lemon juice, salsa speziata spicy sauce, tabasco, salt, pepper
VIRGIN HUGO	Sciroppo di Sambuco Elderflower syrup, soda, succo di lime lime juice, menta fresca fresh mint
SHIRLEY TEMPLE	Sciroppo di granatina grenadine syrup, lemon soda, succo di limone lemon juice
GREEN LIGHT	Sciroppo di menta mint syrup, soda, menta fresca fresh mint, limone lemon slice

LIQUORI | LIQUEURS / 12€

Amaretto Disaronno, Bailey's, Stock Cherry, Cointreau, Grand Marnier, Galliano, Bols, Drambuie, Kahlua, Sambuca, Limoncello, Liquirizia, Sambuco, Porto Tawny, Cherry Luxardo

BITTERS | BITTERS / 12€

Averna, Ramazzotti, Branca Menta, Fernet-Branca, Jagermeister, Montenegro, Unicum, Lucano, Rabarbaro Zucca

WHISKEY | WHISKEY

Glen Grant, J&B, Jameson, Jack Daniel's, Four Roses, Jim Beam, Canadian Club / 15€
Lagavulin 16 y, Oban 14 y, Talisker 10 y, Chivas Regal 12 y, Tullamore Dew / 16€
Johnnie Walker Double Black / 18€

GRAPPA, CALVADOS and TEQUILA

Grappa Nardini, Storica, Prime Uve, 903 Tipica / 10€
Grappa Sarpa di Poli barrique, 903 Barrique, Frattina barrique / 12€ Tequila Agavita / 12€
Grappa di Prosecco / 15€ Calvados Morin Extra / 14€, Calvados Coquerel / 15€

COGNAC & BRANDY

Courvoisier VS, Carlos Primero, Vecchia Romagna, Stock Original / 10€

GIN, VODKA, RUM

Gin Bosford, Gordon's, Tanqueray / 12€ Gin Bombay Sapphire, Hendrick's, Gin Mare / 15€
Vodka Smirnoff, Absolut / 12€ Vodka Grey Goose, Belvedere / 15€
Rum Bacardi Superior, Havana Club 3y / 12€ Rum Mount Gay Extra Old / 15€
Rum Mount Gay Eclipse, Ron Botran Reserva Blanca / 14€

VINI | WINE

Per una scelta di vini più ampia, vi preghiamo di chiedere la nostra lista vini.
For a wider choice of wine, please ask for our wine list.

AL CALICE | BY THE GLASS / BOTTIGLIA | BOTTLE

	€	/	€
BOLLICINE ITALIANE ITALIAN SPARKLINGS			
Valdobbiadene docg Brut Prosecco superiore, Nino Franco	10	/	45
Trento doc Metodo Classico Millesimato, Altemasi	12	/	55
BIANCHI WHITE			
Sereole Soave Classico doc, Bertani	10	/	45
Garda Veneto Lugana doc bio Lunatio, Masi	12	/	55
Valdadige doc Pinot Grigio, Santa Margherita	10	/	45
Bolgheri Doc Vermentino Tenuta Guado al Tasso, Antinori	12	/	55
ROSÉ			
Tre Venezie igt Rosato Rosa dei Masi, Masi	10	/	45
ROSSI RED			
Valpolicella Classico doc Bonacosta, Masi	10	/	45
Valpolicella Classico doc Superiore Ripasso, Bertani	12	/	55
Alto Adige doc Pinot Nero, Kurtatsch	10	/	45
Chianti Classico docg Rufina Riserva Nipozzano, Frescobaldi	12	/	55
Salento igt Fichimori Tormaresca Antinori	10	/	45
DOLCE - LIQUOROSO SWEET WINE			
Colli Euganei doc Fior d'Arancio "Fior d'Ape", Le Volpi	10	/	45
Valpolicella Valpatena docg Recioto, Bertani	12	/	55
Pantelleria doc Passito Vino Liquoroso, Pellegrino	12	/	55

Gentile Ospite, un po' di attesa è sinonimo di cucina espressa e garanzia di freschezza.

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di intolleranze o allergie alimentari vi preghiamo di segnalarlo al nostro personale di servizio.

Dear Guest, a little waiting is synonymous with express cuisine and a guarantee of freshness.

Our drinks and dishes may contain allergens. Please refer to our staff if any food allergy or intolerance issue.

Coperto, Servizio e Iva inclusi

Food cover charge, Service and vat tax included.