

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

BAR MENU

COCKTAILS E APERITIVI 15 COCKTAILS APERITIFS

Aperol Spritz

(Aperol, Prosecco, Soda)

Negroni

(Bombay Gin, Punt e Mes, Bitter Campari)

Mojito

(Abuelo 7, Zucchero di Canna, Succo di Lime, Menta, Soda)

Manhattan

(Wild Turkey, Punt e Mes, Angostura)

Cucumber Fizz

(Gin Hendrick's, Sciroppo di Cetriolo, Succo di Limone, Soda)

Americano

(Punt e Mes, Bitter Campari)

Margarita

(Tequila Jose Cuervo Silver, Succo di Lime, Cointreau)

Daiquiri

(Abuelo 7, Succo di lime, Sciroppo di zucchero)

Old Fashion

(Maker's Mark, Zollette di zucchero, Angostura)

Moscow Mule

(Beluga Vodka, Succo di lime, Ginger beer)

Esotico (analcolico)

(Succo di Ananas, Passion Fruit, Sciroppo di Cocco)

BOLLICINE

BUBBLES

Prosecco del Doge DOC	10	30
Prosecco Sup. Sant'Anna DOCG Valdobbiadene		35
Barone Pizzini DOCG Franciacorta Brut		70
Champagne Philippe Gonet Brut	15	90
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin		140
Champagne Dom Perignon Vintage		300

BIRRE BEER

Nastro Azzurro Beck's Heineken Menabrea	8
Artigianale 'Na Biretta (Craft Beer)	9
Bionda, Rossa, Weiss, Bio, Ipa	

BRANDY / TEQUILA COGNAC / PISCO

Tequila Reposado Patron	15
Brandy Torres 15	12
Remy Martin VSOP	18

GIN & TONIC CORNER 15

Sabatini | VII Hills | Elephant Gin | Gin Mare | Hendrick's

TONICHE TONIC WATER 6

Schweppes | Fever Tree | Cortese

AMARI 10

Amaro del Capo | Amaro Quintessentia | Limoncello | Mirto

RUM

Abuelo 12	20
Diplomatico Reserva	20
Appleton 12	15
Damoiseau VO	16

WHISKY

Oban 14	15
Lagavulin 16	15
Jameson	14
Maker's Mark	15
Nikka From the Barrel	20

VODKA 12

Belvedere
Beluga Noble

VINO al bicchiere 9

WINE by the glass

BIANCHI White

Pinot Grigio DOC | Chardonnay | Sauvignon

ROSSI Red

Chianti DOCG | Shiraz | Merlot

CAFFETTERIA

Espresso	3
Caffè Ameircano Deca Cappuccino Orzo	4
Tè ed infusi	5
Ciambellone Croissant	4

SOFT DRINKS 6

FRULLATI SMOOTHIES 12

Solare | Ananas, Banana, Mango, Papaya
Esotico | Ananas, Banana, Cocco
Rilassato | Fragola, Melone, Pesca

SNACK MENU

TOAST GOURMET

Avocado (V)	12
Pane morbido ai 7 cereali con semi di lino e girasole, guacamole, stracciatella. <i>Seven seeds soft bread, guacamole, stracciatella cheese.</i>	
Gustoso (Tasty)	14
Pane bianco, mortadella, crema di pistacchio, stracciatella. <i>White bread, mortadella, stracciatella cheese, pistachio pesto.</i>	
Caprese (V)	12
Pane con farina di riso bianco, nero e rosso, mozzarella, pomodoro, pesto. <i>White, black and red rice flour bread, mozzarella, tomatoes, basil pesto.</i>	
Classico al crudo (Classic with prosciutto)	14
Piada (SG), crudo, certosa, rucola, maionese, olio. <i>Wholemeal flour bread (GF), prosciutto, certosa, rocket, mayo, olive oil.</i>	
Classico al cotto (Classic with ham)	12
Pane bianco, cotto, edamer, senape. <i>White bread, ham, cheese, mustard.</i>	
Cotto e tonnato (Ham with a twist)	12
Pane bianco, cotto, mozzarella, salsa tonnata <i>White bread, ham, mozzarella, tuna sauce.</i>	
Estivo (Summer)	14
Pane con farina di riso bianco, nero e rosso, salmone, rucola, stracciatella, scorza di limone, pepe. <i>White, black and red rice flour bread, salmon, rocket, stracciatella cheese, lemon zest, pepper.</i>	

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza glutine (SG).

Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Gluten free dish (GF).

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

We inform patrons with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.