

Un viaggio nella storia della miscelazione attraverso grandi classici, accuratamente selezionati, aggiungendo un pizzico della maestria dei nostri barman

A journey into the history of mixology through great classics, accurately selected, with a twist of our Bartenders' creativity

Timeless Classics • € 19,00



Bellini

Prosecco, Pesca Fresca
Prosecco, Fresh Peach Puree

Roman Punch

Rum Agricole Clarin, Citrus Sherbet, Champagne,
Meringa Anice Arancia
*Rum Agricole Clarin, Citrus Sherbet, Champagne,
Anise And Orange Meringue*

Penicillin

Blended Scotch Whisky, Succo di Limone, Honey Mix, Zenzero
Blended Scotch Whisky, Lemon Juice, Honey Mix, Ginger

Clover Club

Hendrick's Gin, Sherry Fino, Succo di Lime, Lamponi, Bianco d'Uovo
Hendrick's Gin, Sherry Fino, Lime Juice, Raspberries, Egg White

Naked and Famous

Mezcal Vida, Aperol, Succo di Lime, Chartreuse Gialla
Mezcal Vida, Aperol, Lime Juice, Yellow Chartreuse

Rose Cosmopolitan

Vodka Grey Goose Citron, Cointreau, Succo di Lime,
Succo di Mirtillo Rosso, Acqua di Rose
*Vodka Grey Goose Citron, Cointreau, Lime Juice,
Cranberry Juice, Rose Water*

Il classico sempre alla moda

The classic always trendy

Modern Classics • € 19,00



Porn Star Martini

Vodka alla Vaniglia, Succo di Lime, Passion Fruit,
Zucchero, Bianco d'Uovo
Vanilla Vodka, Lime Juice, Passion Fruit, Sugar, Egg White

Basil Gimlet

Gin o Vodka, Homemade Cordial Lime, Basilico Fresco
Gin or Vodka, Homemade Cordial Lime, Fresh Basil

Banana Boulevardier

Maker's Mark Bourbon Whiskey, Cocchi Vermouth,
Campari Bitter, Liquore di Banana
*Maker's Mark Bourbon Whiskey, Cocchi Sweet Vermouth,
Campari Bitter, Banana Liqueur*

Yellow Bloody

Vodka Belvedere, Succo di Lime, Succo di Pomodoro Giallo,
Worchestershire Souce, Sale, Pepe Rosa, Tabasco
*Belvedere Vodka, Lime Juice, Yellow Tomato Juice,
Worchestershire Souce, Salt, Red Pepper, Tabasco*

Espresso Concertini

Vodka Grey Goose, Concerto d'Erbe, Kahlua, Caffè Espresso
Vodka Grey Goose, "Concerto" Herbs Liqueur, Kahlua, Espresso Coffee

Sherry Cobbler

Sherry Oloroso, Sherry Fino, Zucchero Vanigliato, Frutta Fresca
Sherry Oloroso, Sherry Fino, Vanilla Sugar, Fresh Fruit

Sfumature ricercate e nascoste
di un grande classico italiano
Refined and hidden shades of a great Italian Classic

Undercover Negroni • € 19,00

Negroni Arrabbiato

Vallombrosa Gin infuso al Peperoncino,
Vermouth Carpano Antica Formula, Campari Bitter
*Vallombrosa Gin infused with Red Chili Pepper,
Carpano Antica Formula Vermouth, Campari Bitter*

Negroni Fumè

Gin Gil, Vermouth Martini Rubino Riserva Speciale,
Campari Bitter, Affumicato con Legno di Faggio
*Gin Gil, Martini Rubino Riserva Speciale Vermouth,
Campari Bitter, Smoked with Beech Wood*

Siesta Negroni

Mezcal Vida, Vermouth Cocchi, Campari Bitter,
Bitter ai Fiori di Lavanda
*Mezcal Vida, Cocchi Sweet Vermouth, Campari Bitter,
Lavender Flowers Bitter*

Barrel Aged Negroni • € 21,00

Tanqueray Gin, Vermouth Punt & Mes,
Campari Bitter, Invecchiamento in Botte di Rovere
*Tanqueray Punt & Mes Vermouth, Campari Bitter,
Aged in Oak Barrels*

La "perla" che vive nel più famoso
cocktail messicano, oggi in vesti mediterranee

*The "pearl" that lives in the most famous
mexican cocktail, today in mediterranean dress*

Margarita on Twist • € 19,00

Basil Margarita

Tequila Patron Silver, Cointreau, Succo di Lime,
Basilico Fresco, Crusta di Sale Nero del Vesuvio
*Patron Silver, Cointreau, Lime Juice, Fresh Basil,
Vesuvius Black Salt Crusts*

Mediterranean Tommy's

Tequila Don Julio Blanco, Nettare di Agave,
Succo di Lime, Citrus Sherbet
Tequila Don Julio Blanco, Agave Nectar, Lime Juice, Citrus Sherbet

Frozen Cici Margarita

Tequila Josè Cuervo Silver, "Cicirinella", Succo di Lime
Tequila Josè Cuervo Silver, "Cicirinella" Liqueur, Lime Juice

Marget

Tequila Ocho Blanco, Grand Marnier, Succo di Limone,
Marmellata di Arance, Sale Maldon Affumicato
*Tequila Ocho Blanco, Grand Marnier, Lemon Juice,
Orange Jam, Smoked Maldon Salt*

Dove c'è stile, classe ed eleganza... c'è un Martini
Where there is style, class and elegance... there is a Martini

Martini? Why not!



Truffle Martini • € 21,00

Sabatini Gin al Tartufo, Noilly Prat Vermouth,
Lamelle di Tartufo Nero, Rosmarino
*Sabatini Gin With Truffle, Noilly Prat Vermouth,
Truffle Flakes, Rosemary*

Smoke get in your Eyes • € 25,00

Gin Mare, Ferdinand Saar Vermouth Dry, Olive Nere,
Tonno Rosso, Affumicato con Erbe Mediterranee
*Gin Mare, Ferdinand Saar Vermouth Dry, Black Olives,
Red Tuna, Smoked with Mediterranean Herbs*

James Bond a Cimbrone

(Shaken not Stirred) • € 20,00

Ciroc Vodka, Vino Passito di Cimbrone, Twist Di Arancia
Ciroc Vodka, Cimbrone Sweet Wine, Orange Twist

Earl Grey Martini • € 25,00

Vallombrosa Gin Infuso al Tè Earl Grey, Vino Bianco
Costa d'Amalfi, Salmone Marinato agli Agrumi
*Vallombrosa Gin Infused with Earl Grey Tea, "Costa d'Amalfi"
White Wine, Salmon Marinated with Citrus*

Cetara Martini • € 22,00

Grey Goose Vodka, Vino Bianco Costa d'Amalfi,
Oliva Ripiena di Alici di Cetara, Twist di Limone
*Grey Goose Vodka, "Costa d'Amalfi" White Wine,
Olive Stuffed with Cetara's Anchovies, Lemon Twist*

Wasabi Apple Martini • € 25,00

Belvedere Vodka, Apple Schnapps,
Sour Mix, Wasabi, Gambero Rosso
*Belvedere Vodka, Apple Schnapps,
Sour Mix, Wasabi, Red Shrimp*

Sashimi Martini • € 25,00

Stoilichnaya Vodka, Noilly Prat Vermouth Dry,
Sashimi del Giorno, Scorza di Limone
*Stoilichnaya Vodka, Noilly Prat Vermouth Dry,
Sashimi of the Day, Lemon Twist*

Saketini • € 20,00

Gin Mare, Sakè Dry, Oliva, Twist di Limone
Gin Mare, Sakè Dry, Olive, Lemon Twist

Pear and Cheese Martini • € 22,00

Grey Goose Vodka, Poire & Cognac
Liqueur Peyrot, Spuma di Formaggio
*Grey Goose Vodka, Poire & Cognac
Liqueur Peyrot, Cheese Foam*

Cimbrone Caviar Martini • € 180,00

L'Orbe Caviar Vodka, Ferdinand's Vermouth Dry,
Oro Alimentare, servito con Degustazione
di Canapè al Caviale
*L'Orbe Caviar Vodka, Ferdinand's Vermouth Dry,
Edible Gold, served with Degustation of Caviar Canapes*

Come i celeberrimi personaggi che hanno varcato le soglie di questo luogo etereo, anche noi siamo stati travolti dall'Infinita Bellezza, storia, arte e colori

Like the famous characters who crossed the threshold of this ethereal place, we are overwhelmed too by the Infinite beauty, history, art and colors

Villa Cimbrone's Inspirations • € 20,00

Infinity Sunset

Chopin Vodka infusa ai Frutti Rossi, Succo di Lime, Saint Germain, Ginger Beer
Chopin Vodka infused with Red Fruit, Lime Juice, Saint Germain, Ginger Beer

Dangerous Dream

Hendrick's Gin, Aperol, Sciroppo d'Ananas, Succo di Limone, Basilico Rosso, Bianco d'Uovo
Hendrick's Gin, Aperol, Homemade Pineapple Syrup, Lemon Juice, Red Basil, Egg White

Strega Swizzle

Liquore Strega Alberti, Succo di Ananas, Succo di Lime, Falernum, Menta, Noce Moscata
Liquore Strega Alberti, Pineapple Juice, Lime Juice, Falernum, Mint, Nutmeg

Sentimento

Rum Mix, Brandy, Franciacorta, Sorbetto Mandorla e Cannella
Rum Mix, Brandy, Franciacorta, Almond and Cinnamon Sorbet

Raggio di Sole

Beefeater Gin, Succo di Limone, Zucchero, Passion Fruit, Menta, Soda
Beefeater Gin, Lemon Juice, Sugar, Passion Fruit, Mint, Soda Water

Tint'Oro

Tequila Patron Silver, Succo di Lime, Riduzione di Vino Tintore, Oro Alimentare, Sale di Maldon Affumicato
Tequila Patron Silver, Lime Juice, "Tintore" Wine Reduction, Edible Gold, Smoked Maldon Salt

Seedlip, una gamma di distillati non alcolici, creati con metodi risalenti testi del 1600 e realizzati con il sogno di cambiare il modo di bere i grandi classici.

Seedlip, a range of non-alcoholic spirits created with ancient methods founded in 1600 books and made with the dream of changing the way of drinking the great classics

Mocktails • € 14,00

Don't Worry... Be Happy

Seedlip Spice, Sorbetto agli Agrumi, Ginger Beer, Zenzero, Cannella, Twist di Limone
Seedlip Spice, Citrus Sorbet, Ginger Beer, Ginger, Cinnamon, Lemon Twist

Lucille

Seedlip Grove, Succo di Ananas, Sciroppo di Lamponi
Seedlip Grove, Pineapple Juice, Raspberries Syrup

Tu vuò fa l'Americano

Bitter Analcolico, Vermouth Analcolico, Twist di Arancia, Soda
Non Alcoholic Bitter, Non Alcoholic Vermouth, Orange Twist, Soda Water

Lawrence

Seedlip Grove, Succo di Limone, Sorbetto al Limone, Soda ai Frutti Rossi
Seedlip Grove, Lemon Juice, Lemon Sorbet, Red Fruit Soda Water

Seedlip Tonic

Seedlip Garden, Acqua Tonica Mediterranean Fever Tree, Ginepro, Salvia, Scorza di Limone, Profumo di Bergamotto
Seedlip Garden, Mediterranean Fever Tree Tonic Water, Juniper, Sage, Lemon Peel, Bergamot Scent

Lasciatevi trasportare in un'esperienza che travolgerà con sapori e odori sapientemente miscelati per apprezzare l'unico e solo Gin. Il Gin Tonic risale nel 1700, ai tempi del dominio britannico in India e usato per curare la malaria. Era il drink preferito della regina Elisabetta II

Let be carried away in an experience that will overwhelm you with flavors and fragrances, professionally blended to appreciate the one and only Gin. The Gin Tonic was born in the 1700, when Britain ruled in India and was used to treat malaria. It was Queen Elisabeth II's favorite drink

Gin Tonic Experience • € 20,00



Frutti di Bosco e Basilico *Wild Berries and Basil*

Brockman's Gin, Acqua Tonica J. Gasco, Basilico, Frutti di Bosco
Brockman's Gin, J. Gasco Tonic Water, Basil, Wild Forest Fruits

Camomilla ed Arancia *Camomille and Orange*

Tanqueray N. Ten, Acqua Tonica 1724, Estratto di Camomilla, Radice di Liquirizia, Zeste d'Arancia, Lime
Tanqueray N. Ten, Tonic Water 1724, Camomille Extract, Licorice Root, Orange Zest, Lime

Timo e Cetriolo *Thyme and Cucumber*

Hendrick's Gin, Acqua Tonica Thomas Henry, Timo, Cetriolo, Petali Di Rose
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water, Thyme, Cucumber, Rose Petals

Fiori di Sambuco e Vaniglia *Elderflower and Vanilla*

Wenneker Elderflower Dry Gin, Acqua Tonica Fever Tree, Zeste di Limone, Bacca di Vaniglia
Wenneker Elderflower Dry Gin, Fever Tree Tonic Water, Lemon Zest, Vanilla Bean

Lavanda e Lamponi *Lavander and Raspberries*

Bulldog Gin, Acqua Tonica Goldberg, Radice di Angelica, Lavanda, Lamponi
Bulldog Gin, Goldber Tonic Water, Angelica Root, Lavander, Raspberries

Arancia e Rosmarino *Orange and Rosemary*

Gin Mare, Acqua Tonica Fever Tree Mediterranean, Rosmarino, Cardamomo, Zeste di Arancia
Gin Mare, Mediterranean Fever Tree Tonic Water, Rosemary, Cardamom, Orange Zest

Zenzero e Salvia *Ginger and Sage*

Monkey 47 Gin, Acqua Tonica Fentimans, Zenzero, Salvia, Lime
Monkey 47 Gin, Fentimans Tonic Water, Ginger, Sage, Lime

Arancia e Mandorla *Orange and Almond*

Beefeater Gin, Acqua Tonica 1724, Zeste d'Arancia, Mandorle Amare, Ginepro
Beefeater Gin, 1794 Tonic Water, Orange Zest, Bitter Almonds, Juniper

Pepe Bianco e Arancia

White Pepper and Orange

Blue Gin, Acqua Tonica Thomas Henry,
Pepe Bianco, Zeste d'Arancia

Blue Gin, Thomas Henry Tonic Water, White Pepper, Orange Zest,

Menta e Limoncello

Mint and Limoncello

Blackwood Vintage Dry Gin, Acqua Tonica Lurisia, Limoncello,
Menta Fresca, Coriandolo, Zeste di Limone

*Blackwood Vintage Dry Gin, Lurisia Tonic Water, Limoncello,
Fresh Mint, Coriander, Lemon Zest*

Uva e Cardamomo

Grape and Cardamom

G Vine Floraison Gin, Fever Tree Elderflowers,
Uva, Cardamomo, Lime, Acqua Tonica

*G Vine Floraison Gin, Elderflowers Fever Tree Tonic Water,
Grape, Cardamom, Lime*

Mela Annurca e Cannella

"Annurca" Apple and Cinnamon

The London N.1 Gin, Acqua Tonica J. Gasco,
Cannella, Estratto di Mela Annurca, Ginepro

*The London N. 1 Gin, J. Gasco Tonic Water, Cinnamon,
"Annurca" Apple Extract, Juniper*

Anice e Limone

Anise and Lemon

Geranium Gin, Acqua Tonica Fever Tree Elderflowers,
Fiori Eduli, Anice Stellato, Zeste di Limone

*Geranium Gin, Fever Tree Elderflowers Tonic Water,
Edible Flowers, Anise Star, Lemon Zest*

Fragole e Liquirizia

Strawberries and Liquorice

Martin Miller Gin, Acqua Tonica Thomas Henry,
Radice di Liquirizia, Fragole, Zeste d'Arancia

*Martin Miller Gin, Thomas Henry Tonic Water,
Liquorice, Strawberries, Orange Zest*

Salvia e Ginepro

Sage and Juniper

Plymouth Gin, Acqua Tonica Goldberg, Salvia, Ginepro, Limone

Plymouth Gin, Goldber Tonic Water, Sage, Juniper, Lemon

Limone e Miele di Castagno

Lemon and Chestnut Honey

Monticelli Gin, Acqua Tonica 1724, Succo di Limone,
Miele di Castagno

Monticelli Gin, 1794 Tonic Water, Lemon Juice, Chestnut Honey

Citronella e Pepe

Lemongrass and Pepper

Bobby's Dry Gin, Acqua Tonica Monaco, Citronella,
Pepe, Cannella

*Bobby's Dry Gin, Monaco Tonic Water, Lemongrass,
Pepper, Cinnamon*

Fava Tonka e Pompelmo

Tonka Bean and Grapefruit

Acqua Luce Gin, Acqua Tonica Fentimans,
Pompelmo Rosa, Fave Tonka, Citronella

*Acqua Luce Gin, Fentimans Tonic Water,
Ruby Grapefruit, Tonka Beans, Lemongrass*

Vini e Spumanti al calice

Wines and Sparkling wines by the glass



Prosecco di Valdobbiadene Superiore Le Colture Docg <i>Cartizze</i>	€ 13,00
Franciacorta Cuvée Prestige Docg <i>Ca' del Bosco</i>	€ 18,00
Franciacorta Cuvée Prestige Rosé Docg <i>Ca' del Bosco</i>	€ 20,00
Champagne Blanc de Blancs CA 15 40 Aoc <i>Valentin Leflaive</i>	€ 20,00
Champagne Rosé Aoc <i>Valentin Leflaive</i>	€ 25,00

Vini Bianchi / White Wines



Costa d'Amalfi Bianco Vigna Grotta Piana Doc <i>Ettore Sammarco</i>	€ 15,00
Costa d'Amalfi Bianco Fiorduva Doc <i>Marisa Cuomo</i>	€ 28,00
Greco di Tufo Vigna Serrone Docg <i>Cantine di Marzo</i>	€ 13,00
Lazio Bianco Chardonnay Igp <i>Omina Romana</i>	€ 13,00
Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin Doc <i>St. Michael - Eppan</i>	€ 17,00

Vini Rosati / Rosé Wines



Costa d'Amalfi Rosato Doc <i>Tenuta San Francesco</i>	€ 10,00
Campania Rosato Costacielo Igt <i>Lunarossa</i>	€ 10,00

Vini Rossi / Red Wines



Costa d'Amalfi Rosso Selva delle Monache Riserva Doc <i>Ettore Sammarco</i>	€ 15,00
Taurasi Docg <i>Di Prisco</i>	€ 17,00
Barbaresco Docg <i>Produttori di Barbaresco</i>	€ 20,00
Lazio Rosso Merlot Igp <i>Omina Romana</i>	€ 17,00
Alto Adige Pinot Nero Doc <i>Franz Haas</i>	€ 15,00

Gins & Jenever

Acqualuce	<i>(Italy)</i>	€ 16,00
AMA gin	<i>(Italy)</i>	€ 16,00
Beefeater	<i>(England)</i>	€ 12,00
Beefeater 24	<i>(England)</i>	€ 12,00
Blackwood vintage	<i>(Scotland)</i>	€ 16,00
Blue gin	<i>(Austria)</i>	€ 14,00
Bobby's dry gin	<i>(Hollande)</i>	€ 16,00
Bobby's jenever	<i>(Hollande)</i>	€ 13,00
Bombay	<i>(England)</i>	€ 12,00
Botanic london	<i>(England)</i>	€ 22,00
Brockman's	<i>(UK)</i>	€ 18,00
Bulldog	<i>(England)</i>	€ 13,00
Citrum gin	<i>(France)</i>	€ 22,00
Etsu gin	<i>(Japan)</i>	€ 16,00
Ferdinand's saar dry gin	<i>(Germany)</i>	€ 20,00
Geranium	<i>(UK)</i>	€ 12,00
Gin del professore (la madame)	<i>(Italy)</i>	€ 18,00
Gin Gil torbato	<i>(Italy)</i>	€ 20,00
Gin Mare	<i>(Spain)</i>	€ 18,00
Hendrick's	<i>(Scotland)</i>	€ 16,00
Herno Old Tom	<i>(Sveden)</i>	€ 18,00
London N.1	<i>(England)</i>	€ 16,00
London n.3	<i>(England)</i>	€ 18,00
Marconi 46	<i>(Italy)</i>	€ 13,00
Martins millers	<i>(England)</i>	€ 14,00
Monkey47	<i>(Germany)</i>	€ 18,00
Monticelli	<i>(Italy)</i>	€ 14,00
Peter in Florence	<i>(Italy)</i>	€ 18,00
Playmouth	<i>(England)</i>	€ 14,00
Robymarton	<i>(Italy)</i>	€ 18,00
Sabatini	<i>(Italy)</i>	€ 14,00
Sipsmith	<i>(England)</i>	€ 14,00
Taggiasco	<i>(Italy)</i>	€ 18,00
Tanqueray	<i>(England)</i>	€ 12,00
Tantqueray Ten	<i>(Scotland)</i>	€ 14,00
The Botanist	<i>(England)</i>	€ 18,00
The Duke	<i>(Germany)</i>	€ 18,00
Vallombrosa	<i>(Italy)</i>	€ 18,00
Wenneker Elderflower	<i>(Hollande)</i>	€ 13,00

Vodka

Absolut	<i>(Sveden)</i>	€ 12,00
Beluga	<i>(Russian)</i>	€ 16,00
L'Orbe Caviar Vodka	<i>(Russian)</i>	€ 60,00
Belvedere	<i>(Poland)</i>	€ 16,00
Chopin	<i>(Poland)</i>	€ 16,00
Ciroc	<i>(France)</i>	€ 16,00
Grey Goose	<i>(France)</i>	€ 16,00
Potocki	<i>(Poland)</i>	€ 19,00
Ketel One	<i>(Hollande)</i>	€ 14,00
Stolichnaya Elit	<i>(Russian)</i>	€ 16,00
Tito's Gluten Free	<i>(Usa)</i>	€ 14,00

Rum

Abuelo Anejo	(Panama)	€ 13,00
Agricole 1976	(Martinique)	€ 98,00
Bacardi Carta Bianca	(Haiti)	€ 11,00
Clarín Sajous		
Clement Tres Vieux	(Martinique)	€ 18,00
Clement 6 Ans		
Clement Horse d'Age	(Martinique)	€ 20,00
Cuvée Homère	(Martinique)	€ 45,00
Depaz Agricole Vsop	(Martinique)	€ 28,00
Demerara 15	(Guyana)	€ 18,00
Demerara 1974	(Guyana)	€ 42,00
El Dorado 15	(Guyana)	€ 25,00
El Dorado 21	(Guyana)	€ 42,00
Havana 3	(Cuba)	€ 11,00
Havana 7	(Cuba)	€ 14,00
Havana Club Blanco	(Cuba)	€ 11,00
J. Bally 7	(Martinique)	€ 23,00
J. Bally 12	(Martinique)	€ 28,00
J.M. Vsop	(Martinique)	€ 45,00
Mount Gay Extra Old	(Barbados)	€ 14,00
Santa Teresa 1796	(Venezuela)	€ 18,00
Zacapa 15	(Venezuela)	€ 17,00
Zacapa 23	(Venezuela)	€ 22,00
Zacapa X.O.	(Venezuela)	€ 40,00

Blended Scotch

Chivas Regal 12 y.o.	€ 14,00
Chivas Regal 18 y.o.	€ 18,00
Dewar's White Label	€ 12,00
Johnny Walker Red Label	€ 12,00
Johnny Walker Black Label	€ 18,00
Johnny Walker Blue Label	€ 60,00

Irish

Bushmills Black Bush	€ 12,00
Glenddalaugh Double Barrel	€ 15,00
Green Spot	€ 18,00
Jameson	€ 12,00
Tullamore Dew	€ 12,00

Lowlands

Blandnoch 1991	€ 18,00
Glenkinchie 12 y.o.	€ 18,00

Single Malts

Cragganmore 12 y.o.	€ 18,00
Dalwhinnie 15 y.o.	€ 18,00
Glen Grant 21 y.o.	€ 65,00
Glen Livet 12 y.o.	€ 13,00
Glenfiddich 15 y.o.	€ 22,00
Glenfiddich 18 y.o.	€ 25,00
Glenmorangie Madeira Wood	€ 35,00
Maccallan 12 y.o. Fine Oak	€ 22,00
Maccallan 12 y.o. Sherry Oak	€ 28,00
Maccallan 15 y.o. Fine Oak	€ 50,00
Maccallan Amber	€ 18,00
Maccallan 18 y.o. Fine Oak	€ 120,00
Maccallan 18 y.o. Triple Cask	€ 100,00
Oban 14 y.o.	€ 18,00
Strathisla 1987	€ 100,00
Tamnavulin 28 y.o.	€ 130,00

Campbeltown

Springbank 10 y.o.	€ 16,00
Springbank 14 y.o. Port Wood	€ 150,00
Springbank 15 y.o. Single Malt	€ 33,00

Isly of Skye

Talisker 10 y.o.	€ 16,00
Talisker Skye	€ 16,00

Isle of Islay

Ardbeg 10 y.o.	€ 18,00
Bowmore 2001	€ 18,00
Caol Ila 12 y.o.	€ 18,00
Laphroaig 10 y.o.	€ 14,00
Lagavulin 16 y.o.	€ 18,00
Lagavulin 16 y.o. Pedro Ximenez	€ 25,00

Tennessee Whiskey

Jack Daniels	€ 12,00
Jack Daniels Single Barrel	€ 18,00

Japanese Whisky

The Tottori Blended Whisky	€ 18,00
Nikka Coffey Grain Whisky	€ 22,00

Bourbon and Ryes

Buffalo Trace	€ 13,00
Canadian Club	€ 12,00
Crown Royal	€ 14,00
Elijah Craig	€ 25,00
Hudson Manhattan Rye	€ 22,00
Knob Creek	€ 16,00
Knob Creek Rye	€ 18,00
Makers Mark	€ 14,00
Seagrams	€ 12,00
Wild Turkey	€ 12,00
Wild Turkey Rear Bread	€ 18,00
Woodford Reserve	€ 14,00
Four Roses	€ 12,00

Mezcal and Tequila

Mezcal del Maguey San Luis	€ 18,00
Mezcal del Maguey Vida	€ 14,00
Mezcal Eterno Anejo	€ 21,00
Tequila 1800 Reposado	€ 12,00
Tequila Calle 23	€ 12,00
Tequila Calle Anejo	€ 13,00
Tequila Don Julio Reposado	€ 18,00
Tequila Don Julio Silver	€ 16,00
Tequila Jose Cuervo Tradicional	€ 12,00
Tequila Ocho Blanco	€ 14,00
Tequila Patron Reposado	€ 20,00
Tequila Patron Silver	€ 18,00

Cognac

Martell VSOP	€ 14,00
Courvaisier VSOP	€ 16,00
Delamain Grand Champagne 1969	€ 45,00
Hennessy VS	€ 14,00
Hennessy XO	€ 56,00
Leopold Gourmel Petite Champagne 1972	€ 150,00
Remy Martin VSOP	€ 14,00

Armagnac

Dartigaloungue Hors d'Age	€ 16,00
Dartigaloungue 1982	€ 40,00
Dartigaloungue 1970	€ 70,00
Armagnac l'Encantada 20 Ans	€ 28,00

Brandy

Carlos 1	€ 14,00
Cardinal Mendoza	€ 14,00
Gran Doque d'Alba	€ 14,00
Stock 84	€ 12,00
Vecchia Romagna	€ 12,00

Calvados

Toutain 8 ans	€ 13,00
Toutain 15 ans	€ 23,00
Michel Huard Hors d'Age	€ 18,00
Christian Drouin Pays d'Auge	€ 13,00
Calvados Morin	€ 16,00

Grappa

Castello di Barbaresco Darmagi	€ 14,00
Eligio di Ornellaia	€ 14,00
Gino Barile 15 anni (97-2013)	€ 33,00
Grappa di vinacce di S.B. Barile	€ 13,00
Marchesi di Frescobaldi Brunello	€ 13,00
Nonino Muller Thurgau	€ 20,00
Nonino Picolit	€ 30,00
Poli Sassicaia	€ 23,00
Punto G Capovilla	€ 14,00
Capovilla distillato di Albicocche del Vesuvio	€ 30,00
Capovilla distillato di Amarena	€ 38,00
Capovilla distillato di Ciliegia Selvatica	€ 38,00

Sake

Artisian 40	€ 33,00
Ko-Shu1979	€ 65,00

Porto, Madeira & Sherry

Sandeman Ruby	€ 11,00
Graham's 10	€ 14,00
Graham's 30	€ 28,00
Graham's 40	€ 38,00
Rozes Special Reserve	€ 12,00
Rozes L. b. v. 2003	€ 28,00
Rozes Vintage 2003	€ 28,00
Madeira Bual 15	€ 26,00
Sherry Tio Pepe Palomino Fino	€ 12,00
Sherry Hidalgo Pedro Ximenes	€ 14,00
Sherry Morenita Cream	€ 14,00
Sherry Osborne Oloroso	€ 14,00

Amari

Amaro del Capo	€ 11,00
Amaro Lucano	€ 11,00
Averna	€ 11,00
Brancamenta	€ 11,00
Cynar	€ 11,00
Fernet	€ 11,00
Jagermeister	€ 11,00
Montenegro	€ 11,00
Rabarbaro Zucca	€ 11,00
Ramazotti	€ 11,00

Liquori

Amaretto Disaronno	€ 11,00
Bayles	€ 11,00
Cicirenella	€ 11,00
Cointreau	€ 11,00
Concerto	€ 11,00
Finocchietto	€ 11,00
Francois Poyrot Cognac poire	€ 11,00
Frangelico	€ 11,00
Limoncello	€ 11,00

Aperitivi e Vermouth

Campari	€ 10,00
Carpano Antica Formula	€ 10,00
Cocchi Rosso	€ 10,00
Dolin Rouge	€ 10,00
Ferdinand's	€ 10,00
Lillet Blanc	€ 10,00
Lillet Rouge	€ 10,00
Maidenii Materia Medica	€ 10,00
Martini Rosso Rubino Riserva	€ 10,00
Pastis 51	€ 10,00
Pimm's	€ 10,00
Punt e Mes	€ 10,00

Birre

Nastro Azzurro 33cl abv 5.1 %	€ 8,00
Peroni Cruda 33cl abv 4,7 %	€ 10,00
Melphy's Blanche "La birra di Amalfi" 33 cl abv 5 %	€ 13,00
Melphy's Rossa d'Abbazia "La birra di Amalfi" 33 cl abv 7.3 %	€ 13,00
Maltovivo Noscia ambrata (APA) 33 cl abv 6 %	€ 13,00
Maltovivo Tscho chiara (Kolsh) 33 cl abv 5,2 %	€ 13,00

Soft Drinks

Coca Cola	€ 6,00
Coca Cola Zero	€ 6,00
Fanta	€ 6,00
Sprite	€ 6,00
Fever Tree Indian Tonic	€ 6,00
Fever Tree Mediterran Tonic	€ 6,00
Fever Tree Ginger Beer	€ 6,00
Fever Tree Ginger Ale	€ 6,00
Fever Tree Elder Flower Tonic Water	€ 6,00
Fever Tree Lemonade	€ 6,00
1794 Tonic Water	€ 6,00
Thomas Henry Tonic Water	€ 6,00
Monaco Tonic Water	€ 6,00
Goldberg Tonic Water	€ 6,00
Fentimans Tonic Water	€ 6,00
J. Gasco Tonic Water	€ 6,00
Lurisia Tonic Water	€ 6,00
Tassoni Super Fine Tonic Water	€ 6,00
Succo di frutta biologico / <i>Biological fruit juice</i>	€ 6,00
Spremute / <i>Squeezed Fresh Juice</i>	€ 8,00

Acque minerali

San Pellegrino	€ 5,00
San Pellegrino 1/2 It	€ 3,50
Panna	€ 5,00
Panna 1/2 It	€ 3,50
Ferrarelle	€ 5,00
Natia	€ 5,00

Coffee Shop

Black or White coffee	€ 5,00
Cappuccino	€ 6,00
Double Espresso	€ 6,00
Espresso	€ 5,00
Hot Chocolate	€ 6,00
Latte	€ 4,00
Tea Selection	€ 7,00

Tapas



Il tonno locale • € 20,00

The local tuna

In tartare, yogurt di bufala e agrumi della Costiera
In tartare, buffalo yogurt and Amalfi Coast citrus

Le alici • € 16,00

The anchovies

Marinate secondo tradizione, bruschetta croccante
e melanzane alla scapece
*Marinated in traditional way, crispy "bruschetta" bread
and eggplant in "scapece" style*

I gamberi rossi • € 20,00

The red prawns

In tartare, con pomodoro di stagione, origano,
basilico e mozzarella ghiacciata
*In tartare, with seasonal tomato, oregano,
basil and iced mozzarella*

Il carpaccio di manzo • € 18,00

The beef carpaccio

Salmistrato, pane casereccio, burrata e tartufo nero
In brine, home made bread, burrata and black truffle

La provola in carrozza • € 16,00

Fried smoked mozzarella sandwich

Al profumo di limone della costiera e misticanza dell'orto
With scent of amalfi coast lemon and mesclun

Primi Piatti



Spaghetti del borgo • € 25,00

Spaghetti del borgo

Colatura di alici di Cetara Dop, aglio, olio evo,
peperoncino e tarallo napoletano
*Cetara anchovies "colatura" sauce, garlic, extra virgin olive oil,
chili pepper and neapolitan "tarallo"*

Risotto gamberi e limone d'Amalfi • € 29,00

Prawns and Amalfi lemon risotto

Riso "Carnaroli" Riserva San Massimo, gamberi,
caciocavallo di Agerola e zeste di limone Costa d'Amalfi IGP
*Riserva San Massimo "Carnaroli" rice, prawns,
Agerola "caciocavallo" cheese and lemon zest*

Pasta allo "Scarpariello" • € 25,00

"Scarpariello" Pasta

Pennoni artigianali, pomodoro di stagione,
formaggi locali e basilico
Artisanal "pennoni" pasta, seasonal tomato, local cheese and basil

Linguine alla Nerano • € 25,00

Linguine "Nerano" style

Con zucchine, basilico e Provolone del Monaco
With zucchini, basil and "Provolone del Monaco" cheese

Secondi Piatti



La zuppa di pesce • € 35,00

Fish soup

Pesci e crostacei e frutti di mare del giorno
in sugo di pomodoro corbarino
*Fish, crustacean and seafood of the day
in "corbarino" tomato soup*

La frittura mare e orto • € 30,00

Fried Sea food and vegetables

Gamberi, alici, seppia, calamari e verdure di stagione
Deep frying prawns, anchovies, squid and seasonal vegetables

Il manzo • € 33,00

The Beef

Controfiletto di razza Podolica alla griglia, con verdure al salto
Grilled "Podolica" beef sirloin with stirfried vegetables

Dessert • € 14,00



Tiramisù

Traditional tiramisù

Delizia al limone / Lemon delight

Pan di Spagna farcito e glassato
con crema delicata al limone Costa d'Amalfi IGP
Sponge cake filled and glazed with amalfitan lemon cream

Babà napoletano / Neapolitan rhum babà

Servito con crema pasticcera e amarene
Served with custard and black cherries

Affettato di frutta di stagione • € 12,00

Sliced seasonal fresh fruit

Gelati e sorbetti del giorno • € 12,00

Ice cream and sorbet of the day