

HILTON SORRENTO PALACE
SORRENTO TERRACE LOUNGE BAR

Tutti i giorni a partire dalle 17.00

Every day starting from 5.00pm

Long Drinks

Gin fizz (<i>gin, lemon juice, sugar syrup and soda</i>)	15,00 €
John Collins (<i>gin, lemon juice, soda and sugar syrup</i>)	15,00 €
Screwdriver (<i>vodka and orange juice</i>)	15,00 €
Tequila sunrise (<i>tequila, orange juice and granatina</i>)	15,00 €
See breeze (<i>vodka, cranberry and grapefruit juice</i>)	15,00 €
Moskow mule (<i>vodka, lime and ginger beer</i>)	15,00 €
Mojito (<i>rum blanco, meant leaves, sugar, lime and soda</i>)	15,00 €
Cuba libre (<i>rum blanco, fresh lime and coca cola</i>)	15,00 €
Dark'n storm (<i>dark rum and ginger beer</i>)	15,00 €
Irish coffee (<i>irish whisky ,sugar and coffe</i>)	15,00 €

Gin Category / Flavour Cross



Citrus

Gin con note predominanti di agrumi, toni aspri come il bergamotto, pompelmo, arancia, limone, lime / Gin with predominant citrus taste, sour tones as bergamot, grapefruit, orange, lemon, lime



Spicy / Complex

Gusto complesso con toni predominanti di spezie / Complex flavour and spicy tones predominant



Sweet

Gin con sapore distintamente dolce (sloe gin), ma anche dry gin con botaniche dolci dominanti / Gin with a distinctly sweet taste (sloe gin) as well as dry gins where sweet botanicals dominate



Floral / Fruity

Gin con carattere floreale dominante, in questa categoria possono essere inseriti i gin fruttati / Gin which is floreal in character, this category gins with dominantly fruity tones can be located



Dry

Classic London dry gin / Classic style of creating gin.



Exotic

Gin con botaniche eccentriche / Gin with eccentric botanicals

Filliers Dry Gin - 28 Botanicals 46°



18,00 €

Servito con lime e fragole / Garnished with lime and chopped strawberries

X Gin - 15 Botanicals 46°



18,00 €





















Servito con bacche di cacao / Garnished with cocoa seeds

Elephant Gin - 15 Botanicals 46°



18,00 €

Servito con mela e bacche di ginepro / Garnished with apple and juniper berries

Monkey 47 - 47 Botanics 47°  	18,00 €
<i>Servito con scorza di pompelmo / Garnished with grapefruit peel</i>	
Bathtub Gin - 6 Botanics 43.3°  	18,00 €
<i>Servito con pepe bianco e bacche di ginepro / Garnished with white pepper and juniper berries</i>	
Sipsmith Gin - 10 Botanics 41.6°  	18,00 €
<i>Servito con scorzetta d'arancia, limone e liquirizia / Garnished with orange and lemon peel, liquorice</i>	
Tanqueray Ten Gin - 7 Botanics 47.3°  	18,00 €
<i>Servito con fettina di limone e rosmarino fresco / Garnished with lemon and fresh rosemary leaves</i>	
Giniu - 8 Botanics 40°  	18,00 €
<i>Servito con bacche di ginepro / Garnished with juniper berries</i>	
Malfy - 6 Botanics 41°  	18,00 €
<i>Servito con limone di Sorrento / Garnished with Sorrento lemon</i>	
Primo Gin - 7 Botanics 43°  	18,00 €
<i>Servito con salicornia e gocce di acqua di Capri / Garnished with salicornia seaweed and drops of Capri water</i>	
Roby Marton Gin - 11 Botanics 47°  	18,00 €
<i>Servito con zenzero / Garnished with a slice of ginger root</i>	
Tonka Gin - 2 Botanics 47°  	18,00 €
<i>Servito con fave di tonka / Garnished with Tonka beans</i>	
Gin Sabatini - 8 Botanics 43°  	18,00 €
<i>Servito con ginepro e scorza di limone / Garnished with juniper and lemon peel</i>	

<p>Caorunn Gin - 11 Botanics 41.8°  </p> <p><i>Servito con mela rossa / Garnished with red apple</i></p>	18,00 €
<p>Hendrick's Gin - 11 Botanics 44°  </p> <p><i>Servito con cetriolo e finocchio fresco / Garnished with cucumber and fresh fennel</i></p>	18,00 €
<p>Akori Gin - 6 Botanics 42°  </p> <p><i>Servito con Kumquat / Garnished with kumquat</i></p>	18,00 €
<p>Nordes Gin - 911 Botanics 40°  </p> <p><i>Servito con alloro, menta e salvia / Garnished with laurel, mint and sage</i></p>	18,00 €
<p>Botanic Kiss - 9 Botanics 37.5°  </p> <p><i>Servito con frutti di bosco / Garnished with wild berries</i></p>	18,00 €
<p>Mare Gin - 9 Botanics 42°  </p> <p><i>Servito con ramoscello di rosmarino / Garnished with twig of rosemary</i></p>	18,00 €
<p>Tann's Gin - 10 Botanics 40°  </p> <p><i>Servito con essenza di mandarino / Garnished with mandarin essence</i></p>	18,00 €
<p>Brooklyn Gin - 6 Botanics 40°  </p> <p><i>Servito con limone e ginepro / Garnished with lemon and juniper</i></p>	18,00 €
<p>G Vine Floraison Gin - 16 Botanics 40°  </p> <p><i>Servito con salvia e uva / Garnished with sage and grape</i></p>	18,00 €
<p>G Vine Novaison Gin - 5 Botanics 45°  </p> <p><i>Servito con prugna e bergamotto disidratati / Garnished with dried plum and bergamot</i></p>	18,00 €
<p>Generous Gin - 12 Botanics 42°  </p> <p><i>Servito con arancia e pepe rosa / Garnished with orange and pink pepper</i></p>	18,00 €

Acqua minerale / Mineral water

Natia, Ferrarelle 5,00 €

Soft drinks

Coca Cola, Fanta, Coca Cola Zero, Sprite,
Lemonsoda, Tonic Water, Soda Water,
Gingerale, Fruit Juice 5,00 €

Birra artigianale / Craft beer

Syrentum	Small (33 CL)	9,00 €
	Large (75 CL)	18,00 €

Birra alla spina / Draught beer

Nastro Azzurro	Small (28 CL)	5,00 €
	Large (56 CL)	8,00 €

Birra in bottiglia / Bottled Beer

Birra analcolica / Non-alcoholic beer 6,00 €

Heineken 00

Peroni Cruda, Peroni Weiss, Heineken, Guinness,
Beck's, Corona 8,00 €

Bollicine / Sparkling

	calice / glass	bottiglia / bottle
Prosecco di Valdobbiadene, Zonin	8,00 €	32,00 €
Franciacorta Spumante	10,00 €	40,00 €
Champagne	14,00 €	80,00 €
Champagne Rosè	18,00 €	100,00 €

Bianco / White

	calice / glass	bottiglia / bottle
Falanghina	9,00 €	28,00 €
Fiano	9,00 €	30,00 €
Malvasia	9,00 €	30,00 €
Pinot grigio	10,00 €	34,00 €
Chardonnay	10,00 €	34,00 €

Rosè

	calice / glass	bottiglia / bottle
Lacryma Christi	9,00 €	25,00 €
Sangiovese	10,00 €	28,00 €

Rosso / Red

	calice / glass	bottiglia / bottle
Aglianico	9,00 €	28,00 €
Chianti	10,00 €	32,00 €
Negroamaro	9,00 €	30,00 €
Merlot	10,00 €	30,00 €
Cabernet Sauvignon	10,00 €	30,00 €
Pinot Nero	10,00 €	30,00 €
Montepulciano	13,00 €	38,00 €
Brunello di Montalcino	16,00 €	60,00 €

Champagne

Cuvée Saint Petersburg	<i>Veuve Cliquot</i>	90,00 €
Champagne Blanc del Blancs	<i>Ruinart</i>	140,00 €
La Grande Dame 1998	<i>Veuve Cliquot</i>	200,00 €
Dom Pérignon 2008	<i>Moët & Chandon</i>	300,00 €
Krug	<i>Moët & Chandon</i>	320,00 €
Cristal 2009	<i>Louis Roederer</i>	270,00 €

Champagne rosé

Champagne Brut Rosé <i>Première Cuvée 2017</i>	<i>Bruno Paillard</i>	140,00 €
Champagne Brut Rosé	<i>Ruinart</i>	130,00 €
Cristal Rosé 2007	<i>Louis Roederer</i>	700,00 €

Bollicine / Sparkling wine

Asprinio d'Aversa Brut	<i>I Borboni</i>	30,00 €
Prosecco di Valdobbiadene <i>DOCG Strada di Guida</i>	<i>Foss Marai</i>	34,00 €
Prestige Blanc Extra Dry	<i>Masseria Frattasi</i>	40,00 €
Ferrari Perlé <i>Trento DOC</i>	<i>Fratelli Lunelli</i>	55,00 €
Franciacorta Cuvée Prestige	<i>Cà del Bosco</i>	60,00 €

Spumante rosé / Rosé sparkling wine

Lunetta Spumante Rosé	<i>Cavit</i>	26,00 €
Dubl Aglianico Rosé	<i>Feudi di San Gregorio</i>	36,00 €

Vini da dessert / Dessert wines

		calice / glass	bottiglia / bottle
Passito di Pantelleria <i>DOC 2013, Sicilia</i>	<i>Pellegrino</i>	10,00 €	50,00 €
Marsala Superiore Riserva 10 anni <i>DOC, Sicilia</i>	<i>Marco de Bartoli</i>	12,00 €	72,00 €
Vecchio Samperi Ventennale <i>DOC, Sicilia</i>	<i>Marco de Bartoli</i>	16,00 €	90,00 €
Mel <i>Campania</i>	<i>A. Caggiano</i>	9,00 €	55,00 €
Moscato d'Asti <i>DOCG 2016, Piemonte</i>	<i>Cà Bianca</i>	7,00 €	30,00 €

WHISKY COLLECTION

Island, Islay And Highland

Caol Ila	<i>41% vol.</i>	15,00 €
Oban	<i>43% vol.</i>	15,00 €
Ardbeg	<i>46% vol.</i>	13,00 €
Lagavulin	<i>43% vol.</i>	15,00 €
Talisker	<i>45.8% vol.</i>	15,00 €
Laphroig	<i>40% vol.</i>	13,00 €
Macallan	<i>40% vol.</i>	15,00 €
Glenmorangie	<i>40% vol.</i>	13,00 €

Speyside

Glenlivet	<i>40% vol.</i>	13,00 €
Glenfiddich	<i>40% vol.</i>	13,00 €

Irish

Bushmill Black	<i>40% vol.</i>	10,00 €
Bushmill Original	<i>40% vol.</i>	10,00 €
Green Spot	<i>40% vol.</i>	15,00 €
Jameson	<i>40% vol.</i>	10,00 €

American & Canadian

Canadian Club	<i>40% vol.</i>	10,00 €
Crown Royal	<i>40% vol.</i>	10,00 €
Wild Turkey	<i>50.5% vol.</i>	10,00 €
Maker's Mark	<i>45% vol.</i>	13,00 €
Jack Daniels	<i>40% vol.</i>	10,00 €
Bulleit	<i>45% vol.</i>	13,00 €
Knob Creek	<i>50% vol.</i>	13,00 €
Jack Daniel's Honey	<i>35% vol.</i>	10,00 €

Japanese

Hibiki Harmony	<i>43% vol.</i>	15,00 €
Nikka Coffee Grain	<i>45% vol.</i>	15,00 €
Nikka Miyagiko Single Malt 10Yrs.	<i>45% vol.</i>	15,00 €
Suntory Yamazaky 12Yrs.	<i>43% vol.</i>	15,00 €
Nikka Whisky From The Barrell	<i>51% vol.</i>	15,00 €

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna Etichetta Nera	38% vol.	8,00 €
Cardinal Mendoza	40% vol.	10,00 €
Carlos 1	38% vol.	10,00 €
Courvoiser	40% vol.	10,00 €
Hennessy	40% vol.	10,00 €
Martell	40% vol.	10,00 €
Rémy Martin V.S.O.P.	40% vol.	13,00 €
Martell Xo	40% vol.	25,00 €

Armagnac

Baron De Sicognac Bas Armagnac 20Ans.	40% vol.	20,00 €
Baron De Sicognac Bas Armagnac 10Ans.	40% vol.	18,00 €

Calvados

Dupont V.S.O.P.	42% vol.	15,00 €
A. Camut D' Auge 6Ans.	41% vol.	12,00 €

Vodka

Tito's	40% vol.	13,00 €
Grey Goose	40% vol.	13,00 €
Grey Goose Le Poire	40% vol.	15,00 €
Beluga	40% vol.	13,00 €
Belvedere	40% vol.	13,00 €

Rum

Bacardi Bianco	37.5% vol.	10,00 €
Brugal Anejo	38% vol.	10,00 €
Brugal 1988	40% vol.	13,00 €
Kraken Rum (Spicy)	40% vol.	10,00 €
Ron Matusalem	40% vol.	13,00 €
Diplomatico Reserva	40% vol.	13,00 €
J.Bally 12 Years	45% vol.	18,00 €
Saint James	43% vol.	15,00 €
Zacapo Xo Centenario	40% vol.	20,00 €

Porto & Sherry

Tio Pepe	15% vol.	10,00 €
Sherry	18% vol.	10,00 €
Sandeman	19.5% vol.	10,00 €
Vintage Port	20% vol.	15,00 €

Tequila

Patron Silver	40% vol.	13,00 €
Patron Aneio	40% vol.	15,00 €
Patron Reposado	40% vol.	18,00 €
Hacienda Sotol Plata	38% vol.	15,00 €
Hacienda Sotol Reposado	38% vol.	18,00 €
Hacienda Sotol Gold	38% vol.	18,00 €
Clase Azul Silver	40% vol.	16,00 €
Clase Azul Reposado	40% vol.	24,00 €

Grappa

Maschio Prime Uve	38.5% vol.	8,00 €
Maschio Tipica 903	40% vol.	8,00 €
Berta Nibbio	40% vol.	8,00 €
Valdavi	40% vol.	8,00 €
Unica	43% vol.	8,00 €
Berta Roccanivo	43% vol.	15,00 €
Bric Del Gaian	43% vol.	15,00 €
Tre Soli Tre	43% vol.	15,00 €
Berta Magia	43% vol.	18,00 €
Berta Riserva Del Fondatore	43% vol.	20,00 €
Distillato Lamponi Nonino	43% vol.	20,00 €

Liquors

Limoncello	32% vol.	6,00 €
Finocchietto	30% vol.	6,00 €
Liquirizia	25% vol.	6,00 €
Amaretto	28% vol.	6,00 €
Frangelico	20% vol.	6,00 €
Benedictine	40% vol.	6,00 €
Drambuie	40% vol.	10,00 €
Grand Marnier	40% vol.	10,00 €
Cointreau	40% vol.	10,00 €
Kahlua	20% vol.	10,00 €
Tia Maria	20% vol.	10,00 €
Baileys	17% vol.	10,00 €
Southern Comfort	35% vol.	10,00 €
Peach Tree	20% vol.	10,00 €
Midori	20% vol.	10,00 €
Malibu	21% vol.	10,00 €
Creme Bols	24% vol.	10,00 €

Per particolari esigenze alimentari/allergie o ulteriori informazioni, si prega di rivolgersi al Responsabile di Sala.

For special dietary requirements / allergies or further information, please ask to the Restaurant Manager.

Servizio del 10% non incluso - 10 % service charge not included