Tutti i giorni a partire dalle ore 18.00

Everyday starting from 6pm

Sunset Aperitif

MUSIC

FOOD & DRINKS

Tutti i venerdì e sabato
Il primo drink, accompagnato da
una selezione di tapas del nostro Chef

Fridays and Saturdays
The first drink will be served
with our Chef's tapas selection

€25.00

Cocktails selection

Red Hook *(rye whiskey, punt e mes, maraschino)*	15,00 €
Last word *(gin, chartreuse green, maraschino, fresh lime juice)*	15,00 €
Penicillin *(Blended scotch whiskey, fresh lemon juice, ginger, honey, Islay scotch)*	15,00 €
Gin gin mule *(gin, fresh lime juice, ginger, fresh mint, soda water)*	15,00 €
Green park *(gin, fresh lemon juice, basilico, albume, celery bitter)*	15,00 €
Jungle bird *(rum blackstrap, campari, ananas, lime, demerara sirup)*	15,00 €
Espresso martini *(vodka, kaluha, espresso)*	15,00 €
Toronto Cocktail *(canadian whisky, fernet branca, angosura)*	15,00 €
Air mail *(rum cubano, lime, honey, champagne)*	15,00 €
Nakes and Famous *(mezcal, aperol, chartreuse yellow, lime juice)*	15,00 €
Paloma *(tequila reposado, pompelmo rosa, lime, agave sirup, soda)*	15,00 €

Martini's

Martini Cocktail *(Tanqueray, noilly prat, orange bitters)*
Servito con olive e buccia di limone / Garnished with olives and lemon twist
Gibson Cocktail *(Plymouth gin, dolin dry)*
Servito con perle di cipolla / Garnished with onion pearl
Vodka Martini *(Ketel one, mancini secco)*
Servito con olive, limone e cipolla / Garnished with olives, lemon and onion

15,00 €

Mocktail's

Rubbit run *(Carrot juice, clementine juice, lime, ginger beer)*
It's thyme to *(Succo di cetriolo, limone, simple, soda al tè verde)*
Prato verde *(Seedlip garden, lemon, simple, bitter al sedano, soda)*
Matcha cream *(Matcha, yogurt magro, acqua, vanilla, cardamomo)*
Soggy dollar *(ananas, arancia, lime, cocco, lamponi)*

12,00 €

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 / Frutty
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 Botanics 46° — 18,00 €
Servito con lime e fragole / Garnished with lime and chopped strawberries

X Gin - 15 Botanics 46 ° — 18,00 €
Servito con bacche di cacao / Garnished with cocoa seeds

Elephant Gin - 15 Botanics 46 ° — 18,00 €
Servito con mela e bacche di ginepro / Garnished with apple and juniper berries

Monkey 47 - 47 Botanics 47° — 18,00 €
Servito con scorza di pompelmo / Garnished with grapefruit peel

Bathtub Gin - 6 Botanics 43.3° — 18,00 €
Servito con pepe bianco e bacche di ginepro / Garnished with white pepper and juniper berries

Sipsmith Gin - 10 Botanics 41.6° — 18,00 €
Servito con scorzetta d'arancia, limone e liquirizia / Garnished with orange and lemon peel, liquorice

Tanqueray Ten Gin - 7 Botanics 47.3° — 18,00 €
Servito con fettina di limone e rosmarino fresco / Garnished with lemon and fresh rosemary leaves

Giniu - 8 Botanics 40° — 18,00 €
Servito con bacche di ginepro / Garnished with juniper berries

Malfy - 6 Botanics 41° — 18,00 €
Servito con limone di Sorrento / Garnished with Sorrento lemon

Primo Gin - 7 Botanics 43° — 18,00 €
Servito con salicornia e gocce di acqua di Capri / Garnished with salicornia seaweed and drops of Capri water

Roby Marton Gin - 11 Botanics 47° — 18,00 €
Servito con zenzero / Garnished with a slice of ginger root

Tonka Gin - 2 Botanics 47° — 18,00 €
Servito con fave di tonka / Garnished with Tonka beans

Gin Sabatini - 8 Botanics 43° — 18,00 €
Servito con ginepro e scorza di limone / Garnished with juniper and lemon peel

Caorunn Gin - 11 Botanics 41.8° — 18,00 €
Servito con mela rossa / Garnished with red apple

Hendrick's Gin - 11 Botanics 44° — 18,00 €
Servito con cetriolo e finocchio fresco / Garnished with cucumber and fresh fennel

Akori Gin - 6 Botanics 42 ° — 18,00 €
Servito con Kumquat / Garnished with kumquat

Nordes Gin - 911Botanics 40° — 18,00 €
Servito con alloro, menta e salvia / Garnished with laurel, mint and sage

Botanic Kiss - 9 Botanics 37.5° — 18,00 €
Servito con frutti di bosco / Garnished with wild berries

Mare Gin - 9 Botanics 42° — 18,00 €
Servito con ramoscello di rosmarino / Garnished with twig of rosemary

Tann's Gin - 10 Botanics 40° — 18,00 €
Servito con essenza di mandarino / Garnished with mandarin essence

Brooklyn Gin - 6 Botanics 40° — 18,00 €
Servito con limone e ginepro / Garnished with lemon and juniper

G Vine Floraison Gin - 16 Botanics 40° — 18,00 €
Servito con salvia e uva / Garnished with sage and grape

G Vine Novaison Gin - 5 Botanics 45° — 18,00 €
Servito con prugna e bergamotto disdratati/ Garnished with dried plum and bergamot

Generous Gin - 12 Botanics 42° — 18,00 €
Servito con arancia e pepe rosa / Garnished with orange and pink pepper

Vino al bicchiere / Wine by the glass

Bollicine / Sparkling

	calice / glass	bottiglia / bottle
Prosecco di Valdobbiadene, Zonin	8,00 €	32,00 €
Franciacorta Spumante, Contadi Castaldi	10,00 €	45,00 €
Champagne, Cuvée Saint Petersbourg Veuve Cliquot	18,00 €	100,00 €
Champagne Rosè, Ponsardin Veuve Cliquot	23,00 €	130,00 €

Bianco / White

	calice / glass	bottiglia / bottle
Falanghina Gines, Castelfranci	9,00 €	28,00 €
Fiano il Pendino, Castelfranci	9,00 €	30,00 €
Malvasia Cannellino, Fontana Candida	9,00 €	30,00 €
Pinot Grigio, Bottega Vinai	10,00 €	34,00 €
Chardonnay, Bottega Vinai	10,00 €	34,00 €

Rosè

	calice / glass	bottiglia / bottle
Lacryma Christi, Cantine De Angelis	9,00 €	25,00 €
Sangiovese Aurora, Poggerino	10,00 €	28,00 €

Rosso / Red

	calice / glass	bottiglia / bottle
Aglianico Vadantico, Castelfranci	9,00 €	28,00 €
Chianti, Vignamaggio	10,00 €	32,00 €
Negroamaro, Masseria Altemura	9,00 €	30,00 €
Merlot, La Tunella	10,00 €	30,00 €
Cabernet Sauvignon, La Tunella	10,00 €	30,00 €
Pinot Nero, La Tunella	10,00 €	30,00 €
Rosso Piceno, Maschio Da Monte	13,00 €	38,00 €
Brunello di Montalcino, Banfi	16,00 €	60,00 €
Primitivo Sasseo, Masseria Altemura	10,00 €	30,00 €

Bollicine italiane / Italian sparkling wine

Asprinio d'Aversa Brut	*I Borboni*	34,00 €
Prosecco di Valdobbiadene *DOCG Strada di Guia*	*Foss Marai*	34,00 €
Prestige Blanc Extra Dry	*Masseria Frattasi*	40,00 €
Ferrari Perlé *Trento DOC*	*Fratelli Lunelli*	70,00 €
Franciacorta Cuvée Prestige	*Cà del Bosco*	90,00 €
Franciacorta Cuvée Prestige Magnum	*Cà del Bosco*	160,00 €

Spumante rosè / Rosé sparkling wine

Lunetta Spumante Rosé	*Cavit*	30,00 €
Dubl Aglianico Rosé	*Feudi di San Gregorio*	55,00 €

Vini da dessert / Dessert wines

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

WHISKY COLLECTION

Island, Islay And Highland

Caol Ila	*41% vol.*	15,00 €
Oban	*43% vol.*	15,00 €
Ardbeg	*46% vol.*	13,00 €
Lagavulin	*43% vol.*	15,00 €
Talisker	*45.8% vol.*	15,00 €
Laphroiag	*40% vol.*	13,00 €
Macallan	*40% vol.*	15,00 €
Glenmorangie	*40% vol.*	13,00 €

Speyside

Glenlivet	*40% vol.*	13,00 €
Glenfiddich	*40% vol.*	13,00 €

Japanese

Hibiki Harmony	*43% vol.*	15,00 €
Nikka Coffee Grain	*45% vol.*	15,00 €
Nikka Miyagiko Single Malt 10Yrs.	*45% vol.*	15,00 €
Nikka Whisky From The Barrell	*51% vol.*	15,00 €

Irish

Bushmill Black	*40% vol.*	10,00 €
Bushmill Original	*40% vol.*	10,00 €
Jameson	*40% vol.*	10,00 €

American & Canadian

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

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

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 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 €

Grappa

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 €

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 Heineken 00	6,00 €
Peroni Cruda, Peroni Weiss, Heineken, Guinness,Beck's, Corona	8,00 €

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