

lounge bar
TERRAZZAT



Snack Menu

Treccia sorrentina e pomodori del nostro orto <i>“Treccia” cheese from Sorrento and tomatoes from our garden</i>	€ 16,00
Prosciutto crudo di Parma con melone e parmigiano <i>Parma ham with melon and parmesan</i>	€ 16,00
Caesar salad <i>Caesar salad</i>	€ 16,00
Caesar salad con pollo alla griglia <i>Caesar salad with grilled chicken breast</i>	€ 18,00
Caesar salad con semi di zucca e scampi* <i>Caesar salad with pumpkin seeds and scampi*</i>	€ 21,00
Club sandwich con patatine fritte* <i>Club sandwich with French fries*</i>	€ 18,00
Club sandwich vegetariano con patatine fritte* <i>Vegetarian Club sandwich with French fries*</i>	€ 16,00
Hamburger di Chianina* con patate fritte* <i>“Chianina” burger* with French fries*</i>	€ 18,00
Hamburger vegano con patate fritte* <i>Vegan burger with French fries*</i>	€ 18,00

<p>Cheese burger con patate fritte* <i>Cheese burger with French fries*</i></p>	€ 18,00
<p>Tagliere di salumi e formaggi nostrani <i>Selection of local cured meat and cheeses</i></p>	€ 24,00
<p>Parmigiana di melanzane, ragù con pomodorini e basilico <i>Aubergine parmigiana, ragoût with cherry tomatoes and basil</i></p>	€ 19,00
<p>Gnocchi di ortiche con scaglie di Provolone del Monaco, crema di peperoni e pomodorini <i>Nettle gnocchi* with Provolone del Monaco flakes, sweet pepper and cherry tomato sauce</i></p>	€ 20,00
<p>Spaghetti con filigrana di zucchine, vongole e basilico <i>Spaghetti with courgettes julienne, clams and basil</i></p>	€ 22,00
<p>Suprema di pollo alla griglia con zucchine e patate <i>Grilled chicken supreme with courgettes and potatoes</i></p>	€ 24,00
<p>Pescato del giorno alla griglia con selezione di verdure <i>Grilled catch of the day with season vegetables</i></p>	€ 29,00

Dessert

Trittico Partenopeo	€ 9,00
Babà	
Caprese / <i>Almond cake</i>	
Delizia al limone / <i>Lemon delight</i>	
Tagliata di frutta di stagione	€ 9,00
<i>Sliced seasonal fruit</i>	
Selezione di gelati	€ 9,00
<i>Selection of ice cream</i>	

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

In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, i piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04. Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 – come previsto dalla nota del Ministero della Salute del 2011.

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

In the absence of availability of the fresh product, the dishes marked with () are prepared with frozen or frozen raw material at the origin. Some products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan accordingly to EC Regulation 852 / 04. The fish used to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC

Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3 - as required by the note of the Ministry of Health of 2011.

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

Our Spritz Suggestions...

€ 15,00

The Spritz

*Aperol, or Campari, or edelflower, or Chambord,
prosecco and soda water*

The “Sparkling” Composers

Bellini/Peach, Rossini/Strawberry, Puccini/Mandarino

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco and soda water

Your amazing view on the coast... kissed by the sunshine...

€ 18,00

Americano Special

Red vermouth, Bitter Campari, soda water, mandarin velvet

Syrrenti Colada

*Don Papa rum, Chambord, black cherry syrup,
pineapple juice, coconut syrup*

Sun Bay Margherita

Tequila reposado, Italicus, tropical blue, fresh lemon juice

Basil Smash

Gin, fresh basil, fresh lemon juice, sugar syrup

Orange Colada

*Don Papa Baroko, pineapple juice, coconut syrup,
fresh orange juice*

Mai-Tai Made

*Rum Appleton 8, Myer's rum, Triple Sec, fresh lime juice,
on made hazelnut syrup*

Cucumber Mule

Gin, cucumber syrup, ginger beer, fresh lime juice

Sun's Kiss

*Gin, pineapple juice, passion fruit syrup, fresh lime juice
and tonic water*

"Your" Sour's

*Amaretto di Saronno, or whiskey, or midori,
fresh lemon juice and sugar syrup*

Black cherry Bramble

Gin, Marendry, fresh lemon juice, sugar syrup

**...sunset and night magical
atmosphere ...**

€ 18,00

Limoncello Martini

Vodka or Gin and Limoncello

Mister Paul

*Galliano, White cocoa cream, whipped cream, espresso,
sugar syrup*

Honey Paloma

Tequila, honey syrup, fresh lime juice, grapefruit soda

Lady Poppy

Gin or Rum, Saint Germain liqueur, pop corn syrup, fresh lemon juice, soda

High Pression Negroni

Gin, Bitter Campari, Red vermouthe, chili pepper, licorice

Hot light

Vodka, Cointreau, Apricot Brandy, passion fruit syrup, chocolate bitters

Smoked cherry Mule

Whiskey, cherry syrup, fresh lime juice, ginger beer

Diplomatica Pasion

Diplomatico rum, passion fruit , fresh lime juice, coca cola

S. Costanzo

Fernet Branca, Bitter Campari, Amaro S. Costanzo

Don Cafè Martini

Mezcal Don Cafè, Kahlua, espresso, sugar syrup

Classic Cocktails

€ 18,00

Per tutti i “Classici” fatti suggerire dal barman

For “Classic Cocktails” just ask to the barman

Martinis

€ 18,00

Martini Cocktail

Tanqueray, Noilly Prat, orange bitters

Gibson Cocktail

Plymouth, Dolin dry

Vodka Martini

Ketel one, Vermouth del Professore Dry

Mocktails

€ 14,00

Easy Basil

Fresh basil, fresh lemon juice, tonic water

Soggy dollar

Pineapple juice, orange juice, lime, coconut, raspberry

Sorrento

*Lemon and orange Sorrento juice,
with bergamotto and peach foam on top*

Sweet sea

Blue tropical juice, elder flowers, fresh lemon juice and soda water

Gin Selection

€ 18,00

Tonka gin - distilled - 2 Botanics 47 °

Servito con fave di tonka

Served with tonka beans

Elephant gin - London dry - 15 Botanics 46 °

Servito con mela e bacche di ginepro

Garnished with apple and juniper berries

Monkey 47 gin - dry gin - 47 Botanics 47°

Servito con scorza di pompelmo

Garnished with grapefruit peel

Tanqueray Ten gin - distilled - 7 Botanics 47.3°

Servito con fettina di limone e rosmarino fresco

Garnished with lemon and fresh rosemary leaves

Malfy gin - distilled - 6 Botanics 41°

Servito con limone di Sorrento

Garnished with Sorrento lemon

Roku gin - dry gin - 6+6 Botanics 43°

Servito con zenzero disidratato e fiori eduli

Garnished with a slice of dry ginger and edible flowers

Marconi 46, Poli gin - dry gin - 7 Botanics 46°

Servito con ginepro e scorza di limone

Garnished with juniper and lemon peel

Bulldog gin – london dry - 12 Botanics 40°

Servito con bacche di ginepro e scorza di limone

Garnished with juniper berries and lemon peel

Hendrick's gin - distilled - 7 Botanics 46°

Servito con cetriolo e finocchio fresco

Garnished with cucumber and fresh fennell

Caorunn gin - distilled - 11 Botanicals 41,8°

Servito con mela rossa

Garnished with red apple

Primo gin - distilled - 7 Botanicals 43°

Servito con salicornia e gocce di acqua di Capri

Garnished with glasswort and drops of "Capri water"

Nordes gin - infused gin - 7 Botanicals 40°

Servito con scorza d'arancia e salvia

Garnished orange peel and sage

Brockmans gin - distilled - 12 Botanicals 40°

Servito con more e mirtillo

Garnished with blackberries and blueberries

Mare gin - distilled - 9 Botanicals 42°

Servito con ramoscello di rosmarino

Garnished with twig of rosemary

Costiera gin - distilled - 9 Botanicals 43°

Servito con limone, radici di liquirizia e coriandolo

Garnished with lemon, licorice roots and coriander

Ginepraio gin - London dry – 7 Botanicals 45°

Servito con coriandolo, scorze d'arancia e limone

Garnished with coriander, orange and lemon peel

Aviation gin - distilled - 7 Botanicals 42°

Servito con fiori di lavanda e scorza d'arancia

Garnished with lavender and orange peel

Generous gin - distilled - 12 Botanicals 42°

Servito con arancia e pepe rosa

Garnished with orange and pink pepper

G Vine Novaison gin - distilled - 5 Botanicals 45°

Servito con prugna e bergamotto disidratati

Garnished with dried plum and bergamot

Dol gin - Distilled - 24 Botanics 45°

Servito con anice stellato e mirtillo

Garnished with star anise and blueberry

Sipsmith gin - London dry - 10 Botanics 41,6°

Servito con scorza di pompelmo rosa e liquirizia

Garnished with pink grapefruit and licorice

Bollicine italiane

Italian sparkling wine

Calice  Bottiglia 
Glass Bottle

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Bisol, Crede

€ 11,00 € 45,00

Spumante Dubl, Brut Edition
Feudi di San Gregorio

€ 14,00 € 60,00

Franciacorta Bellavista Grande Cuvée
Bellavista

€ 16,00 € 70,00

Ferrari Perlè, Trento DOC
Cantine Ferrari

€ 90,00

Franciacorta Cuvée Prestige
Ca' del Bosco

€ 90,00

Rosè

Spumante Dubl, Rosè Edition
Feudi di San Gregorio

€ 14,00 € 60,00

Champagne

Calice  Bottiglia 
Glass Bottle

Cordon Rouge
Mumm

€ 100,00

Brut
Veuve Clicquot

€ 25,00 € 120,00

Impérial <i>Moët & Chandon</i>	€ 120,00
Ice Imperial <i>Moët & Chandon</i>	€ 120,00
Blanc de Blancs <i>Ruinart</i>	€ 200,00
La Grande Dame <i>Veuve Clicquot</i>	€ 270,00
Blanc de Blancs Magnum <i>Ruinart</i>	€ 360,00
Dom Pérignon <i>Moët & Chandon</i>	€ 390,00
Grand Cuvée <i>Krug</i>	€ 410,00

Champagne Rosè

Calice
Glass



Bottiglia
Bottle



Rosè <i>Veuve Clicquot</i>	€ 150,00
Champagne Brut Rosè <i>Ruinart</i>	€ 220,00

Brut Rosè
Première Cuvée 2017
Bruno Paillard € 220,00

Cristal Rosè 2007
Louis Roederer € 850,00

Vini bianchi Campani
White wines from Campania

Calice  Bottiglia 
Glass Bottle

Beneventano Falanghina IGP
Tenuta Scuotto € 11,00 € 33,00

Janesta, Lacryma Christi DOC
Le Lune del Vesuvio € 11,00 € 33,00

Saettone, Caprettone Vesuvio DOC
Le Lune del Vesuvio € 33,00

Ischia Biancolella DOC
Pietratorcia € 33,00

Greco di Tufo DOCG
Tenuta Scuotto € 12,00 € 36,00

Cervone, Catalanesca del monte Somma IGT
Le Lune del Vesuvio € 36,00

Pietracalda, Fiano di Avellino DOCG
Feudi di San Gregorio € 13,00 € 40,00

Fiano Trentenare IGP <i>Azienda agricola San Salvatore 1988</i>	€ 40,00
Poizzo, Bianco IGP <i>Abbazia di Crapolla</i>	€ 44,00
Oi Nì, Campania Fiano IGP <i>Tenuta Scuotto</i>	€ 46,00
Sireo, Campania Bianco IGT <i>Abbazia di Crapolla</i>	€ 85,00
Furore Bianco Fiorduva, Costa d'Amalfi DOC <i>Cantine Marisa Cuomo</i>	€ 110,00

Vini bianchi Italiani

White wines from Italy

Calice  Bottiglia 
Glass *Bottle*

Bottega Vinai Pinot Grigio, Trentino DOC <i>Cavit</i>	€ 11,00	€ 33,00
Bottega Vinai Chardonnay, Trentino DOC <i>Cavit</i>	€ 11,00	€ 33,00
Bottega Vinai Sauvignon Blanc, Trentino DOC <i>Cavit</i>	€ 11,00	€ 33,00
Ribolla Gialla, Fondazione Russiz <i>Villa Russiz</i>	€ 11,00	€ 33,00

Chardonnay, Fondazione Russiz <i>Villa Russiz</i>	€ 11,00	€ 33,00
Bottega Vinai Gewürztraminer, Trentino DOC <i>Cavit</i>		€ 35,00
Chardonnay, Collio DOC <i>Conti Formentini</i>		€ 35,00
Valmasia DOC <i>La Tunella</i>	€ 13,00	€ 38,00
Vie di Romans, Chardonnay <i>Vie di Romans</i>		€ 68,00
Chardonnay, Curtefranca Bianco DOC <i>Ca' del Bosco</i>		€ 120,00
Chardonnay Curtefranca Bianco DOC, Magnum <i>Ca' del Bosco</i>		€ 215,00
Vini rosè/Rosè wines	Calice Glass	Bottiglia Bottle
San Greg <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 12,00	€ 36,00
Scalabrone, Bolgheri DOC Rosato <i>Marchesi Antinori</i>		€ 38,00
Vetere, IGP Paestum Rosato <i>Azienda agricola San Salvatore 1988</i>		€ 38,00



Vini rossi campani

Red wines from Campania

Calice  Bottiglia 
Glass *Bottle*

Vigna Cigliano Rosso <i>Cantine Federiciane</i>		€ 45,00
Jungano, Aglianico Paestum IGP <i>Azienda agricola San Salvatore</i>		€ 45,00
Taurasi DOCG 2017 <i>Villa Raiano</i>		€ 45,00
Chratè, Lacryma Christi del Vesuvio DOC <i>Le Lune del Vesuvio</i>	€ 15,00	€ 48,00
Taurasi DOCG, 2017 <i>Le lune del Vesuvio</i>	€ 16,00	€ 50,00
Nero del Tasso, Aglianico IGT <i>De Angelis 1930</i>		€ 58,00
Radici, Taurasi DOCG 2018 <i>Mastroberardino</i>		€ 60,00
Furore Rosso Riserva, Costa d'Amalfi DOC <i>Cantine Marisa Cuomo</i>		€ 70,00
Nireo, Campania Rosso IGP <i>Abbazia di Crapolla</i>		€ 75,00
Piano di Montevergine, Taurasi DOCG <i>Feudi di San Gregorio</i>		€ 80,00

Terra D' Eclano, Irpinia Aglianico DOCG
Quintodecimo

€ 120,00

Vini rossi italiani
Italian red wines

Calice  Bottiglia 
Glass Bottle

Chianti, Castiglioni DOCG
Frescobaldi

€ 32,00

Maru, Negroamaro Salento IGT
Castello Monaci

€ 33,00

Sasseo Primitivo, Salento IGT
Masseria Altemura

€ 11,00

€ 34,00

Morellino di Scansano DOCG
Melini

€ 35,00

Tintilia, Tintilia del Molise DOC
Di Majo Norante

€ 35,00

Merlot, fondazione Russiz
Villa Russiz

€ 12,00

€ 36,00

Pinot Nero DOP
La Tunella

€ 12,00

€ 36,00

Cabernet Sauvignon IGP
La Tunella

€ 12,00

€ 36,00

Pèppoli, Chianti Classico DOCG
Marchesi Antinori

€ 12,00

€ 40,00

Il Principe, Langhe Nebbiolo DOC Michele Chiarlo		€ 42,00
Chersì, Barbera D'Asti Superiore DOCG <i>Ca' Bianca</i>		€ 43,00
La Paurosa, Montepulciano D'Abruzzo DOP <i>Terre d' Erce</i>	€ 13,00	€ 45,00
Le volte dell'Ornellaia, Toscana IGT Rosso <i>Ornellaia</i>		€ 47,00
Brunello di Montalcino DOCG <i>Banfi</i>	€ 19,00	€ 69,00
Santico, Amarone della Valpolicella Classico DOCG, 2018 <i>Santi</i>		€ 70,00
Ugolforte, Brunello di Montalcino DOCG, 2017 <i>Tenuta San Giorgio</i>		€ 75,00
Barolo DOCG, 2018 <i>Ca' Bianca</i>		€ 75,00
Tortoniano, Barolo DOCG, 2019 <i>Michele Chiarlo</i>		€ 85,00
Tignanello, Toscana IGT <i>Marchesi Antinori</i>		€ 130,00
Col Solare, Cabernet Sauvignon 1997 <i>Chateau Ste Michelle</i>		€ 180,00

Guado al Tasso, Bolgheri DOC Superiore 2020
Marchesi Antinori

€ 200,00

Vini da Dessert / Dessert wine

Calice  Bottiglia 
Glass *Bottle*

Moscato d'Asti DOCG
Ca' Bianca

€ 8,00

€ 32,00

Passito di Pantelleria, Liquoroso DOC
Cantine Pellegrino 1880

€ 10,00

€ 40,00

Mel
Antonio Caggiano

€ 14,00

€ 76,00

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

WHISKY COLLECTION

Island, Islay and Highland

Caol ila	<i>41% vol.</i>	€ 17,00
Oban	<i>43% vol.</i>	€ 17,00
Ardbeg	<i>46% vol.</i>	€ 15,00
Lagavulin	<i>43% vol.</i>	€ 17,00
Talisker	<i>45,8 % vol.</i>	€ 17,00
Laphroiaig	<i>40% vol.</i>	€ 17,00
Macallan	<i>40% vol.</i>	€ 22,00
Glenmorangie	<i>40% vol.</i>	€ 15,00

Speyside

Glenlivet	<i>41% vol.</i>	€ 17,00
Glenfiddich	<i>43% vol.</i>	€ 17,00

Japanese

Hibiki Harmony	43% vol.	€ 17,00
Nikka Coffee Grain	45% vol.	€ 17,00
Nikka Miyagiko <i>Single Malt 10Yrs.</i>	45% vol.	€ 17,00
Nikka Whisky <i>From the barrel</i>	51,4% vol.	€ 17,00

Irish

Bushmill Original	40% vol.	€ 11,00
Jameson	40% vol.	€ 11,00

American & Canadian

Canadian Club	40% vol.	€ 11,00
Crown Royal	40% vol.	€ 11,00
Rittenhouse Rye	50% vol.	€ 11,00
Wild Turkey	40% vol.	€ 11,00
Bulleit	45% vol.	€ 15,00
Maker's Mark	45% vol.	€ 15,00
Jack Daniels	40% vol.	€ 11,00

Knob Creek	50% vol.	€ 15,00
Jack Daniel's Honey	35% vol.	€ 11,00
Woodford Reserve	43% vol.	€ 15,00

Brandy & Cognac

Vecchia Romagna Etichetta Nera	38% vol.	€ 9,00
Cardinal Mendoza	40% vol.	€ 11,00
Carlos 1	38% vol.	€ 11,00
Courvoiser	40% vol.	€ 11,00
Hennessy	40% vol.	€ 11,00
Martell	40% vol.	€ 11,00
Rémy Martin V.S.O.P.	40% vol.	€ 15,00
Martell Xo	40% vol.	€ 27,00

Armagnac

Bas Armagnac Duc de Maravat	40% vol.	€ 10,00
-----------------------------	----------	---------

Calvados

A. Camut D' Auge 6Ans.	41% vol.	€ 13,00
------------------------	----------	---------

Vodka

Ketel One	40% vol.	€ 11,00
Sky	40% vol.	€ 11,00
Tito's	40% vol.	€ 15,00
Grey Goose	40% vol.	€ 15,00
Grey Goose Le Poire	40% vol.	€ 17,00
Beluga	40% vol.	€ 15,00
Belvedere	40% vol.	€ 15,00

Rum

Bacardi Bianco	37.5% vol.	€ 11,00
Brugal 1988	40% vol.	€ 15,00
Appleton Estate 8 Reserve	43% vol.	€ 11,00
Kraken Rum (Spicy)	40% vol.	€ 11,00
Ron Matusalem	40% vol.	€ 15,00
J.Bally 12 Years	45% vol.	€ 20,00
Saint James	43% vol.	€ 17,00

Zacapo Xo Centenario	40% vol.	€ 22,00
Don Papa	40% vol.	€ 12,00
Appleton 21 anni	43% vol.	€ 20,00

Porto & Sherry

Tio Pepe	15% vol.	€ 11,00
Sherry	18% vol.	€ 11,00
Sandeman	19.5% vol.	€ 11,00
Vintage Port	20% vol.	€ 17,00

Tequila

Espolon Silver	40% vol.	€ 11,00
Espolon Reposado	40% vol.	€ 11,00
Patron Silver	40% vol.	€ 15,00
Patron Anejo	40% vol.	€ 17,00
Patron Reposado	40% vol.	€ 20,00
Don Julio Reposado	38% vol.	€ 10,00
Casamigos	40% vol.	€ 20,00

Mezcal Illegal Joven	40% vol.	€ 10,00
Mezcal Nuestra Soledad	45% vol.	€ 12,00

Grappa

Maschio Tipica 903	40% vol.	€ 9,00
Valdavi	40% vol.	€ 9,00
Unica	43% vol.	€ 9,00
Berta Roccanivo	43% vol.	€ 17,00
Bric Del Gaian	43% vol.	€ 17,00
Tre Soli Tre	43% vol.	€ 17,00
Berta Magia	43% vol.	€ 20,00
Berta Riserva	43% vol.	€ 22,00
Del Fondatore		
Distillato Lamponi Nonino	43% vol.	€ 22,00

Liquors

Limoncello	32% vol.	€ 7,00
------------	----------	--------

Finocchietto	<i>30% vol.</i>	€ 7,00
Liquirizia	<i>25% vol.</i>	€ 7,00
Amaretto	<i>28% vol.</i>	€ 7,00
Frangelico	<i>20% vol.</i>	€ 7,00
Benedictine	<i>40% vol.</i>	€ 11,00
Drambuie	<i>40% vol.</i>	€ 11,00
Grand Marnier	<i>40% vol.</i>	€ 11,00
Cointreau	<i>40% vol.</i>	€ 11,00
Kahlua	<i>20% vol.</i>	€ 11,00
Tia Maria	<i>20% vol.</i>	€ 11,00
Baileys	<i>17% vol.</i>	€ 11,00
Southern Comfort	<i>35% vol.</i>	€ 11,00
Peach Tree	<i>20% vol.</i>	€ 11,00
Midori	<i>20% vol.</i>	€ 11,00
Malibu	<i>21% vol.</i>	€ 11,00
Creme Bols	<i>24% vol.</i>	€ 11,00

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

Acqua Minerale / Mineral Water

Natia, Ferrarelle € 6,00

Soft Drinks

Coca cola, Fanta, Coca cola zero, Sprite, Lemonsoda, Tonic water, Soda water € 6,00

Birra artigianale / Craft beer

Birra artigianale Syrentum (75 CL) € 20,00

Birra artigianale Syrentum (33 CL) € 10,00

Birra alla spina/ Draught beer

Nastro Azzurro Small (28CL) € 7,00

Nastro Azzurro Large (56 CL) € 9,00

Birra in bottiglia / Bottled Beer

Peroni cruda, Peroni weiss, Heineken, Guinness, Beck's, Corona, Nastro azzurro € 9,00

Birra analcolica – Non-alcoholic beer € 7,00

Caffetteria / Hot Beverage

Espresso	€ 3,00
Caffè decaffeinato	
<i>Decaffeinated coffee</i>	
Caffè d'orzo	
<i>Barley coffee</i>	
Cappuccino	€ 5,00
Caffè Americano	
<i>American coffee</i>	
Cioccolata calda	
<i>Hot Chocolate</i>	
Tè caldo, infuse, tisane	
<i>Tea, infusions, tisanes</i>	

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

