

Sapordivino

RESTAURANT

LOUNGE BAR

CAFFÈ E BEVANDE CALDE *COFFEE AND HOT BEVERAGES*

Espresso
euro 3

Decaffeinato / *Decaffeinated*
euro 3,50

Orzo / *Barley coffee*
euro 3,50

Caffè ginseng
Ginseng coffee
euro 3,50

Doppio espresso / *Double espresso*
euro 5

Caffè Americano / *American coffee*
euro 5

Cappuccino / *Cappuccino* (7)
euro 5

Latte macchiato (7)
Latte
euro 5

Caffè shakerato
Iced coffee
euro 8

Selezioni di tè e infusi 
Tea and infusion selection
euro 6

Selezioni di tè in foglia “Via del Tè” 
Tea leaves selection
euro 8

Tè Matcha biologico
Organic Matcha tea
euro 10

Matcha latte (7)
Matcha Latte
euro 12

Tutti i nostri caffè e tè sono accompagnati
da una selezione artigianale di biscotti
*All our coffees and teas
are served with homemade biscuits*

ACQUE MINERALI MINERAL WATER

Cassata / Naturale 50 cl
Sparkling/Still
euro 2,50

Cassata / Naturale 75 cl 
Sparkling/Still
euro 5

SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICES

Arancia, ananas, ace, pera,
pesca, pompelmo, mirtillo
*Orange, pineapple, ace, pear,
peach, grapefruit, blueberry*
euro 7

Spremuta di arancia, spremuta di pompelmo
Fresh squeezed juice (orange, grapefruit)
euro 9

BIBITE | *SOFT DRINKS*

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Lemon Soda, Ginger Ale, Ginger Beer,
Acqua Tonica, Fanta
euro 7

Chinotto , Limonata 
Chinotto, Lemonade
euro 8

Tè freddo (limone, pesca)
Ice Tea (lemon, peach)
euro 8

Campari Soda, Crodino, San Bitter
euro 8

BIRRE | *BEERS* ^(1,12)

Menabrea 33 cl
euro 9

Heineken 33 cl
euro 9

Pedavena Sup Alcol Free 33cl
euro 9

Dolomiti Pils 33 cl
euro 9

Dolomiti non filtrata 33 cl
euro 12

VINI AL CALICE*

WINE BY THE GLASS⁽¹²⁾

Prosecco Valdobbiadene Sup
da /from euro 9

Franciacorta DOCG
da /from euro 15

Champagne Brut
da /from euro 25

Vino bianco / *White wine*
da /from euro 12

Vino rosato/ *Rosè wine*
da /from euro 10

Vino rosso / *Red wine*
da /from euro 12

*Chiedi al nostro sommelier
la selezione speciale della settimana
*Ask our sommelier for the special selection
of the week*

SPRITZ

*Classic & Twist of the famous
sparkling cocktail*

CLASSIC SPRITZ

Bitter Aperol, spumante, soda
Bitter Aperol, sparkling wine, soda
euro 12

HUGO SPRITZ

St Germain, spumante,
menta fresca, scorza di limone
*St Germain, sparkling wine,
fresh mint, lemon twist*
euro 14

ELEGANT SPRITZ

Cynar, spumante, ginger beer
Cynar, sparkling wine, ginger beer
euro 14

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, spumante, acqua tonica
Limoncello, sparkling wine, tonic water
euro 14

FIVE STAR SPRITZ

Bitter Aperol, champagne brut,
bitter angostura, soda water
euro 18

CLASSIC & CONTEMPORARY COCKTAILS

AMERICANO

Vermouth rosso, bitter Campari, soda
Red Vermouth, Campari Bitter, soda water
euro 15

BLACK RUSSIAN

Vodka, liquore al caffè
Vodka, coffee liqueur
euro 15

BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone,
salsa Worcestershire, tabasco, sale, pepe
*Vodka, tomato juice, lemon juice,
Worcestershire sauce, tabasco, salt, pepper*
euro 15

BOND MARTINI

Vodka, vermouth dry, shake and strain
euro 15

BOULEVARDIER

Bourbon whisky, bitter Campari,
vermouth rosso
*Bourbon whisky, bitter Campari,
red vermouth*
euro 15

CAIPIROSKA

Vodka, lime, zucchero di canna
Vodka, lime, brown sugar
euro 16

CHAMPAGNE COCKTAIL

Cognac, champagne, angostura bitter,
zucchero
Cognac, champagne, angostura bitter, sugar
euro 18

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, succo di lime,
succo di cranberry
Vodka, triple sec, lemon and cranberry juice
euro 15

DRY MARTINI

Gin/vodka, vermouth dry
euro 15

KIR ROYALE

Crème de cassis, champagne
euro 18

MANHATTAN

Canadian/bourbon whisky, vermouth rosso,
angostura bitter
*Canadian/bourbon whisky, red vermouth,
angostura bitter*
euro 15

MARGARITA

Tequila, triple sec, succo di lime
Tequila, triple sec, lime juice
euro 15

MIMOSA

Spremuta di arancia, prosecco
Orange juice, sparkling wine
euro 15

MOJITO

Rum bianco, zucchero di canna,
succo di lime, foglie di menta, soda
*White rum, brown sugar,
lime juice, mint leaves and soda*
euro 16

MOSCOW MULE

Vodka, succo di lime, ginger beer
Vodka, lime juice, ginger beer
euro 15

OLD FASHIONED

Bourbon whisky, angostura, zolletta di
zucchero
Bourbon whisky, angostura, sugar cube
euro 15

PINA COLADA

Rum bianco, succo d'ananas, purea di cocco
White rum, pineapple juice, coconut syrup
euro 15

SIGNATURE TWIST & NEW COCKTAILS

AMERICANO FUSION

Bitter Campari, vermouth rosso,
ginger ale, cetriolo fresco
*Bitter Campari, red vermouth,
ginger ale, fresh cucumber*
euro 18

BALSAMIC & TONIC

Gin Mare, acqua tonica, lime,
gocce di aceto balsamico, basilico fresco
*Gin Mare, tonic water, lime,
drops of balsamic vinegar, fresh basil*
euro 24

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liquore al caffè, espresso
Vodka, coffee liqueur, espresso
euro 20

GRAND HOTEL NEGRONI

Bitter Campari, vermouth Antica Formula,
gin Tanqueray ten
euro 20

SANGIOVESE SOUR

Old Tom Tuscan gin, succo di limone,
sciroppo di zucchero,
vino rosso del Chianti DOCC
*Old Tom Tuscan gin, lemon juice,
sugar syrup, Chianti DOCC red wine*
euro 22

THE HENDRIX

Gin Hendrix, acqua tonica, lime,
cetriolo fresco, pepe di Sichuan
*Gin Hendrix, tonic water, lime,
fresh cucumber, Sichuan pepper*
euro 22

ROSE&TONIC

Sloe Gin Winestillery, bitter al pompelmo,
acqua tonica, petali di rosa
*Sloe Gin Winestillery, grapefruit bitters, tonic
water, rose petals*
euro 22

ORIGAMI MARTINI

VKA Organic vodka, sake, cetriolo fresco
VKA Organic vodka, sake, fresh cucumber
euro 22

ALEXANDER CLOVER'S CLUB

Gin Bombay, sciroppo di lamponi,
sweet sour, pepe di Sichuan
*Bombay Gin, raspberry syrup,
sweet sour, Sichuan pepper*
euro 18

SAFFRAN & TONIC

Gin allo zafferano, Dr Adams bitter,
gocce di arancia, acqua tonica
*Saffron gin, Dr. Adams bitters,
orange drops, tonic water*
euro 26

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE

Ginger ale, granatina
Ginger ale, granatina syrup
euro 12

WHITE SIENA

Succo di arancia, succo di ananas,
sciroppo di sambuco, ginger beer
*Orange juice, pineapple juice,
elderflower syrup, ginger beer*
euro 12

FRESH & TONIC

Wonderleaf gin non alcolico, acqua tonica,
scorza di limone, menta fresca
*Wonderleaf non-alcoholic gin, tonic water,
lemon zest, fresh mint*
euro 14

TOMMY'S LEMON TWIST

Sciroppo di Agave biologico, succo di lime,
limonata
Organic Agave syrup, lime juice, lemonade
euro 16

SPIRIT (4 cl)

VODKA

Absolut | Svezia
euro 15

Moskovskaya | Russia
euro 15

Cîroc | Francia
euro 18

Ketel One | Olanda
euro 18

Belvedere | Polonia
euro 18

Grey Goose | Francia
euro 18

Tuscan Barrel Vodka Winestillery 
euro 20

VKA Organic Vodka - Toscana  
euro 24

TEQUILA & MEZCAL

Espolon Silver
euro 14

Espolon Reposado
euro 16

Josè Cuervo reposado
euro 14

Mezcal La Herenda de Sanchez
euro 18

Patron Reposado
euro 26

Don Julio Reposado
euro 26

GIN

Bombay Sapphire
euro 15

Tanqueray
euro 15

Hendrick's
euro 18

Tanqueray 10 y
euro 18

Peter In Florence 
euro 18

Gin Mare
euro 20

Monkey
euro 22

Old Tom Barrel Winestillery 
euro 22

Jinzu
euro 22

SPIRIT (4 cl)

WHISKY & WHISKEY

SINGLE MALT

Glen Grant 5 y
euro 14

Talisker 10 y
euro 18

Laphroaig 10 y
euro 18

Glemmorangie 10 y
euro 20

Cardhu 12 y
euro 16

Caol Ila 12 y
euro 18

Glenlivet 12 y
euro 18

Glenglassaugh Portsoy 12y
euro 24

Oban 14 y
euro 26

Lagavulin 16 y
euro 30

BLENDED

Ballantine's
euro 14

Bushmills
euro 14

J&B
euro 14

Jameson
euro 14

Johnny Walker Red
euro 14

Johnny Walker Black
euro 16

Chivas Regal 12 y
euro 16

Nikka from the Barrel
euro 28

BOURBON & RYE

Jack Daniel's
euro 14

Jim Beam
euro 14

Canadian Club
euro 14

Wild Turkey
euro 14

Bullet 10y
euro 18

Maker's Mark
euro 18

SPIRIT (4 cl)

RHUM

Brugal Silver | Repubblica Dominicana
euro 15

Brugal Anejo | Repubblica Dominicana
euro 15

Havana Club 7 y | Cuba
euro 16

Matusalem 7 y | Repubblica Dominicana
euro 16

Bacardi Riserva 8 y | Cuba
euro 16

Pampero Anniversario | Venezuela
euro 16

Santa Teresa 1796 | Venezuela
euro 18

Diplomatico Riserva 12 y | Venezuela
euro 18

Matusalem 15 y | Repubblica Dominicana
euro 15

Zacapa 23 y | Guatemala
euro 24

CALVADOS

Morin Selection
euro 14

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera
euro 10

Stravecchio Branca
euro 12

Cardenal Mendoza
euro 14

Carlos 1
euro 14

Lepanto
euro 14

Gran Duque D'alba
euro 14

COGNAC & ARMAGNAC

Courvoisier V.S.
euro 12

Martell V.S.
euro 14

Hennessy V.S.
euro 16

Duc De Maravat
euro 16

Janneau VSOP
euro 18

Remy Martin V.S.O.P.
euro 16

Hennessy XO
euro 25

SPIRIT (4 cl)

GRAPPA & ACQUAVITI

Grappa Roner Alto Adige Morbida
euro 9

Grappa Roner Alto Adige Barricata
euro 12

Grappa di Chianti Classico
euro 12

Grappa di Chianti Classico Riserva
euro 14

Grappa di Nobile di Montepulciano
euro 14

AMARI | *BITTERS* (4 cl)

Averna
euro 9

Branca Menta
euro 9

China Martini
euro 9

Cynar
euro 9

Fernet Branca
euro 9

Lucano
euro 9

Jagermeister
euro 9

Montenegro
euro 9

Ramazzotti
euro 9

AMARI | *BITTERS* (4 cl)

Unicum
euro 9

Vecchio Amaro Del Capo
euro 9

LIQUORI | *LIQUEURS* (4 cl)

Amaretto Disaronno
euro 9

Anima Nera
euro 9

Baileys
euro 9

Cointreau
euro 9

Drambuie
euro 9

Grand Marnier Cordon Rouge
euro 9

Limoncello
euro 9

Mirto Zedda Piras
euro 9

Kahlua
euro 9

Sambuca Bottega
euro 9

Sambuca Molinari
euro 9

Southern Comfort
euro 9

Tia Maria
euro 9

EX REG. CE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine
(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten
(wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so₂
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All the food we served is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

*Prodotto congelato. Il pane servito potrebbe essere congelato all'origine.

**Frozen product. The bread served could be frozen at the origin.*

Sapordivino

RESTAURANT