

Grand Lounge & Bar

CAFFETTERIA HOT BEVERAGE

Espresso	4	Cappuccino Latte macchiato (7)	6
Espresso decaffeinato		Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i> (7)	8
Marocchino (7)	4	Selezione di tè ed infusi	8
Doppio espresso <i>Double Espresso</i>	6	Tea and infusions selection	
Caffè americano <i>American coffee</i>	5	Orzo <i>Barley</i> (1)	5
Caffè shakerato <i>Iced coffee</i>	12	Ginseng (1,6,7)	5

Soft drinks

Acqua minerale naturale o gassata <i>Still or sparkling water</i>	6	Bibite <i>Soft drinks</i>	7
San Benedetto Rose Edition lt 0,75		Spremuta di arancia o pompelmo <i>Freshly squeezed orange</i>	8
Succhi Bio <i>Italian Bio Juices</i>	8	or grapefruit juice	



TUTTI I GIORNI DALLE 08:00 ALLE 01:00
OPEN EVERY DAY FROM 08:00 AM TO 01:00 AM



I NOSTRI VINI

WINE SELECTION

Bollicine

Sparkling Wines

	CALICE/ GLASS	BOTTIGLIA/ BOTTLE
Champagne Brut Reserve Laurent-Perrier	22	110
Franciacorta Brut – Alma Bellavista	16	80
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco Conti Ducco	14	70
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Ceschin Giulio	11	40

Vini Bianchi

White Wines

	CALICE/ GLASS	BOTTIGLIA/ BOTTLE
Pinot Grigio delle Venezie Bastianich	14	55
Friulano “No Name” Le Vigne di Zamò	14	55
Chardonnay ‘Elettrice’ Cafaggiolo	13	55
Arneis Blangè Ceretto	14	55

Vini Rosati

Rosè Wines

	CALICE/ GLASS	BOTTIGLIA/ BOTTLE
Franciacorta Brut – Alma Rosé Bellavista	18	90
Salento Rosato ‘Five Roses’ Leone De Castris	14	55
Rosa Grande Isola dei Nuraghi IGT Cantina Mesa	12	48

Vini Rossi

Red Wines

	CALICE/ GLASS	BOTTIGLIA/ BOTTLE
Brunello di Montalcino Castel Giocondo Frescobaldi	20	99
Le Volte dell’Ornellaia Ornellaia	16	70
Pinot Nero ‘Averardo’ Cafaggiolo	13	55
Barolo ‘San Carlo’ Dezzani	16	65

BIRRE BEERS

Corona 33 cl ⁽¹⁾	10
Menabrea 33 cl ⁽¹⁾	10
Moretti rossa 33 cl <i>Moretti red beer 33 cl</i> ⁽¹⁾	10
Heineken 'Zero' Analcolica <i>Heineken Zero Alcohol 33 cl</i> ⁽¹⁾	10
Birra Ichnusa non filtrata alla spina 30 cl <i>Ichnusa draft beer 30 cl</i> ⁽¹⁾	12

I GRANDI CLASSICI OLD SCHOOL COCKTAILS

I nostri barman saranno lieti di preparare
con cura qualsiasi cocktail desideriate
*Our Barman will be glad to prepare any
cocktail that you may request*

SPIRITS

Amari *Bitters*, Liquori *Liqueurs* 13

Aperitivi *Aperitif* 15

Scottish Whisky

Chivas Regal 12 y.o. 15

Glenlivet 12 y.o. 16

Glenfiddich 12 y.o. 16

Glenmorangie 12 y.o. 16

Johnny Walker Black 12 y.o. 18

Talisker 10 y.o. 18

Caol Ila 10 y.o. 18

Maccallan 12 y.o. 18

Oban 14 y.o. 18

Laphroaig 10 y.o. 18

Lagavulin 16 y.o. 20

Johnnie Walker Blue Label 48

Whiskey

Jameson Irish	15
Jim Beam Bourbon	15
Jack Daniels Tennessee	15
Woodford Reserve Bourbon	18
Maker's Mark Bourbon	18
Puni Gold Italian Malt	20
Puni Vina Italian Malt Marsala Oak	20

Rum

Havana 7 yrs	15
Don Papa	16
Santa Teresa 1796	16
Zacapa 23 yrs	20
Zacapa XO	20

Gin

Etna – Sicilia <i>Sicily</i>	15
Trip Saffron – Milano Edition <i>Milan Edition</i>	15
Levi – Valle D'Aosta <i>Aosta Valley</i>	15
Seven Hills – Piemonte <i>Piedmont</i>	18
Sabatini – Toscana <i>Tuscany</i>	18
GinArte – Toscana <i>Tuscany</i>	18
Tanqueray Ten – UK	18
Hendrick's – Scozia <i>Scotland</i>	18
Gin Mare – Spagna <i>Spain</i>	18
District Isola – Milano <i>Milan</i>	18
District Brera – Milano <i>Milan</i>	20
District Montenapoleone – Milano <i>Milan</i>	20
Monkey 47 – Germania <i>Germany</i>	20
Portofino – Liguria	20

Vodka

Altamura	15
Vulcanica	15
Tito's	18
Grey Goose	20
Beluga Noble	20
Elit	22
Winestillery Tuscan	22

Tequila, Mezcal

Jose Cuervo Especial Silver	15
Cazadores Blanco	15
Cazadores Reposado	16
Don Julio	18
Montelobos	18
Patron Blanco	20
Patron Anejo	22

Cognac, Brandy, Calvados, Armagnac

Vecchia Romagna Etichetta Nera	15
Calvados Coquerel	15
Samalens Armagnac VSOP	15
Amerigo Vespucci Grand Solera	18
Cognac VSOP Grande Campagne Italia	20
Courvoisier X.O.	30

Grappe, Acquavite

Grappa di moscato – Segnana	15
“Fuoriclasse” 3 anni Riserva in barrique – Castagner	15
Grappa di Brunello di Montalcino – Frescobaldi	18
“Fuoriclasse” Cartizze Barrique – Castagner	18
Grappa di Tignanello – Antinori	20
Sarpa di Poli Amarone Edizione Oro – Poli	20

THE ESSENTIAL

Club Sandwich ^(1,3,7,11)

Pane bianco, lattuga, pomodoro,
maionese, bacon, uovo,
pollo e patatine fritte

*White bread, lettuce, tomato,
mayonnaise, bacon, egg, chicken and
French fries*

25

Toast ^(1,7)

Prosciutto cotto, formaggio
Asiago DOP e patatine fritte

*Toast with Asiago cheese,
ham and French fries*

15

Caesar Salad ^(1,3,7,10)

Lattuga, pollo grigliato, crostini di
pane, scaglie di grana e la sua salsa

*Caesar salad with lettuce, grilled
chicken, crouton, shaved grana
cheese and his sauce*

26

Cotoletta alla milanese ^(1,3)

Insalatina di rucola e pomodorini
con maionese al lime

*Milanese style cutlet with
rocket salad, cherry tomatoes
and lime mayonnaise*

36

THE ESSENTIAL

Pinzimonio (7,9,12)

Verdure e frutta,
hummus di ceci e yogurt al lime
*Vegetables crudité, hummus
chickpeas hummus
and lime yoghurt*

18

Veggy Burger (1,5,6,7,9,10,11)

Verdura, cereali con
veli di pomodoro ramato,
foglie di lattuga, salsa allo yogurt,
cipolline, patate fritte
*Burger with vegetables, cereals with
veils of tomato, lettuce, yoghurt sauce,
sweet & sour onion, French fries*

20

Hamburger piemontese

‘La Granda’ (1,3,7,10)

Asiago, lattuga romana, pomodoro,
salsa alla senape e patatine fritte
*Hamburger from Piedmont region,
Asiago cheese, lettuce, tomato,
mustard sauce and French fries*

26

Fish Burger (1,3,4,5,7,11)

Pesce azzurro, lollo gentile,
pomodoro ramato,
maionese al lime e patate fritte
*Fish burger with pelagic fish,
lettuce, tomato, lime mayonnaise
and French fries*

26

LE NOSTRE SPECIALITÀ OUR SPECIALITIES

Lobster Roll (1,2,5,6,7,8,9)

Astice, pomodorino datterino, sedano,
cetriolo e maionese leggera allo yogurt

*Lobster, date tomato, celery, cucumber
and light yogurt mayonnaise*

30

Pizza Rosa Grand (1,6,7)

Farina di soia *Soy flour*

Salsa ai tre pomodori, prosciutto crudo di Parma,
mozzarella di bufala, funghi porcini, rucola

*Three tomatoes sauce, Parma ham,
buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms, rocket salad*

22

Lo chef suggerisce

Chef suggestion

*Con Aggiunta di scaglie tartufo estivo

**With addition of black truffle*

10

DESSERT

Cheesecake

del giorno (1,3,5,6,7,8,11)

Cheesecake of the day

12

Tiramisù (1,3,5,6,7,8,11)

Our always loved tiramisù

12

Tagliata di frutta
fresca di stagione

Sliced fresh fruits

12

Affogato al caffè con
gelato alla crema

Ice-cream with espresso coffee

14



Richiedi la Tabella degli allergeni al personale
oppure scansiona il QR Code
*Ask for the Allergen Table to our staff or scan the
QR Code*