

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

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

Disponibile dalle 11:30 alle 23:00

Available from 11:30 am to 11:00 pm

THE ESSENTIAL

Spaghetti ⁽¹⁾

al pomodoro e basilico
with tomato sauce and basil

17

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

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

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

Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 am to 11:00 pm

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 Margherita (1,6,7)

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte
Tomato sauce, fior di latte mozzarella cheese

13

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

Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 am to 11:00 pm

DESSERT

 **Ispirazione al mandarino**
Mandarin inspiration (1,3,5,6,7,8,11)

12

 **Tiramisù** (1,3,5,6,7,8,11)
Our always loved tiramisù

12

  **Tagliata di frutta
fresca di stagione**
Sliced fresh fruits

12

 **Tartelletta con** (1,3,5,6,7,8,11)
**crema pasticciera e
frutta di stagione**
Custard tart with fresh fruit

12

**Affogato al caffè con
gelato alla crema** (1,3,5,6,7,8,11)
Ice-cream with espresso coffee

14

Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 am to 11:00 pm

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergen Directory

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat, their derivative strains and by-products
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products based on molluscs



GLUTEN FREE



VEGETARIAN PLATES



VEGAN PLATES



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*