

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
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
Chianti Classico 'Nipozzano' Frescobaldi	14	60
Pinot Nero 'Averardo' Cafaggiolo	13	55
Barolo Massolino	16	68

BIRRE Beers

Corona 33 cl ⁽¹⁾	10
Nastro Azzurro 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 COCKTAIL STAGIONALI

SEASONAL COCKTAILS

Chestnut Sour

Bourbon Whiskey, Crema di castagna, acid mix, noce moscata

Bourbon Whiskey, Chestnut cream, acid mix, nutmeg

Il carattere del bourbon incontra la delicatezza della crema di castagna, armonizzato da un tocco fresco di acid mix.

Chiude una nota di noce moscata, fine e avvolgente.

Un cocktail pensato per chi sa apprezzare i dettagli, anche nei sapori.

The character of bourbon meets the smoothness of chestnut cream, balanced by a refreshing touch of acid mix. Finished with a delicate hint of nutmeg — warm, refined, and enveloping. A cocktail crafted for those who appreciate the art of detail.

20

Autumn Old Fashioned

Whisky, riduzione di vino rosso, miele di castagno, chocolate bitter

Whisky, red wine reduction, chestnut honey, chocolate bitter

Il whisky torbato regala profondità e carattere, mentre la riduzione di vino rosso ne amplifica la ricchezza con sfumature avvolgenti. Il miele di castagno aggiunge un tocco boschivo e nobile, esaltato da due dash di chocolate bitter. Un tributo alla stagione, pensato per chi ama i sapori complessi e l'eleganza senza tempo.

Peated whisky lends depth and character, enriched by a red wine reduction with rich, enveloping notes. Chestnut honey brings a noble, woodland touch, elevated by two dashes of chocolate bitters. An ode to the season — crafted for those who appreciate complexity and timeless elegance.

20

Aperitivo

Antica Formula, Amaro Braulio, Angostura, sciroppo d'acero

Antica Formula, Braulio bitter liqueur, Angostura, maple syrup

L'Antica Formula dona rotondità e struttura, l'Amaro Braulio evoca passeggiate alpine con le sue note balsamiche. Lo sciroppo d'acero ne addolcisce l'anima, mentre l'Angostura chiude con equilibrio e carattere. Un aperitivo sofisticato, pensato per accompagnare il momento più elegante della giornata.

Antica Formula offers structure and depth, while Amaro Braulio evokes alpine walks with its herbal elegance. A touch of maple syrup softens the blend, as Angostura bitters bring balance and definition. A refined aperitif, designed for the most elegant time of day.

20

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

Misticanza (7,8)

Gorgonzola, noci, pere e
speck croccante

*Mixed salad with blue cheese,
walnuts, pear and crunchy bacon*

16

THE ESSENTIAL

Risotto
alla milanese ⁽⁷⁾
Saffron risotto

16

Spaghetti di Gragnano ^(1,7)
Con pomodoro, basilico e
stracciatella pugliese
*Gragnano's spaghetti with
tomato sauce, basil and
Apulian stracciatella cheese*

16

Trancio di salmone
alla griglia ⁽⁴⁾
con verdure di stagione
*Grilled salmon with
seasonal vegetables*

28

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

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,
patate fritte

*Burger with vegetables, cereals with
veils of tomato, lettuce,
yoghurt sauce, 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

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

LE NOSTRE SPECIALITÀ OUR SPECIALITIES

Pizza Margherita (1,6,7)

Pomodoro, fiordilatte

Tomato sauce, fiordilatte cheese

13

Pizza Rosa Grand (1,6,7)

Farina di soia *Soy flour*

Pomodoro, prosciutto crudo di Parma,

mozzarella di bufala,

funghi porcini, rucola

Tomatoes sauce, Parma ham,

buffalo mozzarella cheese, porcini

mushrooms, rocket salad

22

Pizza Diavola (1,7,8)

Pomodoro, fiordilatte,

salame piccante

Tomato sauce, fior di latte cheese,

spicy salami

15

Pizza vegetariana (1,7)

Pomodoro, fiordilatte,

verdure grigliate

Tomato sauce, fior di latte cheese,

grilled vegetables

16

DESSERT

Tortino alle mele (1,3,5,6,7,8,11)

Apple tartlet

10

Tiramisù (1,3,5,6,7,8,11)

Our always loved tiramisù

10

Tagliata di frutta
fresca di stagione

Sliced fresh fruits

10

Affogato al caffè con
gelato alla crema (1,3,5,6,7,8,11)

Ice-cream with espresso coffee

12

Gelato artigianale Enrico

Rizzi alla Rosa (1,3,5,6,7,8,11)

*Enrico Rizzi Artisanal Ice Cream
with Rose Flavor*

10

Gelati artigianali
assortiti Enrico Rizzi (1,3,5,6,7,8,11)

Enrico Rizzi Artisan Ice Cream

10

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

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, castagne, patatine fritte, fish burger, veggy burger, porcini, tortino alle mele, tiramisù, gelati) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (salmone, burger di manzo, astice, costoletta) vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (salmone), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

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

In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: (bread, chestnut, french fries, fish burger, veggy burger, porcini mushrooms, apple tart, tiramisù, ice-cream) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (salmon, beef burger, lobster, veal cutlet) are frozen at a negative temperature directly in our structure following the procedures described in the HACCP Plan in accordance with EC Reg. 852/04. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served. In order to protect consumer's health, fishery products that are served raw or partially raw in this restaurant (salmon) are subjected to a rapid drop of temperature for health purposes, in accordance with EC Reg. 853/04 and the Ministry of Health Circular 17/02/2011.