



SPLENDID VENICE
VENEZIA

Solana
Rooftop Bar

COCKTAILS ANALCOLICI - MOCKTAILS

€16

Shirley Temple

Ginger Ale, granatina

Ginger Ale, granatine



Sunshine in Venice

Succo d'arancia, succo di mela, lime, granatina

Orange juice, apple juice, lime, granatine



Splendid Mocktail

Ginger beer, lime, San Bitter, menta

Ginger beer, lime, San bitter, mint



COCKTAILS FRIZZANTI - SPARKLING COCKTAILS

€20



Bellini

Purea di pesca bianca, prosecco

White peach pureè, prosecco

Rossini

Purea di fragola, prosecco

Strawberry pureè, prosecco

Mimosa

Succo d'arancia, prosecco

Orange juice, prosecco

St Jerman Hugo

St Jerman, menta, lime, soda e prosecco

*St Jerman, menta, lime, soda and
prosecco*

Spritz

Aperol

Bitter Campari

Select

Cynar

soda e prosecco

MARTINI SELECTION

€20

Dry

Gin/Vodka, vermouth extra dry

Gin/Vodka, extra dry vermouth

Dirty

Gin/Vodka, salamoia d'oliva

Gin/Vodka, olive juice



COCKTAILS CLASSICI - CLASSIC COCKTAILS

€22

Daiquiri

Rhum bianco, zucchero, lime

White rum, sugar, lime



Moscow Mule

Vodka, lime, Ginger Beer

Vodka, lime, Ginger Beer



Ramos Fizz

Whiskey, limone, zucchero, soda, spuma

Whiskey, lemon, sugar, soda, foam



Margarita

Tequila blanco, lime, triple sec

White tequila, lime, dry orange liquor



Mai Tai

Rhum bianco, rhum scuro, lime, orzata,

Cointreau

White rum, dark rum, lime, orgeat,

Cointreau



French Martini

Vodka, succo d'ananas, liquore al lampone

Vodka, pineapple juice, raspberry liquor



Long Island Ice Tea

Rhum bianco, vodka, gin, Cointreau, tequila,

lime, zucchero, Coca Cola

White rum, vodka, gin, Cointreau, tequila,

lime, sugar, Coca Cola



Mojito

Rhum bianco, zucchero di canna, lime,

menta e soda

White rum, brown sugar, lime,

mint and soda



I NOSTRI VINI - *WINE SELECTION*

Bollicine - *Sparkling Wines*

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Champagne La Cuvèe Brut Laurent-Perrier	25	135
Champagne Blanc de Blancs Brut Ruinart		220
Champagne Rosè Brut Ruinart		220
Prosecco Superiore Brut DOCG "JEIO" Bisol	15	70
Franciacorta Blanc de Noir Brut DOCG Noble Noir Bio Castello di Gussago	20	95
Franciacorta Rosè Extra Brut DOCG Inganni Bio Castello di Gussago	22	100

Vini Bianchi - *White Wines*

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Pinot Grigio DOC Jermann	15	70
Lugana DOC Ca Dei Frati	17	80
Gavi di Gavi DOCG Villa Sparina	17	80

Vini Rosè – *Rosè Wines*

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Kretzer Rosè Lagrein DOC–St. Pauls	15	55

Vini Rossi – *Red Wines*

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Chianti Classico Peppoli Sangiovese , Merlot Syrah–Antinori	16	80
Valpolicella Superiore Corvina, Rondinella e Corvinone–Zenato	16	80
Vento Fermo Bio (senza solfiti) 100% Cabernet Franc IGT – Le Corne	17	85

BIBITE – *SOFT DRINKS*

San Benedetto lt 0,75
Acqua minerale naturale o gassata
Still or sparkling water

8

Succhi
Italian Juices

9

Bibite
Soft drinks

9

COGNAC

Martell VS

20

TEQUILA

Casamigos Blanco

Patron Silver

21

VODKA

Grey Goose

Belvedere

23

GIN

Tanqueray

Hendrick's

Gin Mare

20

RUM

Santa Teresa

20

Havana 7y

18

AMARI - *BITTERS*

Amaro del Capo

Montenegro

Cynar

14

GRAPPE - *ACQUAVITE*

Grappa Poli Bianca

18

LIQUORI – LIQUEURS

Nazionali *Italians*

Amaretto Disaronno

Limoncello di Capri

Sambuca Frangelico

15

Internazionali *Internationals*

Bailey's

Kahlua

Grand Marnier

17

WHISKY – WHISKEY

SINGLE MALT

Lagavulin 16y
22

TENNESSEE

Jack Daniel's
18

BOURBON / RYE

Bulleit
18

Woodford
20

BLENDED

Johnny Walker Black 12y
18

IRISH

Tullamore

BIRRE - *BEERS*

€12

Venezia Bionda

33cl

Lager Beer

Venezia Rossa

33cl

Red Beer

Venezia Bianca

33cl

White Beer

Corona

33cl

Lager Beer

Pedavena Analcolica

33cl

Zero Alcohol

INDICAZIONI ALLERGENI AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

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 cioè mandorle (*Amigdaluscommunis*), nocciole (*Corylusavellana*), noci comuni (*Juglansregia*), noci di acagiù (*Anacardiumoccidentale*), noci pecan [*Caryaillinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletiaexcelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti 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

ALLERGENS INDICATION IMPORTANT NOTICE

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients.

Please find here below the corresponding legends.

1. *Cereals containinggluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or theirhybridizedstrains) and derivate*
 2. *Shellfish and derivate*
 3. *Eggs and derivate*
 4. *Fish and derivate*
 5. *Peanuts and derivates (see also #8 below for: almond, brazilnut, cashew, hazelnut, macadamia, pecan, pistachio and walnut)*
 6. *Soy and derivate*
 7. *Milk and derivate (includinglactose)*
 8. *Nuts asalmonds(*Amigdaluscommunis*), hazelnuts (*Corylusavellana*), walnuts (*Juglansregia*), cashews(*Anacardiumoccidentale*), pecans [*Caryaillinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazilnuts (*Bertholletiaexcelsa*), pistachios(*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate*
 9. *Celery and derivate*
 10. *Mustard and derivate*
 11. *Sesame seeds and derivate*
 12. *Sulphur dioxide and sulphitesat concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO₂*
 13. *Lupine and lupine-based products*
 14. *Molluscsand mollusc-based products*
-