



MINE & YOURS

## MOCKTAILS

- 12 -

### FREE TONIC

Distillato analcolico al ginepro, cardamomo e coriandolo,  
Tonica Mediterranea, estratto di ibisco  
*Non-alcoholic distillate with juniper, cardamom and coriander,  
Mediterranean tonic, hibiscus extract*

### LONGEVITY

Purea di frutti rossi, cranberry, Sicilian lemonade  
*Red fruit puree, cranberry, Sicilian lemonade*

### TROPICAL

Purea di mango, passion fruit, ananas, lime, ginger beer  
*Mango, passion fruit, pineapple puree lime, ginger beer*

## CLASSIC COCKTAILS

- 12 -

## SIGNATURE COCKTAILS

- 14 -

### MY PALOMA

Tequila, soda al pompelmo rosa, agave, crustas di sale e lime nero  
*Tequila, pink grapefruit soda, agave, salt and black lime crustas*

### GOLDEN LIFE

London dry gin, honey mix agli agrumi e basilico, ginger beer  
*London dry gin, citrus and basil honey mix, ginger beer*

### BUTTERFLY

London dry gin, lime, fava tonka, Butterfly pea tea  
*London dry gin, lime, tonka bean, Butterfly pea flower tea*

### SAKURA'S GARDEN

Vodka, liquore al tè Matcha, estratto al finocchio e kiwi, fiori di sambuco, tonica  
*Vodka, Matcha tea liqueur, fennel and kiwi extract, elderflower, tonic water*

### RED CARPET

Calvados, Maraschino, sherbet ai frutti rossi e succo di cranberry  
*Calvados, Maraschino, red fruit sherbet and cranberry juice*

### AMERICAN VIOLET

Bitter del Ciclista, Vermouth, fiori di Ibisco, spuma di litchi e violetta  
*Bitter del Ciclista, Vermouth, hibiscus flowers, lychees and violet foam*

### SPICY COLADA

Blend di Rum, polpa d'ananas, cocco, bitter al cioccolato,  
peperoncino Habanero, crustas di cacao salato  
*Rum blended, pineapple puree, coconut, chocolate bitters, habanero chilli,  
salted cocoa crustas*



## GIN & TONIC

- 12 -

### **PLYMOUTH GIN, UK 41,2%**

Buccia di limone, buccia d'arancia, cardamomo, coriandolo, ginepro  
*Lemon peel, orange peel, cardamom, coriander, juniper*

### **FIFTY POUNDS LONDON DRY GIN, UK 43%**

Ginepro, agrumi, cannella, cumino, cardamomo, chiodi di garofano  
*Juniper, citrus, cinnamon, cumin, cardamom, cloves*

### **EDINBURGH CANNONBALL NAVY STRENGTH, SCOTLAND 57%**

Ginepro, pepe di Sichuan, bucce di limone e arance  
*Juniper, Sichuan pepper, lemon and orange peels*

### **VITORIA REGIA ORGANIC GIN, BRAZIL 44%**

Ginepro, cardamomo, coriandolo, pimento, agrumi  
*Juniper, cardamom, coriander, sweet red pepper, citrus fruits*

### **CANAIMA DISTILLED GIN, VENEZUELA 47%**

Botaniche della foresta Amazzonica, merey,, acai, seje, túpiro, uva de palma  
*Amazon forest botanicals, merey, acai, seje, túpiro, grape de palma*

### **MARTIN MILLER SUMMERFUL, UK 40%**

Ginepro, agrumi, rosmarino inglese, timo artico dell'Islanda, menta inglese  
*Juniper, citrus, rosemary, arctic thyme, english mint*

## ITALIAN GIN & TONIC

- 14 -

### **PORTOFINO DRY GIN, LIGURIA, ITALY 43%**

Ginepro, lavanda, agrumi, salvia, iris, maggiorana  
*Juniper, lavender, citrus, sage, iris, marjoram*

### **SABATINI LONDON DRY GIN, TOSCANY, ITALY 41%**

Ginepro toscano, finocchietto selvatico, coriandolo, salvia, timo  
*Tuscan juniper, wild fennel, coriander, sage, thyme*

### **LA GASSA LONDON DRY GIN, FRIULI VENEZIA GIULIA, ITALY 40%**

Ginepro, coriandolo, agrumi, menta, rosmarino  
*Juniper, coriander, citrus, mint, rosemary*

### **BROKEN BONES LONDON DRY GIN, SLOVENIA 45%**

Ginepro, rosa canina, fiori di tiglio, iris, agrumi, liquirizia, coriandolo, cardamomo  
*Juniper, rosehip, linden flowers, iris, citrus, liquorice, coriander, cardamom*

### **OLD ENGLISH LONDON DRY GIN, UK 44%**

11 botaniche tra cui, ginepro, agrumi, noce moscata, spezie dolci  
*11 botanicals including, juniper, citrus, nutmeg, sweet spices*

### **SIPSMITH LONDON DRY, UK 41,6%**

Arancia di Siviglia, ginepro, cardamomo, cannella, cassia  
*Seville orange, juniper, cardamom, cinnamon, cassia*

### **ELEPHANT GIN LONDON DRY, GERMANY 45%**

Sapore floreale, angelica, agrumi, sentori di lavanda, zenzero, tiglio  
*Floral flavour, angelica, citrus, hints of lavender, ginger, linden*

### **LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN, FRANCE 42%**

Mela, rosa, limone, zenzero, vaniglia, cannella, mandorle, ginepro  
*Apple, rose, lemon, ginger, vanilla, cinnamon, almonds, juniper*

## GIN & TONIC

<b>MONKEY 47 DISTILLED, GERMANY 47%</b>	16
47 botaniche tra le quali, ginepro, pino, menta piperita, eucalipto, finocchio <i>47 botanicals including juniper, pine, peppermint, eucalyptus, fennel</i>	
<b>KI NO BI KYOTO DRY GIN, JAPAN 45%</b>	16
Yuzu giallo, cipresso giapponese, foglie di shiso rosso, bamboo, tè Gyokuro, agrumi <i>Yellow yuzu, Japanese cypress, red shiso leaves, bamboo, Gyokuro tea, citrus fruits</i>	
<b>KI NO BI GOLD, LIMITED EDITION, JAPAN 45%</b>	20
Foglie d'oro edibili, legno di Hinoki, iris, yuzu giallo, limone, pepe sanshō verde, germogli di kinome, zenzero, foglie di bamboo, tè Gyokuro, foglie di shiso <i>Edible gold leaves, Hinoki wood, iris, yellow yuzu, lemon, green sanshō pepper, kinome shoots, ginger, bamboo leaves, Gyokuro tea, shiso leaves</i>	
<b>GIN MARE CAPRI LIMITED EDITION 10° ANNIVERSARY, SPAIN 42,7%</b>	16
Ginepro, limoni di Capri e Bergamotto, rosmarino, basilico, oliva arbequina, timo <i>Juniper, Capri lemons and Bergamot, rosemary, basil, arbequina olive, thyme</i>	
<b>ULIA GIN, SALENTO, ITALY 40%</b>	20
Ginepro, foglie di ulivo, spezie mediterranee, invecchiato 3 anni in botti di ulivo <i>Juniper, olive leaves, mediterranean spices, aged 3 years in olive barrels</i>	
<b>BURROUGH'S RESERVE, OAK RESTED BEEFEATER, UK 43%</b>	20
Note di legno, sensazione fresca di limone e ginepro <i>Woody notes, fresh sensation of lemon and juniper</i>	





## VODKA

- 14 -

### **ADRAS PURE SARDINIA, SARDEGNA, ITALY 40%**

Grano di qualità Bologna, al naso leggeri richiami di cereali e resina, secca e vellutata  
*Bologna quality wheat, light hints of cereals and resin on the nose, dry and velvety*

### **ETNA VODKA, SICILY, ITALY 40%**

Note floreali, calda e morbida, di buona persistenza e grande piacevolezza al palato  
*Floral notes, warm and soft, with good persistence and great pleasure on the palate*

### **BELUGA TRANSATLANTIC, SIBERIA 40%**

Gusto floreale, ricco, finale fresco e piacevole / *Floral, rich taste, fresh and pleasant finish*

### **BELVEDERE LAKE BARTEZEK, POLAND 40%**

Ottenuta dal Rye Smògory, note di caramello salato, pane grigliato e pepe bianco  
*Made from Rye Smògory, notes of salted caramel, grilled bread and white pepper*

### **BELVEDERE SMOGÒRY, POLAND 40%**

Composta da segale Dankowskie Diamond, note di pepe nero, noci tostate  
*Dankowskie Diamond rye compote, notes of black pepper, roasted nuts*

### **POTOSKY, POLAND 40%**

Distillata da segale, ingrediente principale, Hierochlo è conosciuta anche come "erba del bisonte" molto aromatica  
*Distilled from rye, main ingredient, Hierochloe also known as "aromatic bison grass", very aromatic*

### **BELUGA ALLURE, SIBERIA 40%**

Special edition dedicata alla sua squadra di polo, sciroppo d'acero, estratto di fico vengono aggiunti alla vodka, corpo avvolgente e morbido  
*Special edition dedicated to his polo team, maple syrup, fig extract are added to the vodka, smooth and enveloping body*

20

### **BELUGA GOLD LINE, SIBERIA 40%**

Colore cristallino e limpido; note di vaniglia e agrumi, finale speziato  
*Crystal clear colour; notes of vanilla and citrus fruits, spicy finish*

30

## WHISKY/EY

Sin dai primi secoli di produzione, il whisky era riconosciuto per le sue proprietà tonificanti e rilassanti, definito distillato "nobile" per eccellenza. Prodotto ottenuto dalla distillazione di un mosto fermentato composto da orzo o altri cereali, mediante utilizzo della torba e le diverse tecniche d'invecchiamento, si può identificarne varietà e paese di produzione. Attualmente degustare whisky, è sinonimo di meditazione e relax.

*Since the first centuries of production, whisky has been lauded for its relaxing properties and as a pick-me-up, defined as the noblest" of spirits. Product obtained from the distillation of a fermented must composed of barley or other cereals whose variety and country of origin can be identified through the use of different peat and different aging techniques. Nowadays, sipping whisky is synonym for meditation and relaxation*

### **BERRY BROS & RUDD**

15

Sherry Cask, Spyside 44,2%

Blend di 10 anni con predominanza Macallan, note di prugna, resina, uva passa

*10 years blend with Macallan predominance, plum notes, resin, raisin.*

*Soft and persistent*

### **NIKKA COFFEY MALT**

15

Pure Malt, Japan 45%

Elegante con note di ginestra, miele e frutta esotica. Morbido e piacevole

*Elegant with notes of broom, honey and exotic fruit. Soft and pleasant*

### **TOKINOKA**

15

Black Blended, 50% Single Malt 50% Single Grain, Japan 50%

Affinato in tre tipologie di botti di rovere. Aroma speziato, dolce e fruttato.

*Aged in three different types of oak barrels. Spicy aromatic profile, sweet and fruity. Rich and persistent ending*

### **WILSON & MORGAN**

18

Selection Haddock 12 YO 2005 Single Malt Sherry Finish, Scotland 56,1%

Intenso con note di torba, cannella, pepe, liquirizia e vaniglia

*Intense with mineral peat notes, cinnamon, black pepper, licorice root, vanilla.*

**PUNI SOLE** 20  
2 anni ex bourbon, 2 anni ex sherry P-X. Italy 46%  
Dolce con aromi intensi di arancia e miele, gusto morbido e speziato  
*Sweet with intense aromas of orange and honey, smooth and spicy taste*

**HIGHLAND PARK TATTOO EDITION 16 YO** 25  
Single Malt, ex first bourbon, finisch in Roja, Higland 46,7%  
Cremoso con sentori di conserve di frutta, caffè, cioccolato, poco torbato  
*Creamy with hints of fruit preserves, coffee, chocolate, not very peaty*

## AMERICA PREMIUM WHISKEY

- 18 -

**FEW**  
Bourbon, Chicago American 46,5%  
Note speziate, vaniglia, chiodi di garofano, cannella, zucchero di canna e cereali  
*Spicy notes, vanilla, cloves, cinnamon, brown sugar, cereals*

**FEW**  
Rye, Chicago American 46,5%  
Note di caramello, cannella, burro, pepe e scorza di agrumi. Corposo ed equilibrato, finale persistente  
*Notes of caramel, cinnamon, butter, pepper, citrus peel. Good body and well balanced, persistent*

## RUM, RON, RHUM

Distillato tipico della zona Caraibica, il cui consumo si lega all'immaginario di magnifici panorami e spiagge da sogno, da sempre analgesico per corpo e spirito. Le caratteristiche del rum vengono conferite dalla distilleria che lo produce e dal paese di provenienza, dando così vita ai cosiddetti rum tradizionali ottenuti da melassa, e rum agricoli, ottenuti da succo vergine di canna da zucchero.

*Typical spirit of the Caribbean area whose consumption is linked to the imaginary of magnificent landscapes and beaches, always analgesic for body and spirit. The characteristics of rum are given by the distillery that produces it and by the country of origin, thus giving rise to the so-called traditional rums made from molasses, and agricultural rums, made from virgin sugar cane*

### **MILLONARIO**

15

Ron Reserva Especial 15 años, Perù 40%

Sentori burrosi di canditi, frutta secca tropicale, caramello e spezie dolci

*Buttery hints of candied fruit, tropical nuts, caramel and sweet spices*

### **DOORLY'S 14 YO**

18

Rum, Barbados 40%

Note di frutta tropicale, caramello e tabacco, persistente

*Notes of tropical fruit, caramel and tobacco, lingering*

### **ENGENHOS DO NORTE**

18

Rum agricola da Madeira, Cask193, limited edition 54%

Note di uva disidratata e tabacco, ananas e cioccolato.

Gusto avvolgente con finale sapido-iodato e ritorni di liquirizia

*Notes of dried grapes and tobacco, pineapple and chocolate.*

*Enveloping taste with a savoury-iodine finish and hints of liquorice*

<p><b>NINE LEAVES ENCRYPTED</b></p> <p>Aged in bourbon and sherry cask, Japan 48%</p> <p>Note di vaniglia, caffè, frutta candita e profumi di melassa</p> <p><i>Notes of vanilla, coffee, candied fruit and molasses scents</i></p>	20
<p><b>NINE LEAVES ALMOST SPRING</b></p> <p>Aged in Cabernet Sauvignon cask, Japan 48%</p> <p>Sentori di frutti rossi, miele, cannella. morbido e leggermente tannico</p> <p><i>Hints of red fruits, honey, cinnamon. soft and slightly tannic</i></p>	20
<p><b>MILLONARIO</b></p> <p>Ron XO Decanter, Perù 40%</p> <p>Maturato in botti di rovere per 20 anni. Intenso, caldo e tropicale</p> <p><i>Matured in oak barrels for 20 years. Intense, warm and tropical</i></p>	20
<p><b>CIHUATAN NAHUAL LEGACY</b></p> <p>Ron Limited Edition, El Salvador 47,5%</p> <p>Unico Ron d'eccellenza prodotto in El Salvador, invecchiato con sistema a piramide "Solera". Note tostate di cocco, caramello e meringa, al palato morbido e avvolgente</p> <p><i>The only Ron of excellence produced in El Salvador, aged using the "Solera" pyramid system. Toasted notes of coconut, caramel and meringue, smooth and enveloping on the palate</i></p>	20

## COGNAC

L'origine di questo distillato è da attribuirsi agli Olandesi, maestri nella produzione del Genever, che insegnarono ai contadini della città francese di Cognac l'arte della distillazione. Ottenuto prevalentemente da uve Ugni Blanc, il Cognac è uno dei distillati più eleganti che si possa bere tutelato dall' A.O.C.

*The origin of this spirit is to be attributed to the Dutch, masters in the production of Genever, who taught the peasants of the French city of Cognac the art of distillation. Obtained mainly from Ugni Blanc grapes, Cognac is one of the most elegant A.O.C. spirit you can drink.*

### AUGIER

15

Le Sauvage, Ugni Blanc 40,1%

Frutta fresca candita. L'assaggio è ricco e complesso, note di vaniglia, cannella, cuoio  
*Fresh candied fruit. The taste is rich and complex, notes of vanilla, cinnamon, leather*

### HENNESSY

30

Hennessy XO, Ugni Blanc 40%

Assemblaggio di 100 acquaviti, di cui la più giovane è stata invecchiata per 12 anni in botte di rovere. Intensi sentori di frutta, scorza di agrumi, spezie  
*A blend of 100 spirits, the youngest of which has been aged for 12 years in oak barrels. Intense notes of fruit, citrus peel, spices and candied fruit spices*

## ITALIAN BRANDY

Il termine Brandy definisce tutti i distillati di vino ottenuti al di fuori delle aree di Cognac e Armagnac. Introdotto in Spagna ad opera degli arabi, originariamente somministrato come bevanda dalle proprietà curative. Invecchiato in botti utilizzate per il vino Sherry  
*The term Brandy defines all distilled wines produced outside the areas of Cognac and Armagnac. Introduced to Spain by the Arabs, it was originally believed to have healing properties. It ages in barrels which are previously used to make Sherry*

### MAZZETTI D'ALTAVILLA

30

Brandy invecchiato 27 anni, 43%

La sua lunga permanenza nel legno sprigiona un gusto complesso, morbido ed aromatico. Ambrato, color mogano antico e di lunga persistenza  
*Its long stay in the wood releases a complex, soft and aromatic taste. Amber, ancient mahogany color and long persistence*

## BAS-ARMAGNAC

Nato nei monasteri dei laboriosi monaci durante il Medioevo, prodotto per la prima volta nel 1400, da semplice aqua vitae è diventato uno dei distillati di vino più pregiati e misteriosi al mondo. Prodotto nella zona della Guascogna, prende il nome dall'antica contea di Armagnac. *Born in the monasteries of the hard-working monks during the Middle Ages, produced for the first time in 1400, from simple aqua vitae it has become one of the most valuable and mysterious distilled wine in the world. Produced in the Gascony area, it is named after the ancient county of Armagnac.*

### DARTIGALONGUE

15

Hôrs D'Age 40%

Prodotto da uve Ugni blanc e Folle blanche. Note di caramello, mandorla tostata e frutta secca, gusto fresco con note fruttate e vaniglia. Finale morbido

*Produced from Ugni blanc and Folle blanche grapes. Notes of caramel, toasted almond and dried fruit. Fresh taste, full body with fruity Vanilla hints ending*

### CHÂTEAU DE LAUBADE XO

15

Barrique di rovere dai 15 ai 25 anni 40%

Prodotto da uve Baco blanc e Folle blanche. Aromi di buccia d'arancia, pane grigliato e cannella. Rotondo e complesso, finale persistente e lungo

*Produced from Baco blanc and Folle blanche grapes. Aromas of orange peel, grilled bread and cinnamon. Smooth, complex, persistent and long ending*





## GRAPPE

Dal gusto pungente e raffinato, la grappa è l'acquavite d'uva più famosa prodotta esclusivamente in Italia. Storicamente era consueto credere che rinvigorisse corpo e mente grazie alla sua gradazione alcolica.

With a distinctive pungent and fine taste, Grappa is the most famous grape based spirit produced exclusively in Italy. It is believed that it can invigorates your body as well as your mind with its high alcohol proof.

<b>BERTA OLTRE IL DILIDIA UVE MOSCATO E BARBERA, 43%</b>	10
Invecchiata in botti di Marsala, note di uva passa e aromaticità unica del Moscato, il tutto sostenuto dalla struttura tipica del Barbera <i>Aged in Marsala barrels, notes of sultanas and the unique aromaticity of the Moscato, all supported by the typical structure of Barbera</i>	
<b>BERTA OLTRE IL VALLO, AFFINATA IN BOTTI DI SCOTCH WHISKY, 43%</b>	10
Sapore morbido e avvolgente, leggermente affumicato <i>Soft, enveloping, slightly smoky flavour</i>	
<b>BERTA ROCCANIVO, UVE BARBERA 43%</b>	15
Note spiccate di ciliegia marasca, piccoli frutti di bosco, cioccolato e vaniglia <i>Strong notes of marasca cherry, small berries, chocolate and vanilla</i>	
<b>POLI SASSICAIA</b>	20
Uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 40% Invecchiata in botti ex Sassicaia. Aroma di legno, vaniglia, cacao, caffè e liquirizia, dal gusto complesso e persistente <i>Aged in ex Sassicaia barrels. Aroma of wood, vanilla, cocoa, coffee and liquorice, complex and persistent taste</i>	
<b>POLI LA PREMIERE</b>	20
Uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot di Pauillac 46% Aroma di frutta rossa matura, miele, camomilla, liquirizia e vaniglia, finale avvolgente <i>Aroma of ripe red fruit, honey, chamomile, liquorice and vanilla, enveloping finish</i>	
<b>AMARI DIGESTIVI</b>	10

la nostra selezione di vini al calice servita al lounge bar partirà da € 12,  
la selezione di vini in bottiglia da € 50  
- Su richiesta, a vostra disposizione la carta dei vini completa -

*Our selection of wines by the glass will start from € 12  
and our selection of wines by the bottle will start from € 50.  
For a larger selection of wine references by bottle please  
ask the restaurant wine list*

## BOLLICINE ITALIANE

<b>CUVÉE PRESTIGE</b>	60
Franciacorta Docg, Ca'del Bosco Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	
<b>VINTAGE COLLECTION</b>	80
Franciacorta Brut Docg, Millesimato 2016, Ca'del Bosco Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	
<b>BAGNADORE</b>	80
Franciacorta Docg, Dosaggio zero, Riserva 2011, Barone Pizzini Chardonnay, Pinot Nero	
<b>BARONE PIZZINI ROSÉ</b>	55
Franciacorta Docg, Extra Brut, Edizione 2016, Barone Pizzini Pinot Nero	
<b>FERRARI PERLÉ</b>	70
Spumante Riserva 2013, F.lli Lunelli Chardonnay	
<b>GIULIO FERRARI</b>	220
Spumante Riserva del Fondatore 2008, F.lli Lunelli Chardonnay	
<b>GIULIO FERRARI ROSÉ</b>	320
Spumante Riserva del Fondatore 2006, F.lli Lunelli Chardonnay, Pinot Nero	

## CHAMPAGNE

<b>CUVÉE SPÉCIALE MOON</b> Blanc de noirs, Premier Cru, Extra Brut, Philipponnat Pinot Nero	120
<b>BLANC DE BLANCS D'AY</b> Grand Cru 2010, Brut Champagne Aoc, Gaston Chiquet Chardonnay	110
<b>COLLET BRUT</b> Brut Champagne Aoc, Maison Collet Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	90
<b>LAURENT - PERRIER ' ULTRA BRUT"</b> Brut Nature, Champagne Aoc, Laurent - Perrier Chardonnay, Pinot Nero	120
<b>BLANC DE BLANCS</b> Brut Champagne Aoc, Ruinart Chardonnay	160
<b>DOM RUINART</b> Blanc de Blancs 2007, Champagne Aoc, Ruinart Chardonnay	320
<b>JACQUESSON</b> Cuvée 744, Champagne Aoc, Jacquesson Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	140
<b>QUINTE ESSENCE</b> Extra Brut 2009, Champagne Aoc, Franck Pascal Pinot Meunier, Chardonnay	170
<b>GRAND SIÈCLE</b> Grande Cuvée, Champagne Aoc, Laurent Perrier Chardonnay, Pinot Nero	240

<b>CRISTAL</b> Brut 2008, Champagne Aoc, Louis Roederer Chardonnay, Pinot Nero	350
<b>NEC PLUS ULTRA</b> Extra brut 2003, Champagne, Bruno Paillard Chardonnay, Pinot Nero	350
<b>DOM PÉRIGNON</b> Vintage 2010, Champagne Aoc, Dom Pérignon Chardonnay, Pinot Nero	350
<b>DOM PÉRIGNON P2</b> Plenitude Deuxième 2000, Champagne Aoc, Dom Pérignon Chardonnay, Pinot Nero	590

## CHAMPAGNE ROSE'

<b>ROYALE RÉSERVE</b> Rosé Brut, Champagne Aoc, Philipponnat Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier	130
<b>GASTON CHIQUET</b> Rosé Premier Cru, Champagne Aoc, Gaston Chiquet Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Nero	100
<b>LAURENT - PERRIER</b> Brut Cuvée Rosè, Champagne Aoc, Laurent - Perrier Pinot Nero	150
<b>DOM PÉRIGNON</b> Rosè Vintage 2006, Champagne Aoc, Dom Pérignon Pinot Nero, Chardonnay	520
<b>CRISTAL</b> Rosè Vintage 2006, Champagne Aoc, Louis Roederer Pinot Nero, Chardonnay	650



## BIRRE / BEER

- 10 -

### MENABREA, ITALY

#### **Menabrea non filtrata 5,2%,**

Colore oro, dalla schiuma soffice e persistente, gusto maltato, fresco ed equilibrato  
con sentori di miele e frutta

*Golden colour, soft and persistent foam, malty, fresh and balanced taste  
with hints of honey and fruit*

#### **Menabrea pils 5,5%**

Colore oro, dalla schiuma compatta, gusto amaro ma equilibrato con sentori di malto

*Golden colour, compact foam, bitter but balanced taste with hints of malt*

### KIRIN FIRST PRESS, JAPAN

#### **Kirin ichiban premium 5%,**

Birra chiara 100% puro malto, prodotta solo dalla prima pressione del mosto.

Accompagnamento ideale per il cibo giapponese, fresca e fragrante

*100% pure malt pale beer, brewed only from the first pressing of the wort.*

*Ideal accompaniment for Japanese food, fresh and fragrant*

## INTERNATIONAL SOFT DRINK

- 10 -





## SNACKS GOURMET

<b>APERITIVO GOURMET</b> ( <i>disponibile dalle h.18:00 alle h.20.00</i> )	14
Selezione di finger food a cura dello Chef per due persone <i>Chef's Selection of finger food for 2 people "available from 6:00 pm to 8:00 pm"</i>	
<b>TUNA TACOS (2 PZ)</b>	14
Tacos croccante, tartare di tonno rosso e guacamole, profumato agli agrumi e spezie <i>Crispy tacos, red tuna tartare with guacamole, citrus and spices flavors</i>	
<b>GYUDON TACOS (2 PZ)</b>	12
Tacos croccante, crema di patate, straccetti di manzo alla giapponese e olio di sesamo speziato <i>Crispy tacos, potato purée, Japanese-style beef strips and spiced sesame oil</i>	
<b>WAGYU BUNS (2 PZ)</b>	20
Panino al latte artigianale cotto al vapore con burger di Wagyu, salsa tonkatsu, rucola e wasabi mayo <i>Homemade steamed bun stuffed with homemade Wagyu burger, tonkatsu sauce, rocket and wasabi mayo</i>	
<b>CHICHARRON BUNS (2 PZ)</b>	16
Panino al latte artigianale cotto al vapore, con crocchetta di gambero e branzino in crosta di panko, lattuga e salsa creola all' Aji amarillo <i>Steamed homemade bun, stuffed with Panko breaded prawn and seabass croquette, lettuce, Aji amarillo creole sauce</i>	
<b>TORI PANKO</b>	12
Bocconcini di pollo marinati all'orientale, fritti in crosta di panko, salsa Tarè e salsa agrodolce <i>Oriental style marinated fried chicken bites in panko crust, Tarè sauce and sweet &amp; sour sauce</i>	

## MY SUSHI

<b>SUMMER</b>	16
Uramaki con gambero viola, crema di formaggio, fiocchi di tempura, fettine esterne di salmone, lime e salsa di soia dolce <i>Uramaki with purple prawn, cream cheese, tempura flakes, sliced salmon, lime, sweet soy sauce</i>	
<b>CHIPOTLE</b>	18
Uramaki con branzino in crosta, avocado e cetriolo, tonno esterno, salsa di peperoncino piccante affumicato "Chipotle" e mais "Chullpi" pralinato <i>Uramaki with crusted sea bass, cucumber and avocado, covered with tuna, smoked chili pepper "Chipotle" sauce and praline "Chullpi" corn</i>	
<b>KATANA</b>	16
Uramaki con crema di formaggio e avocado, tartare di salmone, salmon skin e salsa di soia dolce <i>Uramaki with cream cheese and avocado, salmon tartare, salmon skin and sweet soy sauce</i>	
<b>HARUSAME</b>	16
Uramaki con gambero in crosta di Panko, avocado e crema di formaggio, noodles di riso croccanti e salsa di soia dolce <i>Uramaki with Panko crusted prawns, avocado and cream cheese covered with crispy rice noodles and sweet soy sauce</i>	
<b>ACEVICHADO</b>	18
Uramaki con gambero viola e avocado, branzino esterno ed emulsione al leche de tigre <i>Uramaki with raw purple prawns and avocado, covered with sea bass and leche de tigre emulsion</i>	

<b>TUNA CHIFA</b>	18
Uramaki con tonno crudo, asparagi, cipolla in crosta di panko, tonno esterno fiammeggiato con salsa di ostriche, erba cipollina, semi di sesamo e salsa Taré <i>Uramaki with raw red tuna, asparagus, panko crusted onion, covered with slices of red tuna, oyster sauce flambé, chives, sesame seeds and Taré sauce</i>	
<b>INKA</b>	18
Uramaki con gambero in crosta, polpa di granchio e avocado, fettine di salmone affumicato esterno, salsa di aji amarillo, panko profumato agli agrumi <i>Uramaki with crusted prawn, crabmeat and avocado, covered with slices of smoked salmon, aji amarillo sauce, citrus panko</i>	
<b>CAMOUFLAGE DI TIRADITO</b>	16
Crudo di salmone e orata, gazpacho di pomodoro e melone, emulsione di lemongrass, polvere di barbabietola, spinacino e tobiko <i>Thin slices of raw salmon and sea bream, tomato and melon gazpacho, lemongrass emulsion, beetroot, baby spinach and tobiko powder</i>	
<b>SASHIMI (2 PZ)</b>	
Salmone, orata	6
<i>Salmon, Sea bream</i>	
Tonno Rosso, Unagi	8
<i>Red Tuna, Unagi</i>	
Sashimi Mix (12 PZ)	22



## DESSERTS

- 12 -

Peramisù, cremoso al mascarpone, biscuit al cioccolato, gelée di pere e caffè  
*Peramisù, mascarpone mousse, chocolate biscuit, pear and coffee gelée*

Limone di cioccolato bianco croccante e il suo sorbetto, mousse ghiacciata al cardamomo  
*Crispy white chocolate lemon, cardamom iced mousse, lemon sorbet heart*

Nido d'ape allo yogurt e miele, finanziere alle mandorle e coulis di fragole  
*Yoghurt and honey bavarian cream, almond financier and strawberry coulis*

Il nostro pasticciotto scomposto  
*Our pasticciotto, soft custard, shortcrust pastry and black cherry ice cream*

Crème brûlée al pistacchio di Bronte  
*Crème brûlée with Bronte pistachio*