

Per conoscere la selezione di pasticceria di questa settimana rivolgersi al personale.

To discover this week's pastry selection, please ask our staff.

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011
SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE,
INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI È AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI
OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE. GRAZIE.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai
sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES
PLEASE SPEAK TO OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER.
SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE. THANK YOU.

Products labeled with (*) are prepared with frozen ingredients. Fish or meat served raw or not fully cooked is
subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e
Reg. CE 853/04.



POSTA BISTROT
MENU



POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



POSTADESIGNHOTEL.COM



LARIOHOTELS.COM

@lariohotels

POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



POSTADESIGNHOTEL.COM - LARIOHOTELS.COM

ANTIPASTI - STARTERS

Uova in camicia ⁽³⁾ € 18,00
con crema di piselli e tartufo

Poached eggs ⁽³⁾
with green peas cream and truffle

Prosciutto crudo e melone € 20,00
Raw ham with melon

Insalata di polpo ^(2,14,15) € 22,00
con gamberi, patate, olive, capperi, pomodorini e limone
Octopus salad ^(2,14,15)
with shrimp, potatoes, olives, capers, cherry tomatoes and lemon

Insalata di pollo ^(9,15) € 22,00
con capperi, olive, pomodorini, sedano e limone
Chicken salad ^(9,15)
with capers, olive, cherry tomatoes, celery and lemon

Roast beef inglese € 22,00
con rucola e pomodorini
English-style roast beef
with rocket and cherry tomatoes

Tartare di salmone ^(4,7,15) € 26,00
con a lato pesto alla genovese, Philadelphia e croccanti
Salmon tartare ^(4,7,15)
served with Genovese pesto, Philadelphia and crispy

PRIMI - FIRST COURSES

Spaghetti al pomodoro ^(1,3,7) € 18,00
salsa pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato sauce ^(1,3,7)
tomato sauce and basil

Lasagna alla bolognese ^(1,3,7,9,12,15) € 20,00
ragu di manzo, salsa pomodoro e besciamella

Lasagna bolognese ^(1,3,7,9,12,15)
beef, tomato sauce and bechamel

Linguine ai frutti di mare ^(1,2,14,15) € 22,00
con salsa pomodoro, gamberi, polipo, calamari, seppia e prezzemolo

Linguine with seafood ^(1,2,14,15)
with tomato sauce, shrimp, octopus, squid, cuttlefish and parsley

Spaghetti alla carbonara ^(1,3,7) € 22,00
con tuorlo d'uovo, guanciale, grana padano

Spaghetti alla carbonara ^(1,3,7)
with egg yolk, guanciale, and grana padano

Linguine al pesto genovese ^(1,2,8,15) € 22,00
con gamberi e mandorle

Linguine with Genovese pesto ^(1,2,8,15)
with shrimps and almonds

SECONDI - SECOND COURSES

Vitello tonnato ^(3,4,7,15) € 24,00
con salsa tonnata, maionese, panna, capperi, acciughini, limone

Veal tonnato ^(3,4,7,15)
with tuna sauce, mayonnaise, cream, capers, anchovy and lemon

Pollo al curry ^(7,15) € 25,00
con panna, burro, riso basmati al vapore

Chicken curry ^(7,15)
with cream, butter steamed basmati rice

Filetto di branzino alla mediterranea ^(4,12,15) € 26,00
con olive, pomodorini, capperi, vino bianco e roux

Mediterranean-style sea bass fillet ^(4,12,15)
olives, cherry tomato, capers, white wine and roux

Costolette di agnello € 30,00
con patate al forno

Lamb chops
with roasted potatoes

Filetto di manzo al pepe verde ^(7,15) € 32,00
con panna e patate al forno

Beef fillet with green pepper sauce ^(7,15)
With cream and roasted potatoes

CAFFETTERIA

| | |
|---|----------------|
| Espresso/Corretto | € 2,00/ € 3,00 |
| American coffee | € 3,50 |
| Latte macchiato/soia (6/7) <i>With normal milk or with soy milk</i> | € 3,50/ € 4,00 |
| Cappuccino/Cappuccino di soia (6/7) <i>Cappuccino / Cappuccino with soy milk</i> | € 3,50/ € 4,00 |
| Marocchino | € 3,00 |
| Caffè d'orzo biologico (1) <i>Organic roasted barley coffee</i> | € 2,50 |
| Caffè al Ginseng (1) - piccolo/grande <i>Ginseng coffee</i> | € 2,50/ € 4,00 |
| Cioccolata calda (7) /con panna <i>Hot Chocolate / with whipped cream</i> | € 5,00/ € 6,00 |
| Irish Coffee | € 10,00 |
| Caffè Shakerato <i>Iced Coffee</i> | € 5,00 |
| Crema al caffè (7) <i>Iced Coffee cream</i> | € 6,00 |
| Crema Yogurt al pistacchio (7/8) <i>Iced yogurt with pistachio</i> | € 6,00 |
| Spremuta <i>Fresh Orange Juice</i> | € 5,00 |

SOFT DRINKS

€ 5,00

| | |
|--|-----------------------|
| COCA COLA - COCA COLA ZERO | GINGER ALE |
| ARANCIATA | GINGER BEER |
| CHINOTTO | GASSOSA |
| TONIC WATER (Fever Tree: <i>Mediterranean/Premium Indian</i>) | LEMON ICE TEA |
| CRODINO | PEACH ICE TEA |
| SAN BITTER | SCHWEPPE LEMON |
| LIMONATA PORTOFINO | REDBULL |

FRUIT JUICES

€ 5,00

| | |
|-------------------------------------|--|
| MIRTILLO <i>Blueberry</i> | ACE (carota, arancia, limone) <i>ACE (carrot, orange, lemon)</i> |
| MANGO <i>Mango</i> | MELA <i>Apple</i> |
| PERA <i>Pear</i> | ANANAS <i>Pineapple</i> |
| PESCA <i>Peach</i> | |

TEA TIME

€ 6,00

DARJEELING (TÈ NERO)

Tè nero indiano proveniente dalla regione Darjeeling, il cui nome significa "terra dei fulmini". Tè di alta quota conosciuto come lo "champagne" dei tè.

ROMEO E GIULIETTA (TÈ VERDE)

Miscela romantica di tè verdi, papaya, fragola e petali di rosa dal profumo dolce e fruttato.

MENTA (TÈ)

Miscela equilibrata di menta piperita e menta dolce, erbe apprezzate per le proprietà digestive, balsamiche e carminative.

FINOCCHIO LIQUIRIZIA (TISANA)

I semi di finocchio, dalle note proprietà digestive, si uniscono alla radice di liquirizia in una miscela dal gusto dolce.

SWEET RELAX (TISANA)

Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco.

GINGER LEMON (TISANA)

Deliziosa miscela agrumata, rivitalizzante. A base di lemon grass, radice di zenzero, scorze d'arancia, aroma naturale di fragolina di bosco.

CURCUMA E FIORI DI SAMBUCO (TISANA)

Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco.

CAMOMILLA (TISANA)

Capolini interi di Matricaria Camomilla: la pianta è conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà calmanti e sfiammanti.

FRUTTI DI BOSCO (INFUSO)

Perfetto caldo o freddo: un blend di karkadè, rosa canina e frutta dal profumo dolce e intenso.

SOGNO D'AMORE (INFUSO)

Uvetta, rosa canina, karkadè, sambuco, scorza d'arancia, mela, albicocca, aromi, pera, pesca, fiordaliso. Gusto caramello e frutta.



POSTA BISTROT

MENU BREAKFAST & SNACKS



POSTA DESIGN

LAGO DI COMO

★★★

POSTADESIGNHOTEL.COM - LARIOHOTELS.COM

Coperto / Cover charge € 2,50

FOOD

DAI UNO SGUARDO ALLA LAVAGNA O CHIEDI AL PERSONALE PER CONOSCERE LE PROPOSTE DEL GIORNO DELLA NOSTRA CUCINA

INSALATE

| | |
|--|---------|
| CAPRESE Mozzarella di bufala campana, pomodoro ramato e basilico nostrano (7) <i>Tomatoes, buffalo mozzarella and basil</i> | € 13,00 |
| VILLA FLORI Insalata con rucola, cetrioli, finocchi, carote e pomodoro ramato <i>Salad with rocket salad, cucumber, fennel, carrots and fresh tomatoes</i> | € 13,00 |
| LAKE COMO Letto di insalata con rucola nostrana, prosciutto cotto, ricotta vaccina, olive verdi e pomodoro ramato (7) <i>Lettuce, rocket salad, ham, ricotta cheese, olives, tomatoes</i> | € 14,00 |
| VISTA Letto di insalata con Bresaola della Valtellina, mozzarella di bufala campana e zucchine grigliate con mais e spolverata di Grana Padano (3/7) <i>Lettuce, dry salted beef, Buffalo mozzarella, grilled zucchini, corn and Parmesan</i> | € 15,00 |
| POSTA CAESAR Letto di insalata con cotoletta* di pollo, spolverata di Grana Padano con crostini di pane e salsa dressing (1/3/7/15) <i>Salad with chicken cutlets* and Parmesan cheese with bread and sauce Dressing</i> | € 15,00 |
| INSALATA GRECA Pomodorini, cetrioli, lattuga, olive, feta, cipolla, basilico, origano (7) <i>Cherry tomato, cucumbers, lettuce, olives, feta, onions, basil, oregano</i> | € 18,00 |

TOAST

| | |
|---|---------|
| CLASSICO Pane tostato con prosciutto cotto e formaggio (1/7) <i>Toasted bread with ham and cheese</i> | € 7,00 |
| OSTUNI Pane tostato con melanzane grigliate, pomodori secchi e Philadelphia (1/7) <i>Toasted bread with grilled eggplant, dried tomatoes and Philadelphia</i> | € 7,00 |
| ALPEGGIO Pane tostato con bresaola della Valtellina su letto di rucola con Philadelphia (1/7) <i>Toasted bread with dry salted beef, rocket salad and Philadelphia</i> | € 8,00 |
| SUNDAY ROAST Pane tostato con Roastbeef, rucola, grana e senape (1/3/7/10) <i>Toasted bread with Roastbeef, rocket salad, Parmesan and mustard</i> | € 10,00 |
| CLUB SANDWICH Pane tostato con pollo, bacon, pomodoro, uovo, lattuga e maionese (1/3/12) <i>Toasted bread with chicken, bacon, tomatoes, egg, lettuce and mayonnaise</i> | € 18,00 |

PANINI - PIADINE

| | |
|---|---------|
| SEMPLICE Pane artigianale con prosciutto cotto e formaggio (1/7) <i>Artisan bread with ham and cheese</i> | € 8,00 |
| ACCIUGHINO Pane artigianale con acciughe, mozzarella a julienne, pomodoro ramato, origano e tabasco (1/4/7,12) <i>Artisan bread with anchovies, mozzarella, tomatoes, origan and tabasco</i> | € 8,00 |
| MILANESE Pane artigianale con salame Milano e formaggio (1/7) <i>Artisan bread with Milan Salami and cheese</i> | € 8,00 |
| RIMINI Pane artigianale con prosciutto crudo di Parma, mozzarella julienne su letto di rucola (1/7) <i>Artisan bread with Raw Parma ham, mozzarella and rocket salad</i> | € 8,00 |
| ORTO Pane artigianale con zucchine e pomodori grigliati, basilico e Philadelphia (1/7) <i>Artisan bread with zucchini, grilled tomatoes, basil and Philadelphia</i> | € 8,00 |
| NORVEGIA Pane artigianale con salmone, salsa rosa e misticanza (1/3/4) <i>Artisan bread with salmon, pink sauce and salad</i> | € 9,00 |
| BISTROT BURGER Hamburger di manzo* 150g oppure cotoletta* di pollo, formaggio, bacon, pomodoro, lattuga, maionese o salsa rosa con contorno di patate al forno (1/3/15) <i>Beef/chicken hamburger* with cheese, bacon, tomatoes, fresh lettuce, maionaise or pink sauce with oven potatoes</i> | € 15,00 |
| Tutti i panini possono diventare piadine con l'aggiunta di € 1,00 | |

PIZZA

| | |
|---|---------|
| MARGHERITA La classica pizza semplice e buona con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico (1/7) <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i> | € 10,00 |
| VEGETARIANA Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate (1/7) <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplant and zucchini</i> | € 12,00 |
| MILANO Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella e Salame Milano (1/7) <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, Milan Salami</i> | € 13,00 |
| VALTELLINA Pizza classica con salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana (1/3/7) <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, dry salted beef, rocket and Parmesan</i> | € 13,00 |
| SAN DANIELE Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e pomodorini (1/7) <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham, rocket salad and tomatoes</i> | € 13,00 |

CONTORNI

| | |
|--|--------|
| PATATE AL FORNO <i>Baked potatoes</i> | € 6,00 |
| VERDURE GRIGLIATE Melanzane e zucchine grigliate <i>Grilled eggplants and zucchini</i> | € 6,00 |

I NOSTRI TAGLIERI

| | |
|--|---------|
| IL BELLO Culatello con mozzarella di bufala (7) <i>Raw Culatello with Buffalo mozzarella</i> | € 14,00 |
| IL BUONO Bresaola della Valtellina, rucola e Grana Padano (3/7) <i>Dry salted beef, rocket salad and Parmesan cheese</i> | € 15,00 |
| FORMAGGI MISTI (7) <i>Mixed cheese</i> | € 15,00 |
| MITICO Salmone affumicato con caprino, burro e spolverata di sesamo (4/7/11) <i>Smoked salmon with goat's cheese, butter and sesame</i> | € 18,00 |
| TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI (7) <i>Mixed cold cuts and cheese</i> | € 18,00 |

BREAKFAST TIME

| | |
|--|---------|
| BRIOCHES/CROISSANT (1/3/7) <i>Cream, chocolate, fruit jam, honey, apple, Nutella</i> | € 2,00 |
| MUFFIN (1/3/7) <i>Blueberry, red velvet, chocolate</i> | € 4,00 |
| PANE BURRO E MARMELLATA (1/3/7) <i>Bread with butter and selected jam</i> | € 5,00 |
| MACEDONIA <i>Fruit salad</i> | € 6,00 |
| PANCAKES (1/3/7) <i>Maple syrup, Nutella</i> | € 6,00 |
| WAFFLES (1/3/7) <i>Pistachio cream, maple syrup</i> | € 6,00 |
| FETTA DI TORTA (1/3/7) <i>Slice of daily cake</i> | € 8,00 |
| CEREALI CON LATTE (1/7) <i>Cereals with milk</i> | € 6,00 |
| YOGURT CON NOCI E MIELE (7/8) <i>Yogurt with walnuts and honey</i> | € 6,00 |
| TORTINA (1/3/7) <i>Cake of the day</i> | € 8,00 |
| UOVA (1/3) (omelette, uova strapazzate, uovo al tegame) <i>Eggs (omelette, scrambled eggs, fried eggs)</i> | € 15,00 |

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES
PLEASE SPEAK TO OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER.
SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE. THANK YOU.

Products labeled with (*) are prepared with frozen ingredients. Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI È AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE. GRAZIE.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



VINI
AL CALICE
€ 9,00



VINI
IN BOTTIGLIA
€ 40,00

VINI BIANCHI (12)

Traminer Aromatico Ca' Bolani – Friuli
Chardonnay Hofstätter – Alto Adige
Pinot Grigio Ca' Montini – Trentino
Lugana Cento Filari Cesar – Veneto
Vermentino Sella & Mosca – Sardegna

VINI ROSSI (12)

Cabernet Sauvignon Hofstätter – Alto Adige
Lacrima Di Morro D'Alba Umani Ronchi – Marche
Chianti Leonardo Da Vinci – Toscana
Passo Delle Mule Nero D'Avola – Sicilia
Prunotto Barbaresco – Piemonte € 75,00
Barolo Fontanafredda – Piemonte € 75,00
Ca' Del Bosco Corte del Lupo € 65,00 la bottiglia – € 12,00 il calice

ROSE' & MOSCATO (12) GLASS € 9,00

Zinzula Rose' Masseria Altamura – Puglia
Moscato D'Asti Castello Di Poggio – Piemonte

CHAMPAGNE (12) GLASS € 15,00

Lallier Brut € 90,00
Veuve Clicquot € 100,00
Ruinart Brut € 120,00
Ruinart Blanc de Blanc € 180,00

FRANCIACORTA (12) GLASS € 12,00

Berlucchi Rose' € 65,00
Ca' del Bosco € 65,00
Bellavista Gran Cuvée € 65,00

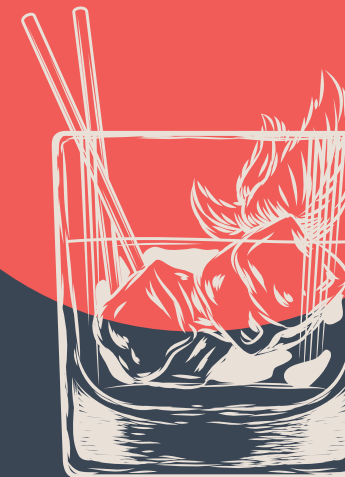
PROSECCO (12) GLASS € 9,00

Marsuret Valdobbiadene Extra Dry € 40,00
Marsuret Brut Maria Rose' € 40,00
Riesling Steinbock - Alcohol Free 0.0 € 40,00

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES
PLEASE SPEAK TO OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER.
SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE. THANK YOU.



POSTA BISTROT DRINK LIST



POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



POSTADESIGNHOTEL.COM



POSTA DESIGN

LAGO DI COMO



LARIOHOTELS.COM

@ lariohotels

CLASSIC COCKTAILS

| | |
|---|---|
| APEROL SPRITZ (12) € 10,00 Aperol, Prosecco Valdobbiadene, Soda | COSMOPOLITAN (12) € 12,00 Citron Vodka, Cointreau, Cranberry juice, Lime juice |
| MOJITO (12) € 10,00 White Rum, white sugar, Mint, Soda water, lime juice | MAI TAI € 12,00 White Rum, Dark Rum, Barley water, Orange Curacao, lime |
| MILANO TORINO (12) € 10,00 Campari, Punt' e mes | DAIQUIRI € 12,00 White Rum, Simple syrup, Fresh lime |
| BELLINI (12) € 10,00 Peach purée, Prosecco | TOMMY'S MARGARITA € 12,00 White Tequila, Lime juice, Agave Syrup |
| MARGARITA (12) € 12,00 White Tequila, lime juice, Cointreau, salt crustas | MARTINI ROYALE ROSÉ (12) € 12,00 Martini Rosato, St-Germain, Prosecco Valdobbiadene |
| MANHATTAN (12) € 12,00 Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura | KIR ROYAL (12) € 12,00 Creme de Cassis, Champagne |
| ESPRESSO MARTINI € 12,00 Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso shot | SEX ON THE BEACH € 12,00 Vodka, peach liqueur, cranberry juice, orange juice |
| OLD FASHIONED (12) € 12,00 Sugar cube, Angostura, Bourbon Whiskey, Soda water | SIDE CAR (12) € 12,00 Cognac, Triple sec, lemon juice, sugar syrup |
| NEGRONI (12) € 12,00 Campari, Gin, Red Vermouth | TOM COLLINS (12) € 12,00 Gin, Lemon Juice, sugar syrup, soda water |
| FRENCH 75 (12) € 12,00 Gin, Fresh Lemon juice, Champagne | FRENCH MARTINI (12) € 12,00 Vodka, Chambord, Pineapple Juice |
| SARTI ROSA SPRITZ (12) € 12,00 Prosecco, Sarti Rosa, Soda water | |

MILANO TORINO DI FEDERICO PELITIS (12) € 14,00
Campari, Vermouth rosso Federico Pelitis XXII Formula

SIGNATURE COCKTAILS € 15,00

| | |
|---|--|
| RUBY N.1 Monkey Shoulder whisky, Banana liqueur, Strawberry syrup, Lime juice, angostura | COMO VIEW Vodka, St Germain, Triple Sec, Mango juice, Lime juice, Sugar syrup |
| SIL.KO Gin June by G'Vine, Amaro Seta, Ginger liqueur, Lime juice, Sugar syrup | TROPIC SPIRIT Rye Whiskey, Campari, Ananas juice, Cordial lime, Sugar syrup |
| JALISCO WAY Patron Tequila pepper infused, Triple Sec, Mezcal, Cordial Lime, Chartreuse, Basil leaves | GOLDEN HOUR Gin Seta, Cynar, Cacao white, Green tea syrup, Lime juice, Sugar syrup |
| | BLUE SUNRISE Wodka, coconut liquor, curacao liquor, orange Juice, granadine |

MOCKTAILS € 10,00

| | |
|---|---|
| BELLAGIO Mango, Maracuja, Cranberry, Lime | ITALIAN 75 - ZERO (12) Gin 0.0, Fresh Lemon Juice, Prosecco 0.0 |
| COMO GARDEN MULE Seedlip Garden, Lime, Ginger Beer | "APEROL" SPRITZ - ZERO (12) Bitter, Prosecco 0.0, Soda |
| CERNOBBIO Raspberry purée, Pineapple purée, Lemon juice | VIRGIN NEGRONI Monin Bitter, Seedlip spice 94, homemade grape syrup |
| BELLINI ZERO (12) Peach purée, Prosecco 0.0 | HUGO - ZERO (12) Sambuco syrup (elder), Prosecco 0.0, Soda |
| MIMOSA ZERO (12) Orange Juice, Prosecco 0.0 | |

| AMARI | | | € 6,00 |
|---------------------|-----------------|-----------------|--------|
| Amaro Del Capo | Lucano | Amaro Seta | |
| Anima Nera | Montenegro | Bràulio | |
| Averna | Nocino | Amaro Locale | € 8,00 |
| Fernet Branca menta | Rabarbaro Zucca | Bràulio Riserva | € 8,00 |
| Cynar | Ramazotti | Jefferson | € 8,00 |
| Fernet Branca | Sambuca | | |
| Jägermeister | Unicum | | |

| LIQUORI | | | |
|-----------------------|--------|--------------------|--------|
| Baileys | € 6,00 | Grand Marnier | € 8,00 |
| Disaronno | € 7,00 | Maraschino | € 8,00 |
| Limoncello | € 7,00 | Strega | € 8,00 |
| Peachtree | € 7,00 | Chambord | € 8,00 |
| Wenneker Butterscotch | € 7,00 | Dom Bénédicte | € 8,00 |
| Chartreuse | € 8,00 | Drambuie | € 8,00 |
| Cointreau | € 8,00 | Galliano Ristretto | € 8,00 |
| Bols Crème de Cacao | € 8,00 | Amara | € 8,00 |
| Galliano l'Autentico | € 8,00 | | |

| WHISKY | | | |
|-----------------------|---------|--------------------------------|---------|
| SINGLE MALT | | | |
| Glenmorangie 10 years | € 12,00 | Oban 14 years | € 14,00 |
| Glenfiddich 12 years | € 12,00 | Edradour 10 years | € 14,00 |
| Talisker 10 years | € 12,00 | Macallan 12 years | € 14,00 |
| BLENDED | | | |
| Canadian Club | € 12,00 | Chivas Regal 12 years | € 12,00 |
| J&B | € 12,00 | J. Walker Black Label 12 years | € 12,00 |
| J. Walker Red Label | € 12,00 | Monkey Shoulder | € 14,00 |
| ISLAY | | | |
| Caol Ila 12 years | € 14,00 | Lagavulin 16 years | € 14,00 |
| Laphroaig 10 years | € 14,00 | | |
| IRISH WHISKEY | | | |
| Bushmills | € 12,00 | Jameson Black Barrell | € 12,00 |
| Jameson | € 12,00 | Tullamore Dew | € 12,00 |
| RYE | | | |
| Bulleit 95 Rye | € 12,00 | Michter's | € 14,00 |
| Jim Beam | € 12,00 | | |
| BOURBON | | | |
| Four Roses | € 10,00 | Maker's Mark | € 12,00 |
| Buffalo Trace | € 12,00 | Bulleit | € 13,00 |

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011
SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI È AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE. GRAZIE.

| GIN | | | |
|----------------------|---------|-----------------------|---------|
| Bombay | € 12,00 | Monkey 47 | € 14,00 |
| Gordon's | € 12,00 | Nikka Coffey | € 14,00 |
| Tanqueray | € 12,00 | Ondina | € 14,00 |
| N.° 3 London Dry Gin | € 14,00 | Rivo Dal Lago di Como | € 14,00 |
| Hendrick's | € 14,00 | Roby Marton | € 14,00 |
| Brockmans | € 14,00 | Sabatini | € 14,00 |
| Bulldog | € 14,00 | Tanqueray N.° Ten | € 14,00 |
| Ginarte | € 14,00 | Thomas Dakin | € 14,00 |
| J Rose | € 14,00 | Windspiel | € 14,00 |
| Elephant | € 14,00 | Alkkemist | € 15,00 |
| Magellan | € 14,00 | Brooklyn | € 15,00 |
| Mare | € 14,00 | N.° 209 London Dry | € 15,00 |
| Martin Miller | € 14,00 | Lord of Barbès | € 15,00 |

| RUM | | | |
|-----------------|---------|-----------------------|---------|
| Bacardi Bianco | € 8,00 | Brugal 1888 | € 14,00 |
| Havana 3 years | € 8,00 | Diplomático | € 14,00 |
| Bacardi Gold | € 8,00 | Flor De Caña 18 years | € 14,00 |
| Myers's | € 10,00 | El Dorado 15 years | € 14,00 |
| Pampero Gold | € 10,00 | Panama 21 years | € 14,00 |
| Appleton Estate | € 12,00 | Brugal Anejo | € 14,00 |
| Havana 7 years | € 12,00 | Zacapa 23 years | € 14,00 |

| GRAPPA | | | |
|--------------------|--------|---------|--------|
| Po' Di Poli Smooth | € 7,00 | Moscato | € 8,00 |
| Sarpa Oro Di Poli | € 8,00 | | |

| BIRRE | | | |
|----------|------|--------------------|--------|
| | | Cl. 33 | € 7,00 |
| Menabrea | 4,8% | ALCOOL FREE | |
| Heineken | 5% | Heineken | 0,0 |
| Guinness | 5% | | |
| Corona | 4,5% | | |

| CRAFT BEER | | | |
|--|--|--|--------|
| | | Cl. 33 | € 8,00 |
| BIOVA BREAD BEER - LAGO DI COMO (Lager 4,7%) Una birra artigianale che combatte lo spreco alimentare. L'odore del pane ed il sapore del sale | | FELINA (Scottish Ale 7,5%) Rossa, brillante, appariscente, ma sorniona di carattere, si muove a passi felpati sul velo di spezie, in fruttato equilibrio tra dolce e amaro | |
| SCIGHERA (Blanche 4,5%) Opalescente dalla schiuma pannosa e densissima, fresca, dissetante e beverina | | LA P'IPA (American I.P.A.) Chiara pulitissima in stile American I.P.A. spinta sul luppolo ma assai bevibile | |

| VERMOUTH (12) | | | |
|-----------------------|--------|-------------------------|--------|
| ROSSI | | | |
| Cinzano 1757 | € 7,00 | Vermouth Del Professore | € 8,00 |
| Peliti's XXII Formula | € 7,00 | Riserva Carlo Alberto | € 8,00 |
| Carpano Classico | € 7,00 | Antica Formula | € 8,00 |
| Punt & Mes | € 7,00 | Cocchi Storico | € 8,00 |
| Martini Rosso | € 7,00 | Mulassano | € 8,00 |
| BIANCHI | | | |
| Martini Bianco | € 7,00 | Cinzano 1757 | € 7,00 |
| Martini Dry | € 7,00 | Vermouth Del Professore | € 8,00 |
| Peliti's XXII Formula | € 7,00 | | |

| VODKA | | | |
|------------------|---------|-----------------------|---------|
| Absolut | € 8,00 | Grey Goose | € 12,00 |
| Belvedere | € 12,00 | Grey Goose Pear | € 12,00 |
| Belvedere Orange | € 12,00 | Ketel One | € 12,00 |
| Chase | € 12,00 | Stolichnaya Elit | € 12,00 |
| Ciroc | € 12,00 | Stolichnaya Stoli Hot | € 12,00 |
| | | Tito's | € 12,00 |

| CACHAÇA | | MEZCAL | |
|---------------------|---------|-------------|---------|
| Cachaça 51 | € 8,00 | Amores | € 10,00 |
| Capucana | € 10,00 | Montelobos | € 10,00 |
| Engenho Da Vertente | € 10,00 | Monte Alban | € 10,00 |

| TEQUILA | | | |
|-------------------|---------|-----------------------|---------|
| Espolòn Blanco | € 8,00 | Casamigos Blanco | € 14,00 |
| Espolòn Reposado | € 8,00 | Milagro Select Barrel | € 14,00 |
| Patrón Xo Cafe | € 12,00 | Volcan Reposado | € 14,00 |
| Patrón Reposado | € 12,00 | Volcan Blanco | € 14,00 |
| Patrón Silver | € 12,00 | Don Julio Reposado | € 14,00 |
| La7Vidas Blanco | € 12,00 | Don Julio Rosado | € 20,00 |
| La7Vidas Reposado | € 14,00 | | |

| COGNAC & BRANDY | | | |
|-------------------|---------|-------------------------|---------|
| Vecchia Romagna | € 8,00 | Hennessy V. S. | € 12,00 |
| Carlos I | € 10,00 | Rémy Martin V. S. O. P. | € 12,00 |
| Courvoisier V. S. | € 12,00 | | |

| ARMAGNAC | |
|--------------------------|---------|
| Dartigalongue Hors D'Age | € 14,00 |
| Bas Armagnac Res. Imp Xo | € 16,00 |

| CALVADOS | | SHERRY & PORT | |
|-----------------|---------|------------------|--------|
| Pays D'Auge | € 10,00 | Ramos Pinto Ruby | € 8,00 |
| Morin Selection | € 10,00 | Tio Pepe | € 8,00 |

| SOFT DRINKS | | € 5,00 |
|---|-----------------|--------|
| Coca cola - Coca cola zero | Ginger Ale | |
| Aranciata | Ginger Beer | |
| Chinotto | Gassosa | |
| Tonic Water (Fever Tree: Mediterrane-an/Premium Indian) | Lemon Ice Tea | |
| Crodino | Peach Ice Tea | |
| San Bitter | Schweppes Lemon | |
| Limonata Portofino | Cedrata | |
| | Redbull | |

| FRUIT JUICES | | € 5,00 |
|------------------|------------------------------------|--------|
| Mirtillo | Ace (carota, arancia, limone) | |
| <i>Blueberry</i> | <i>ACE (carrot, orange, lemon)</i> | |
| Mango | Albicocca | |
| Pera | <i>Apricot</i> | |
| <i>Pear</i> | Mela | |
| Pesca | <i>Apple</i> | |
| <i>Peach</i> | Ananas | |
| | <i>Pineapple</i> | |

| | |
|-----------------------------------|--------|
| ICED COFFEE CREAM | € 6,00 |
| ICED YOGURT WITH PISTACHIO | € 6,00 |

| TEA TIME | | € 6,00 |
|---|---|--------|
| DARJEELING (TÈ NERO) Tè nero indiano proveniente dalla regione Darjeeling, il cui nome significa "terra dei fulmini". Tè di alta quota conosciuto come lo "champagne" dei tè. | GINGER LEMON (TISANA) Deliziosa miscela agrumata, rivitalizzante. A base di lemon grass, radice di zenzero, scorze d'arancia, aroma naturale di fragolina di bosco. | |
| ROMEO E GIULIETTA (TÈ VERDE) Miscela romantica di tè verdi, papaya, fragola e petali di rosa dal profumo dolce e fruttato. | CURCUMA E FIORI DI SAMBUCO (TISANA) Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco. | |
| MENTA (TÈ) Miscela equilibrata di menta piperita e menta dolce, erbe apprezzate per le proprietà digestive, balsamiche e carminative. | CAMOMILLA (TISANA) Capolini interi di Matricaria Camomilla: la pianta è conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà calmanti e sfiammanti. | |
| FINOCCHIO LIQUIRIZIA (TISANA) I semi di finocchio, dalle note proprietà digestive, si uniscono alla radice di liquirizia in una miscela dal gusto dolce. | FRUTTI DI BOSCO (INFUSO) Perfetto caldo o freddo: un blend di karkadè, rosa canina e frutta dal profumo dolce e intenso. | |
| SWEET RELAX (TISANA) Una dolce miscela di erbe per tutta la famiglia. Ottima per facilitare il riposo, è arricchita dall'aroma naturale di fragolina di bosco. | SOGNO D'AMORE (INFUSO) Uvetta, rosa canina, karkadè, sambuco, scorza d'arancia, mela, albicocca, aromi, pera, pesca, fiordaliso. Gusto caramello e frutta. | |