

MO
LO
44

LOUNGE BAR
& BISTROT

SUNSET IN RIVA

12 vol.

€ 14



malfy blood orange
green chartreuse
passion fruit juice
apple juice
lime juice
top grenadine foam

Il nostro best seller, agrumato con un tocco tropicale. Un long drink perfetto in ogni momento della giornata.

Sapevi che la ricetta dello chartreuse, un liquore a base di 130 erbe prodotto da 250 anni, è custodita da soli 2 monaci alla volta?

Our best seller, citrusy with a tropical twist a long drink perfect any time of day.

Did you know that the recipe for chartreuse, a 130-herb liqueur produced for 250years is guarded by only 2 monks at a time?

MELLOW

18 vol.

€ 14



gin
banana liquor
coconut and juniper shrub
lime juice
foamer

Un tropical drink dal profumo caraibico, sweet and sour complesso e accattivante.

Sapevi che lo shrub veniva usato dai marinai nelle lunghe traversate per conservare la frutta e prevenire alcune malattie?

A tropical drink with a Caribbean scent, sweet and sour complex and captivating.

Did you know that shrub was used by sailors on long crossings to preserve fruit and prevent certain diseases?

44 DEGREES

16 vol.

€ 14



mezcal
cointreau
fresh orange juice
lime juice
mango syrup
2 dashes of tabasco

Smoky, esotico, retrogusto lievemente piccante. In cerca di emozioni o sapori inusuali che ricordano il Messico? Provalo.

Sapevi che il Tabasco viene prodotto con la stessa ricetta a base di peperoncini fermentati, aceto e sale da oltre 150anni?

Smoky, exotic, slightly spicy aftertaste, looking for excitement or unusual flavors reminiscent of Mexico? Try it.

Did you know that Tabasco has been made with the same recipe of fermented chilies, vinegar and salt for over 150 years?

SUNFLOWER



12 vol.

€ 14

white rum
chambord
triple sec
cranberry juice
blackberry syrup
lime juice

Un tripudio di frutta rossa.
Dolce, agrumato e facile da bere.

Lo sapevi che la ricetta dello Chambord, un liquore a base di more, miele, vaniglia e cognac, si ispira ad un liquore che era molto apprezzato anche da Luigi XIV?

*A riot of red fruit.
Sweet, citrusy and easy to drink.*

Did you know that the recipe for chambord, a liqueur made with blackberries, honey, vanilla and cognac, was inspired by a liqueur that was also popular with Louis XIV.

JUST ANOTHER TONIC

12 vol.

€ 14



lemongrass and ginger infused gin
st.germain
chamomile syrup
lime juice top
1tbs brancamenta on top
top ginger beer

Zenzero, miele, camomilla e un tocco finale di menta si sposano perfettamente in questo after dinner long drink.

Il FERNET BRANCA era l'amaro preferito di Maria Callas. Un giorno, però, ne chiese una versione più fresca e leggera, e nacque così il Brancamenta.

Ginger, honey, chamomile and a final touch of mint combine perfectly in this after dinner long drink.

Did you know that brancamenta is said to have originated because its big brother the FERNET BRANCA was the favorite bitter of Maria Callas who, however, requested a fresher, lighter version.

DELICATE SCENT

8 vol.

€ 14



amaretto di saronno
cordiale coriandolo e cannella
succo di mela
lime juice
top di ferrari perlé rosé

Questo elegante blend di spezie e frutta si completa con un Trento doc per un aperitivo superbo.

La leggenda narra che l'amaretto di Saronno nacque quando un allievo di Leonardo Da Vinci scelse come musa per la realizzazione di un affresco una giovane locandiera che, in segno di gratitudine, lo omaggiò con il primo liquore a base di mandorle ed erbe della storia.

This elegant blend of spice and fruit complements a Trento doc for a superb aperitif.

Legend has it that the amaretto di Saronno was born when a student of Leonardo Da Vinci, chose a young innkeeper as his muse for the creation of a fresco, who in gratitude paid him tribute with the first almond and herb-based liqueur in history.

Cocktail caratterizzati dal loro gusto a metà tra il dolce e l'aspro.

Cocktails defined by their taste between sweet and sour.

SOUR S

13.00

RASPBAY

gin
aperol
lime juice
fresh raspberries
foamer

13.00

CARIBBEAN MEMORY

white rum
creme de cacao
coconut syrup
lime juice
foamer

13.00

GOLDEN HOUR

orange infused vodka
lemon juice
honey water
bourbon on top

13.00

PINK CLOUD

malfy pompelmo rosa
lilet rose
lemon juice
oleo saccharum
grapefruit and rosemary
foamer

13.00

AFTER SHIFT

rye whisky
apple juice
lime juice
IPA syrup
foamer

La nostra rivisitazione dei classici internazionali che hanno fatto la storia del beverage.

Our take on international classics that have made beverage history.

TWISTED PRE-DINNER

15.00

PINK IS THE NEW BLACK

gin
chambord
lemon juice
top Ferrari perle rose

13.00

CAPPUCCINO MARTINI

vodka
khalua
caramel
1 shot espresso coffee
whole milk

13.00

WHITE NEGRONI

gin
italian white vermouth
italian white bitter (Biancosarti)

13.00

AMERICANOTTO

italian red vermouth
Campari bitter
top of Chinotto

13.00

BELOVED MEGGIE

mezcal
white tequila
fresh orange juice
lime juice
agave syrup
smoked salt

14.00

ALEXEI

Drambuie
creme de cacao white
baylies
salted caramel
nutmeg

Amanti dei fizzy drink? Perfetti per
accompagnare il vostro aperitivo!

Fizzy drink lovers? Perfect to pair your
aperitifs with!

SPARKLING COCKTAIL

9.50

**LA NOSTRA PERSONALE RIVISITAZIONE
DELL'APEROL SPRITZ**

OUR PERSONAL TAKE ON THE APEROL SPRITZ

12.00

**VARIANTE ALTOATESINA PIÙ FRESCA E MIELOSA
DELLO SPRITZ**

A FRESHER AND HONEYED SOUTH TYROLEAN
VARIANT OF THE SPRITZ

9.50

**UTILIZZIAMO SOLO PESCHE O FRAGOLE DI STAGIONE,
CHIEDETENE LA DISPONIBILITÀ**

WE ONLY USE IN SEASON PEACHES OR STRAWBERRIES,
ASK FOR THEIR AVAILABILITY

12.00

12.00

SPRITZ

Aperol/Campari/Cynar/Limoncello/Prosecco
soda water

SPRITZ 2.0

orange liquor
Aperol
orange shrub
lemon juice
top Prosecco

HUGO

elderflower syrup
mint
soda water
top Prosecco

ROSSINI BELLINI

handmade strawberry/peach puree
top Prosecco
crushed ice

APRICOTTINI

apricot brandy
apricot shrub
apricot jam
crushed ice
top Prosecco

Classici che hanno fatto la storia della
miscelazione, preparati davanti ai vostri occhi.

Scegliete il vostro spirito preferito, la vostra
garnish, odori e sapori supplementari e create
il vostro drink dal taglio sartoriale.

Classics that have made mixology history,
crafted in front of you.

Choose your favorite spirit, garnish,
additional scents and flavors and create
your own tailor-cut drink.

THE CUSTOMIZABLE

18.00

MARTINI COCKTAIL

gin, dry vermouth

18.00

VODKA MARTINI

vodka, dry vermouth

18.00

DIRTY MARTINI

gin, dry vermouth, olive brine

18.00

VESPER MARTINI

gin, vodka, dry vermouth

18.00

MANHATTAN

whisky, red vermouth, angostura bitter

18.00

OLD FASHIONED

bourbon whisky, soda, angostura bitter,
sugar cube

18.00

SAZERAC

cognac, absinthe, sugar cube, peychaud's
bitter

Entrato a far parte della quotidianità della penisola dalle metà dell'800, nasce come momento pre-cena dove venivano servite bevande tendenti all'amaro o frizzanti, per stimolare l'appetito.

Part of the everyday life in Italy since the mid-19th century, it was born as a pre-dinner moment where drinks leaning toward bitter or fizzy were served to stimulate the appetite.

L'APERITIVO ALL'ITALIANA

12.00

L'AMERICANO

red bitter, red vermouth, soda water

14.00

IL NEGRONI

gin, red vermouth, red bitter

13.00

LO SBAGLIATO

sparkling wine, red vermouth, red bitter

14.00

BOULEVARDIER

whisky, red bitter, red vermouth

12.00

CAMPARI ORANGE GARIBALDI

red bitter, fresh orange juice

14.00

IL CARDINALE

gin, dry vermouth, herbal liquor

LET'S
SNACK

10.00 PER PERSON

PRESTIGE PACK

salame felino, nocette di trentingrana, spiedino di frutta, spiedino caprese, cocotte di giardiniera, ciliegina di bufala con bresaola, grissino con prosciutto crudo

salami felino, trentingrana cheese bites, fruit skewer, tomato-mozzarella skewer, pickled veggies, fried prawn, small buffalo mozzarella cheese with air dried beef meat, breadstick with raw ham

salami felino, trentingrana käse stückchen, obstspiesschen, tomaten-mozzarella-spiesschen, eingemachtes süss-sauer gemüse, frittierte garnele, kleine büffelmozzarella mit bündnerfleisch, brotstange mit rohschinken

FINGER DINNER

salame felino, nocette di trentingrana, spiedino di frutta, spiedino caprese, cocotte di giardiniera, gamberoni fritti, ciliegina di bufala con bresaola, grissino con prosciutto crudo, nuggets di pollo, arancini di riso, mozzarella in carrozza al pesto, olive all'ascolana

salami felino, trentingrana cheese bites, fruit skewer, tomato-mozzarella skewer, pickled veggies, fried prawns, small buffalo mozzarella cheese with air dried beef meat, breadstick with raw ham, chicken nuggets, small rice balls, fried mozzarella cheese with pesto, ascolana olives

salami felino, trentingrana käse stückchen, obstspiesschen, tomaten-mozzarella-spiesschen, eingemachtes süss-sauer gemüse, frittierte garnelen, kleine büffelmozzarella mit bündnerfleisch, brotstange mit rohschinken, chicken nuggets, kleine reis arancini, frittiertes mozzarella-käse mit pesto, ascolaner oliven

25.00 PER PERSON

**TAGLIERE
PER 2 PERSONE**

ITALIAN TOUR

finocchiona igp toscana, culatello di zibello dop di parma, prosciutto di cervo e speck dell'alto adige, burratina campana, giardiniera, cetriolini e rosti di patate

finocchiona igp toscana, culatello di zibello dop from parma, deer ham and speck from south tyrol, burratina campana, mixed pickles, gherkins and potato rosti

finocchiona igp toscana, culatello di zibello dop aus parma, hirschschinken und südtiroler speck, burratina campana, mixed pickles, gurken und kartoffelrösti

48.00

INTER

13.00

PORNSTAR MARTINI

vanilla vodka, passion fruit liquor,
pineapple juice, lime, shot Prosecco

13.00

TOMMI'S MARGARITA

tequila reposado, agave syrup, lime

13.00

PALOMA

casamigos tequila blanco, fresh
grapefruit, lime, agave syrup

13.00

HORSE'S NECK

bourbon, ginger ale, lemon, angostura

13.00

MOSCOW /PEACH MULE

vodka/peach liquor, lime, ginger beer

13.00

PIMM'S CUP

Pimm's n. 1, trento doc, ginger ale,
fresh fruit

13.00

MY THAI

white and dark rum, orgeat, lime,
granadine on side

13.00

GIN FIZZ

gin, lemon, sugar syrup, soda

12.00

CAIPIRINA / CAIPIROSKA

cachaça / vodka, sugar cane, lime

12.00

MOJITO

white rum, mint, lime, sugar

NATIONAL

12.00

COSMOPOLITAN

vodka, cointreau, cranberry juice ,
lime juice

12.00

CUBA LIBRE

dark rum, lime, sugar cane, coca cola

12.00

PINA COLADA

white rum, pineapple juice, coconut milk,
coconut syrup

12.00

LONG ISLAND ICED TEA

gin, vodka, white rum triple sec, lime,
sugar syrup, coca cola on top

12.00

SEX ON THE BEACH

vodka, peach liquor, orange juice,
cranberry juice

12.00

ESPRESSO MARTINI

vodka, coffee liqueur, espresso shot

12.00

AVIATION

gin, maraschino, violetta, lemon

12.00

BLOODY MARY

vodka, mixed dressing, lime, tomato juice

12.00

WEIRDO

Armagnac, apricot brandy, cherry liquor,
caramello

NI
G

12.00	HAYMAN'S OLD TOM citrous, soft spices
12.00	AKORI GIN apples, yuzu, kabosu
8.00	BEEFEATER liquorice, lemon, almond
8.00	GORDON'S orange, lemon, ginger
8.00	TANQUERAY angelica, citrus
8.00	BOMBAY SAPPHIRE grey pepper, cinnamon
10.00	BULLDOG cassia, lavender
12.00	MARTIN MILLER'S cinnamon, nutmeg
14.00	JINZU yuzu lemon, sake, cherry blossom
10.00	HENDRICK'S cucumber, rose
10.00	TOVEL GIN edelberry, mountain pine
10.00	GIN CITADELLE nutmeg, fennel
10.00	GIN LUZ elderflower, citrus of garda
10.00	STAR OF BOMBAY juniper, ibiscus, angelica
14.00	MONKEY 47 47 different spices
10.00	MALFY POMPELMO ROSA coriander, pink grapefruit

MORE

GIN

10.00	MALFY ARANCIA coriander, orange
10.00	MALFY LIMONE coriander, lemon
12.00	WHITLEY NEILL ORIGINAL baobab fruit, coriander
12.00	WHITLEY NEILL LEMONGRASS angelica, coriander seeds
12.00	WHITLEY NEILL BLOOD ORANGE iris root, liquorice
12.00	WHITLEY NEILL BLACKBERRY aloe, iris root
12.00	TANQUERAY TEN camomile, lime
7.00	(NON ALCOHOLIC SPIRIT) TANQUERAY
12.00	GIN MARE rosemary, basil, olive
14.00	KINOBI KYOTO DRY GIN
12.00	GIN DEL PROFESSORE "à la madame" / "crocodile" / "monsieur"
14.00	GIN ELEPHANT mountain pines, herbs
14.00	GIN ENGINE citrous, herbs
11.00	GIN TASSONI iris, laurel

VODKA

8.00

**STOLICHNAYA
KETEL ONE**

10.00

**GREY GOOSE
ULTIMAT
BELVEDERE**

12.00

**BELUGA SILVER
U'LUVKA
CÎROC**

15.00

STOLICHNAYA ELIT

16.00

GREY GOOSE VX

TONIC
WATERS

4.00

SCHWEPPES

4.50

**FEVER TREE
MEDITERRANEAN
INDIAN
NATURALLY LIGHT**

5.00

1724

5.00

**LOCAL
TASSONI ULTRA LIGH**

BEEFERS

DRAFT BEERS

0.2L
4.00

0.4L
6.50

MENABREA

0.5L
8.00

GOOSE, SESSION IPA

BEERS BY BOTTLE

0.3L
5.00

ALCOHOL FREE
KROMBACHER 0.0%

0.3L
6.00

FORST 1857 4.8%

0.3L
6.50

CORONA 4.5%

0.5L
7.00

**ERDINGER
WEISSBIER** 5.3%

0.5L
7.00

ALCOOL FREE
**ERDINGER
WEISSBIER** 0.0%

0.5L
7.50

**PERONI
GRAN RISERVA ROSSA** 5.2%

0.5L
6.00

GLUTEN FREE
DAURA

**SPARKLING
WINES**

45.00		7.00		RUGGERI GIUSTINO B. PROSECCO EXTRA DRY
52.00		8.50		FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC
64.00		10.00		FERRARI PERLÉ MILLESIMATO
72.00				FERRARI PERLÉ BIANCO MILLESIMATO
78.00		12.00		FERRARI PERLÉ ROSÉ MILLESIMATO
250.00				GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE
350.00				GIULIO FERRARI ROSE RISERVA DEL FONDATORE
90.00				FERRARI PERLE ZERO
52.00		8.50		BERLUCCHI '61 FRANCIACORTA SATÈN
64.00				CA DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE
180.00				CA DEL BOSCO FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI

AND CHAM PAGNES

105.00			LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	
90.00		14.00		LAURENT-PERRIER BRUT
100.00			MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	
120.00			VEUVE CLICQUOT BRUT CUVÉE SAINT PETERSBOURG	
170.00			RUINART BLANC DE BLANC	
240.00			LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE	
270.00			PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE	
380.00			DOM PERIGNON	
380.00			LOUIS ROEDERER CRISTAL	
140.00			BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ	
150.00			LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ	
650.00			DOM PERIGNON ROSÉ	
700.00			LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ	

WHITE WINES

32.00 	6.00 	FRATELLI LUNELLI PIETRAGRANDE	13,5%	Chardonnay 80%, (incrocio Manzoni) Sauvignon e Pinot Bianco 20%
32.00 	6.00 	CANTINA DI TRENTO HEREDIA	13,5%	Pinot grigio
38.00 	7.00 	MADONNA DELLE VITTORIE CAPOALAGO	12,5%	Gewurtztraminer
45.00 	7.50 	TERLAN TERLANER	13,5%	Pinot bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon 10%
32.00 	6.00 	SANTA SOFIA LUGANA	13%	Trebbiano di lugana
45.00 	7.50 	CA' DEI FRATI LUGANA SUPERIORE BROLETTINO	13,5%	Turbiana
40.00 	7.00 	MASO FURLI SAUVIGNON BIO	13,5%	Sauvignon
78.00 		TENUTA ORNELLAIA POGGIO ALLE GAZZE	13,5%	Sauvignon 60%, Vermentino 12%, Viognier, 12%, verdicchio 6%

ROSÉ WINNERS

32.00  6.00 

POJER E SANDRI
VIN DEI MOLINI

12,5%

Rotberger
(incrocio tra schiava e Riesling)

40.00  7.00 

MANINCOR
LE ROSE
DI MANINCOR

13%

blend di:
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Pinot nero, petit Verdot, lagrein,
Tempranillo, Syrah

48.00 

COSTARIPA VALTENESI
ROSAMARA

13%

Groppello Gentile 50%,
Marzemino 30%, Sangiovese 10%,
Barbera 10z

RED WINNES

40.00		7.50		FORADORI TEROLDEGO ROTELIANO	12%
<hr/>				Teroldego	
32.00		6.00		TENUTA SAN LEONARDO TERRE DI SAN LEONARDO	13%
<hr/>				Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carmenere 10%	
45.00		7.50		EUGENIO ROSI ESEGESI BIO	14%
<hr/>				Sauvignon 80%, Merlot 20%	
40.00		7.50		CORTEGIARA ALLEGRINI RIPASSO DELLA VALPOLICELLA	14%
<hr/>				Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%	
84.00				SPERI AMARONE DELLA VALPOLICELLA	15%
<hr/>				Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%	
54.00		9.00		TENUTA ORNELLAIA LE VOLTE DELL'ORNELLAIA	14,5%
<hr/>				Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet franc 10%	
75.00				PRUNOTTO BAROLO	14%
<hr/>				Nebbiolo	
54.00		9.00		ANTINORI ROSSO DI MONTALCINO PIANO DELLE VIGNE	13,5%
<hr/>				San Giovese	
48.00				TORCICODA PRIMITIVO	14,5%
<hr/>				Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet franc 10%	
38.00		7.00		FURLETTI PINOT NERO RISERVA	13,5%
<hr/>				Pinot Nero	

LIQUEURS
BITTERS

6.00

**AMARETTO DI SARONNO
STREGA**

6.00

**MARASCHINO
LIMONCELLO
MIRTO
SAMBUCA**

6.00

**FERNET BRANCA
BRAULIO
AVERNA
RAMAZZOTTI**

6.00

**BRANCA MENTA
MONTENEGRO
JÄGERMEISTER**

8.00

**BAILEYS
BENEDECTINE
CHARTREUSE VERT & JAUNE**

8.00

**COINTREAU
DRAMBUIE
GRAND MARNIER
KAHLUA**

8.00

**MIDORI
CHAMBORD**

8.00

**KIRSCH
WILLIAMINE
FRAMBOISE MASSENEZ**

PORTO / SHERRY

7.00

**TAYLOR'S WHITE
RED PORT**

8.00

**TIO PEPE
DRYSACK**

CACHAÇA
PRUM

8.00	BACARDI BLANCO HAVANA 3 YEARS
10.00	BACARDI RESERVA HAVANA 7 YEARS
10.00	DIPLOMATICO 12 YEARS
12.00	APPLETON ESTATE PYRAT RUM XO
12.00	RUM BIELLE
13.00	ZACAPA 23 YEARS J. BALLY
14.00	ELDORADO 15 YEARS
15.00	ZACAPA XO
26.00	ZACAPA ROYAL
13.00	DON PAPA

WHTHMSISKY

8.00	JAMESONS J.W RED LABEL
9.00	BULLEIT RYE BOURBON
9.00	JACK DANIEL'S
10.00	CHIVAS 12 YEARS
10.00	J.W BLACK LABEL GLENFIDDICH 12 YEARS
11.00	GLENMORANGIE 10 YEARS LAPHROAIG 10 YEARS
11.00	J.W GOLD LABEL DALWHINNIE 15 YEARS GLENKINCHIE 12 YEARS
12.00	CAOL ILA 12 YEARS MCCALLAN 12 YEARS
12.00	CRAGGANMORE 12 YEARS TALISKER 10 YEARS
13.00	LAGAVULIN 16 YEARS OBAN 10 YEARS
24.00	J. W BLUE LABEL
18.00	THE YAMAZAKI SINGLE MALT
17.00	HIBIKI
13.00	MAKER'S MARK

GRAPPE

6.00	TEROLDEGO MARZEMINO BERTAGNOLLI
6.00	PROSECCO ANDREA DA PONTE
12.00	18 LUNE MARZADRO
10.00	18 LUNE BOTTE (PORTO, WHISKEY, RUM) MARZADRO
10.00	SHERRY CASK SOLERA SEGNANA
12.00	GIARE CHARDONNAY AMARONE GEWÜRZTRAMINER MARZADRO
12.00	MOSCATO AMOROSA JACOPO POLI
14.00	NEBBIOLO BARBERA BERTA
14.00	ESPRESSIONI SOLERA, BIANCA · MARZADRO
15.00	AFFINA 8 YEARS ROVERE, CILIEGIO · MARZADRO
10.00	ANFORA MARZADRO

Niente alcol sta sera, ma vogliamo un cocktail. Prova uno dei nostri analcolici.

No alcohol tonight, but we want a cocktail. Try one of our non-alcoholic drinks.

(NON ALCOHOLIC) MOCKTAIL

8.00

**FROZEN
EXOTIC**

pineapple juice
mango syrup
passion fruit juice
lime

8.00

SENSATION

fresh orange juice
cranberry juice
topginger ale

8.00

**FROZEN
VIRGIN STRAWBERRY
COLADA**

pineapple juice
coconut water
lime juice
handmade strawberry puree

8.00

ELDERFLOWER MOJITO

elderflower syrup mintleaves
lime juice
top lemon soda

10.00

VIR-GIN FIZZ

non-alcoholic spirit
lemon
sugar syrup
top soda

8.00

**FROZEN
PANACEA**

coconut water
cranberry juice
raspberry syrup
lime juice

Salute e benessere incontrano il mondo della miscelazione, di seguito troverete tutti i nostri estratti prodotti con 100% ingredienti naturali.

Health and wellness meet the world of blending, below you will find all our extracts made with 100% natural ingredients.

EXTRACT AND JUICES

PICCANTE, DIURETICO E FRESCO.
SPICY, DIURETIC AND FRESH.

12.00

**DRINK DETOX CHE AUMENTA LA RESISTENZA,
RICCO DI VITAMINA B E LUTEINA.**
DETOX DRINK THAT INCREASE STAMINA RICH IN
VITAMIN B AND LUTEIN.

13.00

**RICCO DI CAROTENOIDI E POTASSIO. POTENTE
ANTIOSSIDANTE E DIURETICO.**
RICH IN CAROTENOIDS AND POTASSIUM, POWERFUL
ANTIOXIDANT AND DIURETIC.

13.00

**RICCO DI ANTOCIANI E VITAMINA C, UNA MISCELA
ANTI-ETA'**
RICH IN ANTHOCYANIN AND VITAMIN C, AN ANTI-
AGING MIXTURE

14.00

**ANTI-ETA' E PROTETTIVO PER LA PELLE, RICCO
DI FIBRE**
ANTI-AGING AND SKIN PROTECTIVE RICH IN FIBER

14.00

TEETOTAL MULE

zenzero, cetriolo, finocchio, lime, menta,
top ginger beer

ginger, cucumber, fennel, lime, mint,
ginger beer top

GREEN ICE TEA

kiwi, sedano, spinaci, mela verde, limone,
the verde, miele

kiwi, celery, spinach, green apple, lemon,
green tea, honey

MELON & BASIL GRANITA

ananas, basilico, melone, mela, menta
pineapple, basil, melon, apple, mint

BERRIES SMOOTHIE

more, ribes rosso, fragola, sciroppo,
vaniglia, bourbon, latte

blackberry, red ribes, strawberry, vanilla
syrup, bourbon, milk

WATERMELON FIZZY MARGARITA

cocomero, arancia, sale rosa, pompelmo
rosa, tonica, pompelmo, agave syrup

watermelon, orange, pink salt, pink grape-
fruit, grapefruit tonic water, agave syrup

BAR

CAFETERIA

2.50

ESPRESSO

2.50

DECAF ESPRESSO

2.50

ORZO ESPRESSO

4.00

AMERICAN COFFEE

4.00

DOUBLE ESPRESSO

4.50

CAPPUCCINO

4.50

LATTE MACCHIATO

TEA SELECTION

4.50

EARL GREY

4.50

ENGLISH BREAKFAST

4.50

GREEN TEA

INFUSION

4.50

CAMOMILLE

4.50

FENNEL

4.50

VERVAIN

4.50

RED FRUITS

4.50

MINT

4.50

MOUNTAIN HERBS

SOFT DRINKS

4.50		COCA COLA
4.50		COCA COLA ZERO
4.50		CEDRATA
4.50		LEMONSODA
4.50		SPRITE
4.50		CHINOTTO
4.50		GINGER ALE
4.50		ARANCIATA SAN PELLEGRINO
4.50		FRUIT JUICES
4.50		LEMON OR PEACH ICE TEA
6.00		RED BULL
7.00		FRESH SQUEEZED JUICES
25CL 2.00	75CL 5.50	MINERAL WATER SAN PELLEGRINO OR ACQUA PANNA 25 CL

**MO
LO
44**