

## AFFINATI IN VETRO REFINED IN GLASS

### NEGRONI 15 euro

Gin, Vermouth, Campari

Classico aperitivo Italiano ideato a Firenze intorno al 1920 dal Conte Camillo Negroni, che in onore agli ultimi viaggi che aveva fatto a Londra, chiese al barman del Cafè Casoli di dare un accento britannico al suo solito Americano

*Classic italian aperitif, created in Florence around 1920 by Count Camillo Negroni, in honor of his last travels to London, he asked to the Café Casoli's barman to give a touch of Britain to the classic american cocktail.*

### IL DIGESTIVO 15 euro

Una miscela perfetta creata per voi di una nostra selezione dei migliori Amari Italiani insieme a vini fortificati del mediterraneo. Ideale per un dopocena, ma tanto buono da poterne assaporare il gusto anche come aperitivo....

*A perfectblend of our best Italian bitters and Mediterranean fortifiedwinescreated for you. To taste afterdinner or as aperitif.*

## MANHATTAN 15euro

Bourbon, Vermouth, Bitters

La storia vuole che il Manhattan sia nato intorno al 1870 a New York per un ricevimento tenuto da Jerrie Jerome (madre di Winston Churchill) in onore del candidato presidente S.J.Tilden. Elegante e raffinato, sicuramente è tra gli aperitivi più trendy che sia mai stato creato.

*It seems that the Manhattan cocktail was born around 1870 in New York in occasion of a cocktail reception held by Jerrie Jerome (W. Churchill's mother) in honor of the presidential candidate S. J. Tilden. It's definitely one of the most trendy aperitif that has ever been created.*

## BOULEVARDIER 15 euro

Bourbon, Vermouth, Campari

Uno tra i grandi classici del mondo dei drink, il boulevardier viene accostato all'era del proibizionismo. Il nome che gli è stato dato "uomo di strada" spiega al meglio il suo sapore complesso e deciso.....nel senso buono ovviamente

*Boulevardier is one of the great classics to the mixology. It's approached to the Prohibition era and his name reflects his complex and strong character... in a good way.*

# I SETTE COLLINS THE SEVEN HILLS

## THYME COLLINS *15 euro*

Gin, Limone, Timo, Seltz  
*Gin, Lemon, Thyme, Seltz*

## MOMO COLLINS *15 euro*

Vodka, Limone, Cardamomo, Seltz  
*Vodka, Lemon, Cardamom, Seltz*

## SPICY COLLINS *15 euro*

Vodka, Limone, Zenzero, Lime, Seltz  
*Vodka, Lemon, Ginger, Lime, Seltz*

## WASHER COLLINS *15 euro*

Gin, Limone, Lavanda, Seltz  
*Gin, Lemon, Lavander, Seltz*

## PASSION COLLINS *15 euro*

Gin, Limone, Lampone, Seltz  
*Gin, Lemon, Raspberry, Seltz*

## TOM COLLINS *15 euro*

Gin, Limone, Zucchero, Seltz  
*Gin, Lemon, Sugar, Seltz*

## PEDRITO COLLINS *15 euro*

Tequila, Lime, Agave, Seltz

*Tequila, Lime, Agave, Seltz*

## UN PO' DI BOLLICINE SOME BUBBLES

### LA SIGNORINA 15 euro

Gin, Limone, Timo, Champagne  
*Gin, Lemon, Thyme, Champagne*

Nostra versione del classico french75, con una nota profumata che arricchisce il già ottimo drink. Ideale per celebrare un evento e brindare in buona compagnia

*Our version of the classic french75, enriched by fragrant notes. It is ideal to celebrate an event and drink in good company*

### SPRITZ A MODO VOSTRO 15 euro

Nato addirittura tra la fine del '700 e gli inizi dell'800 durante la dominazione Austriaca, è diventato simbolo incontrastato degli aperitivi italiani e conosciuto in tutto il mondo con le sue evoluzioni e versioni.....Aperol, Campari, Hugo, Biancosarti.....scegliete il vostro!!

*It was born between the late '700 and early '800, during the Austrian domination and it has become the symbol of Italian aperitifs in the world, in many different versions... Aperol, Campari, Hugo, Biancosarti... what are you waiting for? Choose the version you prefer!*

## CHAMPAGNE COCKTAIL 15 euro

Champagne, Cognac, Angostura, Zolletta di zucchero  
*Champagne, Cognac, Angostura, Sugar cube*

Uno tra i cocktail più antichi mai scritti, datato addirittura nella metà dell'800, lo champagne cocktail è una combinazione di eleganza e deliziosa semplicità, che lo rendono unico nel suo genere

*Champagne cocktail is one of the most ancient cocktail, born in the middle of the '800. It is a perfect and unique combination of elegance and delicious simplicity*

## DEATH IN THE AFTERNOON 15 euro

Champagne, Assenzio  
*Champagne, Absinthe*

Ennesimo omaggio di Ernest Hemingway al mondo della miscelazione. Il nome del cocktail trae ispirazione dal famoso e contestato libro dal titolo omonimo dello scrittore americano.

*It's another tribute of Ernest Hemingway to the mixology world. The cocktail name is inspired by the famous and disputed homonymous book by the American writer.*

## VINTAGE COCKTAILS

### S A Z E R A C *15 euro*

Cognac, Assenzio, Zolletta di zucchero, Peychaud's bitter  
*Cognac, Absinthe, Sugar cube, Peychaud's bitter*

Nato a New Orleans nella metà del 1800 il Sazerac è sicuramente uno dei cocktail più antichi della storia dei drink.

*Born in New Orleans in the mid-1800s the Sazerac is one of the oldest cocktail in the history of the drink.*

### C H A R L I E C H A P L I N *15 euro*

Sloe gin, Apricot Brandy, Limone  
*Sloe gin, Apricot Brandy, Lemon*

Da uno degli hotel più importanti di New York, il Waldorf-Astoria, nacque un cocktail dedicato ad una leggenda del mondo del cinema

*From one of the most important hotel in New York, the Waldorf-Astoria Hotel, it was born a cocktail dedicated to a legend of the cinema world.*

## AVIATION 15 euro

Gin, Maraschino, Lavanda, Limone  
*Gin, Maraschino, Lavander, Lemon*

Un grande classico della Mixology, l'Aviation fu creato in onore delle gesta eroiche di alcuni piloti inglesi nei cieli della prima guerra mondiale.

*It's a big classic of Mixology, the Aviation was created in honor of heroic deeds of few British pilots in the skies of second world war1.*

## LAST WORD 15 euro

Gin, Maraschino, Chartreuse, Limone  
*Gin, Maraschino, Chartreuse, Lemon*

Fresco, ben bilanciato, aromatico, questo fantastico drink nacque per la prima volta al DAC di detroit nel 1915.

*Fresh, well-balance and aromatic, this wonderful cocktail wasbornfor the first time at the Dac in Detroit in 1915.*

## COVER CLUB 15 euro

Gin, Lampone, Limone  
*Gin, Raspberry, Lemon*

Classico aperitivo dal gusto elegante e dalle note di frutti di bosco, il Cover Club nasce nei primi del '900 nel famoso locale di Philadelphia da cui prende il nome.

*Classicaperitif with an elegantberry taste. Itwasborn in the early '900 in a famous club in Philadelphia.*

# VINI ALLA MESCITA WINE BY THE GLASS

## BOLLICINE/SPARKLING WINES

Franciacorta Brut Enrico Gatti <i>Chardonnay, P.Nero</i>	11 euro
Franciacorta Rosé Enrico Gatti <i>P.Nero</i>	13 euro
Champagne Grand Cru Silver Pas Dosé André Clouet <i>P.Nero</i>	15 euro

## VINI BIANCHI/WHITE WINES

Rumon 2015 Cantine Conte Zandotti <i>Malvasia Puntinata</i>	8 euro
Pinot Grigio 2015 Tenuta Luisa <i>P.Grigio</i>	8 euro
Pinot Bianco Hofstatt 2015 Cortaccia <i>P.Bianco</i>	9 euro
Saint Aubin 1er Cru 2012 Domaine Derain <i>Chardonnay</i>	12 euro

## VINI ROSE'/ROSE' WINES

Cerasuolo d'Abruzzo Ferzo 2015 Citra <i>Montepulciano</i>	7 euro
-----------------------------------------------------------	--------

## VINI ROSSI/RED WINES

Merlot 2015 Tenuta Luisa <i>Merlot</i>	8 euro
Cabernet Sauvignon 2015 Tenuta Luisa <i>Cab.Sauvignon</i>	8 euro
Mercurey La Plante Chassey 2010 Domaine Derain <i>P.Nero</i>	12 euro

## **SUCCHI E CENTRIFUGHE**

### **JUICES AND JUICES EXTRACTOR**

Succo di frutta biologici Euro 8  
*Organicfruitjuice*

-Albicocca, *Apricot*

-Mela, *Apple*

-Mango, *Mango*

-Pera, *Pear*

-Lychee, *Lychee*

-Pomodoro giallo, *Yellow tomato*

-Carota, *Carrot*

-Pesca, *Peach*

-Ananas, *Pineapple*

Soft drinks Euro 7

Centrifuga di frutta e verdura (fino alle 18.00) Euro 8  
*Fruit and vegetables centrifugal (Until 6 p.m.)*

Spremuta di arancia Euro 8  
*Freshorangejuice*

## ACQUA MINERALE/MINERAL WATER

San Pellegrino 1L	Euro 6	
Nepi 1L		Euro 6
San Benedetto 1L		Euro 6

## CAFFETTERIA/COFFEE BAR

Espresso / Espresso d'orzo <i>Espresso / Espresso barley</i>		4 euro
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>		5 euro
Cappuccino <i>Cappuccino</i>		6 euro
Latte <i>Milk</i>		6 euro
Caffè americano <i>American Coffee</i>		6 euro
Cioccolata calda con panna <i>Hot Chocolate with cream</i>	8 euro	
Tè e tisane <i>Tea and herbal teas</i>		7 euro

**Gentile Ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Saremo lieti di consigliarlanelmiglioredei modi.**

*Dear Costumer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff will trained and we hope we find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.*

## **STUZZICHINI / APPETIZER**

Fritto di calamari e zucchine <i>Friedsquids and zucchini</i>	12 euro
Selezione di arancine <i>A selection of rice balls</i>	8 euro
Salmone affumicato , crostini e salsa zatziki <i>Smoked salmon, crostini &amp;zatzaki sauce</i>	18 euro
Prosciutto di Parma, rucola, pomodori pachino e scaglie di grana <i>Parma ham, tomatoes and parmesan cheese</i>	20 euro
Carpaccio di pesce spada con giardiniera <i>Sword fish carpaccio with pickles</i>	22 euro

## INSALATE / SALADS

Caesar salad con crostini di pane Caesar salad with crutons	22 euro
Insalata caprese con mozzarella di bufala <i>Tomato and mozzarella cheesesalad</i>	16 euro
Insalata Nizzarda <i>Nicoisesalad</i>	18 euro
Insalata Greca <i>Greeksalad</i>	16 euro

## PANINI/SANDWICH

Majestic Club sandwich	18 euro
Burger di scottona&patatine fritte <i>Beef burger and French fries</i>	20 euro
Toast prosciutto e formaggio <i>Toast with ham and cheese</i>	14 euro
Tramezzino mozzarella di bufala e pomodoro <i>Sandwich with tomato &amp; buffalo mozzarella</i>	15 euro
Sandwich con salmone affumicato e rucola <i>Sandwich with smoked salmon and rocket salad</i>	16 euro

## BAR SNACK

Linguine vongole e pomodorini <i>Linguine pasta with clams and tomato</i>	22euro
Spaghetti alla Bolognese <i>Spaghetti Bolognese (meatsauce)</i>	18 euro
Filetto di Manzo all'aceto balsamico e verdure grigliate <i>Beef Fillet with balsamic vinegar and grilled vegetables</i>	26 euro
Pesce del giorno alla griglia con verdure <i>Fish of the day with seasonal vegetables</i>	28 euro

## DESSERT

Selezione di Formaggi artigianali con composta di frutta <i>Selection of cheeses with fruit chutney</i>	18 euro
Tiramisù	10 euro
Panna cotta ai frutti di bosco <i>Panna cotta with wild berries</i>	8 euro
Selezione di gelati e sorbetti artigianali <i>Selection of home made ice cream and sorbet</i>	8 euro
Cheese cake alla vaniglia e gelatina di lamponi <i>Vanilla cheese cake with raspberry jelly</i>	12 euro