

GIARDINO

Oggi avrei voglia di...
Today I feel like tasting...

...qualcosa di freddo!
...something cold!

Ciliegino di Mozzarella con Cous Cous al Pomodoro, Brunoise di Melanzana e Salsa al Basilico €22

Small Mozzarella Balls with Tomato Couscous, Aubergine Brunoise and Basil Sauce

Bresaola Marinata all'Olio, Finocchietto e Limone con Rucola e Stracciatella €24

Oil-Marinated Bresaola, Fennel and Lemon with Rocket and Stracciatella

Prosciutto di Parma, Melone di Cantalupo e Salsa al Parmigiano €22

Parma Ham, Cantaloupe Melon and Parmesan Sauce

Insalata Mista Fresca di Verdure €18

Mixed Fresh Vegetable Salad

...qualcosa di caldo!
...something hot!

Frittura di Calamari €30

Squid Fry

Gamberoni alla Griglia con Verdure €30

Grilled Prawns with Vegetables

Pennette, Pomodoro e Basilico €18

Pennetta, Tomato and Basil

Tagliata di Manzo con Salsa Chimichurri €32

Sliced Beef with Chimichurri Sauce

...qualcosa di sfizioso!
...something fanciful!

Piadina con Tachino, Squacquerone, Pomodoro e Lattuga €18

Piadina with Turkey, Squacquerone Cheese, Tomato and Lettuce

Ciabatta con Verdure e Mozzarella €18

Ciabatta with Vegetables and Mozzarella

Toast con Prosciutto Cotto e Asiago €16

Toast with Cooked Ham and Asiago Cheese

Tacos di Pollo con Caprino e Spinaci €24

Chicken Tacos with Goat Cheese and Spinach

...qualcosa di dolce!
...something sweet!

Coppa Gelato €5

Ice Cream Scoop

Mousse Ghiacciata con Cocco e Banana, Cumble al Cacao €8

Iced Mousse with Coconut and Banana, Cocoa Cumble

E per i più piccoli...
And for the little ones...



3 Piatti a scelta - A choice of 3 dishes €25

Maccheroncini al Formaggio

Mac&Cheese

Mini Hamburger

Mini Hamburger

Patatine Fritte

French Fries

Chicken Nuggets

Chicken Nuggets

Mini Pizza

Mini Pizza

Macedonia di Frutta

Fruit Salad



In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

If you have any concerns regarding food allergies or dietaries, please alert your server prior to ordering. Fish to be consumed raw has already undergone a treatment according to the law Reg. CE 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

GIARDINO

BEVANDE ANALCOLICHE - SOFT DRINKS

Acqua- <i>Water</i>	
San Benedetto Prestige 750ml	€7
San Benedetto Prestige 500ml	€4
Bevande Analcoliche - <i>Soft Drinks</i>	€6
Succhi- <i>Juices</i>	€6
Spremuta d'Arancia- <i>Fresh Orange Juice</i>	€8

BIRRE - BEERS

Corona	€10
Heineken	€10
Birra Senza Glutine - <i>Gluten Free Beer</i>	€10
Birra Analcolica - <i>Non-Alcoholic Beer</i>	€10
Alla Spina - <i>Draft beer</i>	€10

VINI - WINES

BOLLICINE - SPARKLING	<u>Bicchiere</u> Glass	<u>Bottiglia</u> Bottle	ROSSI - RED	<u>Bicchiere</u> Glass	<u>Bottiglia</u> Bottle
Prosecco Superiore DOCG, Canevel	€13	€45	Rosso di Montalcino, Mastrojanni	€18	€80
Perlé, Ferrari	€18	€85	Les Enfants, Villa Russiz	€10	€30
Brut Prestige, Taittinger	€25	€135	Valpolicella Bonacosta, Masi Agricola	€13	€50
Pinot Nero Rosé, Tommasi	-	€45	Barbera d'Alba, Pio Cesare	-	€65
			Nebbiolo Langhe, Pio Cesare	€14	€70
BIANCHI - WHITE	<u>Bicchiere</u> Glass	<u>Bottiglia</u> Bottle	THE BIG NAMES	<u>Bicchiere</u> Glass	<u>Bottiglia</u> Bottle
Les Enfants, Villa Russiz	€10	€30	Barolo, Parusso	-	€95
A Mi Manera Bianco, A Mi Manera	€10	€39	Barolo Monvigliero, Paolo Scavino	-	€220
Pinot Grigio Grave, Pighin	€13	€50	Brunello di Montalcino, Col d'Orcia	-	€95
Chardonnay Grave, Pighin	€13	€50	Amarone Costasera, Masi Agricola	-	€105
Soave Classico, Suavia	€13	€50	Tignanello, Marchesi Antinori	-	€190
ROSÉ	<u>Bicchiere</u> Glass	<u>Bottiglia</u> Bottle	Sister Moon, Tenuta Il Palagio	-	€95
Rosa dei Masi, Masi Agricola	€13	€45	Sassicaia, Tenuta Bolgheri	-	€390
			Solaia, Marchesi Antinori	-	€450

COCKTAILS €12

Adriatic Mule

Bombay, Succo di Zenzero,
Succo di Lime, Sciroppo Semplice,
Ginger Ale, Foglie di Salvia
*Bombay, Ginger Juice, Lime Juice,
Simple Syrup, Ginger Ale, Sage Leaves*

Sunset on the Grill

Havana Club 7, Mix di Miele,
Succo di Limone, Purea di Ananas,
Foglie di Menta
*Havana Club 7, Honey Mix, Lemon Juice,
Pineapple Puree, Mint Leaves*

Sultana

Grey Goose, Succo di Lime,
Sciroppo di Demerara, Ginger Ale
*Grey Goose, Lime Juice, Demerara Syrup,
Ginger Ale*

Botanical Garden

Hendrick's Gin, Succo di Lime, Sciroppo
Semplice, Cetriolo, Acqua Tonica
*Hendrick's Gin, Lime Juice, Simple Syrup,
Cucumber, Tonic Water*

Sunshine Daiquiri

Bacardi Blanco, Succo di Lime, Sciroppo
Semplice, Purea di Mango, Fragole
*Bacardi Blanco, Lime Juice, Simple Syrup,
Mango Puree, Strawberry*

Passion Mojito

Rum Bacardi, Succo di Lime, Purea di
Frutto della Passione, Sciroppo Semplice,
Foglie di Menta, Acqua Soda
*Rum Bacardi, Lime Juice, Passion Fruit
Puree, Simple Syrup, Mint Leaves,
Soda Water*

Basil Instinct

Tequila Silver, Succo di Lime, Sciroppo
Semplice, Limone Amaro, Fever Tree,
Foglie di Basilico
*Tequila Silver, Lime Juice, Simple Syrup,
Bitter Lemon, Fever Tree, Basil Leaves*

MOCKTAILS €10

Coconut Lemonade

Mix di Cocco, Succo di Lime, Sciroppo
Semplice, Lemonsoda
*Coconut Mix, Lime Juice, Simple Syrup,
Lemonsoda*

Flower Power

Purea di Mango, Pura di Fragola, Pura di
Frutto della Passione, Succo di Lime,
Ginger Ale
*Mango Puree, Strawberry Puree, Passion
Fruit Puree, Lime Juice, Ginger Ale*

Exotic Sensation

Succo di Ananas, Pura di Ananas,
Foglie di Menta, Lemonsoda
*Pineapple Juice, Pineapple Puree,
Mint Leaves, Lemonsoda*