

COCKTAIL

Negroni

Bitter Gajardo, Carpano classico Vermouth Rosso, € 15
Bombay Sapphire London Dry Gin

Cocktail Martini

Spiaggia Lunga Maite, Toscana €15

Tanquerai 10, Inghilterra € 18

ExtravirGin all'olio extravergine d'oliva, Toscana € 20

Taurus Small Batch Black Gin, Piemonte € 22

Vodka Martini

Grey Goose, Francia € 15

Vulcanica distillata di grani antichi, Sicilia € 18

Statuaria Maite, distillata nel marmo, Toscana € 20

Tuscan Vodka, Toscana € 20

Beluga, Russia € 22

Gin Tonic

Spiaggia Lunga Maite e tonica premium alla buccia di lime € 15

Tanquerai 10 e tonica premium ai fiori di Ibisco € 18

Taurus Small Batch Black Gin e tonica premium al pepe rosa € 20

Smoky Old Fashioned

Bourbon o Rye Whiskey, Angostura, zucchero e soda € 18

affumicatura di faggio e arancia / smoking with beechwood and orange

Golden Margarita con crust al sale nero e scaglie d'oro

Tequila Patron Silver, succo di lime e sciroppo di agave

Patron Silver Tequila, lime juice, agave syrup, black salt and gold flakes € 22

Zero Tonic 0,0%

Tanqueray 0,0%, Tonica premium: buccia di lime, fiori d'Ibisco, pepe rosa

Tanqueray 0.0%, premium tonic water, lime peel, hibiscus flowers, pink peppercorn € 20

Tramonto al Ponte Vecchio

Gin Bombay Sapphire, frutto della passione, spremuta di pompelmo
rosa, succo di cranberry, succo di limone

Bombay Sapphire gin, passion fruit, pink grapefruit juice, cranberry juice, lemon juice € 20

Incontri

Vodka Grey Goose, Cointreau, elisir alla violetta, succo di limone,

Champagne, crust di lingotto di caviale, tuille con Caviale Calvisius

Grey Goose vodka, Cointreau, violet elixir, lemon juice, Champagne, caviar nugget crust, tuile with Calvisius € 28

Gin Tonic Experience

Personalizza, insieme al nostro bartender Massimo, il tuo Gin Tonic dal carrello dei Gin, tra la
selezione di toniche, erbe e spezie .

Customize your Gin and Tonic with the assistance of our bartender Massimo, selecting from our gin cart, € 36
featuring a variety of tonics, herbs, and spices

Le Parfait Cocktail Champagne on Stage

Bas Armagnac Lafontan 1996, champagne Marie Le Brun

Blanc de Blancs, Angostura, Tuille € 42

APERITIVO / APERITIF

Grissini Home made breadsticks	€ 3
Ostriche Oysters	
Hervé, Francia	€ 4
Setùbal, Portogallo	€ 5
Shardana, Sardegna, Italia	€ 6
Krystale, Francia	€ 7
Acciughe del Cantabrico Anchovies from Cantabrico	€ 7
Caviale Calvisius Tradition Prestige Calvisius Tradition Prestige caviar	€ 26
Gambero Rosso Red Prawn	€ 6 / pz
Gambero Viola Violet Prawn	€ 5,5 / pz
Scampi Scampi	€ 5 / pz
Jamón Ibérico Puro de Bellota Puro de Bellota Iberico ham	€ 8
Guancia di maiale Della Macelleria Fabbrini Cheek Pork from Fabbrini Butcher's Shop	€ 5
Sopressata di maiale Della Macelleria Fabbrini Pork Soppresata from Fabbrini Butcher's Shop	€ 5
Fiori di zucca fritti Fired zucchini flowers	€ 6
Formaggio erborinato Shorpshire Shorpshire cheese	€ 6
Formaggio vaccino Mucca Cerato Cow cheese	€ 6
Formaggio di pecora Queso Manchego Sheep cheese	€ 4

BEVANDE / DRINKS

San Benedetto Millennium Water 0,65 L

€ 5

Bevande in bottiglia 0.33 L
Bottled soft drinks

€ 10

Birra nazionale 0,30 L
Italian beer

€ 10