

Cocktails

Signature - Signature

GREEN LADY SMASH	€ 12,00
Gin Silverback, St. German, limone, zucchero, basilico <i>Gin Silverback, St. German, lemon, sugar, basil</i>	
MARY'S MOOD	€ 11,00
Aperol, Gin, liquore alla rosa, lime, zucchero, bitter alla rosa, menta <i>Aperol, Gin, rose liqueur, lime, sugar, rose bitter, mint</i>	
MEDITERRANEAN COLADA	€ 12,00
Gin Mare, succo d' ananas, crema di cocco, limone, rosmarino, pepe rosa <i>Gina Mare, pineapple juice, coconut cream, lemon, rosemary, pink pepper</i>	
PINK COTTON CANDY	€ 11,00
Gin Mom, sciroppo al lampone, limone, gassosa <i>Gin Mom, raspberry syrup, lemon, lemonade</i>	
MATANDA	€ 11,00
Bacardi Carta Negra, purea di passion fruit, lime, zucchero, ginger beer <i>Bacardi Carta Negra, passion fruit puree, lime, sugar ginger beer</i>	
COFFEE TIME	€ 12,00
Bacardi Ocho, Campari infuso al caffè, sciroppo alla vaniglia, espresso <i>Bacardi Ocho, infused Campari with coffee, vanilla syrup, espresso</i>	
WHY NUT	€ 13,00
Bourbon infuso al burro di arachidi, liquore al cacao, purea di passion fruit, vaniglia, fava tonka <i>Peanut butter infused bourbon, cocoa liqueur, passion fruit puree, vanilla, tonka bean</i>	
HONEY BUZZ	€ 13,00
Single Malt Caol Ila 12y, liquore al miele, angostura, ginger ale <i>Single Malt Caol Ila 12y, honey liqueur, angostura, ginger ale</i>	
TWO SMOKED	€ 12,00
Single Malt Llaphroaig 10y, Mezcal, vermouth dolce, amarena <i>Single Malt Llaphroaig 10y, Mezcal, sweet vermouth, black cherry</i>	
LEMON CHOCO DROP	€ 11,00
Brandy, liquore al cacao, crema di limoncello <i>Brandy, cocoa liqueur, limoncello cream</i>	
MARGARITA CLASE AZUL	€ 25,00
Tequila Clase Azul Plata, Grand Marnier, lime	
AGAVE SPICY SUNRISE	€ 12,00
Tequila, liquore al calapeno, lime, sciroppo agave, soda al pompelmo rosa <i>Tequila, calapeno liqueur, lime, agave syrup, pink grapefruit soda</i>	
LA PINA DEL DIABLO	€ 13,00
Mezcal, tequila reposado, yellow chartreuse, aperol, succo di lime, succo di ananas <i>Mezcal, tequila reposado, yellow chartreuse, aperol, lime juice, pineapple juice</i>	
EMERALD & BEER	€ 11,00
Calvados Le Compte 5, succo di limone, riduzione di birra Leffe Rouge, blu curacao <i>Calvados Le Compte 5, lemon juice, beer Leffe Rouge reduction, blu curacao</i>	

Tutti i cocktail possono contenere i seguenti allergeni 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13 (legenda all'ultima pagina)

All cocktails may contain following allergens 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13 (legend on last page)

Cocktails

I Negroni - The Negronis

CLASSIC NEGRONI Bitter, vermouth dolce, gin <i>Bitter, sweet vermouth, gin</i>	€ 10,00
PREMIUM NEGRONI Bitter, Gin Ki No Bi, vermouth Antica formula	€ 18,00
BOULEVARDIER Bitter, vermouth dolce, rye whisky <i>Bitter, sweet vermouth, rye whisky</i>	€ 10,00
OLD PAL Bitter, vermouth secco, rye whisky <i>Bitter, dry vermouth, rye whisky</i>	€ 10,00
CARDINALE Bitter, vermouth secco, gin <i>Bitter, dry vermouth, gin</i>	€ 10,00
WHITE NEGRONI Bitter bianco, vermouth secco, gin <i>White bitter, dry vermouth, gin</i>	€ 11,00
NEGRONI SBAGLIATO Bitter, vermouth dolce, Prosecco <i>Bitter, sweet vermouth, Prosecco</i>	€ 11,00
AGED & COFFEE NEGRONI Rum invecchiato, Campari infuso al caffè, vermouth dolce, liquore al caffè <i>Aged rum, coffee infused Campari, sweet vermouth, coffee liqueur</i>	€ 12,00
SMOKED NEGRONI Bitter, vermouth dolce, Mezcal <i>Bitter, sweet vermouth, Mezcal</i>	€ 12,00
HAZELNUT NEGRONI Bitter, gin, liquore alla nocciola, liquore al cacao <i>Bitter, gin, hazelnut liqueur, cocoa liqueur</i>	€ 11,00
NEGROSKI Bitter, vermouth dolce, vodka <i>Bitter, sweet vermouth, vodka</i>	€ 10,00

Tutti i cocktail possono contenere i seguenti allergeni 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13 (legenda all'ultima pagina)

All cocktails may contain following allergens 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13 (legend on last page)

Cocktails

Classici e Moderni - Classics and Moderns

AMERICANO Bitter, vermuth rosso, soda	€ 10,00
SPRITZ Aperol / Campari / Limoncello, Prosecco, soda	€ 10,00
HUGO SPRITZ Liquore al sambuco, Prosecco, soda, menta <i>Edelberry liqueur, Prosecco, soda, mint</i>	€ 11,00
MARTINI Gin, Marini dry	€ 10,00
ESPRESSO MARTINI Vodka, liquore al caffè, caffè espresso <i>Vodka, coffee liqueur, espresso coffee</i>	€ 10,00
PORN STAR MARTINI Vodka alla vaniglia, purea di passion fruit, liquore al passion fruit, lime Prosecco <i>Vanilla vodka, passion fruit puree, passion fruit liqueur, lime, Prosecco</i>	€ 11,00
BREAKFAST MARTINI Gin, triple sec, succo di limone, marmellata di arance <i>Gin, triple sec, lemon juice, orange Jam</i>	€ 10,00
COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, mirtillo rosso, succo di limone <i>Vodka, triple sec, cranberry, lemon juice</i>	€ 10,00
BLOODY MARY Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worchestershire, tabasco, sale, pepe <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, Worchestershire sauce, tabasco, salt, pepper</i>	€ 10,00
MOSCOW MULE Vodka, lime, ginger beer	€ 10,00
LE FIZZ Vodka, fiori di sambuco, limone, soda <i>Vodka, eldelberry flowers, lemon, soda</i>	€ 10,00
20 CENTURY Gin, Lillet Blanc, liquore al cacao, limone <i>Gin, Lillet Blanc, cocoa liqueur, lemon</i>	€ 10,00
BRAMBLE Gin, liquore alle more, succo di limone, zucchero <i>Gin, blackberries liqueur, lemon juice, sugar</i>	€ 10,00
MARTINEZ Old Tom Gin, vermuth rosso, maraschino, orange bitter	€ 10,00
VESPER Gin, vodka, Lillet blanc	€ 10,00
MANHATTAN Rye whisky, vermuth rosso, angostura	€ 10,00
WHISKY PASSION Bourbon, purea di passion fruit, zucchero <i>Bourbon, passion fruit puree, sugar</i>	€ 11,00

Tutti i cocktail possono contenere i seguenti allergeni 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13 (legenda all'ultima pagina)

All cocktails may contain following allergens 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13 (legend on last page)

Cocktails

Classici e Moderni - Classics and Moderns

OLD FASHIONED Bourbon, zucchero, angostura <i>Bourbon, sugar, angostura</i>	€ 10,00
PAPER PLANE Bourbon, Aperol, Amaro Montenegro, limone	€ 10,00
DARK "N" STORMY Rum scuro, ginger beer, lime	€ 10,00
CAIPIRINHA Cachaça, lime, zucchero <i>Cachaça, lime, sugar</i>	€ 10,00
PISCO SOUR Pisco, lime, zucchero, chuncho bitter <i>Pisco, lime, sugar, chuncho bitter</i>	€ 10,00
MARGARITA Tequila, triple sec, lime	€ 10,00
TOMMY'S MARGARITA Tequila, sciroppo di agave, lime <i>Tequila, agave syrup, lime</i>	€ 10,00
PALOMA Tequila, lime, soda al pompelmo rosa, sciroppo di agave, succo di pompelmo <i>Tequila, lime, rose grapefruit soda, agave syrup, grapefruit juice</i>	€ 10,00
OLD CUBAN Rum invecchiato, lime, zucchero, menta, angostura, Prosecco <i>Aged rum, lime, sugar, mint, angostura, Prosecco</i>	€ 11,00
NATIONAL DE CUBA Rum, apricot brandy, succo di limone, succo d'ananas, zucchero <i>Rum, apricot brandy, lemon juice, pineapple juice, sugar</i>	€ 10,00
PINA COLADA Rum, ananas, cocco <i>Rum, pineapple, coconut</i>	€ 10,00
HEMINGWAY SPECIAL Rum, succo di pompelmo, maraschino, lime <i>Rum, grapefruit juice, maraschino, lime</i>	€ 10,00
MOJITO Rum, lime, zucchero, menta, soda <i>Rum, lime, sugar, mint, soda</i>	€ 10,00
MAI TAI Rum chiaro, rum scuro, triple sec, latte di mandorla, lime <i>Dark rum, white rum, triple sec, almond milk, lime</i>	€ 10,00
DAIQUIRI Rum, succo di lime, sciroppo di zucchero <i>Rum, lime juice, sugar syrup</i>	€ 10,00

Tutti i cocktail possono contenere i seguenti allergeni 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13 (legenda all'ultima pagina)

All cocktails may contain following allergens 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13 (legend on last page)

Cocktails

Cocktails Analcolici - Non-alcoholic Cocktails

FLORIDA	€ 8,00
Succo di pompelmo, succo di arancia, soda, limone, zucchero, granatine <i>Grapefruit juice, orange juice, soda water, lemon, sugar, grenadine</i>	
BASIL INSTINCT	€ 8,00
Succo di ananas, succo di mirtillo, limone, zucchero, basilico <i>Pineapple juice, cranberry juice, lemon, sugar, basil</i>	
SPRING JULEP	€ 8,00
Cordial lime, limone zucchero, menta, fragola, acqua tonica <i>Cordial lime, lemon, sugar, mint, strawberry, tonic water</i>	
SPICY SUMMER	€ 8,00
Purea di passion fruit, lime, zucchero, ginger beer <i>Passion fruit puree, lime, sugar ginger beer</i>	
VIRGIN COLADA	€ 8,00
Cocco, ananas <i>Coconut, pineapple</i>	
GREEN APPLE FIZZ	€ 8,00
Succo di mela verde, lime, zucchero, menta, acqua tonica <i>Green apple juice, lime, sugar, mint, tonic water</i>	
SHIRLEY TEMPLE	€ 8,00
Ginger ale, lime, granatina <i>Ginger ale, lime grenadine</i>	

	Gin	40 ml
Tanqueray 0%		€ 6,00
Tanqueray		€ 7,00
Bombay		€ 7,00
Beefeater		€ 7,00
Star of Bombay		€ 8,00
Hendrick's		€ 8,00
Malfy		€ 8,00
Sip Smith		€ 8,00
Fifty Pounds		€ 8,00
Mom		€ 8,00
Brockmans		€ 8,00
Roku		€ 8,00
Playmouth		€ 8,00
Bulldog		€ 8,00
Old Tom Berto		€ 8,00
Tanqueray Ten		€ 9,00
Gin Mare		€ 9,00
Geranium		€ 9,00
N. 3		€ 9,00
Silverback		€ 9,00
Monkey 47		€ 10,00
Elephant		€ 10,00
Brooklin		€ 10,00
Ginepraio		€ 10,00
Raw		€ 10,00
Whitley Neill		€ 11,00
Portofino		€ 12,00
Menegiks		€ 12,00
Ki No Bi		€ 14,00
Herno		€ 16,00

	Vodka	40 ml
Stolichnaya		€ 7,00
Absolut		€ 7,00
Absolut Vanilla		€ 7,00
Tito's		€ 8,00
Katel One		€ 8,00
Belvedere		€ 9,00
Grey Goose		€ 9,00
Reyka		€ 9,00
Beluga		€ 10,00
Chase		€ 12,00

	Tequila	40 ml
Jose Cuervo		€ 7,00
Patron Silver		€ 9,00
Patron Reposado		€ 10,00
Patron Anejo		€ 12,00
Casamigos		€ 13,00
Clase Azul Plata		€ 25,00
Clase Azul Reposado		€ 35,00

	Mezcal	40 ml
Nuestra Soledad		€ 10,00
Casamigos		€ 15,00

	Rum	40 ml
Havana 3		€ 7,00
Havana 7		€ 8,00
Bacardi Carta Blanca		€ 7,00
Bacardi Carta Oro		€ 7,00
Bacardi Carta Negra		€ 8,00
Bacardi 8		€ 8,00
Myers		€ 8,00
Santa Teresa		€ 9,00
Kraken 12y		€ 9,00
Diplomatico		€ 10,00
Matusalem Gran Reserva 15y		€ 10,00
Zacapa 23y		€ 13,00

	Rum Agricoli	40 ml
Clairin		€ 11,00
Sant James		€ 12,00

	Cachaça	40 ml
Nega Fulo		€ 8,00

	Pisco	40 ml
Barsol		€ 7,00
Capel		€ 8,00

Whisky

Scotch

40 ml

Jonnie Walker Red Label	€ 7,00
Jonnie Walker Black Label	€ 9,00
Jonnie Walker Green Label	€ 13,00
Dewars White Lable	€ 8,00
Dewars 12	€ 9,00
The Famous Grouse	€ 8,00
J&B	€ 7,00
Monkey Shoulder	€ 9,00

Single Malt

40 ml

Laproigh 10	€ 11,00
Talisker Sky	€ 11,00
Glenmorangie	€ 11,00
Ardbeg	€ 13,00
Dal More 12	€ 14,00
McCallan 12	€ 15,00
Glenfidich 12	€ 9,00
Caol Ila 12	€ 13,00
Dal More 15	€ 18,00
Lagavulin 16	€ 14,00
Kavalan (Bourbon oak matured)	€ 18,00
Kavalan (Port cask)	€ 18,00

Japanese

40 ml

Nikka From The Barrel	€ 12,00
Yoichi Single Malt	€ 18,00

Bourbon

40 ml

Bulleit	€ 8,00
Maker's Mark	€ 9,00
Jim Beam	€ 7,00
Wood Ford reserve	€ 10,00

Rye

40 ml

Bulleit Rye	€ 9,00
Canadian Club	€ 7,00

Tennessee

40 ml

Jack Daniel's	€ 8,00
Jack Daniel's Gentlemen	€ 9,00
Jack Daniel's Single Barrel	€ 12,00

Irish

40 ml

Jameson	€ 8,00
Tullamore Dew 14	€ 12,00

	Brandy	40 ml
Vecchia Romagna		€ 8,00
Villa Zarri 10		€ 14,00
Villa Zarri Millesimato 23		€ 18,00
Cardinal Mendoza Solera Gran Reserva		€ 10,00
Lepanto Solera Gran Reserva		€ 10,00

	Cognac	40 ml
Courvoisier V.S.		€ 9,00
Courvoisier V.S.O.P.		€ 12,00
Remy Martin V.S.O.P.		€ 11,00
Remy Martin X.O.		€ 27,00

	Armagnac	40 ml
Dartigaloungue 15		€ 12,00

	Calvados	40 ml
Le Compte 5		€ 11,00
Le Compte 12		€ 14,00

	Porto / Sherry	40 ml
Sandeman rosso		€ 6,00
Sandeman bianco		€ 6,00
Graham's 10		€ 10,00
Tio Pepe		€ 6,00

	Vermouth	40 ml
Carpano Classico		€ 6,00
Antica Formula		€ 8,00
Martini Riserva Speciale Ambrato		€ 7,00
Martini Riserva Speciale Rubino		€ 7,00
Martini Dry / Rosso / Bianco		€ 6,00
Lillet Blanc		€ 7,00
Noilly Prat		€ 6,00

	Grappa	40 ml
Nonino		€ 6,00
Berta Monprà		€ 6,00
Berta Invecchiata Roccanivo		€ 13,00
Marc de Champagne Moët & Chandon		€ 8,00
Bonollo Tête de Cuvée Blanche Supreme		€ 13,00
Bonollo Tête de Cuvée Grande Reserve		€ 19,00

Liquori - Liqueurs

40 ml

Sambuca	€ 6,00
Amaretto Disaronno	€ 6,00
Maraschino	€ 6,00
Kalua	€ 6,00
Tia Maria	€ 6,00
Malibù	€ 6,00
Bayles	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,00
Limoncello	€ 6,00
Crema di Limoncello	€ 6,00
Finocchietto	€ 6,00
Liquirizia	€ 6,00
Galliano	€ 6,00
Strega	€ 6,00
Frangelico	€ 6,00
Southern Comfort	€ 6,00
Chartreuse verde, giallo	€ 6,00
St. German	€ 6,00
Campari	€ 6,00
Aperol	€ 6,00
Pastis	€ 6,00
Pernod	€ 6,00
Ricard	€ 6,00

Amari - Bitters

40 ml

Averna	€ 6,00
Lucano	€ 6,00
Borsci	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
Montenegro	€ 6,00
Ramazotti	€ 6,00
Cynar	€ 6,00
Jegermeister	€ 6,00
Unicum	€ 6,00
Petrus	€ 6,00
Jefferson	€ 6,00
Amaro del capo	€ 6,00

Birre - Beers

Menabrea 33cl Biella, Piemonte	4,8 %	€ 7,00
Messina cristalli di sale 33cl Messina, Sicilia	5,0 %	€ 7,00
Ichnusa non filtrata 33cl Assemini, Sardegna	5,0 %	€ 7,00
Nastro Azzurro 33cl Italia	5,1 %	€ 6,00
Nastro azzurro Zero 33cl Italia	0,0 %	€ 6,00
Birrificio Sorrentino Syrentum chiara 33cl Sorrento, Campania	5,5 %	€ 12,00
Birrificio Sorrentino Minerva ambrata 33cl Sorrento, Campania	6,0 %	€ 12,00
Corona 33cl Messico	4,5 %	€ 7,00
Heinekein 33cl Paesi Bassi	5,0 %	€ 7,00
Leffe Rouge 33cl Belgio	6,6 %	€ 8,00
Guinness Draught 33cl Irlanda	5,0 %	€ 8,00
St. Stefanus Blonde Abbazia 33cl Belgio	7,0 %	€ 10,00
Franziskainer Weissbier 50cl Germania	5,0 %	€ 10,00

Vini al bicchiere - Wines by the glass

Champagne – Champagne

Moët Impérial Brut	Moët & Chandon	Francia	€ 18,00
---------------------------	----------------	---------	----------------

Vini Frizzanti - Sparkling wines

Prosecco Valdobbiadene d.o.c.g.	Ruggeri	Veneto	€ 11,00
--	---------	--------	----------------

Vini Rosé - Rosé Wines

Lachryma Christi del Vesuvio d.o.c.	Casa Setaro	Campania	€ 10,00
--	-------------	----------	----------------

Vini Bianchi - White Wines

Hotel Mary	Vino della casa	Campania	€ 8,00
-------------------	-----------------	----------	---------------

Falanghina d.o.p.	La Guardiense	Campania	€ 9,00
--------------------------	---------------	----------	---------------

Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c.	San Francesco	Campania	€ 11,00
---------------------------------------	---------------	----------	----------------

Chardonnay d.o.c.	Elena Walch	Alto Adige	€ 10,00
--------------------------	-------------	------------	----------------

Vini Rossi - Red Wines

Hotel Mary	Vino della casa	Campania	€ 8,00
-------------------	-----------------	----------	---------------

Aglianico d.o.p.	La Guardiense	Campania	€ 9,00
-------------------------	---------------	----------	---------------

Chianti d.o.c.g.	Banfi	Toscana	€ 10,00
-------------------------	-------	---------	----------------

Cabertner Sauvignon d.o.c.	Hofstatter	Alto Adige	€ 10,00
-----------------------------------	------------	------------	----------------

Vini Liquorosi – Liqueur Wines

Recioto della Valpolicella Classico d.o.c.g.	Masi	Veneto	€ 9,00
---	------	--------	---------------

Malvasia delle Lipari Passito d.o.c.	Hauner	Sicilia	€ 9,00
---	--------	---------	---------------

Muffato della Sala	Marchesi Antinori	Toscana	€ 10,00
---------------------------	-------------------	---------	----------------

Porto	Sandeman	Portogallo	€ 6,00
--------------	----------	------------	---------------

Porto Graham's 10	Graham's	Portogallo	€ 10,00
--------------------------	----------	------------	----------------

Sherry	Tio Pepe	Spagna	€ 6,00
---------------	----------	--------	---------------

Champagne - Champagne

Moët & Chandon Moët Impérial brut		€ 90,00
Moët & Chandon	Francia	
Veuve Clicquot Yellow Label brut		€ 95,00
Veuve Clicquot	Francia	
Laurent-Perrier La Cuvée brut		€ 110,00
Laurent-Perrier	Francia	
Bollinger Special Cuvée brut		€ 120,00
Bollinger	Francia	
Ruinart brut		€ 150,00
Ruinart	Francia	
Dom Perignon Vintage brut		€ 330,00
Dom Perignon	Francia	

Vini Frizzanti - Sparkling Wines

Falanghina Quid metodo charmat		€ 35,00
La Guardiense	Campania	
Moscato d'Asti d.o.c.g.		€ 31,00
La Caudrina	Piemonte	
Blanc de Noir Il Poggio		€ 30,00
Zonin	Veneto	
Prosecco Valdobbiadene triangolo d'oro d.o.c.g.		€ 40,00
Ruggeri	Veneto	
Spumante Trento brut metodo classico d.o.c.		€ 48,00
Ferrari	Trentino	
Franciacorta brut cuvée Imperiale d.o.c.g.		€ 44,00
Berlucchi	Lombardia	
Franciacorta brut cuvée Prestige d.o.c.g.		€ 70,00
Ca' del Bosco	Lombardia	
Franciacorta brut Alma gran cuvée d.o.c.g.		€ 70,00
Bellavista	Lombardia	

Vini Frizzanti Rosé - Rosé Sparkling Wines

Aglianico rosato Quid brut		€ 35,00
La Guardiense	Campania	
Spumante brut millesimato Gioi		€ 50,00
San Salvatore	Campania	

Vini Rosé - Rosé Wines

Lachryma Christi del Vesuvio Munazei d.o.c.		€ 38,00
Casa Setaro	Campania	
Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c.		€ 40,00
San Francesco	Campania	
Costa d'Amalfi d.o.c.		€ 51,00
Marisa Cuomo	Campania	
Five Roses Salento i.g.t.		€ 35,00
Leone de Castris	Puglia	

Vini Bianchi - White Wines

Hotel Mary Vino della casa	Campania	€ 27,00
Falanghina d.o.p. La Guardiense	Campania	€ 32,00
Falanghina Campi Flegrei d.o.p. Contrada Salandra	Campania	€ 39,00
Falanghina del Sannio Svelato d.o.p. Terre Stregate	Campania	€ 39,00
Greco di Tufo NovaSerra d.o.c.g. Mastroberardino	Campania	€ 44,00
Greco di Tufo Ponte dei Santi Villa Raiano	Campania	€ 52,00
Greco di Tufo Giallo d'Arles d.o.c.g. Quintodecimo	Campania	€ 65,00
Lachryma Christi del Vesuvio Munazei d.o.c. Casa Setaro	Campania	€ 38,00
Fiano Cecerale i.g.p. San Salvatore	Campania	€ 37,00
Fiano di Avellino d.o.c.g. Colli di Castelfranci	Campania	€ 39,00
Fiano di Avellino Béchar d.o.c.g. Cantine Caggiano	Campania	€ 44,00
Fiano di Avellino Exultet d.o.c.g. Quintodecimo	Campania	€ 65,00
Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c. San Francesco	Campania	€ 40,00
Costa d'Amalfi d.o.c. Marisa Cuomo	Campania	€ 51,00
Frassitelli Biancollella d.o.c. Casa d'Ambra	Campania	€ 55,00
Poizzo d.o.p. Abbazia di Crapolla	Campania	€ 38,00
Vigna Del Lume Ischia Biancolella d.o.c. Antonio Mazzella	Campania	€ 59,00

Vini Bianchi - White Wines

Pinot Grigio i.g.t. Jermann	Friuli Venezia Giulia	€ 47,00
L'Adelchi Ribolla Gialla Collio d.o.c. Venica & Venica	Friuli Venezia Giulia	€ 58,00
Ograde i.g.t. orange wine Skerk	Friuli Venezia Giulia	€ 59,00
Gewurztraminer d.o.c. Elena Walch	Aldo Adige	€ 41,00
Chardonnay d.o.c. Elena Walch	Aldo Adige	€ 34,00
Pinot Bianco Schulthaus d.o.c. St. Michael Eppan	Alto Adige	€ 43,00
Riesling Fallwind d.o.c. St. Michael Eppan	Alto Adige	€ 43,00
Sauvignon Fallwind d.o.c. St. Michael Eppan	Alto Adige	€ 41,00
Soave Classico d.o.c. Inama	Veneto	€ 34,00
Verdicchio Classico F.lli Bucci	Marche	€ 48,00
Vermentino di Gallura Funtanaliras d.o.c.g. Vermentino-Monti	Sardegna	€ 37,00
Cataratto Prio Sicilia d.o.c. Donnafugata	Sicilia	€ 34,00
Chablis Saint Pierre Albert Pic	Francia	€ 59,00
Sauvignon Blanc Kim Crawford	Nuova Zelanda	€ 49,00
Chardonnay Private Collection Robert Mondavi	California, Stati Uniti	€ 44,00

Vini Rossi - Red Wines

Hotel Mary Vino della casa	Campania	€ 27,00
Aglianico d.o.p. La Guardiense	Campania	€ 32,00
Aglianico Taburno d.o.c.g. Fattoria La Rivolta	Campania	€ 39,00
Aglianico Terra Declano d.o.c. Quintodecimo	Campania	€ 65,00
Taurasi d.o.c.g. Colli di Castelfranci	Campania	€ 45,00
Taurasi Radici d.o.c.g. Mastroberardino	Campania	€ 57,00
Per' e Palummo ischia d.o.c. Casa d'Ambra	Campania	€ 33,00
Costa d'Amalfi Tramonti d.o.c. San Francesco	Campania	€ 40,00
Costa d'Amalfi d.o.c. Marisa Cuomo	Campania	€ 51,00
Sabato i.g.p. Abbazia di Crapolla	Campania	€ 38,00
Montepulciano D'Abruzzo d.o.p. Cantina Tollo	Abruzzo	€ 32,00
Ripasso della Valpolicella Campofiorin i.g.t. Masi	Veneto	€ 38,00
Amarone della Valpolicella Classico Costasera d.o.c.g. Masi	Veneto	€ 70,00
Lambrusco Terre Verdiane i.g.t. Ceci	Emilia Romagna	€ 32,00
Morellino di Scansano Bellamarsiglia d.o.c.g. Poggio Argentiera	Toscana	€ 36,00
Tignanello i.g.t. Marchesi Antinori	Toscana	€ 145,00
Chianti Classico Pèppoli d.o.c.g. Marchesi Antinori	Toscana	€ 39,00
Chianti d.o.c.g. Banfi	Toscana	€ 35,00
Brunello di Motalcino d.o.c.g. Banfi	Toscana	€ 85,00

Vini Rossi - Red Wines

Brunello di Montalcino d.o.c.g. Banfi Riserva Poggio alle Mura 2004	Toscana	€ 180,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g. 1999 Biondi Santi	Toscana	€ 150,00
Dolcetto d'Alba d.o.c. Prunotto	Piemonte	€ 33,00
Barbera d'Asti Montebruna d.o.c.g. Braida	Piemonte	€ 39,00
Barbaresco d.o.c.g. Carlo Giacosa	Piemonte	€ 80,00
Barolo d.o.c.g. Michele Chiarlo	Piemonte	€ 75,00
Barolo Riserva d.o.c.g. 1996 Michele Chiarlo	Piemonte	€ 100,00
Barolo Riserva "Cerequio" d.o.c.g. 2001 Michele Chiarlo	Piemonte	€ 160,00
Cabernet Sauvignon d.o.c Hofstatter	Alto Adige	€ 37,00
Merlot d.o.c. Hofstatter	Alto Adige	€ 37,00
Pinot Nero d.o.c. Franz Haas	Alto Adige	€ 63,00
Cannonau di Sardegna Costera d.o.c. Argiolas	Sardegna	€ 36,00
Cerasuolo di Vittoria Floramundi d.o.c.g. Donnafugata	Sicilia	€ 45,00
Syrah Sicilia Nadir d.o.c. Tenuta Rapitalà	Sicilia	€ 34,00
Cappello di Prete Negroamaro i.g.t. Candido	Puglia	€ 36,00
Primitivo di Manduria d.o.c.g. Vespa Vignaroli	Puglia	€ 41,00
Bordeaux Tempo d'Angelus Chateau Angelus	Francia	€ 69,00
Pinot Nero Kim Crawford	Nuova Zelanda	€ 49,00
Malbec La Consulta El Hijo Prodigio	Argentina	€ 48,00

Bibite Analcoliche - Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite, Lemonsoda	€ 5,00
Succo di frutta - Fruit juice	€ 5,00
Té freddo - Iced Tea	€ 4,00
Crodino	€ 5,00
San Bitter	€ 5,00
Tassoni	€ 5,00
Menta - Mint syrup	€ 4,00
Orzata - Almond syrup	€ 4,00
Red Bull	€ 5,00
Schweppes Tonic, Soda, Ginger ale	€ 4,00
Fever Tree Tonic, Ginger Beer, Soda pompelmo rosa/Rose grapefruit	€ 5,00

Acque - Waters

Naturale / Frizzante 1 lt - Still / Sparkling 1 lt	€ 4,00
S.Pellegrino 75cl	€ 5,00
Panna 75cl	€ 5,00
Acqua Uliveto 75cl	€ 5,00
Naturale / Frizzante 0.5 lt (non per servizio al tavolo) Still / Sparkling 0.5 lt (not for table service)	€ 2,00

Tè ed Infusioni - Tea and infusion

Tè e Infusioni Tea and Infusions		€ 5,00
--	---	---------------

Caffetteria - Cafeteria

Espresso	€ 2,00
Decaffeinato - Decaffeinated	€ 2,00
Caffè Americano - Americcano coffee	€ 3,00
Caffè e latte - Coffee with milk	€ 3,00
Cappuccino	€ 5,00
Caffè shekerato – Shekerato coffee	€ 5,00
Latte caldo – Hot milk	€ 2,00
Cioccolata calda - Hot chocolate	€ 5,00

Stuzzichini finger food - Finger food appetizers

Disponibili dalle 12:30 alle 14:15 e dalle 18:30 alle 22:00
Available from 12:30 to 14:15 and from 18:30 to 22:00

Polpettina di melanzane fritta Fried eggplant ball 1-3-7	€ 3,50
Fresella con pomodorini, tonno, olive nere e capperi Crispy bread with tomatoes, tuna, black olives and capers 1-4-6	€ 3,50
Capresina Caprese (tomatoes and mozzarella cheese) 6-7-10-11	€ 3,50
Frittatina di pasta con funghi porcini Fried pasta with porcini mushrooms 1-2-3-6-7-10-11	€ 4,50
Gambero di Mazara croccante in pasta fillo con salsa barbeque Crispy prawn from Mazara with barbeque sauce 1-2-6-10-11	€ 4,50
Calamaro arrosto con passatina di finocchi e rapa rossa in agrodolce Roasted squid with fennel puree and sweet and sour red turnip 6-10-11-12-14	€ 4,50
Set completo (1 pezzo di ogni finger food) Full set (1 piece of all the finger foods)	€ 20,00

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN
1



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF
2



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF
3



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF
4



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF
5



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF
6



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF
7



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS
8



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF
9



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF
10



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF
11



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES
12



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF
13



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF
14

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.
