



Menù aperitivo

Aperitif menu

Selezione di salumi accompagnata da pizza romana fatta in casa: prosciutto crudo "Ruliano", mortadella Bologna IGP, prosciutto cotto, bresaola della Valtellina IGP € 24,00

Platter of cured meats served with homemade roman pizza: "Ruliano" raw ham, mortadella Bologna IGP, cooked ham, Bresaola IGP from Valtellina



Selezione di formaggi di origine laziale accompagnata da pizza romana fatta in casa, miele di castagno e composte di frutta € 24,00

Selection of cheeses from Lazio served with homemade roman pizza, chestnut honey and fruit compotes



Selezione di salumi e formaggi "quattro latti" di origine laziale accompagnata da pizza romana fatta in casa e composte di frutta € 25,00

Selection of Italian cured meats and "four milks" cheeses from Lazio served with homemade roman pizza and fruit compotes



Tagliere di verdure cotte e crude servito su hummus di ceci al sesamo, maionese di barbabietola e guacamole di avocado accompagnato da pizza romana fatta in casa € 21,00

Platter of cooked and raw vegetables served on sesame chickpea hummus, beetroot mayonnaise and avocado guacamole with homemade roman pizza



Supplì di riso al telefono e crocchette di patate al prosciutto crudo stagionato 24 mesi (2 per tipologia) € 20,00

Rice suppli filled with mozzarella and potato croquettes with 24-month aged prosciutto crudo (2 for each type)



Bocconcini di baccalà e verdura in tempura € 22,00

Cod bites and tempura vegetables



Torta del giorno € 10,00

Cake of the day



Allergeni / Allergens



Glutine
Gluten



Senape
Mustard



Crostacei
Crustaceans



Sesamo
Sesame



Uova
Eggs



Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites



Pesce
Fish



Lupini
Lupins



Arachidi
Peanuts



Molluschi
Clams



Soia
Soy



Piatto vegetariano
Vegetarian dish



Latte
Milk



Piatto vegano
Vegan dish



Frutta a guscio
Nuts



Prodotto abbattuto
ai sensi del reg. CE n852/047
Flash frozen product
pursuant to reg. CE n852/047



Sedano
Celery



Cocktail list

Cocktail list

Tutti i drink sono accompagnati da assaggi dello chef serviti su una ruota panoramica, finger food al piatto e dry snacks.

All drinks are accompanied by chef's tastings served on a Ferris wheel, finger food and dry snacks.

Special drinks € 20,00

Disa-Pear

Vodka, Disaronno, cordiale alla pera, succo di limone e aquafaba
Vodka, Disaronno, pear cordial, lemon juice and aquafaba

Profondo Rosso

Porto Rosso, riduzione di Campari, Biancavigna e spuma al pompelmo rosa
Porto Rosso, Campari reduction, Biancavigna and pink grapefruit foam

Gimlet 2.0

Gin e cordiale alla pera fatto in casa
Gin and homemade pear cordial

Daiquipeach

Bacardi Carta Blanca, liquore peachtree, succo di lime e zucchero liquido
Bacardi Carta Blanca, peachtree liqueur, lime juice and liquid sugar

Banana Joe

Tequila José Cuervo/Espolón, liquore alla banana, succo di lime, tabasco e menta
Tequila José Cuervo/Espolón, banana liqueur, lime juice, tabasco and mint

Espresso 47

Brandy, liquore alla vaniglia, Frangelico, caffè e zucchero liquido
Brandy, vanilla liqueur, Frangelico, coffee and liquid sugar

Mezcalier

Mezcal, riduzione di Campari e Carpano Rosso
Mezcal, Campari reduction and red Carpano

Almond Beam

Jim Beam, Disaronno, succo di ananas e succo di limone
Jim Beam, Disaronno liqueur, pineapple juice and lemon juice

Apple Mule

Vodka, Cordiale alla mela e zenzero fatto in casa e ginger beer
Vodka, homemade apple and ginger cordial and ginger beer

Classic drinks € 18,00

Spritz (Aperol o Campari)

Americano

Hugo

Moscow Mule

Gin Tonic o Lemon

Per qualsiasi altra richiesta chiedere al personale

Ask the staff for any other request

Analcolici / Mocktails € 17,00

47 Orange

Succo di arancia, succo di ananas, passion fruit, ginger beer

Orange juice, pineapple juice, passion fruit, ginger beer

Circus 47

Succo di arancia, succo di ananas, succo di pompelmo rosa, granatina, ginger ale

Orange juice, pineapple juice, pink grapefruit juice, grenadine, ginger ale

Elizabeth

Tanqueray o.o, succo di pompelmo rosa, sciroppo vaniglia e zenzero, succo di melagrana

Tanqueray o.o, pink grapefruit, vanilla and ginger syrup, pomegranate juice

Fake London Mule

Tanqueray o.o, succo di limone, ginger beer

Tanqueray o.o, lemon juice, ginger beer

Arancia Meccanica

Tanqueray o.o, honey mix, marmellata di arancia, soda homemade arancia e carota

Tanqueray o.o, honey mix, orange marmalade, homemade orange and carrot soda

Al calice / By the glass

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Dubl Rosé Feudi di San Gregorio	€ 15,00
Franciacorta Satèn Castello Bonomi	€ 17,00
Brut Majeur Ayala	€ 19,00

VINO BIANCO - WHITE WINE

Sauvignon Winkl Cantina Terlano	€ 15,00
Pinot Grigio Castello di Buttrio	€ 15,00
Vermentino Argiolas	€ 14,00

ROSÈ

Rosa di poggio Poggio Mandorlo	€ 15,00
--------------------------------	---------

VINO ROSSO - RED WINE

Valpolicella Ripasso Speri	€ 15,00
Chianti Classico Riserva Frescobaldi	€ 15,00
Amarone della Valpolicella Tenuta Sant'Antonio	€ 18,00

Birre artigianali Craft beers € 15,00

Ritual Pils - Lazio
Rurale - Piemonte
Birra Dell'eremo - Umbria



Superalcolici Spirits

Selezione di gin / Gin selection

ITALIA - ITALY

Z44 - Alto Adige	€ 18,00
“A la madame” gin del professore - Piemonte	€ 17,00
“Monsieur” gin del professore - Piemonte	€ 17,00
Panarea island - Piemonte	€ 14,00
Rivo - Piemonte	€ 15,00
Piú cinque - Veneto	€ 14,00
Roby marton - Veneto	€ 16,00
Portofino - Liguria	€ 16,00
Gin arte - Toscana	€ 16,00
Sabatini - Toscana	€ 16,00
VII hills - Lazio	€ 14,00
Gil - Calabria	€ 16,00
Solo wild - Sardegna	€ 17,00

REGNO UNITO - UK

Bathtub - Inghilterra	€ 18,00
Bloom 3 Botanicals - Inghilterra	€ 14,00
Brockmans - Inghilterra	€ 16,00
Fifty Pounds - Inghilterra	€ 14,00
Hayman's Old Tom - Inghilterra	€ 14,00
London N°1 12 Botanicals - Inghilterra	€ 16,00
Martin Miller's - Inghilterra	€ 15,00
Oxley 14 Botanicals - Inghilterra	€ 18,00
Plymouth Navy Strength 7 Botanicals - Inghilterra	€ 16,00
Sipsmith London Dry Inghilterra	€ 15,00
Sipsmith V.J.O.P. - Inghilterra	€ 18,00

Whitley Neill 9 Botanicals - Inghilterra	€ 16,00
William Chase Elegant - Inghilterra	€ 18,00
Caorunn Gin 11 Botanicals - Scozia Highlands	€ 15,00
Hendrick's Gin 11 Botanicals - Scozia Lowlands	€ 15,00
Jinzu Gin - Scozia Fife	€ 16,00
Tanqueray N°ten - Scozia	€ 14,00
The Botanist 22 Botanicals - Scozia Islay	€ 16,00

MONDO - WORLD

Gunpowder Irish Gin - Irlanda, Drumshanbo	€ 16,00
Alkemist 21 Botanicals - Spagna	€ 20,00
Gin Mare 8 Botanicals - Spagna, Catalogna	€ 16,00
Gin Raw - Spagna	€ 16,00
Xoriguer - Spagna, Menorca	€ 14,00
Citadelle Reserve - Francia	€ 16,00
Generous 5 Botanicals - Francia	€ 15,00
G'vine Floraison - Francia	€ 15,00
Elephant - Germania, Amburgo	€ 16,00
Monkey 47 47 Botanicals - Germania	€ 16,00
Roku Gin - Giappone	€ 15,00
Bobby's Schiedam - Olanda	€ 15,00
London N°3 Dry Gin - Olanda	€ 16,00
V1 92 - Olanda	€ 20,00
Filliers Dry Gin 28 Botanicals - Belgio	€ 14,00
Brooklyn - Stati Uniti	€ 18,00

Vodka

Elite Stolichnaya - Russia	€ 18,00
Beluga - Russia	€ 17,00
Ketel One - Olanda	€ 15,00
Belvedere - Polonia	€ 17,00
Grey Goose - Francia	€ 16,00
Tito's - Texas	€15,00

Whisky

SCOTCH WHISKY

Blended

Dewar's 12 Yo	€ 15,00
Johnnie Walker Black	€ 15,00
Johnnie Walker Blue	€ 45,00

Single Malt

Cragganmore 12 Yo - Speyside	€ 16,00
Aultmore 12 Yo - Speyside	€ 18,00
Dalwhinnie 15 Yo - Highlands	€ 18,00
Talisker 10 Yo - Isola Skye	€ 17,00
Talisker Skye - Isola Skye	€ 16,00
Talisker Storm - Isola Skye	€ 16,00
Dalmore 10 Yo - Highland Scozia	€ 20,00
Oban 14 Yo	€ 20,00
Caol Ila 12 Yo - Isola Di Islay	€ 17,00
Lagavulin 8 Yo - Isola Di Islay	€ 20,00
Laphroaig 10 Yo - Isola Di Islay	€ 16,00
Glenfiddich	€ 16,00

IRISH WHISKY

Jameson € 14,00

CANADIAN WHISKY

Canadian Club € 14,00

AMERICAN WHISKY

Rye

Bulleit Rye € 16,00

Jim Beam Rye € 14,00

Wild Turkey Rye € 16,00

Knob Creek Rye € 18,00

Bourbon

Maker's Mark € 14,00

Bulleit Bourbon € 15,00

Knob Creek € 16,00

Wild Turkey € 14,00

Woodford Reserve € 16,00

Tennessee

Jack Daniels € 14,00

Jack Daniel's Single Barrel € 15,00

JAPANESE WHISKY

Blended

Akashi € 14,00

Hibiki Japanese Harmony € 25,00

Cognac, Armagnac & Brandy

Courvoisier V.S. - Francia	€ 14,00
Rémy Martin V.S.O.P - Francia	€ 20,00
Bas Armagnac Château De Laubade Xo - Francia	€ 24,00
Armagnac Janneau Vsop - Francia	€ 16,00
Delamain Xo Pale & Dry - Francia	€ 24,00
Villa Zarri Brandy - Italia	€ 16,00

Rum

Havana Club 7 Anos - Cuba	€ 16,00
Havana Club Añejo Especial - Cuba	€ 15,00
Captain Morgan - Giamaica	€ 14,00
Pampero Anniversario - Venezuela	€ 14,00
Rum Diplomatico Ris. Esclusiva - Venezuela	€ 16,00
Kraken - Caraibi	€ 14,00
Ron Zacapa 23 Yo - Guatemala	€ 20,00
Ron Zacapa Xo - Guatemala	€ 35,00
Admiral Rodney - Hms Royal Oak - Caraibi	€ 20,00
Bumbu Xo - Andalusia	€ 16,00

Rum agricoli / Rum agricole

J.M. 7 Ans D'age - Martinica	€ 20,00
J.M. Jardin Fruité - Martinica	€ 16,00
J.M. Jardin Macouba - Martinica	€ 15,00
J. Bally Rum Agricole - Martinica	€ 14,00

Tequila

Espolon Tequila Reposado	€ 14,00
Don Julio Blanco	€ 18,00
Don Julio Reposado	€ 20,00
Casamigos Blanco	€ 16,00

Mezcal

Los Siete Misterios € 16,00

Cachaça

Nega Fulo € 14,00

Pisco

Pisco Porton Mosto Verde Acholado € 16,00

Calvados

Calvados Lecompte 5 Ans € 14,00

Calvados Lecompte 12 Ans € 20,00

Porto

Ramos Pinto Tawny 10 Años € 15,00

Liquori & Amari/Liqueur & Bitters € 10,00

Del Capo

Fernet Branca

Jagermeister

Braulio

Jefferson

Limoncello

Disaronno

Baileys

Drambuie

Aurum

L'erborista Varnelli

Liquirizia Meli Rossi D'angera

Selezione Sarandrea (Genziana, Sambuca, Tonic)

Grappe € 10,00

Nonino Friulana - Bianca

Marzadro La Trentina - Bianca

Jacopo Poli Sarpa Oro - Barricata

Bar & Café

Tutte le bevande dolci sono accompagnate da una selezione di biscotti, i soft drink e le birre sono accompagnati da dry snacks.

All sweet drinks are served with a selection of biscuits, soft drinks and beers are served with dry snacks.

Acqua	€ 5,00
Caffè (espresso, decaffeinato, macchiato)	€ 5,00
Caffè Americano	€ 5,00
Doppio espresso	€ 6,00
Cappuccino	€ 6,00
Cioccolata calda	€ 6,00
Caffè shakerato	€ 6,00
Selezione di tè	€ 8,00
Succhi di frutta	€ 8,00
Soft drinks	€ 10,00
Birre (Corona, Heineken, Nastro Azzurro)	€ 10,00

Tutti i costi includono l'IVA.
VAT included.

