

## MORNING DRINKS

### Cocktails

Negroni	€ 18
Spritz/Aperol/Campari/Select	€ 18
Bubble & Berries	€ 18
Gin & Tonic	€ 18
Before Dinner and Anytime Cocktails	from € 18
Cocktail Analcolici – Virgin Cocktails	€ 15
Wine by the glass	from € 15 -25
Prosecco	€ 15
Rhum	from € 18-20
Cognac, Armagnac & Brandy	from € 18-30
Whiskey, Whisky & Single Malt	from € 18-25
Grappe, Distillati & Amari	€ 4
Beers (33cl)	€ 8
Craft beers (33cl)	€ 15

### Soft drinks

Soft drinks	€ 6
Fruit juice	€ 6
Water 1.0l	€ 5

## SALADS INSALATE

Hummus & crudité di verdure <i>Hummus with vegetable crudité (3-7-9-11-12)</i>	€ 16
Tagliere misto salumi e formaggi <i>Cold cuts platter and pecorino cheese selection (712)</i>	€ 25
“Caprese” Mozzarella di bufala e pomodoro e basilico <i>Buffalo mozzarella cheese and tomato salad (7)</i>	€ 22
Insalata di farro, con pesto di basilico, pomodoro e pecorino toscano <i>Spelled salad, with pesto, fresh tomato and pecorino cheese</i>	€ 22

Alcune vivande, in determinati periodi dell'anno, possono essere preparate con prodotti congelati di primissima scelta.  
Chiedere maggiori informazioni all'atto della comanda.  
*Some dishes, depending on the market's seasonal availability, might be prepared using high quality frozen products.  
Please ask our staff when ordering.*

Alcuni piatti possono contenere sostanze o sostanze che provocano allergie o intolleranza.  
Chiedere al maître maggiori informazioni all'atto della comanda.  
*Some dishes may contain allergens. Please ask our staff for any details.*

## BEER, WINE & COCKTAILS

19.30 – 24.00

Birre/Beers (33cl)	€ 15
Birre artigianali / Craft beers (33cl)	€ 15

### Wine by the glass

Selezione dei nostri vini al bicchiere	from € 15- 25
Selection of our wine by the glass	from € 15- 25

Soft drink and juice	€ 10
----------------------	------

### Light years ahead

Bubbles and Berries: Liquore alla mora infuso con rosmarino fresco, prosecco, soda

*Blackberry liqueur infused with fresh rosemary, prosecco, soda (12)* € 18

Raspberry Fizz: Gin, Limone, sciroppo di lamponi e menta, champagne

*Gin, lemon, raspberry and mint syrup, champagne (12)* € 20

Terrace Paloma: Tequila, mezcal, Lime, cordial al pompelmo, soda coriandolo

Tequila, mezcal, Lime, grapefruit cordial, soda and coriander € 22

Spaceship: Vodka, liquore al sambuco, acqua di cedro, cordial pompelmo, limone, sedano

*Vodka, elderflower liqueur, cedar water, grapefruit cordial, lemon, celery (9)* € 18

Miracolada: rum bianco, succo di ananas, latte, orzata

*Rum white, pineapple juice, milk, orgeat (7)* € 18

## Back in the daze

Terrace Negroni: Vermouth di Prato, Bitter, Gin (12) <i>Vermouth from Prato, bitter, gin</i>	€ 20
Cold fashioned: Bourbon, sciroppo di menta, angostura bitters <i>Bourbon, mint syrup, angostura bitters</i>	€ 20
My-Tiki: rum agricolo, rum ambrato 3 anni, liquore alla vaniglia, lime, zucchero di canna <i>Rum agricol, rum 3 years, vanil liqueur, lime, brown sugar</i>	€ 20
Angry Tommy : Tequila Reposado, lime, miele d'agave, tabasco <i>Tequila Reposado, lime, agave honey, tabasco</i>	€ 20
Tropical Essence: rum scuro, frutto della passione, liquore al mango, caramello salato, lime <i>Dark rum, passion fruit, mango liqueur, salted caramel, lime</i>	€ 20

## Local Heroes

Rose Collins: Vodka, elisir di rose, acqua tonica, cetriolo <i>Vodka, rose elixir, tonic water, cucumber</i>	€ 20
Fascino italiano: grappa Nardini 5 anni, miele di castagno, bitter orange, amarena, scorza arancia <i>Grappa, chestnut honey, bitter orange, black cherry, orange peel</i>	€ 25
Milk Punch 1869 (7-12)	€ 25
Medici mule: Liquore medico, lime, ginger beer <i>Medici liqueur, lime, ginger beer</i>	€ 22
Botanicus: gin, vermouth riserva, elisir rabarbaro, radicchio, twist lemon e soda <i>Gin, vermouth riserva, rhubarb elixir, lemon twist, red radish and soda</i>	€ 20

## Virgin Cocktails

Minerva Special: frutto della passione, ginger beer, cordial al pompelmo rosa <i>Passion fruit, ginger beer, pink grapefruit cordial</i>	€ 18
Virgin Gin Tonic: Tanqueray alcohol free, Tonica Fever Tree <i>Tanqueray alcohol free, Fever Tree Tonic</i>	€ 18

## FOR GIN LOVERS

Bombay Sapphire: Indian Premium Fever Tree

*Gin Bombay Sapphire, Indian Premium Fever Tree*

Tanqueray Ten: Aromatic Fever Tree, Rosmarino e Pompelmo.

*Gin Tanqueray Ten, Aromatic Fever Tree, Rosemary and Grapefruit*

Martin miller's Gin: Indian Premium Fever Tree, Arancia e Salvia

*Gin Tanqueray Export, Indian Premium Fever Tree, Orange and Sage*

Monkey 47: Indian Premium Fever Tree, Mirtillo

*Gin Monkey 47, Indian Premium Fever Tree, Blueberry*

Gin Mare: Mediterranean Fever Tree, rosmarino

*Gin Mare, Mediterranean Fever Tree, rosemary*

Hendrick's: Elderflower Fever Tree, cetriolo e Lime

*Gin Hendrick's, Elderflower Fever Tree, cucumber and Lime*

Gin Italian Dry: Mediteranean Fever Tree, Menta

*Gin Italian Dry, Elderflower Fever Tree, Mint*

[1]	<p><b><u>CEREALI CONTENENTI GLUTINE:</u> Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut</b> o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne: <b>a)</b> sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(1); <b>b)</b> maltodestrine a base di grano (1); <b>c)</b> sciroppi di glucosio a base di orzo; <b>d)</b> cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p> <p><b><u>CEREALS CONTAINING GLUTEN:</u> Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut</b> or their hybridised strains, and products thereof, except <b>a)</b> glucose syrup made from corn, including dextrose (1); <b>b)</b> wheat based maltodextrins (1); <b>c)</b> glucose syrups based on barley; <b>d)</b> cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origina</p>
[2]	<p><b><u>CROSTACEI</u> e prodotti a base di crostacei</b> <b><u>SEAFOOD</u> and products made from shellfish</b></p>
[3]	<p><b><u>UOVA</u> e prodotti a base di uova</b> <b><u>EGGS</u> products and eggs</b></p>
[4]	<p><b><u>PESCE</u> e prodotti a base di pesce, tranne:</b> <b>a)</b> gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; <b>b)</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p> <p><b><u>FISH</u> and products based on fish, except:</b> <b>a)</b> fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; <b>b)</b> fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine</p>
[5]	<p><b><u>ARACHIDI</u> e prodotti a base di arachidi</b> <b><u>PEANUTS</u> and products based on peanut</b></p>
[6]	<p><b><u>SOIA</u> e prodotti a base di soia, tranne:</b> <b>a)</b> olio e grasso di soia raffinato(1); <b>b)</b> tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; <b>c)</b> oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; <b>d)</b> estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p> <p><b><u>SOY</u> and products thereof, except:</b> <b>a)</b> fully refined soybean oil and fat (1); <b>b)</b> natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate D-alpha natural soy-based; <b>c)</b> vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; <b>d)</b> plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean</p>
[7]	<p><b><u>LATTE</u> e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</b> <b>a)</b> siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; <b>b)</b> lattiololo</p> <p><b><u>MILK</u> and milk products (including lactose), except:</b> <b>a)</b> whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; <b>b)</b> lattiolo</p>

[8]	<p><b>FRUTTA A GUSCIO:</b> <b>Mandorle</b> (<i>Amygdalus communis</i> L.), <b>Nocciole</b> (<i>Corylus avellana</i>), <b>Noci</b> (<i>Juglans regia</i>), <b>Noci di Acagiù</b> (<i>Anacardium occidentale</i>), <b>Noci di Pecan</b> (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), <b>Noci del Brasile</b> (<i>Berholletia excelsa</i>), <b>Pistacchi</b> (<i>Pistacia vera</i>), <b>Noci Macadamia</b> o <b>Noci del Queensland</b> (<i>Macadamia ternifolia</i>), <b>e i loro prodotti tranne:</b> per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p> <p><b>NUTS:</b> <b>Almond</b> (<i>Amygdalus communis</i> L.), <b>hazelnuts</b> (<i>Corylus avellana</i>), <b>walnuts</b> (<i>Juglans regia</i>), <b>nuts cashew</b> (<i>Anacardium occidentale</i>), <b>pecans</b> (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), <b>Brazil nuts</b> (<i>Berholletia excelsa</i>), <b>Pistacchi</b> (<i>Pistacia vera</i>), <b>Nuts and Macadamia nuts</b> (<i>Macadamia ternifolia</i>), <b>and products thereof</b>, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin</p>
[9]	<p><b><u>SEDANO</u></b> e prodotti a base di sedano <b><u>CELERY</u></b> and products based on celery</p>
[10]	<p><b><u>SENAPE</u></b> e prodotti a base di senape <b><u>MUSTARD</u></b> and products based on mustard</p>
[11]	<p><b><u>SEMI DI SESAMO</u></b> e prodotti a base di semi di sesamo <b><u>SESAME SEEDS</u></b> and products based on sesame seeds</p>
[12]	<p><b><u>ANIDRIDE SOLFOROSA</u></b> e <b><u>SOLFITI</u></b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p> <p><b><u>SULPHUR DIOXIDE</u></b> and <b><u>SULPHITES</u></b> in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated to the products are proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions</p>
[13]	<p><b><u>LUPINI</u></b> e prodotti a base di lupini <b><u>LUPINS</u></b> and products containing lupine</p>
[14]	<p><b><u>MOLLUSCHI</u></b> e prodotti a base di molluschi <b><u>CLAMS</u></b> and products based on Clams</p>