BAR GABBIANO

.

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade. Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

LA STORIA DELL'HOTEL CIPRIANI INIZIA NEGLI ANNI '50 quando Giuseppe Cipriani, fondatore del famoso Harry's Bar, decide di acquistare un terreno sull'Isola della Giudecca per creare un rifugio che potesse deliziare anche i suoi ospiti più esigenti.

Il locale aprì nel 1958 e fu un successo immediato, attirando luminari del mondo dello spettacolo, della politica e della cultura. Nel 1972, il settimanale **Il Mondo** catturò l'essenza della proprietà, affermando che: "L'Hotel Cipriani non ha bisogno di presentazioni. Chiunque conosca Venezia sa che questo è l'albergo per eccellenza".

All'altezza del suo fascino leggendario è il Bar Gabbiano, un luogo d'incontro iconico nel cuore dell'hotel. Grazie alla sua atmosfera senza tempo e alla sua splendida posizione, è una meta ambita dai visitatori locali e internazionali. I clienti vengono a gustare una serie di cocktail, vini e stuzzichini ammirando la vista mozzafiato sulla laguna e sull'Isola di San Giorgio.

I FAMOSI COCKTAIL D'AUTORE DELL'HOTEL CIPRIANI

BELLINI 30

Il Bellini è stato inventato da Giuseppe Cipriani, fondatore dell'Hotel, nel 1948. Lo prepariamo solo di stagione con pesca bianca fresca e Prosecco DOCG
(12)

CASANOVA GARDEN SPRITZ 32

Prosecco, Saint Germain, viola, lavanda, lime
Bevanda d'autore ispirata ai profumieri Serenissima
(12)

NEGRONI DI LAGUNA 32

Miscela di vermouth Mancino, gin e bitter invecchiati in un'anfora sulla laguna di Venezia
Il nostro modo di fare l'aperitivo più iconico
(12)

BOCOETO 30

Belvedere vodka, cordiale alla rosa fatto in casa, vermouth Sakura rosè, soda water
Floreale e frizzante, realizzato con boccioli di rosa locali dell'Isola degli Armeni.
(12)

ITALICUM 30

Gin dei Sospiri, Marsala, salicornia, olio di agrumi
Martini, sofisticato, salato
(12)

AI GIARDINI REALI 30

Yaguara Cachaça, Chartreuse gialla, verjus, menta fresca, Angostura bitter
Julep rinfrescante agli agrumi e alle spezie.
(12)

LA MORETA 30

Acqua di cedro, whisky Ardbeg 10y, miele e zenzero, liquore artigianale con more della giudecca, succo di lime
Piccante e fumoso, ispirato alla maschera veneziana del carnevale
(12)

TRAMONTI 30

Saint James Rhum, ananas Plantation, liquore al bergamotto, sciroppo di orgeat, bitter aromatico Bar Gabbiano, succhi di ananas e lime
Bevanda rinfrescante in stile tiki, perfetta all'ora del tramonto.
(12)

I FAMOSI COCKTAIL D'AUTORE DELL'HOTEL CIPRIANI

RED VELVET 30

*Mancino Ambrato, Bitter delle Sirene, Campari,
Bulleit Rye, Montellobos Mezcal, olio di agrumi
Martini dopo cena
Corposo, aromatico e legnoso
(12)*

LA CILIEGIA 30

*Ciliegie selvatiche di Capovilla, Pisco Porton, liquore al
cioccolato e alla ciliegia, marmellata di ciliegie, succo di
limone
Fruttato, dolce e aspro, servito insieme a una ciliegia
marinata nel liquore al cioccolato.*

BUONANOTTE 30

*Vodka, lime, zenzero, cetriolo, mirtillo rosso
Fresco, fruttato, a bassa gradazione alcolica.*

THE ROOTS 30

*Bacardi blanco, liquirizia, menta fresca, succo di lime,
zucchero di canna
Bevanda fresca e balsamica agitata e servita
(12)*

I CLASSICI 30

*Chiedete al barman un cocktail a scelta tra
Americano, Margarita, Daiquiri, Dark and Stormy,
Gimlet, Paloma, Sidecar, Mojito, Martini Cocktail,
Caipirinha.
(12)*

MOCKTAIL

TROPICAL COOLER 24

*Acqua di cocco, cordiale ai frutti di bosco dell'Hotel
Cipriani, limonata fresca
(5)*

RIVIERA 24

Tanqueray 0, basilico, limone e cedrata

THE DRIVER 24

*Succo di mela Colzani, succo di limone fresco, menta
fresca, Verjus
(5)*

VIRGIN BELLINI 24

*Pesca fresca, soda
(5)*

VINI AL BICCHIERE BOLLICINE

TRENTO DOC PERLÈ BIANCO 2015 30

*FERRARI
Chardonnay, Pinot Nero, 290 Bottiglia*

TRENTO DOC PERLÈ ROSÈ 2016 40

*FERRARI
Pinot Nero, Chardonnay, 150 Bottiglia*

FRANCIACORTA DOCG VITTORIO MORETTI

*2013 58
BELLAVISTA
Chardonnay, Pinot Nero, 290 Bottiglia*

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE "R" 40

*RUINART'
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, 160 Bottiglia*

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 50

*RUINART'
Chardonnay, 200 Bottiglie*

CHAMPAGNE ROSÈ 55

*BILLECART SALMON
Pinot Nero, Meunier, Chardonnay, 230 Bottiglia*

CHAMPAGNE VINTAGE 2013 90

*DOM PERIGNON
Pinot Nero, Chardonnay, 490 Bottiglia*

VINI BIANCHI

LUGANA DOC SUPERIORE "MOLIN" 2021 25

*CA MAIOL
Pinot Grigio, 80 Bottiglia*

COLLIO DOC SAUVIGNON 2021 25

*MARIO SCHIOPETTO
Sauvignon Blanc, 90 Bottiglia*

COLLIO DOC PINOT GRIGIO RUSSIZ 2022 25

*MARCO FELLUGA
Pinot Grigio, 90 Bottiglia*

POUILLY FUMÈ BARON DE L BARON 2018 70

*DE LADOUCETTE *
Sauvignon Blanc, 240 Bottiglia*

CHARDONNAY 2019 40

*CA DEL BOSCO SELVA DELLA TESA
Chardonnay*

VINI AL BICCHIERE

VINI ROSATI

DOC ROSAMARA CHIARETTO 2022 25
COSTARIPA VALTENESI
*Grappello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, 70
Bottiglia*

VENEZIA GIULIA IGT ROSATO 2022 30
LIVIO FELLUGA
Merlot, Pinot nero, Schioppettino, 70 Bottiglia

BANDOL ROSÈ COEUR DE GRAIN 2023 40
DOMAINE OTT Provence
*Grenache, Tibouren, Syrah, Vermentino, Cinsault,
Sémillon, 180 Bottiglia*

VINI ROSSI

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC
2019 25
CAMPI MAGRI CORTE SANT'ALDA
Corvina, Corvinone, Rondinella, 80 Bottiglia

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
COSTASERA MASI 2018 40
Corvina, Rondinella, Molinara, 160 Bottiglia

BAROLO DOCG 2019 170
PIO CESARE
Nebbiolo

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
CASTELGIOCONDO 2018 45
FRESCOBALDI
Sangiovese, 170 Bottiglia

ALTO ADIGE DOC PINOT NERO BARTHENAU
VIGNA S. URBANO 2018 48
HOFSTATTER Alto Adige
Pinot Nero, 180 Bottiglia

CHATEAU SOCIANDO MALLETT 2009 70

VINI DOLCI

UMBRIA IGT MUFFATO DELLA SALA 2018 20
ANTINORI
*Sauvignon, Grechetto, Traminer, Sémillon, Riesling,
110 Bottiglia*

SAUTERENS 2014 200
CHATEAU SUDUIRAUT
Sémillon, Sauvignon

RECIOTO CLASSICO 2016 25
ALLEGRI
Corvinone, 110 Bottle

*I vini contrassegnati con l'asterisco vengono serviti con
il sistema Coravin
Acqua gourmet microfiltrata, naturale o frizzante, 5 euro
a persona (IVA esclusa)

APERITIVI E BITTER 23

SELECT
14% Vol.

APEROL
11% Vol.

CAMPARI BITTER
25% Vol.

BITTER DELLE SIRENE
23% vol.

CYNAR
16.5% vol.

RABARBARO ZUCCA
16% vol.

RICARD
40% vol.

PERNOD
40% vol.

AMANTE 1530
15% vol.

PORTO & CHERRY

PORTO GRAHM'S TAWNY 23

PORTO GRAHM'S TAWNY 27

PORTO GRAHM'S TAWNY 30 Y.O. 34

TIO PEPE SHERRY SECCO 20

VERMUT E VINI LIQUOROSI 23

MARTINI RUBINO
18% vol.

FORMULA CARPANO ANTICO
16,5% Vol.

PUNT E MES
13,6% Vol.

AMERICANO COCCHI
16,5% Vol.

MANCINO ROSSO AMARANTO
16% vol.

MANCINO SECCO
16% vol.

MANCINO KOPI
16% vol.

MANCINO SAKURA
16% vol.

MANCINO CHINATO
16% vol.

MANCINO VECCHIO
16% vol.

LILLET BLANC
17% Vol.

DUBONNET
16% vol.

LIQUORI ITALIANI & AMARI 22

AMARETTO DISARONNO

28% vol.

FRANGELICO

20% Vol.

ITALICUS

20% Vol.

ACQUA BIANCA

24% vol.

LIMONCELLO DI AMALFI

32% vol.

SAMBUCA MOLINARI

42% vol.

AMARO VENEZIANO

29,3% Vol.

AMARO AVERNA

23% vol.

BRANCAMENTA

29% vol.

FERNET BRANCA

45% vol.

AMARO DEL CAPO

35% Vol.

AMARA

30% Vol.

MONTENEGRO

35% Vol.

AMARÒ ALCOHOL FREE

0% Vol.

VODKA

POLONIA

BELVEDERE 24

Segale, 40% vol.

BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE SMOGORY

FOREST 25

40% Vol.

BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE LAKE

BARTEZEK 25

40% Vol.

HERITAGE BELVEDERE 25

40% Vol.

CHOPIN 24

Patate, 40% Vol.

BELUGA GOLD 45

Fumento, 40% Vol.

KONIK'S TAIL 24

Fumento, 40% Vol.

RUSSIA

ELITE STOLICHNAYA 26

Fumento, 40% Vol.

FRANCIA

GREY GOOSE 24

Fumento, 40% Vol.

CIROC 24

Uva, 40% Vol.

OLANDA

KETEL ONE 24

Fumento, 40% Vol.

USA

TITO'S 24

Mais, 40% Vol.

ITALIA

GIN DEI SOSPIRI
40% Vol.

RIVER MENTANA
42% Vol. Venezia

VILLA ASCENTI
41% Vol.

SABATINI
41,3% Vol.

O' NDINA
45% vol.

ROBY MARTON
47% vol.

PORTOFINO GIN
43% vol.

PANAREA
42% Vol. Sicilia

INGHILTERRA

PORTOBELLO ROAD
42% vol.

TANQUERAY TEN
47,3% Vol.

PLYMOUTH
41,2% Vol.

STAR OF BOMBAY
47,5% Vol.

MARTIN MILLER
47% vol.

SCOZIA

HENDRICK'S
44% vol.

GERMANIA

MONKEY 47 47
47% vol.

USA

GIN 209
Vol. 46%

GIAPPONE

NIKKA COFFEY
47% vol.

OLANDA

GENEVER ZUIDAM
38% vol.

SPAGNA

GIN MARE
42,7% Vol.

TEQUILA

BLANCO

VOLCAN BLANCO 25
Vol. 40%

CASA DRAGONES BLANCO 28
Vol. 40%

CLASE AZUL PLATA 30
Vol. 40%

DON JULIO BLANCO 27
Vol. 40%

PATRON SILVER 26
47,9% Vol.

GRAN PATRON SILVER PLATINUM 42
40% Vol.

CASAMIGOS BLANCO 22
40% Vol.

REPOSADO

VOLCAN REPOSADO 35
40% Vol.

CLASE AZUL REPOSADO 90
40% Vol.

DON JULIO REPOSADO 28
40% Vol.

PATRON REPOSADO 26
40% Vol.

CASAMIGOS REPOSADO 24
40% Vol.

TEQUILA

ANEJO

CRISTALINO ANEJO VOLCAN 26
40% Vol.

VULCANO XA 55
Vol. 40%

CLASE AZUL ANEJO 145
40% Vol.

PATRON ANEJO 28
40% Vol.

GRAN PATRON BURDEOS 94
40% Vol.

CASAMIGOS ANEJO 27
40% Vol.

HERRADURA ANEJO 26
40% Vol.

MEZCAL, PISCO & RAICILLA

MEZCAL CLASE AZUL 50
44% vol.

MEZCAL NUESTRA SOLEDAD 24
40% Vol.

CASAMIGOS MEZCAL JOVEN 24
40% Vol.

MEZCAL ILLEGALE REPOSADO 24
40% Vol.

MEZCAL MONTELOBOS 35
40% Vol.

PISCO PORTON MOSTO VERDE QUEBRANTA
25
40% Vol.

LA VENENOSA PUNTAS 35
61,5% Vol.

WHISKY

SPEYSIDE

GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE 32
40% Vol.

MACALLAN 12 ANNI 30
40% Vol.

MACALLAN 15 ANNI 51
40% Vol.

MACALLAN 18 ANNI 90
43% vol.

MACALLAN 21 ANNI 120
43% vol.

MACALLAN RARE CASK 96
43% vol.

MACALLAN SIENA 180
43% vol.

GLENFIDDICH 18 ANNI 34
Vol. 40%

CRAIGELLACHIE 37
Distillato 1983 vol. 45%

GLEN GRANT 55
Distillato 1976 40% Vol.

GLEN ELGIN 1985 90
45,7% Vol.

WHISKY

HIGHLAND

OBAN 14 ANNI 24
43% vol.

DALMORE CIGAR 40
40% Vol.

GLEN GARIOCH 21 ANNI 43
59% Vol.

GLENMORANGIE SIGNET 48
46% Vol.

ISLAY

CAOL ILA 12 Y.o 30
43% vol.

ARDBEG 10 ANNI 25
43% vol.

LAPHROAIG 10 ANNI 23
40% Vol.

BOWMORE 17 ANNI 34
43% vol.

LAGAVULIN 16 ANNI 30
43% vol.

WHISKY

ISLANDS

TALISKER 10 ANNI 25
45,8% Vol.

CAMPBELTOWN

SPRINGBANK 18 ANNI 34
46% Vol.

LONGROW 1987 128
45% vol.

ORKNAY

SCAPA SKIREN 25
40% Vol.

HIGHLAND PARK 12 ANNI 44
Distillato 1964, vol. 40%

SCOTCH BLEND

CHIVAS ROYAL SALUTE 21 ANNI 44
40% Vol.

JOHNNIE WALKER ETICHETTA NERA 23
40% Vol.

JOHNNIE WALKER ETICHETTA ORO 43
40% Vol.

JOHNNIE WALKER ETICHETTA BLU 48
40% Vol.

IRLANDA

JAMESON 23
40% Vol.

MIDLETON MOLTO RARO 44
40% Vol.

TAIWAN

KAVALAN 27
Rovere di Bourbon, 40% vol.

WHISKY

GIAPPONE

NIKKA MIYAGIKYO 40
43% vol.

HIBIKI HARMONY MASTER SELECT 40
40% Vol.

MARTE KOMAGATAKE 44
52% vol.

TEKETZURU 21 ANNI 80
43% vol.

WHISKY AMERICANO

MAKER'S MARK 23
45% vol.

BULLEIT BOURBON 23
45% vol.

BULLEIT RYE 22
45% vol.

KNOB KREEK 9 Y.o 23
50% Vol.

WHISTLEPIG 10 ANNI 27
45% vol.

WHISTLEPIG 12 ANNI 39
43% vol.

WHISTLEPIG 15 ANNI 50
43% vol.

NOAH'S MILLS 30
57,5% Vol.

ITALIA

PUNI GOLD MALT
43% vol.

COGNAC

RÉMY MARTIN, VSOP	26
<i>Champagne pregiato, 40% vol.</i>	
RÉMY MARTIN XO	53
<i>Champagne pregiato, 40% vol.</i>	
HENNESSY XO	53
<i>Miscela di cru, vol. 40%</i>	
JEAN FILLIOUX RISERVA DI FAMIGLIA	62
<i>50 anni d'età, Grand Champagne, 40% vol.</i>	
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	290
<i>Grand Champagne, 40% vol.</i>	
LEOPOLD GOURMEL QUINTESSENCE FIN BOIS	90
<i>Grand Champagne, 43% vol.</i>	
HENNESSY PARADIS	120
<i>Miscela di cru, 40% Vol.</i>	
HENNESSY PARADIS IMPERIAL	190
<i>Miscela di cru, 40% Vol.</i>	

BAS ARMAGNAC

SAMALENS, 1900	350
<i>Laujusan, 42% vol.</i>	
CHATEAUDE LABAUDE, 1918	290
<i>40% Vol.</i>	
DOMAINE DE MOULIOT, 1944	140
<i>40% Vol.</i>	
CHATEAU DE JULIAC 1948	140
<i>40% Vol.</i>	
SAMALENS, 1952	180
<i>Laujusan, 42% vol.</i>	
BAS ARMAGNAC DARTIGALONGUE	34
<i>Hors d'Age, 40% Vol.</i>	
LABERDOLIVE, 1986	42
<i>Labastide d'Armagnac, 46% vol.</i>	

CALVADOS

CAMUT PRESTIGE 50 ANNI	79
<i>40% Vol.</i>	
MARQUIS D'AGUESSEAU	79
<i>40% Vol.</i>	

GRAPPA

VENETO

GRAPPA DI AMARONE
Allegriani, 42% Vol. 21

GRAPPA CLEOPATRA
Poli, 40% Vol. 23

FRUILI VENEZIA GIULIA

STORICA NERA
Domenis, 50% Vol. 21

GRAPPA PICOLIT
Nonino, 50% Vol. 38

FRIULANA NONINO 43°
Nonino, 50% Vol. 38

TOSCANA

GRAPPA LUCE
J. Poli, 40% Vol. 26

GRAPPA ORNELLAIA
J. Poli, 42% Vol. 28

GRAPPA SASSICAIA
J. Poli, 40% Vol. 30

GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO
Capannelle, 40% Vol. 30

PIEMONTE

GRAPPA DI MOSCATO
Romano Levi, 40% Vol. 26

GRAPPA ROSSJ-BASS
Gaja, 40% Vol. 23

GRAPPA TRE SOLI TRE
Berta, 43% vol. 38

BRANDY ITALIANO

ARZENTE
Jacopo Poli, 40% Vol. 24

BRANDY BELLAVISTA
40% Vol. 24

ACQUAVITE DI FRUTTA

PRUGNE SELVATICHE
Capovilla, 41% vol. 29

PERE SELVATICHE
Capovilla, 45,5% Vol. 33

ALBICOCHE DI VESUVIO
Capovilla, 49% vol. 33

CILIEGIE SELVATICHE
Capovilla, 54% vol. 33

RUM

CUBA

EMINENTE 7 ANNI
41,3% Vol. 25

HAITI

RHUM CLAIRIN COMMUAL
43% vol. 23

REPUBBLICA DOMENICANA

MATUSALEM GRAN RISERVA 23 ANNI
40% Vol. 25

CUBANEY 25 ANNI
38% vol. 38

GUADALUPE

DAMOISEAU RHUM VIEUX AGRICOLE
1980, 60,3% Vol. 30

PERÙ

MILLONARIO XO
40% Vol. 32

GUATEMALA

ZACAPA XO
40% vol. 35

GUYANA

DEMERARA 15 ANNI DISTILLATO NEL 1998
46% Vol. 35

MARTINICA

J. BALLY 12 ANNI
45% vol. 38

J.M. VIEUX 1998
45,4% Vol. 39

TRINIDAD & TOBAGO

CARONI 90° PROOF
51,4% Vol. 37

BIRRE

BIRRA VENEZIA
Lager premium, 4,9% vol. 16

BIRRA PERONI
Premium lager, 4.7% Vol. 16

MENABREA
*Lager premium
vol. 4,8%* 16

REALE
India pale ale, 6,5% Vol. 18

HEINEKEN
*Lager
vol. 5%* 16

GUINNESS
Irlanda, Stout 4,2% vol. 15

CORONA
Messico 4,5% vol. 16

BECK ANALCOLICA
Lager chiara, 0,3% Vol. 15

SUCCHI DI FRUTTA

SUCCHI DI FRUTTA FRESCHI
Arancia Limone Pompelmo 16

SELEZIONE DI SUCCHI DI FRUTTA FRESCHI
*Fragola Ananas Mango Lampone Pera Mela Frutto
della passione Pomodoro Cramberry* 18

ACQUE MINERALI & BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUE MINERALI

ACQUA PANNA

25 cl

10

SAN PELLEGRINO

25 cl

10

SURGIVA ANCORA

50 cl

9

SURGIVA FRIZZANTE

50 cl

9

**ACQUA GOURMET MICROFILTRATA,
NATURALE O FRIZZANTE - 5EURO PER
PERSONA (IVA ESCLUSA)**

BEVANDE ANALCOLICHE

Coca cola zero, Ginger Ale, Birra allo
zenzero, Acqua tonica Fever-Tree, Acqua
tonica mediterranea Fever-Tree, Acqua tonica
slim Fever-Tree, San Pellegrino arancia,
Lemonsoda, Cedrata Tassoni, Sprite,
Kombucha limone e basilico, Acqua di cocco

12

CAFFÈ CIPRIANI E SELEZIONE DI TÈ

*"Il nostro caffè e il nostro tè sono certificati
verdi e provengono da partnership di
commercio equo e solidale".*

ESPRESSO

9

ESPRESSO MACCHIATO

9

DOPPIO ESPRESSO

14

CAPPUCCINO

10

LATTE

15

ESPRESSO DECAFFEINATO

9

CAFFÈ D'ORZO

9

CAFFÈ AMERICANO

10

CAFFÈ GINGSENG

10

(non zuccherato)

TÈ NERO

14

*English breakfast, English breakfast decaffeinata,
Lapsang, souchong, Darjeeling, Assam, Ceylon*

TÈ VERDE CINESE

14

Special gunpowder, Lung Cing Superfine, Pi Lo Chun

TÈ VERDE GIAPPONESE

14

Gyokuro Sencha Matcha

TÈ ALLE ERBE

14

Menta fresca Verbena di limone Camomilla

INFUSI DI FRUTTA

14

Frutti rossi Mirtillo