



CHAMPAGNE

Ruinart "R"

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Calice: 40 Bottiglia: 180

Ruinart Blanc de Blancs
Chardonnay
Calice: 50 Bottiglia: 250

Veuve Clicquot La Grande Dame
Pinot Noir
Calice: 90 Bottiglia: 400

Veuve Clicquot Vintage Rosé
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Calice: 50 Bottiglia: 220

Dom Pérignon 2015
Pinot Noir, Chardonnay
Calice: 58 Bottiglia: 340

Dom Pérignon Rosé
Pinot Noir, Chardonnay
1200

Dom Pérignon P2 2003
Pinot Noir, Chardonnay
1300

Krug Vintage 2004
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
900



(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine - (LF) senza lattosio
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. Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. 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.

IL BACARO

D.02

at

HOTEL CIPRIANI



COCKTAIL ANALCOLICI

DIOR AMOUR - 32

Seedlip grove, fragole bellunesi, succo di limone
Floreale, fresco e fruttato

LUCKY - 32

Estratto di ananas arrostito, cordiale al mango,
bitter analcolico Amarico'
Dolce e fruttato

MONTAIGNE - 32

Coulis di pesche, succo di limone fresco, sciroppo di sedano,
Yuzu verde kosho e acqua tonica
Aromatico e vibrante, con un tocco salino
(9, 12)

GRANVILLE - 32

Seedlip garden, succo fresco di pompelmo giallo, lime fresco,
Sciroppo semplice, ginger beer
Fresco, fruttato e frizzante
(12)



COCKTAIL

MISS DIOR - 36

Champagne Ruinart, purea di pesca bianca
Leggermente alcolico (12)

MONSIEUR DIOR - 36

Select, liquore alla pesca, soda al pompelmo rosa
Leggermente alcolico (12)

TAILLEUR BAR - 36

Ratafià alle pere, Luxardo Maraschino, succo di limone, honey mix
Moderatamente alcolico (12)

COLLE NOIR - 36

Gin, Venetian Vermouth
Alcolico (12)

NEW LOOK - 36

Rye whiskey, Sangue Morlacco, Vermout rosso, orange bitters
Alcolico (12)

J'ADORE - 36

Belvedere organic vodka, coffee liquor, espresso
Moderatamente alcolico (12)

CICCHETTI

SALATI

- Saor di Pomodoro, pesche – 16
- Chip con baccalà mantecato e caviale – 32
(4, 6, 10)
- Crocchetta di riso ai frutti di mare – 22
(1, 3, 5, 9, 12, 14)
- Baicolo mediterraneo - 16
(1, 3, 7)
- Scampi al vapore con rafano e bottarga – 25
(2, 6, 8, 10)
- Carciofo alla veneziana - 20
(12)

VINI BIANCHI

- Pieropan Soave Calvarino
Garganega, Trebbiano di Soave
Calice: 25 Bottiglia: 90
- Maculan Vespaiolo
Vespaiolo
Calice: 25 Bottiglia: 70
- Manni Nössing Kerner
Kerner
Calice: 30 Bottiglia: 75
- St. Michael Eppan Sanct Valentin Sauvignon
Sauvignon
Calice: 35 Bottiglia: 100
- Cantine Terlano Riserva Nova Domus
Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon
Calice: 45 Bottiglia: 150