

COCKTAIL LIST "KM 0"



La nostra drink list è stata creata con un concetto moderno e internazionale di mixology per valorizzare i prodotti del territorio ligure e i liquori locali

AVA GARDNER 28

London dry Gin, *liquore di lampone, liquore d'arancia*, succo di limone, top di champagne

LA BAIA 28

Volcàn Tequila Bianca, *liquore di rose*, purea di fragola, succo di lime

LA VELA 28

Portofino Gin, *vermouth al pinolo, amaro Camatti, Campari* (8)

TRAMONTANA 28

Volcàn Tequila reposado & Mezcal, *liquore al chinotto, nettare di chinotto*, succo di limone, angostura

IN PRIMA FILA 28

Clairin Communal Rhum, *liquore al basilico, maraschino*, succo di ananas, succo di lime, albume (3)

ONDA SU ONDA 28

Gin Taggiasco e vermouth dry al pinolo (8)

AURORA 28

Belvedere vodka, *liquore all'albicocca, chartreuse gialla*, succo al frutto della passione, succo di lime (3)

COCKTAIL LIST "KM 0"



LUCE SOLARE 28

Pisco Tabernerero, sherry Tio Pepe infuso alle fragole, *vino chinato dolce*, succo di lime, *miele ligure*

IL CASTELLO 28

Vermouth Cocchi, Campari, *liquore alla liquirizia*, shrub di more e ciliegie, soda

IL FIOCCO 28

Liquore d'erba luisa, La Blanche Drouin, Italicus, Vermouth dry infuso con zafferano e camomilla, limonata

LA MAREA 28

Rye whiskey, Cognac, *liquore alla ciliegia*, amaro alle erbe, angostura

IL GOZZO 28

Ron Eminente, *liquore all'amaretto*, succo al mirtillo, bitter al cioccolato (5,8)

MOCKTAILS



IL GABBIANO 22

Seedlip Grove, *soda al basilico*, succo di lime, *miele ligure*

LIBECCIO 22

Nettare di chinotto, succo di mela, purea di fragola, soda

SPARKLING AL MARE



BELLINI 28

purea di pesca bianca, prosecco (*solo in stagione*)

ROSSINI 28

purea di fragole, prosecco

CANALETTO 28

purea di lampone, prosecco

KIR ROYAL 30

crème de cassis, champagne

CHAMPAGNE COCKTAIL 30

Cognac, Grand Marnier, zucchero, angostura,
champagne

FRENCH 75 30

gin, succo di limone, sciroppo di zucchero,
champagne

SPRITZ AL MARE



SPRITZ 26

Aperol o Campari, soda, prosecco

HUGO 26

St. Germain, menta, prosecco, soda

CHANDON GARDEN SPRITZ 26

Chandon Garden Spritz
con rosmarino e arancia

LONG DRINKS



MOSCOW MULE 28

vodka, succo di lime, ginger beer

MOJITO 28

rum bianco, succo di lime, menta, zucchero, soda

PIMM'S CUP 28

Pimm's, ginger ale o limonata, frutta fresca

AFTER DINNER



ESPRESSO MARTINI 28

vodka, liquore al caffè locale, zucchero, espresso

BOULEVARDIER 28

bourbon, Campari, vermouth rosso

SAZERAC 28

Cognac, assenzio, zucchero

COCKTAILS ANALCOLICI



FRUIT PUNCH 22

Spremuta d'arancia,
succo ananas e cranberry, granatina

SEEDLIP GARDEN 108 & TONICA 24

SEEDLIP GROVE 42 & TONICA 24

GIN



GIN MA 25

(gin al basilico genovese D.O.P.)

TANQUERAY 25

BOMBAY SAPPHIRE 25

SIPSMITH 25

SIPSMITH SLOE 25

PLYMOUTH 25

MARTIN MILLER'S 25

NIKKA 25

NO. 3 25

HENDRICK'S 28

PORTOFINO 28

*(gin caratterizzato dal profumo di botaniche
provenienti dalle colline di Portofino)*

NORDÉS 28

MARE 28

TANQUERAY NO. 10 28

MONKEY 47 28

VODKA



BELVEDERE 25

GREY GOOSE 25

CHOPIN 25

VKA (*vodka Toscana*) 25

BELVEDERE HERITAGE 28

KETEL ONE 28

TITO'S 28

KAUFFMAN SOFT 28

STOLICHNAYA ELIT 28

BELUGA GOLD LINE 37

WHISKY



SINGLE SCOTCH WHISKY

BALVENIE DOUBLEWOOD	<i>12 y.o.</i>	<i>24</i>
BALVENIE WEEK OF PEAT	<i>14 y.o.</i>	<i>26</i>
BALVENIE PORT WOOD	<i>21 y.o.</i>	<i>60</i>
MACALLAN	<i>12 y.o.</i>	<i>32</i>
MACALLAN	<i>18 y.o.</i>	<i>70</i>
MACALLAN RARE CASK	<i>2019 release</i>	<i>90</i>
MACALLAN RICH OF CACAO		<i>120</i>
GLENMORANGIE	<i>12 y.o.</i>	<i>30</i>
GLENMORANGIE	<i>18 y.o.</i>	<i>42</i>
GLENMORANGIE SIGNET		<i>52</i>
GLENFIDDICH	<i>23 y.o. GRAND CRU</i>	<i>65</i>
GLEN GRANT	<i>25 y.o.</i>	<i>80</i>
SPRINGBANK	<i>1967</i>	<i>290</i>
LAPHROAIG	<i>14 y.o.</i>	<i>40</i>
TALISKER SKYE		<i>24</i>
LAGAVULIN	<i>16 y.o.</i>	<i>32</i>
CAOL ILA	<i>30 y.o.</i>	<i>140</i>
ARDBEG	<i>10 y.o.</i>	<i>24</i>
OBAN	<i>10 y.o.</i>	<i>33</i>

BLENDED SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	<i>32</i>
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	<i>65</i>
CHIVAS ROYAL SALUTE	<i>21 y.o. 52</i>

WHISKY



JAPANESE WHISKY

SUNTORY HIBIKI 34

TAKETSURU NIKKA 40

BOURBON | TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIEL'S,
WOODFORD RESERVE 28

MAKER'S MARK, BULLEIT,
BUFFALO TRACE 28

EAGLE RARE 36

RYE WHISKEY

BULLEIT 22

WHISTLEPIG 10 y.o. 26

WHISTLEPIG 12 y.o. 30

WHISTLEPIG 15 y.o. 40

MITCHER'S BARREL STRENGTH 28

TEQUILA



VOLCAN BLANCO	28
VOLCAN REPOSADO	30
VOLCAN CRISTALLINO	38
FORTALEZA BLANCO	28
CASAMIGOS REPOSADO	30
CASAMIGOS AÑEJO	34
JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA	50
DON JULIO 1942	90
CLASE AZUL REPOSADO	70
CLASE AZUL AÑEJO	150
AGALÌA (<i>distillato d'Agave Siciliano</i>)	28

MEZCAL



MONTELOBOS	28
CASAMIGOS	34
TOBALÀ VAGO	40
LA VENENOSA PUNTAS	50

RUM



EMINENTE 24

ZACAPA CENTENARIO XO 45

VERITAS 22

CLAIRIN 22

FLOR DE CAÑA 18 y.o. 30

HAMPDEN 30

APPLETON ESTATE 1994 76

APPLETON ESTATE 1995 72

APPLETON ESTATE 1999 78

SANTA TERESA 28

J. BALLY 12 y.o. 35

PAPA ROUYO (*Habitation Velier*) 35

CACHACA



YAGUARA 24

PISCO



TABERNERO 24

COGNAC & BRANDY



COURVOISIER V.S.O.P. 24

HENNESSY FINE DE COGNAC 31

HENNESSY X.O., RÉMY MARTIN X.O. 48

VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA 20

CARDINAL MENDOZA 24

GRANDI COGNAC

HENNESSY PARADISE 190

RÉMY MARTIN LOUIS XIII
25 ml 230 50 ml 460

ARMAGNAC

JANNEAU 24

CHÂTEAU DE LAUBADE 1960 78

CHÂTEAU DE LAUBADE 1974 70

BAS ARMAGNAC SAMALENS 180
(Laujuzan 1952)

BAS ARMAGNAC DOMAINE DE MAUBARET 230
(Le Frêche 1928)

CALVADOS

CALVADOS DU PAYS D'AUGE
15 ans d'âge ROGER GROULT 42

LA BLANCHE DI CHRISTIAN DROUIN 24

EXPERIMENTAL EN FÛT DE JP WHISKY DI
CHRISTIAN DROUIN 38

PORTO



FONSECA QUINTA DO PANASCAL 40
VINTAGE 1999

TAYLOR'S 10.y.o. 28

TAYLOR'S 20.y.o. 35

NOVAL (*Nacional Vintage 1980*) 118

GRAPPE



GRAPPA DI PIGATO 20

GRAPPA DI BARBARESCO 26

GRAPPA DI GAJA & REY 28

GRAPPA SPERSS DI GAJA 25

GRAPPA DI BRUNELLO 26
Poggio Salvi

GRAPPA DI SASSICAIA 35
Tenuta S.Guido Bolgheri

GRAPPA DI ORNELLAIA 32
Tenuta Dell'Ornellaia

GRAPPA DI LUCE 32

ANTICA CUVÈE NONINO 28

GRAPPA DI MONOVITIGNO
DI SAUVIGNON NONINO 26

GRAPPA DI MONOVITIGNO DI PICOLIT 34

POLI BARRIQUE 36

POLI MORBIDA DI MOSCATO 25

*LIQUORI E
AMARI ITALIANI*



AMARETTO DI SARONNO 20

SAMBUCA 20

FERNET-BRANCA 20

BRANCA MENTA 20

AVERNA 20

RAMAZZOTTI 20

MONTENEGRO 20

AMARO DEL CAPO 20

BRAULIO 20

AMARO BORDIGA 20

AMARO NONINO 20

AMARO RESET 20

LIQUORI LOCALI



LIQUORE DI NOCCIOLE MISTO CHIAVARI 20

LIQUORE DI CILIEGIE DI SANT'OLCESE 20

LIQUORE DI ERBA LUISA GENOVESE 20

LIQUORE DI BASILICO
D.O.P. GENOVESE DI PRÀ 20

LIQUORE AL LIMONE DELLA LIGURIA 20

LIQUORE D'ARANCIO PERNAMBUCO
DI FINALE LIGURE 20

LIQUORE DI ROSE GENOVESI
DELLA VALLE SCRIVIA 20

LIQUORE ALLE ALBICOCCHES LOCALI 20

LIQUORE DI CHINOTTI DI SAVONA 20

LIQUORE DI AMARETTO DI SANTA MARTA 20

LIQUORE DI LAMPONI 20

LIQUORE AL CAFFÈ 20

CAMATTI 20

BIRRE (1)



LA PORTOFINESE 16

NASTRO AZZURRO 14

MORETTI 14

BIRRA ANALCOLICA 14

S O F T D R I N K S



S O F T D R I N K S 12

Coca-Cola, Coca-Zero, Fever Tree tonica,
ginger ale, ginger beer, *chinotto*, *limonata*,
Sprite, aranciata San Pellegrino,
soda al pompelmo rosa,
basilichito (*soda al basilico*), tè freddo

S U C C H I D I F R U T T A 11

Ananas, mango, carota
albicocca, pera, pesca, mela

S P R E M U T E 15

Arancia, pompelmo rosa

A C Q U A

Microfiltrata Naturale e frizzante 750 ml 5 p.p

Naturale Surgiva 750 ml 11

Frizzante San Pellegrino 750 ml 11

Naturale Surgiva 500 ml 8

Frizzante San Pellegrino 500 ml 8

C A F F E T T E R I A

Caffè espresso, caffè decaffeinato,
caffè d'orzo, caffè ginseng 8

Cappuccino, latte macchiato, cioccolata calda,
doppio espresso, caffè americano 10

S E L E Z I O N E D I T È 12

T È V E R D I

Gunpowder Special, Jasmine

T È N E R I

Lapsang Souchong, Darjeeling TGFOP,
Earl Grey, English Breakfast

T È B I A N C O

Pai Mu Tan

S E L E Z I O N E D I I N F U S I 12

Camomilla, verbena, karkadè, menta, purity

VINI



SPUMANTI ITALIANI

BELLAVISTA Alma Grande Cuvée s.a

125ml 20 750ml 110

BISOL Valdobbiadene Prosecco Superiore s.a

125ml 19 750ml 90

CHAMPAGNE

RUINART Blanc de Blancs s.a

125ml 35 750ml 210

BILLECART SALMON Rosé s.a

125ml 30 750ml 195

VINI BIANCHI

COOPERATIVA CINQUE TERRE

Cinque Terre Costa Da Posa 2022

125ml 14 750ml 80

CASTELLO DI AMA

Al Poggio Chardonnay 2020

125ml 18 750ml 100

TOROS Pinot Grigio 2022

125ml 16 750ml 90

KANTE Sauvignon 2020

125ml 15 750ml 85

VINI ROSATI

TORMARESCA Calafuria Rosato 2022

125ml 13 750ml 70

DOMAINE OTT Bandol 2022

125ml 18 750ml 105

VINI ROSSI

LUNAE Niccolò V 2020

125ml 15 750ml 85

FRESCOBALDI Lucente 2012

125ml 20 750ml 110

ORNELLAIA Ornellaia 2015

375ml 180

(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.

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.

