

# IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

## SPUMANTE & CHAMPAGNE

Italian sparkling wine & champagne

	Bicchiere Glass	Bottiglia Bottle
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, Brut	€23	€115
Veuve Clicquot Ponsardin, Cuvée Saint Petérsbourg, Reims	€26	€125
Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé, Brut, Reims	€39	€160
Dom Pérignon Brut, Épernay, Vintage	€95	€460

## VINO BIANCO

White wine

	Bicchiere Glass	Bottiglia Bottle
Frascati Superiore '496, De Sanctis	€15	€60
Fiano di Avellino, Marsella	€17	€85
Animale Celeste, Stefano Antonucci	€15	€60
Chardonnay, Kollerhof	€15	€75
Grillo Mozia Tasca d'Almerita	€17	€85
Curtefranca, Chardonnay, Ca' del Bosco	€31	€160

## VINO ROSSO & ROSATO

Red and rosé wine

	Bicchiere Glass	Bottiglia Bottle
Onde, IGT Lazio Rosato, De Sanctis	€15	€60
Gamay, Lo Triolet	€15	€60
Valpolicella Ripasso, Campi Magri, C.S. Alda	€17	€85
Tufano Cesanese, Colacicchi	€17	€85
Cannonau, Pala	€15	€60
Brunello di Montalcino, Col d'Orcia	€19	€90

## IL GIARDINO BAR COCKTAIL

Signature cocktails

### LA GRANDE BELLEZZA €26

Vermout rosato, infuso al tamarindo,  
mezcal mandarino bitters

*Rosé vermouth and tamarind, mezcal mandarin bitters*

### BACCHUS MANHATTAN 26€

Bulleit bourbon, visciolata del cardinale,  
vermout secco e rosso, Abbott's bitters

*Bulleit bourbon, 'visciolata del cardinale' dessert wine,  
dry and red vermouth, Abbott's bitters*

### GOLDEN DAQUIRI 26€

Captain Morgan rum, liquore allo zafferano,  
zucchero allo zafferano, succo di lime

*Captain Morgan rum, saffron liqueur,  
homemade saffron syrup, lime juice.*

### BLACK MULE 28€

Ketel One vodka, liquore alla liquirizia Caffo,  
ginger beer, succo di lime

*Ketel One vodka, Caffo liquorice liquor, ginger beer, lime juice*

### ELISA 30€

Bulleit rye whiskey, Courvoisier, liquore al finocchietto,  
succo di limone, ananas, agave

*Bulleit rye whiskey, Courvoisier, fennel liqueur,  
lemon juice, pineapple, agave*

### RICORDI DI ROMA 42€

Ketel One vodka, lamponi, ananas, sciroppo di vaniglia,  
Veuve Clicquot rosé

*Ketel One vodka, raspberries, pineapple, vanilla syrup,  
Veuve Clicquot rosé*

### GENOVESE 26€

Tequila Espolòn, tè freddo, lime, agave

*Espolòn Tequila, iced tea, lime, agave*

### NEGRONI TIME 26€

### LIMONCELLO NEGRONI

Tanqueray gin, limoncello, Vermut Carpano Antica Formula  
*Tanqueray gin, limoncello, Carpano Antica Formula vermuth*

### NEGRONI AL CAFFÈ TOSTATO

Tanqueray gin, infuso ai chicchi di caffè,  
Vermut Carpano Antica Formula, Campari Bitter

*Tanqueray gin, coffee bean infusion,  
Carpano Antica Formula vermuth, Campari*

### NEGRONI BIANCO

Tanqueray gin, vermout dry Mancino, Bitter Luxardo  
*Tanqueray gin, Mancino vermuth, Luxardo Bitter*

## COCKTAILS ANALCOLICI

Non-alcoholic cocktails

### NO-MAI TAI €16

Arancia, ananas, lime, orzata, menta  
*Orange, pineapple, lime, orgeat syrup, mint*

### PASSIONATE €22

Seedlip Spice, frutto della passione, pompelmo,  
birra allo zenzero

*Seedlip Spice, passion fruit, grapefruit, ginger beer*

### (FAKE) GIN & TONIC €22

Seedlip Spice, Fever-Tree Indian tonic  
*Seedlip Spice, Fever-Tree Indian tonic*

### VANILLA & MIRTILLI €22

Vaniglia, mirtilli, pesca, limone e soda  
*Vanilla, blueberries, peach, lemon and soda*

## ESTRATTI ANTIOSSIDANTI DI BENESSERE

Healthy antioxidant juices

(15 minuti/15 minutes)

€19

Arancia, fragola e basilico  
*Orange, strawberry and basil*

Sedano, carota, rapa rossa e arancia  
*Celery, carrot, beetroot and orange*

Barbabietola, mela, carota, spinaci, zenzero e limone  
*Beetroot, apple, carrot, spinach, ginger and lemon*

## SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juices

€12

Mirtillo, pera, mela, mirtillo rosso, pesca, albicocca, ananas  
*Blueberry, pear, apple, cranberry, peach, apricot, pineapple*

## SPREMUTE FRESCHE

Homemade freshly-squeezed juice

€15

Arancia, pompelmo rosa, limone  
*Orange, pink grapefruit, lemon*

## BIBITE

Soft drinks

€12

Club soda, acqua tonica, Coca-Cola,  
Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, ginger ale,  
ginger beer, Chinotto, tè freddo  
*Club soda, tonic water, Coca-Cola, Coke Zero,  
Sprite, Fanta, ginger ale, ginger beer,  
Chinotto, iced tea*

## ACQUE MINERALI

Mineral water

Acqua naturale/Still water 375ml	€7
Acqua frizzante/Sparkling water 375ml	€7
Acqua naturale/Still water 750ml	€9
Acqua frizzante/Sparkling water 750ml	€9

## BIRRE

Beer

Peroni Nastro Azzurro	€14
Kinisia artigianale siciliana/Sicilian artisanal beer	€14
BrewDog IPA	€16
Birra analcolica/Non-alcoholic beer	€14

## CAFFETTERIA

Tea & coffee

Espresso	€6.50
Caffè Americano/American coffee	€8.50
Cappuccino	€8.50
Caffè shakerato/Iced coffee	€10
Orzo/Barley coffee	€6.50
Latte freddo/caldo/Hot/cold milk	€8.50
Cioccolata fredda/calda/Hot/cold chocolate	€8.50
Tè/Tea	€8.50

## GRAPPA

Marolo, Moscato Après 5 anni	€24
Nonino Il Pirus Williams	€24
Marchesi Antinori, Tignanello	€28
Italian Spirits, Antonella Bocchino, AB Selezione, 2000	€30
Nonino Sauvignon	€32
Sassicaia Marchesi Incisa della Rocchetta	€34
Italian Spirits, Antonella Bocchino, AB Selezione, 1997	€34
Nonino Monovitigno Picolit Cru	€38
Italian Spirits, Antonella Bocchino, AB Selezione, 1994	€38
Capovilla Distillati, Gianni Vittorio Capovilla, Distillato di Mele Cotogne	€55
Berta Riserva del Fondatore	€65

## AMARI

Italian herbal liqueurs

€20

Amaro del Capo, Amaro Montenegro,  
Fernet-Branca, Branca Menta, Amaro Nonino

Amaro d'Erbe Berta, Amaro Jefferson	€24
-------------------------------------	-----

## COGNAC

Courvoisier VSOP	€22
Delamain Pale & Dry X.O.	€45
Hennessy X.O.	€72
Delamain Réserve de la Famille	€125
Hennessy Paradis	€165
Remy Martin Louis XIII	€340

## ARMAGNAC

L'Encantada 20 ans	€25
L'Encantada 25 ans	€32

## CALVADOS

Du Pays d'Auge, Père Magloire VSOP	€26
Du Pays d'Auge, Camut Privilège 15-18 ans	€48

## SHERRY & PORTO

Tio Pepe Gonzales Byass sherry	€23
Vista Alegre fine ruby	€23
Romate Cream sherry	€25
Graham's Tawny porto, 30 yrs	€38

# IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

## VINI FORTIFICATI

Fortified wines  
€20

Antica Formula, Mancino Rosso, Mancino Bianco,  
Mancino Secco, Mancino Chinato

## VODKA

Tito's, Stati Uniti	€23
Ketel One, Stati Uniti	€23
Belvedere, Polonia	€23
Grey Goose, Francia	€23
Snow Leopard, Polonia	€24
Stoli Elit, Russia	€26
Beluga Transatlantic, Russia	€28
Chase, Regno Unito	€28
Crystal Head, Canada	€36

## GIN

Bombay Sapphire, Regno Unito	€20
Tanqueray, Regno Unito	€20
Tanqueray No. 10, Regno Unito	€23
No. 3 London Dry, Regno Unito	€23
Mare, Spagna	€23
Hendrick's, Scozia	€23
Martin Miller's, Regno Unito	€23
Plymouth Navy Strength, Regno Unito	€23
Monkey 47, Germania	€25
Roku, Giappone	€25
The Botanist, Scozia	€28
Villa Ascenti, Italia	€28
Kinobi, Giappone	€32

## CACHAÇA

Leblon	€19
--------	-----

## PISCO

Pisco Waqar	€20
Pisco Porton	€21

## WHISKY & WHISKEY

### IRELAND

Roe & Co	€22
Connemara 15	€28

### SCOTLAND – BLENDED

Johnnie Walker Black Label	€20
Johnnie Walker Blue Label	€80

### SCOTLAND – SINGLE MALT

Glenfiddich 12 yrs, Speyside	€22
Dalmore 12 yrs, Highland	€24
Highland Park Orkney 18 yrs, Islands	€35
Glenmorangie Signet, Highland	€37
Talisker 18 yrs, Islay	€38
Dalwhinnie 15 yrs, Highland	€38
Caol Ila 18, Islay	€38
Lagavulin 12, Islay	€44
Glenlivet 18 yrs, Speyside	€44
Laphroaig Quarter Cask, Islay	€44
The Balvenie 15 yrs, Speyside, single barrel	€58
Macallan 18 yrs, Highland	€75

## AMERICA – BOURBON

Russell's Reserve	€20
Maker's Mark	€22
Woodford Reserve	€24
Bulleit	€26
Eagle Rare	€26

## AMERICA – RYE

Crown Royal Canadian Whiskey	€26
Bulleit	€26
Knob Creek	€33
Hudson	€38

## JAPAN

Nikka From The Barrel, blended	€26
Hibiki Harmony	€30
Nikka Miyagikyo, no age, single malt	€49

## RUM

Plantation 3 Stars, Trinidad	€20
Kraken Spiced Rum, Caraibi	€20
Gosling Black Seal, Barbados	€20
Trois Riviera VSOP, Martinica	€22
Mount Gay XO, Barbados	€24
Diplomático Reserva Exclusiva, Venezuela	€28
Rhum Rhum Blanc 56, Guadalupa	€35
Appleton 21 yrs, Jamaica	€35
Zacapa Royal, Guatemala	€65

## TEQUILA

### BLANCO

Espolon	€20
Patrón Silver	€25
Casa Dragones Blanco	€55

### REPOSADO

Don Julio	€30
Casa Noble	€32
Patrón	€33

### AÑEJO

Claze Azul Reposado	€75
Gran Patrón Burdeos	€84

### MEZCAL

Nuestra Soledad	€20
Montelobos	€24
Illegal Reposado	€26
Casamigos	€28
Del Maguey Chichicapa	€32

## SELEZIONE CANAPÈ FREDDI E CALDI DELLO CHEF

Chef's selection of cold and hot canapés  
(10 pz/pieces)  
€28

## TAGLIERE DI SALUMI MISTI

Selection of cold cuts  
€28

## TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI

Selection of cold cuts with cheese  
€28

## CICCHETTI

Fiore di zuccina in tempura  
ripieno di mozzarella e acciughe €8  
*Fried courgette blossom stuffed with mozzarella and anchovies*

Suppli alla romana €8  
*Fried and stuffed rice ball, Roman style*

Prosciutto e mozzarella di bufala €10  
*Ham and buffalo mozzarella*

Tacos di avocado e gamberi €14  
*Avocado and shrimp tacos*

Bocconcino di branzino, zuccina romana e ponzu €14  
*Sea bass bites, Roman courgette and ponzu*

Le nostre bruschette €12  
*Bruschette with a choice of:*

Pomodoro/Tomato (V);

Mozzarella e acciughe/Mozzarella and anchovies  
Prosciutto e mozzarella/Parma ham and mozzarella

Culatello e carciofi/Culatello and artichoke

Polpo arrosto con maionese piccante €14  
*Roasted octopus with spicy mayonnaise*

Hummus di melanzana e crostini €12 (V)  
*Aubergine houmous and croutons*

## SANDWICH CON BAGUETTE E PANE IN CASSETTA

Sandwiches and baguettes

Tonno, pomodoro e cipolla €27  
*Tuna, tomato and onion*

Bacon, lattuga e pomodoro €25  
*Bacon, lettuce and tomato*

Roast beef e lattuga €28  
*Roast beef and lettuce*

Prosciutto cotto e formaggio €25  
*Cooked ham and cheese*

Club sandwich €36

Pollo, pomodoro, uova, insalata, pancetta  
*Chicken, tomato, egg, salad, bacon*

Hamburger di manzo italiano (180g),  
guanciale croccante, pomodoro, lattuga  
e fontina d'alpeggio €42

*Italian beef burger (180g), crispy bacon, tomato,  
lettuce and fontina cheese*

## INSALATE

Salads

Insalata greca con feta 'Epiros' DOP €28 (V)  
*Greek salad with 'Epiros' PDO feta*

Insalata Nizzarda €32

Lattuga romana, fagiolini verdi, patate, acciughe,  
olive nere, pomodoro, tonno, cipolla

*Niçoise salad*

*Romaine lettuce, green beans, potatoes,  
anchovies, black olives, tomatoes, tuna, onion*

Insalata Caesar €30

Insalata verde, pollo o gamberetti, acciughe,  
crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano

*Caesar salad*

*Mixed green salad, chicken or prawns,  
anchovies, croutons, Parmigiano-Reggiano*

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.  
Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la sicurezza del prodotto.

*If you suffer from any food allergies, please inform a member of our team who will be happy to help. An allergen list is available upon request.  
Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product. According to the working requirements, food may be subjected to blast chilling up to -18°C.*

IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

*VAT is included. A discretionary 5% employee benefit charge will also be added to your final bill.*

(V) vegetariano /vegetarian