

AMERICAN BAR



# AMERICAN BAR

<b>SIGNATURE DRINKS</b>	<b>Eur</b>
<b>WHITE VELVET</b> Amaro Bianco "Cracco", Falernum, Lemon, Foam agli agrumi e Menta	<b>12</b>
<b>MEDITERRANEAN JULEP</b> Maker's Mark, Mastiha, Italicus, Pompia, Menta	<b>13</b>
<b>MARI PINTAU</b> Soero Gin, Blue Curacao, Lychee, Lemon, Egg white*	<b>12</b>
<b>SPRITZ DEL PALAZZO</b>  A MEMBER OF THE LEADING HOTELS OF THE WORLD Prosecco, Aperol, Campari, Italicus, Grapefruit Soda	<b>12</b>
<b>DOGLIO SODA</b> Doglio Soda mix, Ferrari Blanc de Blanc	<b>10</b>
<b>HIBISCUS FIZZ</b> Tanqueray dry Gin, Hibiscus syrup, Lime, Prosecco	<b>11</b>
<b>SMOKY HOPE</b> Alipus Mezcal, Midori, Lemon Curd, Wasabi, Green tea	<b>14</b>
<b>NORA</b> Bacardi 8, Fichi, Pompelmo Rosa, Miele, Egg White*	<b>14</b>
<b>WINTER COLADA</b> Rum Santa Teresa 1796, Cocco, Ananas, Caffè, Cinnamon	<b>13</b>
<b>SERIAL CHILLER</b> Maker's Mark, Alipus Mezcal, Amaro Montenegro, Angostura	<b>16</b>
<b>ALCOHOL FREE</b>	

# AMERICAN BAR

**Eur**

**CALA LUNA**

Frutti di Bosco, Pera, Lime, Ginger Ale

**8**

**LA GIARA**

Pompelmo, Limone, Miele, Menta

**8**

**PAN DI ZUCCHERO**

Vaniglia, Passion Fruit, Lime, Acqua Tonica

**8**

**BASIL FIZZ**

Mela, Lime, Basilico, Cedrata Tassoni

**9**

**SPICE JAM**

Lemonade, Orzata, Angostura, Lime Cordial, Lime

**8**

**NON ALCOHOLIC G&T**

**9**

**\*\*\*DRINK SU MISURA SONO DISPONIBILI SU RICHIESTA\*\*\***

# AMERICAN BAR

<b>CLASSIC COCKTAILS</b>	<b>Eur</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> Absolut Citron Vodka, Triple Sec, Cranberry, Lime	<b>11</b>
<b>EAST 8 HOLD UP</b> Absolut Vodka, Aperol, Pineapple, Lime, Passion fruit	<b>12</b>
<b>CLOVER CLUB</b> Tanqueray Gin, Noilly Prat Dry Vermouth, Redberries, Lemon, Egg white*	<b>12</b>
<b>BRAMBLE</b> Tanqueray 10, Lemon, Blackberry liqueur	<b>12</b>
<b>OLD CUBAN</b> Bacardi 8 Rum, Lime, Mint, Champagne Brut	<b>15</b>
<b>CHRISTMAS DAIQUIRI</b> Havana 3, Lime, Cranberry, Falernum	<b>12</b>
<b>PISCO SOUR</b> Pisco Quebranta, Lime, Sugar, Egg white*	<b>12</b>
<b>PALOMA</b> Ocho Blanco Tequila, Lime, Agave, Pink Grapefruit soda	<b>12</b>
<b>PENICILLINA</b> Espolon Reposado, Alipus Mezcal, Honey Water, Ginger, Lime	<b>13</b>
<b>CLOSING ARGUMENT</b> Derrumbes Mezcal, Green Chartreuse, Luxardo Maraschino, Lime	<b>14</b>
<b>EASY SPEAK</b> Maker's Mark, Cynar, Chocolate bitters	<b>12</b>

# AMERICAN BAR

## CLASSIC COCKTAILS

Eur

### TRINIDAD SOUR

12

Bulleit Rye, Orgeat, Angostura Bitters, Lemon

### BLOOD AND SAND

14

Johnnie Walker Black, Cherry Brandy, Red Vermouth, Fresh Orange

### VIEUX CARRÈ

16

Woodford Reserve, Martell VS, Antica Formula Carpano,  
DOM Benedictine, Peychaud Bitters

## LOW ALCOHOL

### CYNAR JULEP

10

Cynar, Mint leaves, Lemon juice, Sugar syrup

### CHARLIE CHAPLIN

11

Apricot Liqueur, Sloe Gin, Lime Juice

### BAMBOO

11

Fino Sherry, Noilly prat, Carpano Rosso

# AMERICAN BAR

## I NOSTRI VINI AL CALICE



Eur

BY GLASS 150 ml

### SPUMANTI ITALIANI E CHAMPAGNE

Prosecco	9
Sella e Mosca Oscarì Torbato Brut	10
Ferrari Blanc de Blancs	11
Ferrari Rosè	12
Bellavista Alma Brut	15
Ruinart Brut	18

### VINI BIANCHI

Audarya Nuragus	9
Sella e Mosca Cala Reale Vermentino di Sardegna	9
Sella e Mosca Ambat Vermentino di Sardegna	10
Sella e Mosca Catore Torbato di Alghero	10
Sella e Mosca Parallelo 41 IGT Torbato, Sauvignon	10
Lupus in Fabula Vermentino di Gallura	10
Is Argiolas Vermentino di Sardegna	10
Santadi Villa di Chiesa Vermentino Chardonnay	11

### VINI ROSATI

Sella e Mosca Anemone Rosato DOC	9
Argiolas Serralori Cannonau, Monica, Carignano, Bovale IGT	9
Dolianova Rosada	9
So Chic! Cannonau	10

# AMERICAN BAR

## I NOSTRI VINI AL CALICE



Eur

BY GLASS 150 ml

### VINI ROSSI

Sella e Mosca Medeus Cannonau di Sardegna	9
Collegiove Sangiovese	10
Santadi Rocca Rubia Carignano	10
Argiolas Senes Cannonau	11
Audarya Nuracada Bovale	12
Argiolas Korem IGT	15
Santadi Terre Brune DOC	18

### VINI DA DESSERT

Pontis	8
Santadi Latinoa	8

# AMERICAN BAR

## **GIN**

**Eur**

*(I nostri prezzi comprendono il mixer di vostro gradimento)*

<b>Beefeater (UK)</b>	<b>12</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>12</b>
<b>Tanqueray 10</b>	<b>14</b>
<b>Tanqueray Seville</b>	<b>13</b>
<b>The Botanist 22</b>	<b>13</b>
<b>Plymouth</b>	<b>13</b>
<b>Hendrick's</b>	<b>14</b>
<b>Sipsmith</b>	<b>13</b>
<b>Portobello Road</b>	<b>14</b>
<b>The London N1</b>	<b>13</b>
<b>Bathtub Gin</b>	<b>13</b>
<b>Isle of Harris</b>	<b>17</b>
<b>Hepple Gin</b>	<b>16</b>
<b>No.3</b>	<b>14</b>
<b>Lakes Pink Grapefruit</b>	<b>15</b>
<b>Bimber Kumquat</b>	<b>15</b>
<b>Cotswolds Dry Gin</b>	<b>16</b>
<b>Cotswold Old Tom</b>	<b>15</b>
<b>Martin Miller's</b>	<b>14</b>
<b>Soero (Sardinia)</b>	<b>13</b>
<b>Solo Wild Gin</b>	<b>13</b>
<b>Portofino (Italy)</b>	<b>17</b>
<b>J.Berry</b>	<b>12</b>
<b>Gunpowder Sardinian Citrus (Ireland)</b>	<b>15</b>
<b>Gin Mare (Spain)</b>	<b>14</b>
<b>Gin Mare Capri</b>	<b>15</b>

# AMERICAN BAR

## **GIN** **Eur**

*(I nostri prezzi comprendono il mixer di vostro gradimento)*

<b>Gin Raw</b>	<b>15</b>
<b>Monkey 47 (Germany)</b>	<b>15</b>
<b>Elephant</b>	<b>14</b>
<b>Kinobi (Japan)</b>	<b>18</b>
<b>Tatsumi</b>	<b>22</b>
<b>WABI</b>	<b>15</b>
<b>Etsu</b>	<b>14</b>
<b>Bluecoat (USA)</b>	<b>15</b>
<b>Farmer's Reseve Strength Gin</b>	<b>14</b>

## **VODKA**

<b>Absolut (Sweden)</b>	<b>12</b>
<b>Belvedere (Poland)</b>	<b>14</b>
<b>Chopin Gold</b>	<b>14</b>
<b>Chopin Family Reserve</b>	<b>25</b>
<b>Beluga (Russia)</b>	<b>18</b>
<b>Tito's (USA)</b>	<b>14</b>

# AMERICAN BAR

## **RUM**

**Eur**

*(I nostri prezzi comprendono il mixer di vostro gradimento)*

<b>Havana 3yr (Cuba)</b>	<b>10</b>
<b>Havana Club Especial Anejo</b>	<b>13</b>
<b>Abuelo 12yr (Panama)</b>	<b>16</b>
<b>Rum Nation Panama 18yr</b>	<b>20</b>
<b>Santa Teresa 1796 (Venezuela)</b>	<b>15</b>
<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b>	<b>17</b>
<b>Zacapa 23 (Guatemala)</b>	<b>16</b>
<b>Zacapa XO</b>	<b>25</b>
<b>Rum Nation Guatemala XO</b>	<b>22</b>
<b>El Dorado 12 (Guyana)</b>	<b>16</b>
<b>El Dorado 15</b>	<b>20</b>
<b>Plantation Dark (Cuba)</b>	<b>14</b>
<b>Eminente 7yr</b>	<b>17</b>
<b>Kirk and Sweeney (Dominican Rep)</b>	<b>18</b>
<b>Brugal 1888</b>	<b>16</b>
<b>Bacardi 8 (Puerto Rico)</b>	<b>13</b>
<b>Appleton 12 (Jamaica)</b>	<b>16</b>
<b>Gosling's Black Seal</b>	<b>10</b>
<b>J. Ballly 7 Agricole Rhum (St.Mary)</b>	<b>20</b>
<b>Duppy Share Spiced (Caribbean)</b>	<b>14</b>
<b>Duppy Share Aged</b>	<b>14</b>
<b>Duppy Share XO</b>	<b>15</b>
<b>Ron Millonario (Peru)</b>	<b>12</b>
<b>Millonario Kuytchi</b>	<b>10</b>
<b>Millonario Cinquenta</b>	<b>14</b>
<b>Millonario 15 Reserva Especial</b>	<b>14</b>
<b>Millonario XO</b>	<b>18</b>

# AMERICAN BAR

## WHISKY

Eur

*(Scotland)*

<b>Bowmore 12 (Islay Single Malt)</b>	<b>14</b>
<b>Jura 12</b>	<b>15</b>
<b>Jura Rum Cask</b>	<b>15</b>
<b>Laphroaig 10</b>	<b>14</b>
<b>Lagavulin 16yr</b>	<b>18</b>
<b>Caol Ila</b>	<b>16</b>
<b>Ardbeg</b>	<b>18</b>
<b>Glenmorangie 10 (Highland)</b>	<b>15</b>
<b>Macallan 12 Double Cask</b>	<b>22</b>
<b>Dalmore 12</b>	<b>18</b>
<b>Dalmore 15</b>	<b>25</b>
<b>Glendronach 12</b>	<b>16</b>
<b>Glendronach 15</b>	<b>22</b>
<b>Glendronach Traditionally Peated</b>	<b>20</b>
<b>Tomatin Legacy</b>	<b>13</b>
<b>Glenfiddich 12 (Speyside)</b>	<b>15</b>
<b>Benriach Smoky 10</b>	<b>17</b>
<b>The Hearach (Isle of Harris)</b>	<b>18</b>
<b>Monkey Shoulder (Blended)</b>	<b>13</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	<b>12</b>
<b>Johnnie Walker Blue Label</b>	<b>45</b>

## WHISKEY

*(Irish)*

<b>Jameson</b>	<b>10</b>
<b>Jameson Black Barrel</b>	<b>14</b>
<b>West Cork Maritime Series Sherry Cask</b>	<b>14</b>

# AMERICAN BAR

## WHISKY

*(USA)*

	Eur
<b>Bulleit Bourbon</b>	<b>11</b>
<b>Maker's mark</b>	<b>12</b>
<b>Woodford Reserve Bourbon</b>	<b>15</b>
<b>Jack Daniels Single Barrel</b>	<b>15</b>
<b>Redemption Bourbon</b>	<b>14</b>
<b>Bib &amp; Tucker 6yr</b>	<b>18</b>
<b>Bulleit Rye</b>	<b>13</b>

## WHISKY

*(Japan)*

<b>Nikka Coffey Malt (Single malt)</b>	<b>20</b>
<b>Nikka from the Barrel</b>	<b>18</b>
<b>Nikka Days (Blended)</b>	<b>13</b>

## TEQUILA

	Eur
<b>Don Fulano Blanco</b>	<b>15</b>
<b>Don Fulano Reposado</b>	<b>16</b>
<b>Don Fulano Anejo</b>	<b>20</b>
<b>Don Julio Blanco</b>	<b>13</b>
<b>Don Julio Reposado</b>	<b>14</b>
<b>Don Julio Anejo</b>	<b>18</b>
<b>Cimarron Reposado</b>	<b>16</b>
<b>Volcan de mi Tierra Reposado</b>	<b>17</b>

# AMERICAN BAR

<b>MEZCAL</b>	<b>Eur</b>
Derrumbes Zacatecas	14
Derrumbes Oaxaca	15
The Lost Explorer Espadin	17
The Lost Explorer Tobala	20
Alipus San Juan	14
La Venenosa Sierra del Tigre	20
Bozal Calabaza Sacrificio	25

## **COGNAC – ARMAGNAC – CALVADOS**

Martell VS	12
Martell VSOP	15
Remy Martin VSOP	15
Remy Martin XO	28
Chevalier d’Espalet	13
Morin Extra Vieux	14

<b>GRAPPE</b>	<b>Eur</b>
Grappa Poli Bianca	9
Grappa Poli Oro	11
Grappa 903 Barrique	10
Grappa di Turriga	12
Pisco Quebranta	10
Sake Junmai Shu	12

# AMERICAN BAR

## LIQUORI - AMARI

Eur  
6

Amaretto di Saronno	Frangelico
Amaro del Capo	Khalua
Averna	Jefferson
Baileys	Limoncello
Branca Menta	Liquirizia
Braulio	Mastiha
Chartreuse	Mirto
Cointreau	Montenegro
Cynar	Ramazotti
Drambuie	Sambuca
Fernet Branca	

## VERMOUTH

Americano Savoia	8
Orancio Savoia	8
9 di Dante	10
Antica Formula Carpano	10

## PORTO

Churchill's Dry White	10
Churchill's Late Bottled 2017	10
Churchill's Tawny 10yo	12

# AMERICAN BAR

## **SHERRY**

**Eur**

**Nectar Pedro Ximenez**

**10**

**Tio Pepe**

**9**

**Valdespino Oloroso**

**13**

## **BIRRE**

**Ichnusa**

**6**

**Ichnusa Non Filtrata**

**6**

**Heineken**

**6**

**Heineken 00**

**6**

**Moretti Filtrata a Freddo**

**6**

## **ARTIGIANALI MEZZAVIA**

**Lunamonda (Blanche)**

**8**

**Gare de Roubaix (Bière de garde)**

**9**

**Nautilus (Stout)**

**9**

**Stilema (American IPA)**

**9**

# AMERICAN BAR

## I NOSTRI APERITIVI

Eur

**Tagliere misto di salumi e formaggi (7, 11)**  
*Mixed platter of cold cuts and cheeses (7, 11)*

**18**

**Composizione di stuzzichini della casa (1, 7)**  
*Composition of home appetizers (1, 7)*

**10**

**Alzatina**

**Sfizioosità salate dello chef**

**20**

*Stand*

*Savoury delicacies of the chef*

# AMERICAN BAR

## AMERICAN BAR MENU

Eur

- Club sandwich in triplo strato di pane in cassetta tostato con maionese, bacon, pomodoro, uova, lattuga e petto di pollo con contorno di chips di patate (1, 3, 7) 22**  
*Club sandwich in triple layer toasted sandwich bread with mayonnaise, bacon, tomato, egg, lettuce and chicken breast with a side of potato chips (1, 3, 7)*
- Club sandwich vegetariano in triplo strato di pane in cassetta tostato con pomodoro, lattuga avocado, zucchine e melanzane grigliate con contorno di chips di patate (1, 3, 7) ✓ 18**  
*Vegetarian club sandwich in triple layer toasted sandwich bread with tomato, avocado lettuce, courgettes and grilled aubergines with a side of potato chips (1, 3, 7) ✓*
- Hamburger di manzo 200gr con pane ai semi di sesamo con insalata, pomodoro e maionese servito con patate arrosto (1, 3, 7) 22**  
*Beef burger 200 g with sesame seed bread with salad, tomato and mayonnaise served with roasted potatoes (1, 3, 7)*
- Sandwich al salmone con insalata di avocado e pomodorini (1, 4) 16**  
*Salmon sandwich with avocado salad and cherry tomatoes (1, 4)*
- Spaghetto al pomodoro fresco e basilico (1) ✓**  
*Spaghetti with fresh tomato and basil (1)*
- Caprese di mozzarella fior di latte e pomodoro (7) ✓ 10**  
*Caprese with fior di latte mozzarella and tomato (7)*
- Minestrone di verdure (9) ✓ 14**  
*Vegetable minestrone (9)*

## ALLERGENI ALIMENTARI

### FOOD ALLERGENS



- 1 Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati  
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products



- 2 Crostacei e prodotti derivati  
Crustaceans and products based on shellfish



- 3 Uova e prodotti derivati  
Eggs and by-products



- 4 Pesce e prodotti derivati  
Fish and products based on fish



- 5 Arachidi e prodotti derivati  
Peanuts and peanut-based products



- 6 Soia e prodotti derivati  
Soy and soy-based products



- 7 Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)  
Milk and dairy products (lactose included)



- 8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;  
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products



- 9 Sedano e prodotti derivati  
Celery and products based on celery



- 10 Senape e prodotti derivati  
Mustard and mustard-based products



- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati  
Sesame seeds and sesame seeds-based products



- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>  
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg



- 13 Lupino e prodotti a base di lupino  
Lupine and lupine-based products



- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi  
Molluscs and products based on molluscs