



SALUMERIA CON CUCINA

**ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI**  
**FOODS TO REPORT FOR INTOLERANCE AND FOOD ALLERGIES**



CEREALI CONTENENTI GLUTINE - *GRAINS WITH GLUTEN*



CROSTACEI - *SHELLFISH*



UOVA - *EGGS*



PESCE - *FISH*



ARACHIDI - *PEANUTS*



SOIA - *SOY*



LATTE E IL LATTOSIO - *MILK AND LACTOSE*



FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)  
*NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIOS)*



SEDANO - *CELERY*



SENAPE - *MUSTARD*



SEMI DI SESAMO - *SESAM SEEDS*



ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI  
*SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IF ABOVE CERTAIN CONCENTRATIONS*



LUPINI - *LUPINS*



MOLLUSCHI - *CLAMS*

**VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE OLTRE QUELLE SOPRA INDICATE**  
**PLEASE REPORT ANY FURTHER INTOLERANCE THAN THOSE WRITTEN ABOVE**

# I NOSTRI DOLCI

IL NOSTRO TIRAMISÚ 11,00



CANNOLO ALLA SICILIANA ESPRESSO 10,00

con ricotta romana di pecora e canditi siciliani



GELATI E SORBETTI DEL GIORNO 10,00



CRÈME BRÛLÉE 10,00

al liquore Strega



TARTELLETTA 11,00

con crema al bergamotto e frutti di bosco



BISCUIT 10,00

alla nocciola con ricotta affumicata, albicocche e menta



## OUR DESSERT

### IL NOSTRO TIRAMISÚ

11,00



### CANNOLO ALLA SICILIANA ESPRESSO

10,00

sicilian cannoles filled with roman sheep milk cheese and sicilian candied fruit



### GELATI E SORBETTI DEL GIORNO

10,00

ice cream & sorbets of the day



### CREME BRULEE

10,00

Strega liqueur creme brulee



### TARTELLETTA

11,00

tartlet with bergamot cream and berries



### BISCUIT

10,00

hazelnut biscuit, smoked ricotta cheese, apricots and mint



# IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI

TORREFAZIONE GIAMAICA CAFFÈ - *ROASTED JAMAICAN COFFEE*

SELEZIONI DI CAFFÈ - <i>COFFEE SELECTIONS</i> (secondo disponibilità - subject to availability)	3,00
CAFFÈ CON "RESENTIN" DA TRADIZIONE VENETA con modifica di grappa "CLANDESTINA", distilleria "CAPOVILLA" laced coffee with "CLANDESTINA" grappa, "CAPOVILLA" distillery	6,00
ORZO BIOLOGICO AD INFUSIONE - <i>INFUSED ORGANIC BARLEY COFFEE</i>	4,00

## TÈ E TISANE - *TEAS AND INFUSIONS*

### TÈ - *TEAS*

GENMAICHA BIOLOGICO - <i>ORGANIC GENMAICHA</i> tè verde giapponese a bassissimo contenuto di teina japanese green tea with low theine content	5,00
CHINE ROYALE tè rosso cinese, affumicato, strutturato e persistente chinese red tea, smoked, structured and persistent	5,00

### TISANE - *INFUSIONS*

LEMONGRASS "FRESCA E DISSETANTE - <i>FRESH AND THIRST-QUENCHING</i> " con mela, menta e liquirizia with apple, mint and liquorice	5,00
DIGESTIVA "TONICO E CALMANTE - <i>TONIC AND SOOTHING</i> " con spezie e frutta biologiche with organic spices and fruits	5,00
CAMOMILLA BIOLOGICA - <i>ORGANIC CHAMOMILE</i>	4,00

SELEZIONE  
DISTILLATI



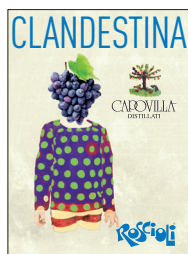
SALUMERIA CON CUCINA

TUTTI GLI AMBIENTI SONO TRATTATI CON DEPURAZIONE D'ARIA  
A CICLO CONTINUO CON SISTEMA CERTIFICATO ACTIVE PURE

*ALL ROOMS ARE TREATED WITH CONTINUOUS CYCLE AIR PURIFICATION,  
ACTIVE PURE CERTIFIED SYSTEM*



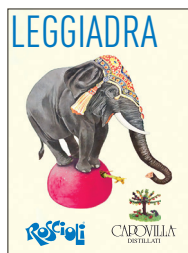
# DISTILLATI PER NOI DAL MAESTRO GIANNI VITTORIO CAPOVILLA



## CLANDESTINA

DISTILLATO DI UVE SELEZIONATE 41% (BIANCA)

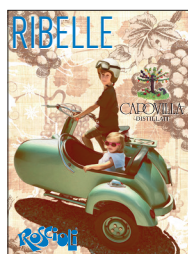
14,00



## LEGGIADRA

GRAPPA DI MARZEMINO 43% (BIANCA)

14,00



## RIBELLE

DISTILLATO DI VINO 42% (AMBRATA)

16,00

## I NOSTRI AMARI



**FERNET +**

AMARO POTENTE, OMAGGIO A STANLEY KUBRICK

8,00



**AMARO ROSCIOLINO**

TONICO RINVIGORENTE E RINFORZANTE  
PER GRANDI E PICCINI

8,00



**AMARO FORMIDABILE**

RISERVA ROSCIOLI

8,00

## IL NOSTRO VERMOUTH



**VERMOUTH REGOLA VII**

RICETTA ROSCIOLI

10,00

## IL RUM SAMAROLI - ROSCIOLI



*Since 1968*

**NICARAGUA 1999**

SELEZIONE SAMAROLI CASK PRIVATE ROSCIOLI

30,00

# GRAPPA

SELEZIONE GRAPPE BIANCHE 8,00/10,00/15,00  
(chiedere al personale di sala - please ask our personnel)

SELEZIONE GRAPPE BARRICATE 8,00/10,00/15,00  
(chiedere al personale di sala - please ask our personnel)

# LIMONCELLO

ORGANICO CARLO CRACCO 8,00  
ZAGARE LIMONCELLO ARTIGIANALE ROSCIOLI 7,00

# AMARO

SELEZIONE AMARI 7,00  
(chiedere al personale di sala - please ask our personnel)

AMARO ROSCIOLI FERNET + 8,00

AMARO ROSCIOLINO 8,00

AMARO FORMIDABILE RISERVA ROSCIOLI 8,00



# ALTRI DISTILLATI DI GIANNI VITTORIO CAPOVILLA

BIERBRAND (distillato di birra)	16,00
GRAPPA TABACCO	26,00
CILIEGIE DURONI	16,00
SUSINE MIRABELLE	16,00
PERE WILLIAMS	16,00
ALBICOCHE	18,00
MELE COTOGNE	18,00
PESCHE SATURNO	18,00
BACCHE DI SAMBUCO	28,00
SORBO DELL'UCCELLATORE	28,00
LAMPONI SELVATICI	33,00

# WHISKY

## SCOZIA SINGLE MALT

HIGHLAND PARK LEIF ERIKSSON REALEASE (P)	ORKNEY ISLAND	18,00
TALISKER 10 anni (PP)	SKY ISLAND	15,00
OBAN 12 anni SPECIAL RELEASE 2022 (P)	WEST HIGHLANDS	21,00
BALVENIE 14 anni CARIBBEAN CASK (NP)	SPEYSIDE	18,00
HEX GLEN MORAY 1998 20 anni CASK STRENGTH SHERRYBOMB (NP)	SPEYSIDE	45,00
THE GLENTURRET 12 anni (P)	CENTRAL HIGHLANDS	15,00
LAGAVULIN 16 anni (PP)	ISLAY	20,00
PORT ASKAIG 8 anni (PP)	ISLAY	16,00
ARDBEG AN OA (PPP)	ISLAY	15,00
KILCHOMAN SANAIG (PPP)	ISLAY	16,00
KILKERRAN 12 anni (PP)	CAMPBELTOWN	16,00
LOCHLEA OUR BARLEY (NP)	LOWLANDS	16,00

## SCOZIA BLENDED

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL (P)	BLENDED	30,00
DIMPLE GOLDEN SELECTION (NP)	BLENDED	13,00

## SCOZIA SELEZIONE SAMAROLI

HIGHLAND PARK ORKNEY 92 (P)	ORKNEY ISLAND	30,00
MILTONDUFF 1995 (PP)	SPEYSIDE	35,00
BLENDED MALT SCOTCH (PPP)	ISLAY	25,00

## IRLANDA

MIDDLETON METHOD AND MADNESS SINGLE GRAIN (NP)	25,00
THE QUIET MAN 8 anni (NP)	15,00

## GIAPPONE

SASANOKAWA SHUZO YAMAZAKURA BLENDED (NP)	18,00
SASANOKAWA SHUZO EX CHERRY BLENDED (P)	18,00
NIKKA COFFEY MALT WHISKY (NP)	18,00
NIKKA FROM THE BARREL (NP)	16,00
MATSUI THE KURAYOSHI PURE MALT 18 anni (P)	60,00

## STATI UNITI

MITCHER'S BOURBON SMALL BATCH (NP)	15,00
SAZERAC EAGLE RARE BOURBON 10 anni SINGLE BARREL (NP)	18,00
REDEMPTION RYE (NP)	15,00
RANSOM WHIPPERSNAPPER OREGON SPIRIT (NP)	18,00
EVERCLEAR MOONSHINE PEACH (NP)	10,00

## INDIA

AMRUT FUSION (NP)	15,00
-------------------	-------

# RUM

## PURE SINGLE RUM

FOUR SQUARE HABITATION VELIER 2013	BARBADOS	30,00
HAMPDEN ESTATE 2012 8 anni	GIAMAICA	20,00
HAMPDEN ESTATE OVERPROOF	GIAMAICA	25,00

## PURE SINGLE AGRICOLE RUM

RHUM RHUM BLANC CAPOVILLA	MARIE GALANTE ANTILLE FRANCESI	17,00
PAPA ROUYO SANBLAJ	GUADALUPA	16,00

## SINGLE BLENDED RUM

THE REAL McCOY 12 anni	BARBADOS	15,00
------------------------	----------	-------

## TRADITIONAL RUM

ANTIGUA DISTILLERY ENGLISH HARBOUR 5 anni	ANTIGUA PICCOLE ANTILLE	15,00
ZACAPA 23 anni	GUATEMALA	20,00
ZACAPA EDICION NEGRA	GUATEMALA	15,00
BRUGAL 1888	REPUBBLICA DOMINICANA	13,00
EMINENTE RESERVA 7 anni	CUBA	13,00

## RUM AGRICOLE

J.BALLY AMBRE	MARTINICA	14,00
DEPAZ VIEUX	MARTINICA	18,00
KARUKERA VIEUX	GUADALUPA	16,00
ZACAPA XO CENTENARIO SOLERA GRAN RESERVA SPECIAL	GUATEMALA	30,00
KIKOSUI RYOMA 7 anni	GIAPPONE	25,00

## SAMAROLI

NICARAGUA CASK PRIVATE ROSCIOLI 1999		30,00
DEMERARA RUM 2002		25,00
JAMAICA RHAPSODY BLENDED		25,00

## ARMAGNAC

BAS ARMAGNAC SAMALENS 12 anni	18,00
BAS ARMAGNAC CASTAREDE XO 20 anni	20,00
BAS ARMAGNAC CLOS MARTIN 1989	30,00
SELEZIONE ARMAGNAC	12,00/15,00

## BRANDY

RIBELLE CAPOVILLA ESCLUSIVA ROSCIOLI (distillato di vino)	16,00
LUSTAU SOLERA GRAN RESERVA BRANDY DE JEREZ	18,00

## CALVADOS

PAYS D'AUGE ADRIEN CAMUT 6 anni	20,00
PAYS D'AUGE ADRIEN CAMUT 12 anni	30,00
SELEZIONE CALVADOS	12,00/15,00

## COGNAC

AE DOR GRANDE CHAMPAGNE VIELLE RESERVE N7	55,00
AE DOR GRANDE CHAMPAGNE VIELLE RESERVE N8	70,00
BACHE GABRIELSEN XO	20,00
FRANCOIS PEYROT POIRE WILLIAMS AU COGNAC	12,00
SELEZIONE COGNAC	15,00

## MEZCAL

VAGO TIO REY ESPADIN EN BARRO	15,00
-------------------------------	-------

## TEQUILA

HERRADURA PLATA	13,00
CIMARRON REPOSADO	16,00
VOLCAN DE MI TIERRA ANEJO CRISTALINO	20,00

## VODKA

VKA ORGANIC VODKA TUSCANY	ITALIA	20,00
BELVEDERE HERITAGE 176	POLONIA	18,00
MOSKOVSKAIA	RUSSIA	8,00

