



QVISI BAR

GRAND HOTEL QVISISANA



EST. 1928
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Caffetteria e Bibite

	<i>Before 5,00 P.M.</i>	<i>After 5,00 P.M.</i>
<i>Espresso, Decaffeinato, Orzo, American Coffee</i>	€ 5	€ 8
<i>Cappuccino, Cioccolata, Tea, Infusioni, Doppio espresso</i>	€ 7	€ 11
<i>Caffè freddo/ Iced Coffee</i>		€ 10

Bibite- Soft Drinks € 10

Coca-Cola, Coca Zero, Aranciata amara S.Pellegrino, Chinotto, Cedrata, Fever Tonic, Fever Ginger Beer, Sprite, Schweppes Tonic, Schweppes Soda & Schweppes Bitter Lemon

Acqua – Mineral Water 0,5L € 8

San Pellegrino, Ferrarelle, Natia & Panna

Bevande & Cocktails naturali e rinfrescanti Refreshing & Natural Cocktails & Drinks

Tea freddo € 11 *al limone, alla menta, alla pesca o Tea verde freddo
Lemon, Mint or Peach Iced Tea, Green Iced Tea*

Spremute fresche € 13 *di Arancia, Pompelmo o Limone
Fresh Squeezed Orange, Grapefruit or Lemon*

Frullati di frutta € 17 *con frutta di stagione
Fresh Fruit Smoothies with Seasonal Fruit*

Frappe con gelato € 15 *Cioccolato, Vaniglia, Nocciola, Caffè o Fragola
Chocolate, Vanilla, Eiselnut, Coffee or Strawberry
Milk Shakes*

Succhi di Frutta € 10 *Pera, Pesca, Ananas, Albicocca, Mela o Mirtillo
Fruit Juices Pear, Peach, Pineapple, Apricot, Apple or
Cranberry*

Qvismooth € 17 *Centrifugato di Mango, Fragola, Cantalupo & Zenzero,
e succo di Mirtillo Palustre
Centrifugate of Mango, Strawberry, Cantalupo Melon &
fresh Ginger, topped with Cranberry Juice*

Me Lo Sprizzi € 17 *Succo di Melograno e Ginger Beer
Bio Pomegranate Juice & Ginger Beer*

Titti € 17 *Succo d'Ananas, Polpa di pesca fresca & Fragola
Pineapple, Fresh Peach & Strawberry Juice*

Le Proposte dalla Cantina

Le Bollicine – Sparkling Wines

<i>Prosecco Nino Franco Grave di Stecca Brut</i>	€ 18
<i>Cuvèe Prestige Ca del Bosco</i>	€ 20
<i>Vittorio Moretti Bellavista</i>	€ 25
<i>Laurent Perrier Brut</i>	€ 24
<i>Laurent Perrier Rosè</i>	€ 30
<i>Grande Cuvée Brut Krug</i>	€ 42

Vini Bianchi – White Wines

2014 - <i>Schioppetto del Collio, Schioppetto – Friuli</i>	€ 15
<i>Pinot Grigio</i>	
2015 - <i>Vie del Campo, Quintodecimo – Campania</i>	€ 20
<i>Falanghina</i>	
2012 - <i>Vintage Tunina, Jermann – Friuli</i>	€ 22
<i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia I. & Picolit</i>	

Vini Rosè – Rosè Wines

2014 - <i>Rosato Tenuta Greppo, Biondi Santi – Italia</i>	€ 20
<i>Sangiovese</i>	

Vini Rossi – Red Wines

2014 - <i>Pinot Nero, Franz Haas – Alto Adige</i>	€ 15
<i>Pinot Nero</i>	
2014 - <i>Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Ornellaia Bolgheri – Toscana</i>	€ 20
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot & Cabernet Franc</i>	
2008 - <i>Amarone Classico Riserva, Costasera Masi – Veneto</i>	€ 25
<i>Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara</i>	

Birre – Biers

Italiana

<i>Birra Artigianale di Capri, non filtrata - Craft, Not Filtered</i>	€ 12
<i>Menabrea, Chiara - Lager light</i>	€ 10
<i>Nastro Azzurro, Chiara - Lager light</i>	€ 10
<i>Tourtel, Analcolica Chiara - Lager light</i>	€ 10

Belgio

<i>Duvel, Chiara – Blonde</i>	€ 10
-------------------------------	------

Olanda

<i>Heineken, Chiara - Lager light</i>	€ 10
---------------------------------------	------

Messico

<i>Corona, Chiara - Lager light</i>	€ 10
-------------------------------------	------

L'Aperitivo al Quisi Bar...

The Aperitif at the Quisi bar

accompagnato dai Canapes dello chef Stefano Mazzone dalle 19.00 alle ore 22.00

GLI INTRAMONTABILI... FOR THE TIMELESS

*Bitter Campari, Aperol, Martini Dry/Red/White, Punt&Mes,
Cjnar, Rabarbaro Zucca, Cocchi, Carpano Antica Formula, Vermouth del
Professore, Tio Pepe Dry Sherry, White Port, Ruby Port* € 14

Aperitivo & Soda Water € 18

GLI APERITIVI ANALCOLICI... NON ALCOHOLIC APERITIV

Crodino, San Bitter Rosso & San Bitter Dry € 14

Virgin Bloody Mary *Succo di pomodoro, Sale, Pepe, Tabasco,
Worcestershire Sauce, & Limone*
€ 18

Garibaldino *San Bitter Rosso & Spremuta d'Arancia
Italian Analcolic aperitiv & fresh Orange Juice*
€ 17

Biondo *Crodino, Succo di Pompelmo & Menta fresca
Italian Analcolic aperitiv, Grapefruit Juice & fresh
Mint leaves*
€ 17

LA SELEZIONE DEI NOSTRI COCKTAIL OUR COCKTAILS SELECTION

Princess Quisi *Fragoline di Bosco in infusione & Champagne
Whole Wild Strawberries in infusion & Champagne*
€ 26

Oyster Martini *Gin o Vodka, Martini Dry & spiedino con ostrica
Gin or Vodka, Martini Dry & skewer of Oyster*
€ 26

Cocktail Spumante *Aurum, Spumante Franciacorta, Geleè di Lanpone
Aurum, Spumante Franciacorta, Raspberry Geleè*
€ 24

Qvisitini *Gin Hendrick's, Opal Nera Drop, limone candito &
radice di lquirizgia
Gin Hendrick's Opal Nera Drop, Citron Confit &
Licorice Root*
€ 24

Quisipassion *Gin dolce vita, Passoa liquor, agrumi pestati & ginger
beer
Gin Dolce Vita, Passoa Liquor, Citrus & Ginger Beer*
€ 22

Globetrotter *Vodka, Chambord, succo melograno, purea di lamponi*

LE BOLLICINE... SPARKLING

Champagne Cocktail *Cognac, Grand Marnier, Zucchero(Sugar), Angostura Bitter & Champagne*
€ 26

Quisi Royal *Fragola Fresca, Pesca Bianca Fresca & Champagne*
€ 26
Fresh Strawberry ,Fresh White Peach & Champagne

Bellini *Pesca Bianca Fresca & Prosecco*
€ 24
Fresh White Peach & Prosecco

Rossini *Fragola Fresca & Prosecco*
€ 23
Fresh Strawberry & Prosecco

Kir Royal *Creme De Cassis & Champagne*
€ 26

Canaletto *Succo di Lampone fresco & Prosecco*
€ 24
Fresh Raspberries & Prosecco

GLI SPRITZ...

Il Papa' Spritzer *Vino Bianco(White Wine) & Soda Water*
€ 16

Aperol Spritz *Aperol, Prosecco & Soda Water*
€ 18

Campari Spritz *Bitter Campari, Prosecco & Soda Water*
€ 18

Princess Spritz *Princess Infusion, Prosecco & Soda Water*
€ 20

Hugo *St. Germain, Lime, Prosecco & Soda Water*
€ 20

I CLASSICI ...CLASSIC COCKTAILS

Americano *Bitter Campari, Red Vermouth & Soda Water*
€ 20

Negroni *Bitter Campari, Red Vermouth & Gin*
€ 22

Garibaldi *Bitter Campari & Orange Juice*
€ 22

Manhattan *Rye Whiskey, Red Vermouth & Angostura Bitter*
€ 20

Bloody Mary *Succo Di Pomodoro, Vodka, Sale, Pepe, Worchestershire*
€ 22
Souce, Limone & Tabasco

Lemon Drop *Vodka Citron, Triple Sec & Lemon Juice*
€ 20

Margarita *Tequila, Triple Sec & Lime*
€ 20

Un consiglio per il dopo cena..

After dinner proposals

Il Limoncello Di Capri	€ 13
La Crema Al Limoncello	€ 13
Gli Amari E Liquori	<i>Ramazotti, Averna, Jagermeister, Lucano, Montenegro, Unicum, Fernet Branca, Branca Menta, China Martini, China Clementi, Petrus, Amaro Del Capo</i>
€ 13	
Il Gelato Al Limoncello	<i>Sorbetto Al Limone & Limoncello</i>
€ 18	<i>Lemon Sorbet & Limoncello</i>
L'affogato Al Caffè	<i>Gelato Di Vaniglia, Espresso & Panna</i>
€ 16	<i>Vanillia Icecream, Espresso & Whipped Cream</i>
Il Caffè Del Nonno	<i>Gelato alla Nocciola, Espresso, Panna & Granelle Di Nocciola</i>
€ 16	<i>Hazelnut Ice Cream, Espresso, Whipped Cream & Hazelnuts Crumble</i>
Selezione Di Gelati	<i>Ice Cream Selection</i>
€ 15	

LA NOSTRA SELEZIONE DI COCKTAILS... OUR COCKTAILS SELECTION

Jeanny	<i>Vodka, Kalhua, Baileys, Blue Curacao & Crema Di Cacao Bianca(White Cacao Cream)</i>
€ 20	
Affogato Russian	<i>Vodka, Liquore Al Caffè & Gelato Alla Vaniglia</i>
€ 22	<i>Vodka, Coffe Liquor & Vanillia Ice Cream</i>
Coco Night	<i>Baileys, Batita De Cocco & Crema Di Cacao Scura (Dark Cacao Cream)</i>
€ 20	
Black Soul	<i>White Rum & Liquore Alla Liquirizia(Liquorice)</i>
€ 20	

I CLASSICI ...CLASSIC COCKTAILS

Stinger	<i>Cognac & Crema Di Menta Bianca(White Mint)</i>
€ 20	
Chocolate Martini	<i>Vodka, Crema Di Cacao Bianca(White Chocolate) & Frangelico</i>
€ 20	
Espresso Martini	<i>Vodka, Liquore Al Caffè(Coffee Liquor) & Espresso</i>
€ 20	
Alexander	<i>Brandy, Crema Di Cacao(Cacao), Crema Di Latte(Cream) & Noce Moscata</i>
€ 20	
Grassopper	<i>Crema Di Cacao(Cacao), Crema Di Menta Verde(Cream of Mint) & Crema Di Latte Cream)</i>
€ 20	
God Father	<i>Scotch Whiskey & Amaretto Di Saronno</i>
€ 20	
God Mother	<i>Vodka & Amaretto Di Saronno</i>
€ 20	
Black Russian	<i>Vodka & Liquore Al Caffè</i>
€ 20	
Irish Coffee	<i>Irish Whiskey, Espresso, Zucchero Di Canna(Brown</i>

€ 22

Sugar) & Crema Di Latte(Cream)

I Cocktails per tutto il giorno... **All day Cocktails**

I PESTATI...

Mojito € 22	<i>Rum, Lime, Zucchero Di Canna, Menta Fresca & Soda Water</i>
Black Mojito € 24	<i>Rum, Liquore Alla Liquirizia, Lime, Zucchero Di Canna, Menta Fresca & Soda Water</i>
Passion Mojito € 24	<i>Rum, Passoa, Frutto Della Passione, Lime, Zucchero Di Canna, Menta Fresca & Soda Water</i>
Caipirinha € 22	<i>Cachaca, Lime, Zucchero Di Canna(Brown Sugar)</i>
Fruit Caipiroska € 24	<i>Seasonal Fruit, Vodka, Lime, Zucchero Di Canna</i>

I FROZEN...

Margarita € 22	<i>Tequila, Cointreau & Lime</i>
Mango Margarita € 24	<i>Tequila, Crema Di Mango, Cointreau & Lime Tequila, Mango Cream, Cointreau & Lime Juice</i>
Strawberry Daiquiri € 22	<i>Rum, Fragole, Lime & Zucchero Rum, Strawberry, Lime Juice & Sugar</i>
Peach Colada € 24	<i>Rum, Latte Di Cocco & Pesca Fresca Rum, Coconut Milk & Fresh Peach</i>

TUTTI GLI ALTRI...ALL THE OTHERS

Madrugada € 20	<i>Vodka, Passoa, Passion Fruit, Limone & Chambord</i>
Livingstone € 20	<i>Limoncello, Mapo Mapo, Blue Curacao, Succo Di Pompelmo (Grapefruit Juice) & Menta Fresca (Fresh Mint)</i>
Mai Tai € 22	<i>Rum Bianco, Rum Scuro, Orange Curacao, Limone E Orzata(Orgeat)</i>
Singapore Slig € 22	<i>Gin, Cointreau, Benedictine, Cherry Brandy, Limone, Ananas(Pineapple), Angostura Bitter, Granatina</i>
Moscow Mule € 24	<i>Vodka, Ginger Beer & Lime</i>
Sea Breeze € 20	<i>Vodka, Cramberry & Pompelmo(Grapefruit)</i>
Sex On The Beach € 20	<i>Vodka, Liquore Alla Pesca(Peach Liquor), Arancia(Orange Juice) & Cramberry</i>
Clover Club € 22	<i>Gin, Limone & Lampone Fresco(Raspberry)</i>
Cosmopolitan € 20	<i>Vodka, Cointreau, Lime & Cramberry</i>

I Distillati

VODKA

Imperia- Russia	€ 28
Xellent - Switzerland	€ 28
Beluga Gold Line - Russia	€ 22
Uluvka - Poland	€ 30
Belvedere - Poland	€ 18
Potocky – Poland	€ 18
Zubrowka - Poland	€ 16
Absolut – Sweden	€ 14
Ciroc – France	€ 18
Grey Goose – France	€ 18
Snow Queen- Kazakistan	€ 20
Ketel One – Nederland	€ 20
Sky 90 – Sweden	€ 18
Kauffman – Russia	€ 30
Wiborowa exquisite – Poland	€ 22
Chopin – Polonia	€ 16
Moskovskaya – Russia	€ 14
Stolychnaya – Russia	€ 14

GIN

209 Gin(Kosher) - California	€ 25
V1 92xy – Olanda	€ 20
Monkey 47 - Germany	€ 25
Citadelle Reserve – French	€ 18
Geranium - England	€ 16
Plymouth - England	€ 14
G'wine - French	€ 14
Tanqueray - England	€ 14
Tanqueray Ten - England	€ 16
Hendrick's - Scotland	€ 16
Beefeater- England	€ 14
Beefeater 24- England	€ 16
Beefeater Burrough's Reserve- England	€ 22
Mombasa- England	€ 20
Sipsmith- England	€ 16
Sipsmith Sloe – England	€ 16
Fifty Pounds - England	€ 16
Bombay Sapphire - England	€ 14
Gordon's - England	€ 14
Miller's - England	€ 14
Hayman's Old Tom – England	€ 14
Edgerton Dry Pink Gin – England	€ 14
Zuidan Single Barrel	€ 25

TEQUILA 100% AGAVE AZUL - MEZCAL

Herradura Anejo	€ 18
Illegal Mezcal Reposado	€ 24
Don Julio	€ 25
Josè Cuervo	€ 14
Patron Platinum	€ 30
Patron Reposado	€ 22
Patron Silver	€ 22

COGNAC - ARMAGNAC

Remy Martin Louis XIII	€ 250
Remy Martin V.S.O.P	€ 17
Hennessy Paradis Extra	€ 70
Hennessy Fine De Cognac	€ 17
Hennessy Xo	€ 40
Hine Rare & Delicate	€ 20
Pierre Ferrand Grande Champagne 1er Cru	€ 20
Bas Armagnac Baron De Sigognac 1956	€ 45
Courvosier V.S.O.P	€ 17

BRANDY

Cardenal Mendoza - Spain	€ 17
Miguel Torres Brandy 20 Y.O. - Spain	€ 22
Grand Duque D'alba Extra Old - Spain	€ 30
Lepanto - Spain	€ 30
Metaxa 7***** - Greece	€ 30
Metaxa Ceramic Gran Reserva - Greece	€ 38
Uno En Mil Solera Gran Reserva - Spain	€ 20

SHERRY – MARSALA- PORTO

Pineau De Charente Vieux Lheraud - France	€ 15
Lustau Pedro Ximenex Murillo - Spain	€ 15
Harveys Bristol Cream - Spain	€ 13
Targa Florio 2003 - Italia	€ 13
Graham's 10 Y Tawny - Portugal	€ 20
Sandeman Ruby - Portugal	€ 14
Sandeman White - Portugal	€ 14

GRAPPE

Berta "Oltre Il Vallo" - Piemonte	€ 17
Berta "Magia" - Piemonte	€ 25
Maschio Barique 903 - Veneto	€ 25
Brunello Capovilla - Veneto	€ 20
Antinori Tignanello Toscana	€ 20
Francoli Riserva 5 Anni Di Dolcetto - Piemonte	€ 14
Nonino Classica - Friuli	€ 14
Marc De Champagne Moet & Chandon - France	€ 15
Marzadro "La Trentina" - Trentino	€ 18
Jacopo Poli Sauternes - Veneto	€ 14
Jacopo Poli Sassicaia - Veneto	€ 20
Domenis Storica Tre - Friuli	€ 14
Levi Serafina - Piemonte	€ 35
Barile	€ 15

ACQUAVITI DI FRUTTA - CALVADOS

Rochelt Quitte	€ 50
Wild Kirsch N.1 Ziegler	€ 50
Lamponi Mette'	€ 16
Pojer & Sandri Acquavite Di Albicocca	€ 14
Williams	€ 14
Mangilli Acquavite Di Pesca	€ 14
Drouin Pays D'auge 1973	€ 40
Drouin Pays D'auge 1982	€ 30
Chateau Du Breuil Pays D'auge 1987	€ 30

Whisky & Whiskey

SCOTCH WHISKY BLEND

J&B	€ 14
Ballantine	€ 14
Bell's	€ 14
Famous Grouse	€ 14
Johnnie Walker Red Label	€ 14
Johnnie Walker Black Label	€ 17
Johnnie Walker Blue Label	€ 36
Johnnie Walker Blue Label King George V	€ 105
Johnnie Walker Odyssey	€ 200
No Age Cuvée 2005 Samaroli	€ 35

SCOTCH WHISKY SINGLE MALT SPEYSIDE

Glen Grant 5 Yo	€ 14
Glen Grant 10 Yo	€ 20
Benrinnes 23 Yo	€ 30
Auchroisk 30 Yo	€ 50
Strathmill 1963 - 40 Yo	€ 57
Macallan Amber	€ 24
Glenfiddich 12 Yo	€ 18

ISLAY

Port Ellen 1978 – 25 Yo	€ 60
Port Ellen 1982 Single Sherry Cask – 21 Yo	€ 51
Caol Ila 25 Yo	€ 51
Caol Ila Moch	€ 49
Caol Ila Malt 1993 “Limited Edition Muscatel Finish”	€ 25
Caol Ila Cask 1984	€ 27
Ardbeg 1991	€ 25
Bowmore 15 Yo	€ 20
Bowmore 8 Yo	€ 18
Lagavulin 16 Yo	€ 20
Laphroaig Quarter Cask	€ 20
Laphroaig 10 Yo	€ 18
Ardbeg 10 Yo	€ 20
Finlaggan 10 Yo	€ 15
Finlaggan Special Selection	€ 15

HIGHLAND

Glenury Royal 36 Yo	€ 165
Mortlach 32 Yo	€ 106
Knockando 25 Yo	€ 49
Glenmorangie Extremely Rare 18 Yo	€ 22
Pittyvaich 20 Yo	€ 22
Royal Lochnagar D.E.2011	€ 20
Clynelish 1992	€ 20
Oban 14 Yo	€ 20
Dalwhinnie 25 Yo	€ 49

LOWLANDS

Rosebank 25 Yo	€ 65
Glen Scotia 12 Yo Selezione Silver Seal	€ 30
Rosebank 1990 - 14 Yo Selezione Provenance	€ 20
Glenkinchie 10 Yo	€ 18

ISLANDS : SKYE , JURA , ORKNEY

Talisker 35 Yo	€ 80
Talisker 30 Yo	€ 70
Talisker 18 Yo	€ 20
Isle Of Jura 1989 Selezione Samaroli	€ 22
Talisker 10 Yo	€ 16
Highland Park 12 Yo	€ 14

SINGLE GRAIN

Port Dundas 20 Yo	€ 25
-------------------	------

BOURBON – STRAIGHT KENTUCKY - RYE

Basil Hayden's 8 Yo Small Batch	€ 20
Knob Creek Small Batch	€ 20
Buffalo Trace	€ 18
Elija Craig 12 Yo	€ 20
Rittenhouse Rye Kentucky	€ 15
Jim Beam	€ 14
Eagle Rare 10 Yo Single Barrel	€ 20
Maker's Mark	€ 16

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniels	€ 15
--------------	------

IRISH WHISKEY

Jameson Irish	€ 14
---------------	------

CANADIAN WHISKEY

Crown Royal	€ 18
Canadian Club	€ 14

Rum

BERMUDA & TRINIDAD

Gosling's Black Seal	€ 17
Caroni 1998 18 Yo	€ 25

GUYANA

Port Mourant Old Demerara 1993	€ 25
Plantation 1999	€ 18
Lemon Hart 151 Old Demerara	€ 20

SANTO DOMINGO

Matusalem 15 Yo	€ 20
Matusalem 23 Yo	€ 25
Ophimus 18 Y.O	€ 25
Ophimus 15 Y.O.	€ 25
Brugal Anejo	€ 16

CUBA

Havana Club 7 Y.O	€ 17
Havana Club 3 Y.O	€ 14

VENEZUELA

Cacique Antigue	€ 26
Santa Teresa Anejo	€ 20
Pampero Aniversario	€ 22

JAMAICA

Appleton Estate 21 Y.O.	€ 30
Blackwell special Reserve	€ 16

HAITI VIRGIN ISLANDS

Barbancourt Domaine 8 Y.O.- 4 Y.O.	€ 18
Sailor Jerry Spiced Navy Rum	€ 15

BARBADOS

Mount Gay Extra Old	€ 18
---------------------	------

MARTINICA

Bally Vieux Agricole Pyramide 7 Y.O	€ 20
Bally Agricole Ambre'	€ 15
Neisson Agricole XO	€ 25

MARIE GALANTE

Rhum Rhum Liberation 2010	€ 25
---------------------------	------

GUADALOUPE

Basseterre Vieux 1995	€ 48
Basseterre Vieux 1997	€ 25

GUATEMALA

Zacapa Etichetta Nera 23 XO	€ 28
Zacapa XO.	€ 28
Zacapa 23 Y.O.	€ 22

Bar Snack Menu

Caviale Italiano Calvisius Tradition	Gr. 10	€ 75
	Gr. 30	€ 230
	Gr. 50	€ 375
	Gr. 100	€ 750

Insalata Caprese	€ 22
Insalata mista Mixed Salad	€ 15
Insalata Nizzarda Niçoise Salad	€ 22
Club Sandwich	€ 20
Salmone Scozzese Affumicato - Smoked Scottish Salmon	€ 24
Prosciutto crudo San Daniele Dok Dall'Ava e Melone San Daniele Ham Dok Dall'Ava and Melon	€ 25
Prosciutto crudo San Daniele Dok Dall'Ava San Daniele Ham Dok Dall'Ava	€ 18
Bresaola Olio E Limone, Rucola e Parmigiano Bresaola Oil and Lemon, Rucola and Parmesan Cheese	€ 20
Vitello Tonnato Roasted Veal with Tuna Sauce	€ 24
Toast Prosciutto e Formaggio Ham & Cheese Toast	€ 15
Toast Caprese Tomato & Mozzarella Toast	€ 18
Quisi Burger	€ 24
Pollo fritto Fried Chicken	€ 20
Assortimento di Formaggi Cheese Selections	€ 18

DOLCI - DESSERTS

Coppa Quisi Your Ice Cream choice	€ 15
Tiramisù in coppa	€ 15
Babà al Rum	€ 15
Crostata di Frutta Fruit Tart	€ 15
Torta Caprese con Gelato Caprese Cake with Ice Cream	€ 15
Tagliata di Frutta Sliced Fruit platter	€ 15
Frutti di Bosco Wild Berries	€ 18

***I Signori clienti con allergie verso alcuni alimenti sono pregati di consultare i menù a disposizione in questo ristorante e di comunicare con il responsabile di sala
Guests with allergies to certain foods details are advised to consult menus available in this restaurant and to communicate with the maître*