

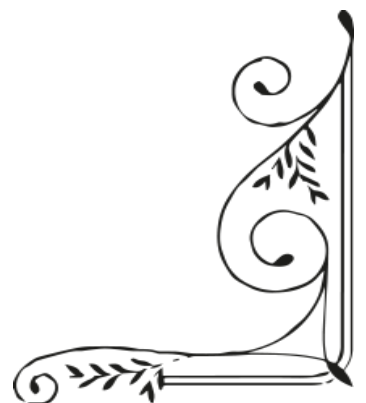
Guenda

Benvenuti nel nostro ristorante Guenda davanti al circo massimo, siamo lieti di accogliervi nella nostra location incastonata nelle mura originali dell'antica Roma, risalenti al 43 a.C. Guenda è un'esperienza dove eleganza gusto e storia si incontrano. Da Guenda ogni piatto è una creazione artistica, preparata con maestria e passione per offrirvi un'esperienza gourmet indimenticabile

Welcome to our Guenda restaurant in front of the Circus Maximus, we are pleased to welcome you to our location set in the original walls of ancient Rome, dating back to the 43 a.C. Guenda is an experience where elegance, taste and history meet. At Guenda each dish is an artistic creation, prepared with skill and passion to offer you an unforgettable gourmet experience



**wi-fi: GUENDA GUEST
PASSWORD: guendaroma**



Che il sogno abbia inizio
Let the dream begins

PREMIUM QUALITY PRODUCTS

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI € 25,00

Selection of cured meats and cheeses (grana, pecorino)

Prosciutto crudo Bassiano, cotto praga, mortadella IGP, speck IGP, sa

Napoli, Spianata piccante, pecorino, grana, noci, pere

Bassiano raw ham, speck IGP, mortadella IGP, Praga cooked ham, sa

Napoli, spicy salami, pecorino, parmesan, nuts, honey

G-H

BRUSCHETTA AL POMODORO € 5,00

Tomato bruschetta

A

GAZPACHO IN PANZANELLA € 10,00

Pane, pachino, cetriolo basilico, burrata, terra di olive taggiasche

Bread, tomato, cucumber, basil, burrata, dried Taggiasca olive powder

A-G

PROSCIUTTO E MELONE € 12,00

Su letto di rucola con riduzione di aceto balsamico

Ham and melon with rocket and balsamic vinegar reduction

TOAST CON BACCALA' MANTECATO € 10,00

Toast whit creamed code

A-C-D-G

POLPETTE DI MELANZANE

Melanzane, uova, grana, sale (gluten free)

Eggplant meatballs (gluten free)

C-G

€ 12,00

SALMON TARTARE

€ 18,00

Salmone, avocado, mango, sesamo

Salmon, avocado, mango, sesame

T-D-M-H

TUNA TARTARE

€ 18,00

Tonno, avocado e sesamo nero

Tuna, guacamole and black sesame seeds

T-D-M-F-H

MARANGO TARTARE

€ 18,00

Carne di Marango (incrocio tra Black Angus e Maremmana allevati allo stato brado), burrata, alice del cantabrico, fiori di capper

Marango beef (crossbreeding of Black Angus and Maremmana), burrata and alice and caper flower

Marango beef (crossbreeding of Black Angus and Maremmana), burrata and alice and caper flower

T-G-L-M

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

€ 12,00

Prosciutto di Bassiano e mozzarella

Bassiano ham and mozzarella cheese

G

CROSTINO PROVOLA E BROCCOLETTI

€ 7,00

Provola and broccoli crostino

A-G

Il costo del servizio è € 2,00 a persona

Cost of service is € 2,00 per person

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.
For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.



Inostri primi piatti

Our first courses



SPAGHETTI AL POMODORO	€ 10,00	CACIO E PEPE	€ 15,00
<i>Con pomodoro fresco, basilico e parmigiano</i>		<i>Tonnarelli, pecorino, parmigiano, pepe</i>	
<i>With fresh tomatoes, basil and parmesan</i>		<i>Pasta with pecorino and parmesan cheese and black pepper</i>	
1-A-G-I		A-C-G	
TONNARELLO AL SUGO CON POLPETTE	€ 16,00	CARBONARA	€ 15,00
<i>Pasta fresca con sugo e polpette di vitello</i>		<i>Tonnarelli, guanciale, tuorlo, parmigiano, pecorino</i>	
<i>Tomato pasta with veal meatballs</i>		<i>Pasta with guanciale, egg yolk parmesan and pecorino cheese</i>	
A-C-G-I		A-C-G-I	
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	€ 12,00	AMATRICIANA	€ 15,00
<i>Pasta fresca con sugo alla bolognese, parmigiano</i>		<i>Tonnarelli, pomodoro, guanciale, pepe, pecorino</i>	
<i>Lasagna bolognese, parmesan</i>		<i>Pasta with tomato, guanciale, black pepper and pecorino</i>	
A-C-G-I		A-C-G-I	
GLUTEN FREE LASAGNA ALLA BOLOGNESE	€ 14,00	RISOTTO ZUCCA TALEGGIO TARTUFO	€ 15,00
<i>Pasta fresca con sugo alla bolognese, parmigiano</i>		<i>Con tartufo nero</i>	
<i>Fresh pasta in Bolognese sauce, parmesan</i>		<i>Risotto pumpkin and Taleggio cheese with black truffle</i>	
C-G-I		C-G-I	
LASAGNA SALMONE	€ 15,00	RAVIOLO LIME E ZUCCHINE	€ 15,00
<i>con pesto di rucola e pistacchi</i>		<i>Raviolo con ricotta, lime, zucchine e parmigiano</i>	
<i>Salmon lasagna with rocket and pistachio pesto</i>		<i>Raviolo with ricotta cheese, lime, zuchinis and parmesan</i>	
A-C-D-G-H		A-B-D-G-H-I	

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato	A: glutine / gluten	D: pesci / fish	G: latte / milk	L: mostarda / mustard
Product from frozen/deep frozen element	B: crostacei / shellfish	E: arachidi / peanuts	H: frutta a guscio / nuts	M: sesamo / sesame
	C: uova / eggs	F: soia / soy	I: sedano / celery	N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
				O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.
For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.



I nostri secondi piatti

Our second courses



POLPETTE AL POMODORO

€ 14,00

Polpette di manzo con pomodoro e parmigiano -

Veal meatballs in tomato sauce, parmesan -

A-C-G-I

POLPETTE AL VINO BIANCO

€ 14,00

Polpette di vitella al vino bianco

Veal meatballs in white wine

A-C-G

POLPETTE CACIO E PEPE

€ 14,00

Polpette di vitella, pecorino, parmigiano, pepe -

Veal meatballs with pecorino and parmesan cheese and black pepper -

A-C-G

POLPETTE ALL'AMATRICIANA

€ 14,00

Polpette di vitella, pomodoro, guanciale, pepe, pecorino

Veal meatballs with tomato, guanciale, black pepper and pecorino

A-C-G-I

ROAST BEEF

€ 15,00

Con crema al caprino, mela e granella di nocciole

With goat cheese cream, apple, and chopped hazelnuth

G-H

TRANCIO DI SALMONE con misticanza

€ 15,00

Salmone cotto a bassa temperatura servito con misticanza

Salmon steak cooked at low temperature with salad

I-D-M

TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBE, MISTICANZA

€ 13,00

Pollo cotto a bassa temperatura, timo, maggiorana, misticanza

Chicken cooked at low temperature, rosemary, thyme and marjoram

with salad - I

TATAKI DI TONNO-TONNO AL SESAMO

€ 18,00

Tagliata di tonno al sesamo nero

Tuna with black sesame seeds

D-M

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

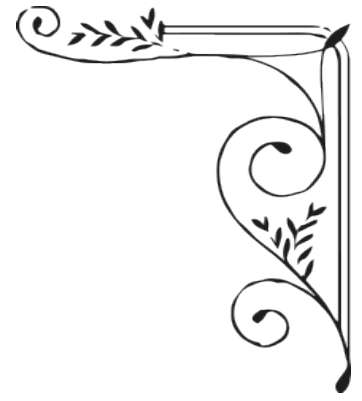
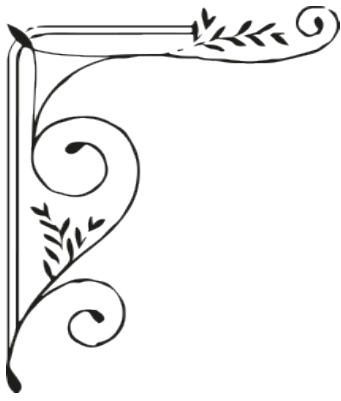
A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.
For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.



La nostra pinsa romana

Our Roman pinsa

MARGHERITA	€ 10,00	GUENDALINA	€ 13,00
<i>Pomodoro e mozzarella</i>		<i>Base rossa, pachino, fiordilatte, basilico</i>	
<i>With tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	<i>A-G</i>	<i>Cherry tomatoes, fresh mozzarella, basil</i>	<i>A-G</i>
NAPOLI	€ 12,00	COTTO PRAGA, FIORDILATTE, PACHINO	€ 15,00
<i>Pomodoro, mozzarella, alici e origano</i>		<i>Base bianca, prosciutto cotto, fiordilatte, pachino</i>	
<i>With tomato sauce, mozzarella, anchovies and oregano</i>		<i>Whit Prague cooked ham, mozzarella cheese, cherry tomatoes</i>	
<i>A-D-G</i>		<i>A-G</i>	
CROSTINO	€ 12,00	MORTADELLA E STRACCIATA	€ 14,00
<i>Prosciutto cotto e mozzarella</i>		<i>Mortadella, stracciatella di burrata, granella di pistacchi</i>	
<i>With mozzarella cheese and baked ham</i>		<i>Mortadella, burrata stracciatella cheese, pistacho grain</i>	
<i>A-G</i>		<i>A-G-H</i>	
BOSCAIOLA	€ 14,00	VEGETARIANA-VEGETARIAN	€ 14,00
<i>Con funghi, salsiccia e mozzarella, pepe</i>		<i>Zucchine, melanzane, peperoni con mozzarella</i>	
<i>With mushrooms, sausage and mozzarella cheese, pepper</i>		<i>Courgettes, aubergines, peppers with mozzarella</i>	
<i>A-G-M</i>		<i>A-G</i>	
POLPETTE AL SUGO	€ 16,00	BASSIANO	€ 15,00
<i>Polpette di vitello, pomodoro, parmigiano, mozzarella</i>		<i>Prosciutto di Bassiano, rucola, Grana, Saba</i>	
<i>With cheese, parmesan, tomato sauce, meatballs</i>		<i>With Bassiano raw ham, rocket, parmesan and saba</i>	
<i>A-C-G-I</i>		<i>A-G</i>	
4 FORMAGGI	€ 14,00	FOCACCIA BIANCA	€ 7,00
<i>Mozzarella, provola, gorgonzola, pecorino</i>		<i>Focaccia bianca con olio, sale e rosmarino</i>	
<i>Mozzarella, provola, gorgonzola, pecorino</i>		<i>Focaccia with oil, salt and rosemary</i>	
<i>A-G</i>		<i>A</i>	
BROCCOLETTI E SALSICCIA	€ 14,00		
<i>Con broccoletti, mozzarella, salsiccia</i>			
<i>Broccolini with mozzarella and sausage</i>			
<i>A-G</i>			
PROVOLA E SPECK	€ 14,00		
<i>Provola e speck</i>			
<i>With speck and provola cheese</i>			
<i>A-G</i>			

SUPPLEMENTO GLUTEN FREE EURO 2,00

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.
For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.

Per accompagnare i nostri piatti...

To accompany our dishes...

Le insalate

Salads

EGEO € 12,00

Misticanza, feta greca, olive taggiasche, finocchi, arance, sesamo

Mixed salads, feta, Taggiasca olives, fennels, oranges, sesame

G-M

OCEANO € 12,00

Misticanza, salmone, avocado, citronette, sesamo

Mixed salads, smoked salmon, avocado, citronette and sesame

D-M

MEDITERRANEO € 12,00

Misticanza, tonno, pomodoro e cetrioli, semi sesamo, saba

Mixed salads, tuna, tomato, cucumber, sesame, saba

D-M

INSALATA DI POLLO NATURE € 12,00

Pollo, pomodorini, grana, olive taggiasche, semi sesamo e basilico

Mixed salad, chicken, tomatoes, grana, taggiasca olives and basil, se:

G-M

INSALATA CAPRESE € 12,00

Mozzarella, pomodoro, basilico

Salad Mozzarella, tomatoes, basil

G

I contorni

Side dishes

SCAROLA € 8,00

Scarola servita con olive taggiasche, pinoli, uvetta

Escarole served with Taggiasca olives and pine nuts

H-E

VERDURE AL FORNO € 7,00

Zucchine, Melanzane, peperoni

Zuchinis, eggplant, peppers

BROCCOLETTI RIPASSATI € 7,00

Con peperoncino

Sauteed broccoli, red chili peppers

PATATE AL FORNO-Baked potatoes € 6,00

MISTICANZA SCONDIRA € 6,00

Salad

*Guen
da*

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.
For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.

Il sogno più dolce che ci sia!

The sweetest dream!

Dolci

TORTA PERE E CIOCCOLATO	€ 7,00	CREME BRULEE	€ 7,00
<i>Servita calda, accompagnata da panna fatta in casa</i>		<i>crema cotta con sfoglia di zucchero caramellato</i>	
Pear and chocolate cake		<i>cooked cream with caramelized sugar puff pastry</i>	
<i>Served hot whit wipped cream-</i>	A-C-G	C-G	
CHEESECAKE	€ 7,00	TARTELLETTA DI FROLLA FATTA IN CASA	€ 7,00
<i>fragole /cioccolato/caramello/ pistacchio/caramello salato</i>		<i>con crema pasticcera e frutta fresca, servita calda</i>	
<i>strawberry, chocolate, caramel, pistachio,salted caramel</i>		<i>Shortcrust pastry, cream, fresh fruit. Served hot.</i>	
A-G-H		A-C-G	
TIRAMISU CLASSICO	€ 7,00	AFFOGATO AL CAFFE'	€ 7,00
<i>Con caffè e mascarpone</i>		<i>con gelato alla vaniglia</i>	
<i>With coffee and mascarpone cheese</i>		<i>Vanilla ice-cream drowned in espresso</i>	
A-C-G		C-G	
TIRAMISU CLASSICO gluten free	€ 7,00	COPPA DI GELATO	€ 5,00
<i>Con caffè e mascarpone</i>		<i>CREMA, CIOCCOLATO, PISTACCHIO, LIMONE</i>	
<i>With coffee and mascarpone cheese</i>		<i>ICE-CREAM, cream, chocolate, pistachio</i>	
C-G		C-G-H	
		FRAGOLE CON GELATO ALLA CREMA	€ 7,00
		<i>Coppa di fragole con gelato alla crema/limone</i>	
		<i>Strawberry cup with cream/limon ice cream</i>	
		C-G	



Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

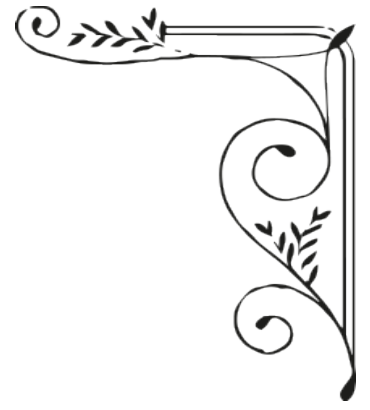
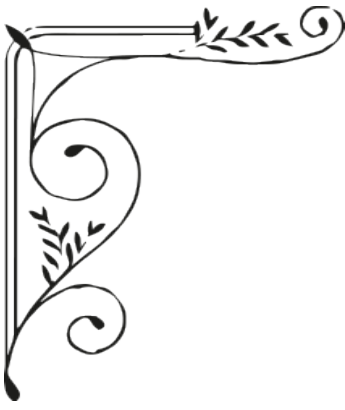
D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.

For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.



In vino veritas...
Wine list

Vini Bianchi

GEWURZTRAMINER RITTERHOF	€ 30,00	SAUVIGNON VULCAIA INAMA	€ 36,00
<i>AltoAdige</i>		<i>Trentino Alto Adige</i>	
GEWURZTRAMINER ST. MICHAEL EPPAN	€ 42,00	PINOT GRIGIO JERMANN	€ 38,00
<i>Sud Tirol - Trentino Alto Adige</i>		<i>Friuli Venezia Giulia</i>	
TRAMINER AROMATICO TRA BOEM	€ 25,00	PINOT GRIGIO RITTERHOF	€ 26,00
<i>Veneto</i>		<i>AltoAdige</i>	
VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUP CU	€ 30,00	FRASCATI SUPERIORE SANTA PASSERA	€ 25,00
<i>Piero Mancini-Sardegna</i>		<i>LA RASENNA</i>	
VERMENTINO IN ALBIS	€ 24,00	<i>Lazio</i>	
<i>Toscana</i>		PINOT BIANCO WEISSBURGUNDER J. HUT	€ 36,00
CHARDONNAY SANCT VALENTINE	€ 55,00	<i>Cantina produttori Bolzano</i>	
<i>ST. MICHEAL EPPAN</i>		<i>Trentino Alto Adige</i>	
<i>Trentino Alto Adige</i>		PINOT BIANCO RITTERHOF	€ 26,00
CHARDONNAY RITTERHOF	€ 28,00	<i>AltoAdige</i>	
<i>ST. MICHEAL EPPAN</i>		ARNEIS BLANGE' CERETTO	€ 35,00
<i>Trentino Alto Adige</i>		<i>Langhe - Piemonte</i>	
RIBOLLA VOLTIS	€ 24,00	FALANGHINA LUCIA' TELARO	€ 24,00
<i>Venezia Giulia</i>		<i>Campania</i>	
RIBOLLA GIALLA BALOC	€ 33,00		
<i>Klet BRDA</i>			
<i>Slovenia</i>			
SAUVIGNON RITTERHOF	€ 28,00		
<i>AltoAdige</i>			
		ROSATUM IGT	€ 25,00
		<i>TOSCANA</i>	



In vino veritas...
Wine list

Vini Rossi

AMARONE DELLA VALPOLICELLA € 77,00

COSTASERA MASI

Veneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSIC € 52,00

CANTINA NEGRAR

Veneto

VALPOLICELLA RIPASSO "PER TE" CI SUP. € 35,00

CANTINA NEGRAR

Veneto

MORELLINO DI SCANSANO € 28,00

TERENZI

Toscana

CHIANTI CLASSICO DOCG € 28,00

BANFI

Toscana

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA € 38,00

VILLA ANTINORI

Toscana

IL BRUCIATO- TENUTA GUALDO AL TASSO € 48,00

ANTINORI - BOLGHERI

Toscana

BRUNELLO DI MONTALCINO € 65,00

FATTORIA BARBI

Toscana

JUZIRE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DO € 22,00

OLEARIA VINICOLA ORSOGNA

Abruzzo

BAROLO PRUNOTTO € 80,00

MONFORTE D'ALBA

Piemonte

MONACO ROSSO IGT € 26,00

BLEND SANGIOVESE-CABERNET-MERLOT

TOSCANA

CESANESE DEL PIGLIO BIO SAPIENS € 28,00

FEDERICI

Lazio

CABERNET SAUVIGNON LIS NERIS € 42,00

Friuli Venezia Giulia

MONTEFALCO ROSSO ANTONELLI € 28,00

Umbria

PRIMITIVO IGP CABITZA BIO € 26,00

Tenuta Viglione

Puglia

NERO DI TROIA "PASSERA SCOPAIOLA" € 26,00

MASSERIA SPACCAFICO

Puglia

MERLOT JUSTO € 26,00

CESARI

Veneto

LAGREIN TRAMIN € 35,00

CANTINE TRAMIN

Trentino Alto Adige

PINOT NERO NINA NUNIC € 33,00

KLET BRDA

Slovenia

PINOT NERO BLAUBURGUNDER € 30,00

Ritterhof

AltoAdige

LANGHE DOC NEBBIOLO € 38,00

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

CUNEO

1319 IGT € 38,00

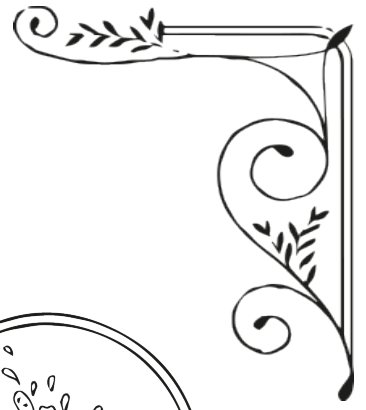
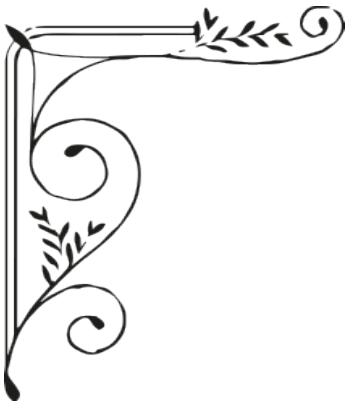
BLEND SANGIOVESE-CABERNET-MERLOT

TOSCANA

LAMBRUSCO PANZON € 28,00

CECI

Emilia Romagna



La nostra birra
Our beer
Cheers!



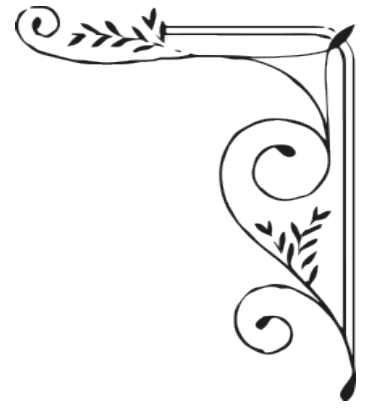
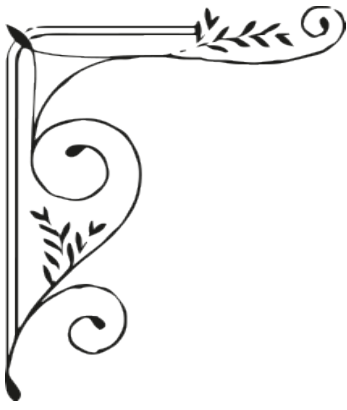
Birre in bottiglia
Bottled beer

HEINEKEN (33 cl) <i>5% vol. Lager</i>	€ 5,00
MORETTI FILTRATA A FREDDO (30 cl) <i>4,3% vol. Lager</i>	€ 5,00
ICHNUSA AMBRA LIMPIDA (30 cl) <i>5% vol. Lager</i>	€ 5,00
PERONI <i>4,5% vol.</i>	€ 5,00
SLALOM STRONG (33 cl) <i>9% vol. Strong Lager</i>	€ 6,00
LAGUNITAS IPA (33 cl) <i>6,2% vol. IPA</i>	€ 7,00
CORONA (33 cl) <i>4,5% vol.</i>	€ 6,00
TENNENT'S SUPER <i>9% vol. Strong Ale</i>	€ 6,00
BIRRA PERONI GLUTEN FREE (33CL) <i>4,5% vol.</i>	€ 6,00

Birre alla spina
Draft beer

	lt 0,2	lt 0,4	lt 1,0
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA	€ 4,00	€ 6,00	€ 13,00
BIRRA MORETTI	€ 4,00	€ 6,00	€ 13,00

Guenda



Per concludere...
To conclude...

Gin

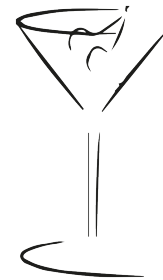
TANQUERAY	€ 10,00
TANQUERAY TEN	€ 13,00
TANQUERAY 0.0	€ 10,00
BOMBAY	€ 12,00
MALFY	€ 12,00
MALFY ROSA	€ 12,00
THE BOTANIST	€ 15,00
TASSONI GIN	€ 12,00
GIN MARE	€ 15,00
BOIGIN SILVIO CARTA	€ 15,00
GIN MARE	€ 15,00
PIER 67	€ 16,00
MANTOVANI POMPELMO E CEDRO	€ 17,00
PIGSKIN SILVER OR PINK	€ 13,00
N3	€ 15,00
HENDRICK'S GRAND CABARET	€ 16,00
HENDRICK'S	€ 13,00
BULLDOG	€ 12,00
CORTINA	€ 15,00
GIN MONKEY	€ 15,00
GIN APIUM (ALL'OPPIO)	€ 12,00
GIN ELEPHANT	€ 15,00
GIN PER TE	€ 18,00
TOM CARTA (OLD TOM)	€ 15,00
GIN ROKU	€ 14,00
ETSU	€ 16,00

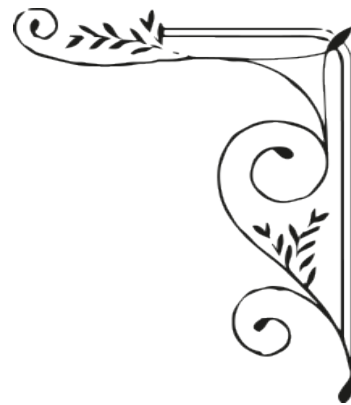
Amari & Liquori

JEFFERSON	€ 7,00
AMARO DEL CICLISTA	€ 7,00
FORMIDABILE	€ 7,00
CALAMARO	€ 8,00
BOMBACARTA	€ 8,00
FERNET BRANCA	€ 6,00
BRANCAMENTA	€ 6,00
JAGERMEISTER	€ 6,00
AMARO DEL CAPO	€ 6,00
MONTENEGRO	€ 7,00
AVERNA	€ 6,00
BOMBACARTA CAFFE'	€ 8,00
LIQUIRIZIA	€ 7,00
LIMONCELLO	€ 7,00
GENZIANA	€ 7,00
MIRTO	€ 8,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 6,00
BRAULIO	€ 7,00
FLORA 26 BOTANICHE	€ 8,00
PERNOD	€ 7,00
FRANGELICO	€ 7,00
DISARONNO	€ 7,00
MARASCHINO	€ 6,00
COINTREAU	€ 7,00
BAILEYS	€ 7,00
CHARTREUSE VERDE/ GIALLO	€ 7,00
PASSITO	€ 7,00
BRAULIO	€ 7,00
KHALUA AL CAFFE'	€ 7,00

Vodka

CIROC	€ 12,00
TITO'S	€ 12,00
KETEL ONE	€ 12,00
BELUGA	€ 13,00





Per concludere...

To conclude...

Whiskey

BULLEIT AGED 10Y	€ 15,00
BULLEIT BOURBON	€ 12,00
BULLEIT RYE WHISKEY	€ 14,00
NIKKA FROM THE BARREL	€ 14,00
DRAMBUIE AL MIELE	€ 14,00

JOHNNIE WALKER RED	€ 10,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 14,00
TALISKER 10 Y	€ 15,00
LAGAVULIN 16 Y	€ 18,00
OBAN 14 Y	€ 15,00
CAOL ILA 12 Y	€ 16,00
DIMPLE GOLDEN SELECTION	€ 12,00
JAMESON	€ 12,00

Rhum

CAPTAIN MORGAN SPICED	€ 8,00
DESIDERIO 10 Y	€ 12,00
DIPLOMATICO	€ 12,00
J. BALLY	€ 12,00
ZACAPA 23 Y	€ 14,00
DON PAPA	€ 14,00

I Nostri Spritz

VENTURO	€ 10,00
SELECT	€ 8,00
PIMM'S N. 1	€ 8,00
CAMPARI	€ 8,00
APEROL	€ 8,00
HUGO	€ 8,00
CYNAR	€ 8,00
LIMONCELLO	€ 8,00

Brandy, Cognac &

Armagnac

JANNEAU V.S.O.P.	€ 15,00
MARTELL V.S.	€ 12,00
VECCHIA ROMAGNA	€ 12,00
CALVADOS	€ 12,00
STOCK 84	€ 12,00

Vermouth

CARPANO	€ 6,00
SILVIO CARTA	€ 8,00
MARTINI GRAN RISERVA	€ 7,00
COCCHI	€ 6,00

Tequila & Mezcal

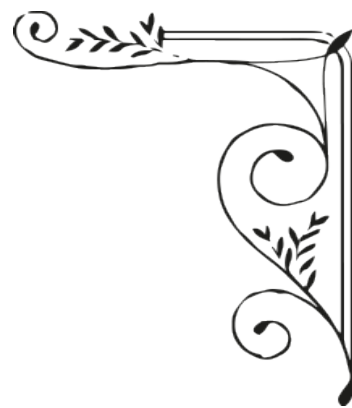
CASAMIGOS ANEJO	€ 13,00
CASAMIGOS BLANCO	€ 13,00
DON JULIO BLANCO	€ 15,00
MEZCAL ILLEGAL	€ 15,00
MEZCAL ENCANTADO	€ 13,00
ESPOLON	€ 10,00
PISCO DE PORTON	€ 10,00

Grappe

SEGNANA GRAPPA DI MOSCATO	€ 12,00
GRAPPA BARRICATA 903	€ 10,00
GRAPPA BARRICATA NONINO	€ 12,00
MANTOVANI (INVECCHIATA CON RUM)	€ 14,00

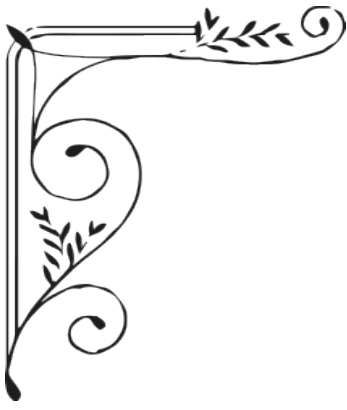


Coffee Bar

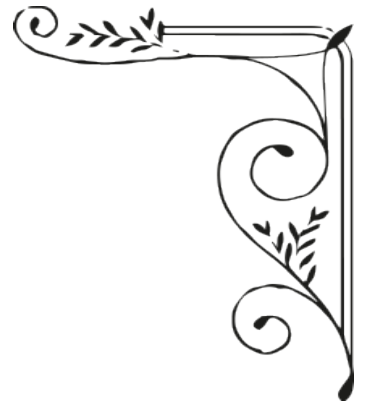


Soft drinks

CAFFE'	€ 2,00	SPREMUTA LIMONE	€ 5,00
CAFFE' AMERICANO	€ 4,00	FRESH LEMON JUICE	
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,50	SPREMUTA ARANCIA	€ 5,00
CAFFE' FREDDO	€ 3,00	FRESH ORANGE JUICE	
CAFFE' MAROCCHINO	€ 3,00		
CAFFE' SHAKERATO	€ 4,00	COCA COLA / COCA ZERO / FANTA	€ 4,00
CAFFELATTE LARGE	€ 3,50	ARANCIATA AMARA / CAMPARI SODA	
CAPPUCCINO	€ 3,00	CRODINO	
CAPPUCCINO DECA/SOIA	€ 3,50	SPRITE / LEMONSODA / REDBULL	€ 4,00
CAPPUCCINO LARGE	€ 3,50	CHINOTTO NERI	
CIOCCOLATA CALDA	€ 5,00	THE' FREDDO PESCA / LIMONE	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA PANNA/BAYLES	€ 6,00	ICE TEA PEACH / LEMON	
CORREZIONE CAFFE'	€ 1,00		
GINSENG TAZZA GRANDE	€ 3,00	ACQUA 500 ML	€ 2,00
GINSENG TAZZA PICCOLA	€ 2,50		
LATTE BIANCO	€ 2,50		
ORZO GRANDE	€ 3,00	SUCCO DI FRUTTA	€ 3,00
ORZO PICCOLO	€ 2,50	MELA VERDE, ACE, ANANAS, PERA ALBICOCCA, POMPELMO, PESCA	
THE' / INFUSO	€ 3,50	SUCCO MIRTILLO, POMODORO	€ 3,50
CROISSANT SEMPLICE	€ 1,80	TONICA FEVER-TREE	€ 4,50
CROISSANT FARCITO	€ 2,00	REFRESHINGLY LIGHT	
CANNOLI	€ 2,30		
PISTACCHIO / CIOCCOLATO		TONICA FEVER-TREE MEDITARRANEAN	€ 4,00
CROSTATA	€ 5,00		
CIAMBELLONE	€ 5,00	SCHWEPPE TONICA	€ 4,00
BISCOTTI ARTIGIANALI	€ 0,80	LEMON / POMPELMO ROSA	
BAO FARCITI	€ 2,50		
		TASSONI:	€ 4,00
		CEDRATA	



Guen
da



L'aperitivo
HAPPY HOUR

Le nostre formule aperitivo

da 15 € a persona

**3 PANINI BAO COTTI A VAPORE
DALLA CONSISTENZA SOFFICISSIMA E
IRRESISTIBILE FARCITI CON:
MORTADELLA, BURRATA, GRANELLA DI
PISTACCHI;
TONNO E POMODORO;
CAPONATINA DI VERDURE
+ 1 DRINK INCLUSO A SCELTA**

*3 STEAMED BAO BUNS WITH A VERY SOFT AND
IRRESISTIBLE TEXTURE STUFFED WITH:
MORTADELLA, BURRATA AND CHOPPED PISTACHIOS;
TUNA AND TOMATO;
MIX VEGETABLES
+ 1 DRINK INCLUDED OF YOUR CHOICE.*

da 25 € a persona

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
MORTADELLA , SALAME, PROSCIUTTO
CRUDO BASSIANO, SPECK, PECORINO
GRANA
SERVITO CON MIELE DI ACACIA

UNA FOCACCIA BIANCA CON
+ 1 DRINK INCLUSO A SCELTA**

*SELECTION OF SALUMI AND CHEESES PLATE
MORTADELLA, BASSIANO HAM, SPECK, SALAMI AND
CHEESE PECORINO, GRANA SERVED WITH
ACACIA HONEY
WARM FOCACCIA WITH ROSEMARY
+ 1 DRINK INCLUDED OF YOUR CHOICE.*



APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

HUGO SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ

GIN TONIC

VINO BIANCO/ROSSO

AMERICANO

GIN LEMON

VODKA LEMON

BIRRA 0,4

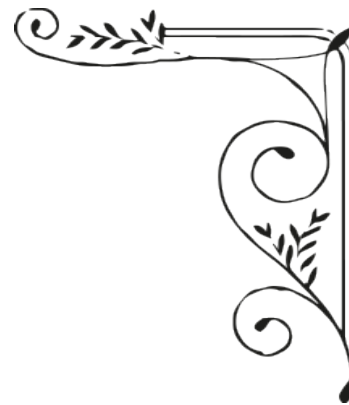
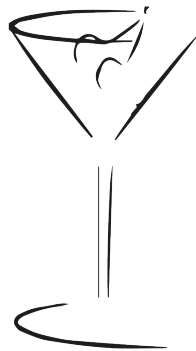
PROSECCO

MIMOSA

MARTINI

MITO

BELLINI



Soft drinks

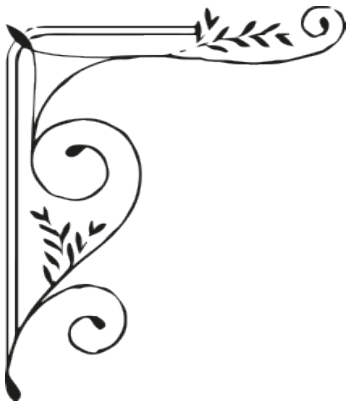
SPREMUTA LIMONE	€ 5,00
FRESH LEMON JUICE	
SPREMUTA ARANCIA	€ 5,00
FRESH ORANGE JUICE	
COCA COLA / COCA ZERO/ FANTA	€ 4,00
ARANCIATA AMARA / CAMPARI SODA	
CRODINO	
SPRITE / LEMONSODA / REDBULL	€ 4,00
CHINOTTO NERI	
THE' FREDDO PESCA / LIMONE	€ 4,00
ICE TEA PEACH / LEMON	
SUCCO DI FRUTTA	€ 3,00
PESCA, MELA VERDE, ACE,PESCA	
MIRTILLO, ANANAS, PERA ALBICOCCA,	
POMPELMO	
POMODORO	€ 3,50
TONICA FEVER-TREE	€ 4,50
REFRESHINGLY LIGHT	
TONICA FEVER-TREE	€ 4,50
MEDITARRANEAN	
TONICA FEVER-TREE	€ 4,50
MEDITARRANEAN	
SCHWEPES TONICA	€ 4,00
LEMON / POMPELMO ROSA	
TASSONI CEDRATA	€ 4,00

Vini al calice - A glass of wine

FRANCIACORTA	€ 12,00
PROSECCO	€ 8,00
ROSE'	€ 8,00
BIANCO RIBOLLA GIALLA	€ 7,00
BIANCO CHARDONNAY	€ 7,00
BIANCO PASSERINA	€ 7,00
BIANCO PECORINO	€ 7,00
BIANCO VERMENTINO	€ 7,00
ROSSO PRIMITIVO	€ 9,00
ROSSO CESANESE	€ 8,00
ROSSO MONTEPULCIANO	€ 8,00
ROSSO SANGIOVESE, CABERNET, MERLOT	€ 9,00

Cocktails

ESPRESSO MARTINI	€ 12,00
PALOMA	€ 10,00
APEROL SPRITZ	€ 8,00
CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
HUGO SPRITZ	€ 8,00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 8,00
GIN TONIC/ LEMON TANQUERAY	€ 10,00
PORNSTAR MARTINI	€ 12,00
AMERICANO	€ 10,00
BLOODY MARY	€ 12,00
FIZZ	€ 10,00
VODKA LEMON	€ 10,00
CUBA LIBRE	€ 8,00
MARTINI	€ 10,00
MITO	€ 10,00
MOSCOW MULE	€ 10,00
MOJITO	€ 12,00
NEGRONI	€ 10,00
TOMMY'S MARGARITA	€ 11,00
PINA COLADA	€ 12,00
OLD FASHION	€ 12,00
MANHATTAN	€ 12,00
SOUR	€ 10,00
DAIQUIRI	€ 11,00



In vino veritas...
Wine list



Vini Bianchi Francesi

CHARDONNAY € 56,00
CHABLIS AOC DOMAINE JEAN PAUL & BENOIT DROIN
Francia

Vini Rossi Francesi

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP € 58,00
CHEMIN DES PAPES
Francia
CÔTES DU RHÔNE RESERVE € 32,00
DUFOULEUR
Francia

Vini da dessert

MOSCATO D'ASTI BRIOCHE € 23,00
ALICE DEL COLLE
Piemonte
BAROLO CHINATO € 41,00
BATASIOLO
Piemonte

Bollicine

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EX € 30,00
SERENA WINES
Veneto
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO € 52,00
BELLAVISTA
Lombardia
FRANCIACORTA DOCG CUVÈE PRESTIGE € 48,00
CA' DEL BOSCO
Lombardia
FRANCIACORTA SATÈN BRUT € 45,00
FERGHETTINA
Lombardia
TRFNTODOC BRUT FERRARI € 38,00
FARIO FRANCIACORTA BRUT € 38,00
Treviso

Champagne

LAURENT-PERRIER LA CUVÈE BRUT € 70,00
Francia
CUVÈE SAINT-PÈTERSBOURG € 80,00
BRUT VEUVE CLICQUOT
BILLECART - SALMON BRUT € 75,00
Francia

BREAKFAST

Hot drinks

	SINGOLO	DOPPIO
ESPRESSO	€ 2,00	€ 3,50
	MED	LARGE
AMERICANO		€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 3,00	€ 3,50
CAFFE' LATTE	€ 3,00	€ 3,50
LATTE MACCHIATO	€ 3,00	
	SINGOLO	
GINSENG	€ 2,50	
CIOCCOLATA CALDA (PANNA + 1 €)	€ 5,00	
TE' & INFUSI	€ 3,50	
SUPPLEMENTI:		
LATTE DI SOIA/SENZA LATTOSIO		€ 0,50
DECAFFEINATO		€ 0,50
CORRETTO		€ 0,70

Cold drinks

WATER IN A BOTTLE 500ML	€ 2,00
WATER IN A BOTTLE 1 LT	€ 3,00
COCA COLA, FANTA, TONICA, ICED TEA	€ 4,00
FRUIT JUICES	€ 3,00
BLUEBERRY JUICES	€ 3,50
FRESH ORANGE/LEMON JUICE	€ 5,00

Avocado Toast

GREEK FETA	(AG)	€ 8,50
EGGS	(AC)	€ 7,50
SMOKED SALMON	(AD)	€ 9,50
EGGS WITH CRISPY	(AC)	€ 9,50
EGG SMOKEN SALMON	(AD)	€ 10,00

Combos

SCRAMBLED EGGS WITH CRISPY CROCCANTE + PASTRY+FRESH ORANGE JUICE + AMERICAN COFFEE	€ 16,50
AVOCADO TOAST WITH SMOKED SALMON + FRESHLY SQUEEZES ORANGE JUICE + AMERICAN COFFEE	€ 14,50

from The Kitchen

COLD CUTS AND CHEESE BOARD WITH HOT FOCACCIA (X2)	€ 25,00
---	---------

Sweet Breakfast

MINI CANNOLI - PISTACHIO (A-C-G-H)	€ 2,50
DARK/WHITE CHOCOLATE	
PLAIN CROISSANT/FILLED:	€ 2,00
CHOCOLATE/PISTACHIO CREAM (A-C-G-H)	
TIRAMISU (A-C-G-)	€ 7,00
SOFT CAKE (A-C-G)	€ 5,00
JAM TART (A-C-G)	€ 5,00

Express sandwichess

CHECK OUT OUR MENU

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.

For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.