



Il nostro Bar è il rifugio
ideale per coloro che
cercano l'eccellenza
nei cocktail e nei vini.

*Our Bar is the ideal haven for those seeking excellence
in cocktails and wines.*

Cocktail therapy

APERITIVI ALL'ITALIANA

ITALIAN APERITIFS

Bellini

Pesca bianca fresca, prosecco

Fresh white peach, prosecco

Negroni

Campari, vermouth rosso, London dry gin

Campari, red vermouth, London dry gin

Americano

Campari, vermouth rosso, soda

Campari, red vermouth, soda

Garibaldi

Campari, succo d'arancia fresca

Campari, fresh orange juice

Fusettone

Bitter Fusetti, soda al pompelmo rosa

Fusetti bitter, pink grapefruit soda

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda

Aperol, prosecco, soda

Select Spritz

Select, prosecco, soda

Select, prosecco, soda

Hugo Spritz

St Germain, prosecco, soda

St Germain, prosecco, soda

Asinello Spritz

Corochinato, prosecco, soda

Corochinato, prosecco, soda

Riviera Spritz

Caperitif, prosecco, soda

Caperitif, prosecco, soda

LA NOSTRA PROPOSTA
OUR SELECTION

Dry Martini

Gin o Vodka, vermouth dry
Gin or Vodka, dry vermouth

Dirty Martini

Gin o Vodka, vermouth dry, salamoia
Gin or Vodka, dry vermouth, olive juice

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, limone,
sale, pepe, Worcester, tabasco
*Vodka, tomato juice, lemon,
salt, pepper, Worcester, tabasco*

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, succo di lime, succo di cranberry
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Manhattan

Rye whisky, vermouth rosso, angostura
Rye whisky, red vermouth, angostura

Pornostar Martini

Vodka, succo di lime, passion fruit,
sciroppo di vaniglia, champagne
*Vodka, lime juice, passion fruit,
vanilla syrup, champagne*

Margarita

Tequila, triple sec, succo di lime
Tequila, triple sec, lime juice

Tommy's Margarita

Tequila, sciroppo di agave, succo di lime
Tequila, agave syrup, lime juice

Gin Basil Smash

Gin, foglie di basilico, succo di limone, zucchero
Gin, basil leaves, lemon juice, sugar

Paloma

Tequila, succo di lime, soda al pomeplmo rosa
Tequila, lime juice, pink grapefruit soda

Mojito

Rum, foglie di menta, zucchero, succo di lime, soda
Rum, mint leaves, sugar, lime juice, soda

Moscow Mule

Vodka, succo di lime, ginger beer
Vodka, lime juice, ginger beer

Caipiriña

Cachaça, lime, zucchero, frutta fresca
Cachaca, lime, sugar, fresh fruit

Pimm's Cup

Pimm's N°1, ginger ale, cetriolo e frutta fresca
Pimm's N°1, ginger ale, cucumber and fresh fruit

MOCKTAILS**ALCOHOL-FREE DRINKS****No-groni**

Bitter, Vermouth, Gin «IL VOLO»

Shirley Temple 2.0

Succo d'arancia, ginger ale, sciroppo al pop corn
Orange juice, ginger ale, pop corn syrup

Virgin Mojito

Limonata Portofino, zucchero, menta, lime
Portofino lemonade, sugar, mint leaves, lime

Sprizzero

Sciroppo allo Spritz, ginger ale
Spritz syrup, ginger ale

Punch Tropicale

Mango, ananas, foglie di menta
Mango, pineapple, mint leaves

Gin0

Gin senza alcool, tonica mediterranea
Non-alcoholic gin, mediterranean tonic water

Virgin Mary

Succo di pomodoro, limone, salsa Worcester, sale, pepe, tabasco
Tomato juice, lemon, Worcester sauce, salt, pepper, tabasco

Signature Drinks

I nostri barman esperti
creano veri e propri
capolavori liquidi.

Cocktail d'Autore che
soddisferanno anche
i palati più raffinati.

*Our expert bartenders craft true liquid masterpieces,
Signature Cocktails that will satisfy even
the most refined palates.*

T'onic

Un'alternativa alcolica al classico tè delle 5
An alcoholic twist on the 5 o'clock tea

Gin, liquore t+, tonica mediterranea
Gin, t+ liquor, mediterranean tonic water

Basil Royal

Dedicato al principe di Genova: il basilico
A tribute to the prince of Genoa: basil

Limoncello, liquore al basilico, basilico, prosecco
Limoncello, basil liquor, basil leaves, prosecco

Capitolo in Giallo

Interpretazione speziata e morbida di prodotti d'oltreoceano
Spiced and soft interpretation of overseases products

Mezcal, shrub di peperone e ananas,
sciroppo di agave, bitter piccante
*Mezcal, peppers and pineapple shrub,
agave syrup, spicy bitter*

Mi Ge

Un twist innovativo del Mi To
A twist on the italian classic Milano Torino

Bitter Fusetti, Amaro Sarvægo, Oak smoke bitter
Bitter Fusetti, Amaro Sarvægo, Oak smoke bitter

Sweet Negroni

La nostra idea di Negroni
Our idea about Negroni

Bitter Fusetti, Porto rosso, velluto di Gin Shori
Bitter Fusetti, Red Port, Gin Shori velvet

Mon Chèri

Un piccolo dessert liquido dal cuore tenero
A small liquid dessert with a tender heart

Vodka, Chambord, velluto piccante
Vodka, Chambord, spicy foam

It's always Gin o'clock!

L'arte del cocktail è nelle tue mani.
Componi il tuo Gin Tonic, scegliendo tra la nostra selezione
di ingredienti locali ed internazionali.

*The art of cocktail is in your hands.
Create your Gin & Tonic, choosing from our selection
of local and international products.*

Classici

Bombay, Gordon, Tanqueray

Gli intramontabili, per personalità classiche ma di stile
The timeless ones, for classic yet stylish personalities

Tanqueray O, Volo

Gin senza alcool, per chi non vuole rinunciare.
Non alcoholic gin, for those who don't want to give up

Premium

Shori, Malfy, Old Tom Porter's

Un'esplosione di sapori, per chi vuol farsi
coccolare con dolcezza.
*An explosion of flavors, for those who want to be
pampered with sweetness.*

Prebugin, Ginuensis, Portofino

Capolavori artigianali della nostra regione,
per chi in Liguria ci vuole lasciare il cuore.
*Artisanal masterpieces of our region,
for those who want to leave their hearts in Liguria*

Mare, Nikka, Hendrick's, Monkey 47, Oxley

Gin dal mondo e dalla spiccata aromaticità,
per idee chiare e decise.
*Gins from around the world with a pronounced aroma,
for clear and decisive ideas.*

LA TONICA
TONIC WATER

Fever tree Indian

Fever tree Mediterranea

Fever tree Light

Cipriani tonica mediterranea italiana

DECORAZIONI
GARNISHES

**Lime, limone, rosmarino, basilico,
cetriolo, frutti rossi, pepe fresco, timo**
*Lime, lemon, rosemary, basil,
cucumber, red fruit, fresh pepper, thyme*

CLASSIC GIN & TONIC

PREMIUM GIN & TONIC

Selezione enologica

Wine selection

«Tra un bicchier di vino ed un caffè
tiravi fuori i tuoi perché e proponevi i tuoi però»

«Quattro Amici» Gino Paoli

BOLLICINE **SPARKLING**

Champagne – Bonnet Gilmert
Grand Cru Brut, Marne

Chri Rosè – Felsen
Trento DOC Brut

Franciacorta – Faccoli
Franciacorta DOCG extra brut

Prosecco – Bele Casel
Asolo DOCG extra dry

BIANCHI **WHITE WINES**

Vermentino – Tenuta la Ghiaia
Cinque terre, Liguria

Chardonnay – Jermann
Collio, Friuli

Pinot grigio – Le Vieux Joseph
Valle d'Aosta

Cataratto e Grillo – Aldo Viola
Sicilia

ROSÈ **ROSÈ WINES**

Sciac-trà – Deperi
Liguria

Whispering Angel – Chateau d'Esclans
Provenza, Francia

ROSSI
RED WINES

Rossese – La Casetta
Liguria

Barbera d'Asti – Carussin
Piemonte

Bolgheri – Le Macchiole
Toscana

VINI DA MEDITAZIONE
DESSERT WINES

Sciacchetrà
Cian du Giorgi

Passito di Pantelleria – Ben ryè
Donna Fugata

Passito di Pigato
Luca Deperi

Sherry Fino – Cruz del Mar
Cesar Florido

Porto Tawny 10
Burmester

Porto LBV 16
Burmester

Moscato – Belfiore
Cascina Fonda

Dopo cena

After dinner

Espresso Martini

Vodka, liquore al caffè, espresso

Vodka, coffee liquor, espresso

Old fashioned

Bourbon, zolletta di zucchero, angostura

Bourbon, sugar cube, angostura

Black or White Russian

Vodka, liquore al caffè, panna

Vodka, coffee liquor, cream

Amaretto sour

Amaretto, succo di limone, zucchero, foamer

Amaretto, lemon juice, sugar, foamer

Rusty Nail

Scotch whisky, Drambuie

Scotch whisky, Drambuie

Between the sheets

Rum, Cognac, triple sec, succo di limone

Rum, Cognac, triple sec, lemon juice

Non trovi il tuo drink preferito?

Tutti i cocktail internazionali sono disponibili.

You don't find your favourite drink?

All international Cocktails are available.

AMARI
BITTER

**Un viaggio lungo l'Italia alla scoperta
del nostro tipico digestivo del dopocena.**

*A journey through Italy to discover
our typical after-dinner drink.*

Limoncello – Liguria, Cinque terre

Amaro Sarvægo – Genova

Camatti – Genova

Ramazotti – Milano

Amaro del Capo – Calabria

Jefferson – Calabria

Mirto Tremonti – Sardegna

Vaca Mora – Veneto

Braulio – Valtellina, Lombardia

Montenegro – Bologna

Averna – Sicilia

Family – Milano

Amara – Sicilia

Angolo dei distillati

Spirits

Rum

Matusalem Platino – Repubblica Dominicana

Sailor Jerry – Venezuela

Zacapa 23 – Guatemala

Santa Teresa - Venezuela

Diplomatico riserva – Venezuela

Neisson 105 bio – Martinica

Hampden 8y – Giamaica

Tequila & Mezcal

Jose Cuervo Tradicional, Silver

Volcàn, Blanco

Patron, Silver

Patron, Anejo

Casamigos, Blanco

Casamigos, Reposado

Mezcal Conejos

Mezcal Contraluz

Whisky

Johnnie Walker black – Scotch blended

Monkey Shoulder – Scotch blended

Compass box Orchard House – Scotch Blended

Segretario di Stato – Poli, Italia

Jameson – Irlanda

Laphroig 10y – Islay

Lagavulin 16y – Islay

Glenfiddich 12y – Speyside

Craigellakie 13y – Speyside

Macallan 12y – Speyside

Glenmorangie 10y – Highland

Aberfeldy 12y – Highland

Oban 14y – Highland

Talisker Skye – Isola di Skye

Amrut Single Malt – India

Nikka Taketsuru – Giappone

Jack Daniel – Tennessee, USA

Buffalo Trace – Kentucky, USA

Angel's Envy – Kentucky, USA

Bulleit Bourbon – Kentucky, USA

Bulleit Rye – Kentucky, USA

Woodford Reserve – Kentucky, USA

Cognac, Brandy, Calvados

Remy Martin VSOP – Francia

Peyrot VSOP – Francia

Peyrot XO – Francia

Courvoisier XO – Francia

Bas Armagnac VSOP Gaston – Francia

Brandy Italiano di Poli – Italia

Brandy Capovilla – Italia

Le Calvados Drouin – Francia

Grappa

Grappa «Superba» – Bruzzone

Grappa «708 km» – Cembrani

Grappa «Morbida» – Poli

Grappa «Barrique» – Poli

Grappa «Pinot Noir» – Capovilla

Vodka

42 Below – Nuova Zelanda

BIO Origine – Italia

Moskovskaya Silver – Russia

Stolichnaya Elit – Russia

Tito's – Stati Uniti

Winestillery – Italia

Beluga Noble – Russia

Belvedere – Polonia

Grey Goose – Francia

Bar

BIRRE *BEERS*

Menabrea alla spina 0,38 cl
Draught italian beer Menabrea

Artigianale Anciuà
Handcrafted local beer Anciuà

Poretti «4 luppoli»
Poretti «4 hops»

Leffe Rouge
Leffe Rouge

Analcolica Pedavena
Non-alcoholic Pedavena

BIBITE *SOFT DRINKS*

Acqua 0,25 cl
Water 0,25 cl

Acqua 0,47cl
Water 0,47 cl

Acqua 0,66 cl
Water 0,66 cl

Sodati
Sodas

Succhi e tè freddi
Juices and iced tea

Succhi freschi
Fresh juices

CAFFETTERIA
COFFEE

Espresso, Decaffeinato
Espresso, Decaffeinated

Cappuccino
Cappuccino

Orzo, Ginseng
Barley coffee, Ginseng coffee

Doppio espresso
Double espresso

Latte macchiato
Latte macchiato

Caffè americano
American coffee

Thè, infusi
Tea, herbal tea

Cioccolata calda
Hot chocolate

Caffè shakerato
Iced coffee

Per la nostra caffetteria abbiamo selezionato



Caffè Cellini

con il quale condividiamo i principi della sostenibilità ambientale, sociale ed economica nei processi e nelle attività aziendali.

We have selected



Caffè Cellini

a brand that aligns with our commitment to environmental, social and economic sustainability in business processes and activities.

Sfiziofità gastronomiche

Gastronomic delights

Disponibili/Available from 12:30 to 22:30

INSALATA **SALADS**

Nizzarda

Patate bollite, fagiolini, pomodorini,
uova sode, tonno sott'olio, cipolla rossa marinata
*Boiled potatoes, green beans, cherry tomatoes,
hard-boiled eggs, tuna in oil, marinated red onion*
(4, 12)

Pollo alla griglia

Lattuga, radicchio rosso, avocado, pomodori,
pollo marinato alla griglia, citronette
*Lettuce, red radicchio, avocado, tomatoes,
marinated grilled chicken, lemon dressing*
(16)

Perle di caprino

Misticanza aromatica, barbabietola marinata,
noci tostate, caprino, vinaigrette all'aceto balsamico
*Mixed greens, marinated beetroot,
toasted walnuts, goat cheese, balsamic vinaigrette*
(7, 8, 12)

Prosciutto e melone

Prosciutto di Parma DOP, melone cantalupo
Prosciutto di Parma, rockmelon
(12, 16)

Caprese

Mozzarella di bufala campana DOP,
pomodoro fresco, basilico, olio extravergine di oliva
*Buffalo mozzarella DOP, fresh tomato,
basil, extra virgin olive oil*
(7)

SANDWICHES **SANDWICHES**

Toast

Prosciutto cotto al forno di Sassello e formaggio
Oven-baked Sassello ham and cheese
(1, 7, 12)

Club sandwich

Maionese, lattuga, pomodori, arrosto di tacchino,
uovo sodo, bacon croccante

*Mayonnaise, lettuce, tomatoes, roast turkey,
hard-boiled egg, crispy bacon*

(1, 3, 10, 12)

Hamburger trio

Tre mini hamburger di Cabannina,
formaggio filante, cipolla rossa marinata, avocado

*Three mini Cabannina beef burgers,
melting cheese, marinated red onion, smashed avocado*

(1, 7, 10, 12)

Salmone royal

Bagel al sesamo, labneh, salmone affumicato,
avocado, rucola, pomodori sott'olio

*Sesame bagel, labneh, smoked salmon,
avocado, rocket, confit tomatoes*

(1, 7, 10, 12)

Pane, burro, alici

Pane tostato, acciughe del Cantabrico,
burro d'alpeggio salato

*Toasted bread, Cantabrian anchovies,
salted alpine butter*

(1, 4, 7)

PIATTI**COURSES****Salumi all'italiana**

Selezione di salumi misti della Macelleria Artigiana
Giovanni Giacobbe di Sassello, verdure in giardiniera

*Selection of mixed cured meats from Macelleria Artigiana
Giovanni Giacobbe di Sassello, pickled vegetables*

(9, 12)

Tartare

Battuta di manzo al coltello, senape,
acciughe del cantabrico, cucunci, olio al prezzemolo

*Knife-cut beef tartare, mustard,
Cantabrian anchovies, caper berries, green oil*

(4, 10)

Spaghettoro

Spaghetto Verrigni trafilato in oro,
salsa di pomodoro Strianese,
colatura di alici di Cetara, basilico

*Spaghetto Verrigni gold-extruded,
Strianese tomato sauce,
Cetara anchovy colatura, basil*

(1,4,6)

Trofie

Al pesto secondo la tradizione,
servite con patate e fagiolini

*With pesto, served as per tradition
with potatoes and green beans*

(1,7,8)

DESSERT

DESSERT

Tagliata di frutta fresca

Frutta fresca di stagione e frutti di bosco

Seasonal fresh fruit and berries

(12)

Coppa Tiramisù

Il nostro tiramisù nel bicchiere

Our tiramisù in a glass

(1,3,7)

Gelati e sorbetti

Gelati e sorbetti del giorno

Selection of home made ice creams and sorbets

(3,7,8,16)

Formaggi misti

Selezione di formaggi, fresco, semi stagionato e stagionato, serviti con miele, noci e confetture

Selection of cheeses, fresh, semi-aged, and aged, served with honey, walnuts, and jam

(7,8,16)

ALLERGENI E INTOLLERANZE ALLERGENS AND INTOLLERANCES

- (1) Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten
- (2) Crostacei
Crustaceans
- (3) Uova
Eggs
- (4) Pesce
Fish
- (5) Arachidi
Peanuts
- (6) Soia
Soy beans
- (7) Lattosio
Lactose
- (8) Frutta a guscio
Nuts
- (9) Sedano
Celery
- (10) Senape
Mustard
- (11) Semi di sesamo
Sesame seeds
- (12) Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulfites
- (13) Lupini
Lupin
- (14) Molluschi
Mollusc

Nota sugli Allergeni e Intolleranze

Note on Allergens and Intolerances

Tutti i nostri piatti possono contenere tracce di allergeni e ingredienti che possono causare intolleranze. Si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

All our dishes may contain traces of allergens and ingredients that can cause intolerances.

Please inform the staff of any food allergies or intolerances.

