



U T E R R A C E

L O U N G E B A R

COCKTAIL LIST

15 € cad.

Daiquiri

Rum, Succo di Lime, Zucchero

Boulevardier

Whiskey, Bitter, Vermouth

Negroni

Gin, Bitter, Vermouth

Cosmopolitan

Vodka, Triple sec, Succo di Lime Fresco, Succo di Cranberry

Margarita

Tequila, Triple Sec, Succo di Lime

Paloma

Tequila, Succo di Lime, Soda al Pompelmo

Dark'n'Stormy

Rum Scuro, Ginger Beer

Hugo Spritz

Liquore al Fiore di Sambuco, Prosecco, Foglia di menta

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco

Naked and Famous

Mezcal, Chartreuse Gialla, Aperol, Succo di Lime

BIRRE

8 € cad.

Nastro Azzurro

Messina Cristalli di Sale

Tupamaros

SOFT DRINK

6 € cad.

Coca Cola Vap

Coca Cola Zero Vap

Fanta Vap

Sprite Vap

Chinotto Neri Vap

F.Tree Tonic

F.Tree Soda

F.Tree Ginger Beer

Fever Tree Lemon

F.Tree Ginger Ale

Schweppes Pompelmo Rosa

Crodino XL

SUCCHI E SPREMUTE

6 € cad.

Pesca

Ananas

Mela

Mirtillo

Arancia

Pompelmo



U T E R R A C E

L O U N G E B A R

Sunset "Pinse e cicchetti"
Orario di servizio dalle 17,30 alle 23,30

I N O S T R I C I C C H E T T I

I V E G E T A R I A N I

Hummus di rapa rossa, crudités e chips di pane aromatiche 5€

Bagel, tapenade, caprino e pomodori semi dry 5€

Crostone con zucchine in concia, zenzero e menta 5€

Selezione di cicchetti vegetariani 13€

D A L M A R E

Blinis, salmone affumicato, mela verde e aneto 6€

Alice croccante in pane aromatico e salsa tartara 6€

Baccalà mantecato e pomodoro confit 6€

Selezione di cicchetti di mare 16€

D A L L A T E R R A

Piccolo maritozzo, porchetta e maionese al rafano 5€

Crostone con burrata, prosciutto crudo e melone 5€

Scrigno carbonara 6€

Selezione di cicchetti 15€

C R U D I D I P E S C E

Tartare di tonno, avocado e granita al mojito 16€

Salmone scottato, salsa soia e zenzero ed erbe piccanti 16€

Carpaccio di spigola in panzanella con salsa taboulé 16€

L A P I N S A R O M A N A

Margherita 14€

(base rossa con mozzarella e basilico)

Amatriciana 16€

(base rossa con mozzarella, guanciale e pecorino)

Carbonara 16€

(base bianca con mozzarella, guanciale, uovo e pecorino)

Vegetariana 16€

(base bianca con mozzarella e verdure di stagione)

Diavola 16€

(base rossa con mozzarella e salame ventricina)

Bianca, mortadella e burrata 16€

(base focaccia con mortadella e burrata a crudo)

D O L C I M O M E N T I

Spiedini di frutta 10€

Piccoli cannoli siciliani con cioccolato fondente 12€

Bombette calde farcite e caramellate 12€

Gran coppa estate (fragole condite, panna, gelato crema) 12€



U T E R R A C E

L O U N G E B A R

BOLLICINE SPARKLING WINES

FRANCIA Calice Bott

Henriot 90

Champagne Brut Souverain
Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier, (12%)

LOMBARDIA 12 45

Lantieri 60

Franciacorta Docg Cuvée Brut
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero (12,5%)

Ca'del Bosco 55

Cuvée Prestige Brut Franciacorta Docg
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero (12,5%)

Ferghettina 55

Franciacorta Rose' Brut Docg
Pinot nero (12,5%)

VENETO 8 24

Bortolin 35

Valdobbiadene Prosecco Docg brut
Glera (12%)

Bortolin 35

Cartizze Docg Dry Valdobbiadene Superiore
Glera (11%)

BIANCHI WHITE WINES

LAZIO Calice Bott

Villa Simone 33

Frascati Superiore Docg Riserva Vigneto Filonardi
Malvasia del lazio, Malvasia di candia, Trebbiano, Grechetto (13,5%)

PIEMONTE 9 28

Poderi Luigi Einaudi 28

Roero Arneis Docg "Donna Ida"
Arneis (13,5%)

ALTO ADIGE 10 30

Tenuta Kornell 40

Alto Adige Doc Pinot Grigio "Gris"
Pinot grigio (13%)

Gumphof 40

Alto Adige Doc Pinot Bianco "Praesulis"
Pinot bianco (14%)

FRIULI VENEZIA GIULIA 30

Jermann 30

Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt "Vinnæ"
Ribolla gialla (12,5%)

TOSCANA 30

Tenuta Montauto 30

Sauvignon "Gessaia" Toscana Igt
Sauvignon (13%)

SICILIA 30

Baglio Del Cristo Di Campobello 30

Adenzia Bianco Sicilia Doc
Grillo, Insolia (13%)

ROSATI ROSÉ WINES

LOMBARDIA Calice Bott

Avanzi 9 28

Riviera Del Garda Classico Valtenesi Chiaretto Doc "Rosavero"
Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera (13%)

LAZIO 9 30

Omina Romana 30

Lazio Igp Merlot Rosato
Merlot (13%)

VINI ROSSI RED WINES

LAZIO Calice Bott

Colle Di Maggio Wine Farm 10 35

Estia Rosso Lazio Igp
Merlot, Cabernet sauvignon (13%)

PIEMONTE 9 28

Poderi Luigi Einaudi 90

Dogliani Docg
Dolcetto (14%)

Poderi Colla 35

Barolo Bussia Dardi Le Rose Docg
Merlot (13%)

Giacomo Fenocchio 35

Langhe Doc Nebbiolo
Nebbiolo (13%)

ALTO ADIGE 10 30

Tenuta Kornell 30

Alto Adige Pinot Nero Marith
Pinot nero (13%)

VENETO 70

Azienda Agricola Monte Zovo 33

Amarone Della Valpolicella Docg
Corvina veronese, Corvinone, Rondinella (16%)

Tedeschi 33

"Capitel San Rocco" Valpolicella Superiore Rippaso Doc
Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossigno, Oseleta, Negrara, indarella (14,5%)

TOSCANA 35

Tenuta Le Colonne Dievole 33

Bolgheri Rosso Doc
Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon (13,5%)

Dievole 50

Rosso Di Montalcino Doc Poggio Landi
Sangiovese (13,5%)

Barone Ricasoli 60

Chianti Classico Docg Brolio Bettino
Sangiovese, Abrusco (14%)

UMBRIA 60

Arnaldo Caprai 33

Sagrantino Di Montefalco Docg Collepiano
Sagrantino, (14%)

SICILIA 33

Baglio Del Cristo Di Campobello 33

Adenzia Rosso Doc
Sirah, Nero d'avola (14%)