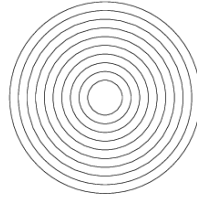


Terrazza Triennale

Osteria con vista



Cocktail analcolici

12€

non-alcoholics cocktails

Bosco tropicale

Ananas e frutti rossi

(Pineapple and red fruits)

Sunset

Cranberry, lime, pompelmo e ginger beer

(Cranberry, lime, grapefruit and ginger beer)

Florida

Pompelmo, arancia, limone, zucchero e menta

(Grapefruit, orange, lemon juice, sugar and mint)

Fresh Passion

Maracuja, lime, menta, zucchero e ginger ale

(Passion fruit, lime juice, mint leaves, sugar and ginger ale)

Birre

9€

Beers

Heineken (Blonde) (5% vol.)

Birra dagli aromi tenui, quasi nulli. In bocca è leggera, con note dolci e fresche, Una lager il cui gusto è dominato dall'amaro.

Ichnusa non filtrata (Blonde not filtered) (5% vol.)

Birra corposa fatta di puro malto d'orzo. Morbida al palato con una lieve nota amara nel finale.

Affligem Double (Amber) (6,8% vol.)

Birra morbida al palato e persistente. Evidenti le note di caramello e frutta rossa, con cenni di tostatura e frutta secca. Una birra belga dal colore rosso rubino.

Centrifugati

8€

Fruit and vegetable centrifuges

GOLD - l'energy drink che dà la carica alla giornata con: sedano, mela verde, carote e zenzero

(celery, green apple, carrots and ginger)

TRAMONTO - il sole nel bicchiere, acceleratore liquido di abbronzatura: carote, mango, arancia e menta

(carrots, mango, orange and mint leaves)

DARK - un mix vitaminico defaticante: frutti rossi, mela verde, carote e arancia

(red fruits, green apple, carrots and orange)

Servizio centrifughe disponibile dalle 12:00 alle 18:00 -

(Fruit and vegetable centrifuges available from 12:00pm to 6:00pm)

VINI

Wines list

Spumanti *(Sparkling Wines)*

	Bic.	Bot.
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut 2017 (Col Vetoraz)	8€	35€
Franciacorta Docg Brut La Santissima S.A. (Castello di Gussago)	10€	40€
Franciacorta Docg DZ Vintage Collection 2014 (Ca' del Bosco)	16€	90€
Trentodoc Perlé Brut 2012 (Ferrari)	12€	50€

Champagne

Billecart-Salmon Brut Réserve S.A.	18€	100€
------------------------------------	-----	------

Vini Bianchi *(White Wines)*

Vermentino di Sardegna Doc Merù 2017 (Argiolas)	8€	40€
Trentino Chardonnay Doc Villa Margon 2016 (Tenute Lunelli)	10€	50€
Alto Adige Gewurztraminer Doc Eisacktaler 2016 (Taschlerhof)	10€	50€

Vini Rosati *(Rosé Wines)*

Valtènesi Chiaretto Doc Pink Dream 2016 (Zuliani)	8€	35€
---	----	-----

Vini Rossi *(Red Wines)*

Valpolicella Classico Doc 2015 (Secondo Marco)	8€	40€
Rosso di Montalcino Doc 2016 (Il Poggione)	10€	50€
Alto Adige Pinot Nero Doc Patricia 2016 (Girland)	10€	50€

LE NOSTRE CREAZIONI

14€

our drinks

“El Dorado”

Tequila reposado, Cointreau, succo di guava, lime, agave e paprica affumicata
(Tequila reposado, Cointreau, guava juice, lime, agave and smoked paprika)

“The Gentleman”

Select, Vermouth rosso, Amaro Formidabile e lime
(Select liqueur, red Vermouth, Amaro Formidabile liqueur and lime)

“Casanova”

Bourbon Whiskey, bitter al cardamomo, Peychaud's bitter, succo d'arancia, passion fruit, lime, miele e albume
(Bourbon whiskey, cardamom bitter, Peychaud's bitter, orange juice, passion fruit, lime, honey and egg white)

“Mez-cladito”

Mezcal “La Herencia”, lime, agave, granadilla, pepe rosa, pompelmo sodato, crusta di sale nero hawaiano
(Mezcal “La Herencia”, lime, agave, granadilla, pink pepper, grapefruit soda and dark hawaiian salt crust)

“Il Bauscia”

Campari, succo di pompelmo, agave, lime e ginger beer
(Campari, grapefruit juice, agave, lime and ginger beer)

“Manuia Tiki”

Clairin Vaval rum, Sailor Jerry spiced rum, Peychaud’s bitter, orzata, falernum liquore fatto in casa, succo di guava, succo d’ananas e lime

(Clairin Vaval rum, Sailor Jerry spiced rum, Peychaud's bitter, orgeat, Homemade falernum liqueur, guava, pineapple juice and lime)

15€

“SSSHramble “

Gin, limone, zucchero liquido e shrub alle more fatto in casa

(Gin, lemon, sugar syrup, homemade blackberry shrub)

“Jesse James”

Bourbon whiskey, succo di mela, limone, centrifugato di zenzero, zucchero liquido, foglie di menta e ginger ale

(Bourbon whiskey, apple juice, lemon, ginger extract, sugar syrup, mint leaves and ginger ale)

PROPOSTE INTERNAZIONALI

international proposals

14€

“Bijou”

Gin, Vermouth rosso, Chartreuse verte e orange bitter

(Gin, red Vermouth, green Chartreuse and orange bitter)

“Cosmopolitan”

Vodka, Cointreau, lime e succo di cranberry

(Vodka, Cointreau liqueur, lime and cranberry juice)

“Tommy’s margarita”

Tequila reposado, lime e agave

(Tequila reposado, lime and agave)

“Russian Spring punch”

Vodka, crème de cassis, limone, zucchero liquido e Champagne

(Vodka, crème de cassis liqueur, lemon, sugar syrup and Champagne) **16€**

“Pisco sour”

Pisco, lime, zucchero liquido, albume e amargo chuncho

(Pisco, lime, sugar syrup, egg white and chuncho bitter)

“Dark & stormy”

Rum scuro e ginger beer

(Dark rum and ginger beer)

“Hanky Panky”

Gin, Vermouth rosso e fernet branca

(Gin, red Vermouth and Fernet Branca)

“Missionary’s downfall”

Rum bianco, liquore alla pesca, menta, lime, zucchero liquido e succo d’ananas

(White rum, peach liqueur, mint leaves, lime, sugar syrup and pineapple juice)

Dalle 12:00 alle 18:00 tutti i cocktails alcolici e analcolici avranno un costo di 10€

(From 12:00pm to 6:00pm any cocktail will cost a fixed price of 10€)

Dalle 18:00 alle 21:00 il prezzo minimo per consumazione sarà di 10€. Le bevande saranno accompagnate da dry snacks e selezione di finger food della nostra cucina. Per richieste di distillati premium verrà applicato il prezzo di listino.

(From 6:00pm to 9:00pm the minimum price for any order will be 10€. Drinks will be served with dry snacks and finger food. List price will be applied for premium spirits)

Non si fanno conti separati - We don't split bill

Caffetteria

café

	Tavolo	Banco bar
Caffè (<i>Coffee</i>)	5€	2€
Decaffeinato	5€	2€
Orzo (<i>Barley</i>)	5€	2€
Ginseng	5€	2€
Cappuccino	6€	3€

Al tavolo con i nostri biscotti e acqua minerale.

(You will be served with cookies and mineral water at the tabl

Succhi di frutta

6€

fruit juices

Ace (Carrot, orange, lemon)

Albicocca (Apricot)

Ananas (Pineapple)

Pera (Pear)

Pesca (Peach)

Mela verde (Green apple)

Spremuta d'arancia (Fresh orange juice)

Bibite

6€

Soft Drink

Aranciata Lurisia (Orange soda)

Chinotto Lurisia

Gazzosa Lurisia

Tè freddo al limone (lemon iced tea)

Acqua tonica (Tonic water)

Acqua tonica all'ibisco (Hibiscus tonic water)

Coca Cola

Coca Zero

Ginger Beer

Crodino

Sanbitter

Lemon soda

ORGANICS bitter lemon

ORGANICS ginger ale

Red Bull energy drink

7€

Tè e Infusi 8€

Altitude boîte

Mélanges di tè neri di Nepal, Darjeeling e Sikkim, adatto per tutta la giornata.
(Black tea blends of Nepal, Darjeeling and Sikkim, to drink at any time.)

Sencha Fukuyu

Tè verde giapponese, noto per il suo aroma rinfrescante, le note vegetali e la lieve amarezza.
(Japanese green tea, known for its refreshing aroma, the vegetal notes and the light bitterness.)

Nuit a' Versailles

Tè verde con bergamotto, kiwi, pesca gialla, violetta e fiori d'arancio. I deliziosi sapori e profumi trovati nel giardino di Versailles
(green tea with bergamot, kiwi, yellow peach, orange blossom and violet flower: all the delicious scents and flavours found in the gardens of Versailles)

Rooibos Cederberg boîte

Tè rosso sudafricano in purezza, a basso contenuto di tannini e senza caffeina. Delizioso e fresco.
(Pure South African rooibos tea, low in tannins and caffeine-free. Delicious and fresh.)

Passion de Fleurs boîte

Tè bianco unito alla fragranza di rosa e note fruttate di albicocca e frutto della passione. Il tè bianco è una bevanda energizzante con bassi contenuti di caffeina e teina.
(Delicate white tea, mixed with rose fragrance and fruity notes of apricot and passion fruit. White tea is an energy drink with low caffeine and theine.)

Tisane du Roy

Infuso di scorze d'arancia, bergamotto, citronella, fiori d'arancio e frutti rossi.
(Infusion of orange peel, bergamot, lemongrass, orange flower and red fruit.)

Tisane Fidji boîte

Mela e zenzero essiccati, aroma di lime, citronella e scorza d'arancia per una tisana fresca e digestiva.
(Dried apples and ginger, lime aroma, lemongrass and orange peel for a fresh and digestive herbal tea)

Infuso di frutti tropicali

Al gusto di arancia, maracuja, mela, uva passa, carota, barbabietola e aromi naturali biologici.
(Orange, Passion Fruit, apple, Raisins, Beet and carrot infusion)

Lo Spuntino in Osteria

- dalle 15:00 alle 17:30 -
- from 3pm to 5:30pm -

Salato...

Battuta di Fassona Piemontese, polvere d'arancia, spuma di burrata Pugliese e caviale traditional Royal calvisius 30€
Raw Fassona beef tartare, orange powder, burrata cheese mousse and traditional Royal calvisius caviar

Spaghetti di Gragnano al pomodoro Gerardo di Nola 18€
Spaghetti pasta with Gerardo di Nola tomatoes

Prosciutto di maiale nero Emiliano, pan brioche e concassea di pomodoro 20€
Emilian black pig ham, brioche bun and diced tomatoes

Puntarelle, polpo, olive taggiasche, pomodoro confit **18€**
Puntarelle chicory, octopus, Ligurian olives, confit cherry tomatoes

La costoletta di vitello alla Milanese della tradizione **28€**
Traditional Milanese veal chop

Dolce...

Macedonia di frutta **8€**
Fruit salad

Dolce del giorno **8€**
Dessert of the day