

Terrazza Triennale

Osteria con vista

Il Bar dell'Osteria

Vi Propone

Cocktail analcolici <i>non-alcoholics cocktails</i>	12€	Birre <i>Beers</i>	9€
Bosco tropicale Ananas e frutti rossi <i>(Pineapple and red fruits)</i>		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.	
Sunset Cranberry, lime, pompelmo e ginger beer <i>(Cranberry, lime, grapefruit and ginger beer)</i>		Ichnusa non filtrata (5% vol.) (Blonde not filtered) Birra corposa fatta di puro malto d'orzo. Morbida al palato con una lieve nota amara nel finale.	
Florida Pompelmo, arancia, limone, zucchero e menta <i>(Grapefruit, orange, lemon juice, sugar and mint)</i>		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.	
Fresh Passion Maracuja, lime, menta, zucchero e ginger ale <i>(Passion fruit, lime juice, mint leaves, sugar and ginger ale)</i>			

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 17:50 -
(Fruit and vegetable centrifuges available from 12:00pm to 5:50pm)

VINI
Wines list

Spumanti <i>(Sparkling Wines)</i>	Bic.	Bot.
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut 2018 (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 Maximum Rosè (Ferrari)	10€	45€
Trentodoc Perlé Brut 2013 (Ferrari)	12€	50€

Champagne	Bic.	Bot.
Billecart-Salmon Brut Réserve S.A.	18€	100€

Vini Bianchi <i>(White Wines)</i>	Bic.	Bot.
Vermentino di Sardegna Doc Merì 2017 (Argiolas)	8€	40€
Trentino Chardonnay Doc Villa Margon 2017 (Tenute Lunelli)	10€	50€
Alto Adige Gewurztraminer Doc 2018 (Girland Aimé)	10€	50€

Vini Rosati <i>(Rosé Wines)</i>	Bic.	Bot.
Valtènesi Chiaretto Doc Pink Dream 2017 (Zuliani)	8€	35€

Vini Rossi <i>(Red Wines)</i>	Bic.	Bot.
Valpolicella Classico Doc 2016 (Secondo Marco)	8€	40€
Rosso di Montalcino Doc 2017 (Il Poggione)	10€	50€
Alto Adige Pinot Nero Doc Patricia 2017 (Girland)	10€	50€

LE NOSTRE CREAZIONI

our drinks

14€

- LAKE DIAMOND -

BELVEDERE Vodka LAKE BARTEZEK, liquore ai fichi, liquore al pimento, aromatic bitter, succo di limone, zucchero liquido, fico e chinotto
(Belvedere Vodka Lake Bartezek, figs liqueur, pimento liqueur, aromatic bitter, lemon juice, sugar syrup, fig fruit and chinotto)

- JULIA -

Tequila blanco, succo di lime, nettare d'agave, pepino fresco e basilico
(White tequila, lime juice, agave syrup, fresh Pepino and fresh basil)

- EL PABLO -

Bourbon whiskey, liquore Ancho Reyes, liquore D.o.M Benedictine, succo di limone e sciroppo d'ananas
(Bourbon whiskey, Ancho Reyes liqueur, D.o.M Benedictine liqueur, lemon juice and pineapple syrup)

- MANUIA TIKI -

Clairin Vaval rum, Sailor Jerry spiced rum, Peychaud's bitter, sciroppo d'orzata, falernum liquore fatto in casa, succo di guava, succo d'ananas fresco e succo di lime
(Clairin Vaval rum, Sailor Jerry spiced rum, Peychaud's bitter, orgeat syrup, homemade falernum liqueur, guava juice, fresh pineapple juice and lime)

15€

- MEZ-CLADITO -

Mezcal "La Herencia", succo di lime, agave, granadilla, pepe rosa, pompelmo sodato, crosta di sale nero hawaiano
(Mezcal "La Herencia", lime juice, agave, granadilla, pink pepper, grapefruit soda and dark hawaiian salt crust)

- IL BAUSCIA -

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

- DEJA VU -

Calvados, vodka, liquore ai fiori di sambuco, succo di lime, sciroppo d'uva e Peychaud's bitter,
(Calvados, vodka, elderflower liqueur, lime juice, grapes syrup and Peychaud's bitter)

- SSSHRAMBLE -

Gin, succo di limone, zucchero liquido e shrub alle more fatto in casa
(Gin, lemon juice, sugar syrup and homemade blackberry shrub)

PROPOSTE INTERNAZIONALI

international proposals

14€

- PIMM'S CUP -

Pimm's n°1 e ginger ale
(Pimm's n°1 and ginger ale)

- JOHN COLLINS -

Gin, succo di limone, zucchero liquido, soda e angostura bitter
(Gin, lemon juice, sugar syrup, soda and Angostura bitter)

- PALOMA -

Tequila blanco, spremuta di pompelmo rosa, succo di lime, agave e pompelmo sodato
(White Tequila, fresh pink grapefruit juice, agave syrup, lime juice and grapefruit soda)

- MONARCH -

Gin, liquore ai fiori di sambuco, foglie di Menta, succo di limone, zucchero liquido e bitter alla pesca
(Gin, elderflower liqueur, mint leaves, lemon juice, sugar syrup and peach bitter)

- CAIPIRINHA -

Cachaca, zucchero di canna grezzo e lime
(Cachaça, raw cane sugar and lime)

- CASTRO STREET -

Campari, vermouth rosso, amaro cynar, cetriolo fresco e crosta di sale
(Campari, red vermouth, cynar, fresh cucumber and salt crust)

- MAI TAI -

Rum bianco, rum scuro, liquore all'arancia, succo di lime e sciroppo d'orzata
(White rum, Dark rum, orange liqueur lime juice and orgeat syrup)

- BELLINI -

Purea di pesca bianca e Champagne
(Fresh white peach puree and Champagne)

16€

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 table)

Bibite Soft Drink

Aranciata (*Orange soda*)
Chinotto
Gazzosa
Tè freddo al limone (*Lemon iced tea*)
Acqua tonica (*Tonic water*)
Ginger Beer
Lemon soda
Coca Zero
Coca Cola
Sanbitter
Crodino

Succhi di frutta Fruit juices

Ace (*Orange, carrots and lemon juice*)
Ananas (*Pineapple juice*)
Pera (*Pear juice*)
Mela (*Apple juice*)
Spremuta d'arancia (*Fresh orange juice*)

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)

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 <i>Raw Fassona beef tartare, orange powder, burrata cheese mousse and traditional Royal calvisius caviar</i>	30€
Spaghetto di Gragnano al pomodoro Gerardo di Nola <i>Spaghetti pasta with Gerardo di Nola tomatoes</i>	18€
Prosciutto di maiale nero Emiliano, pan brioche e giardiniera di verdure <i>Emilian black pig ham, brioche bun and pickled vegetables</i>	20€
Carpaccio di Branzino marinato al lime e peperoncino, sesamo nero e avocado <i>Sea-Bass Carpaccio marinated with lime and red pepper, black sesame and avocado</i>	22€
La costoletta di vitello alla Milanese della tradizione <i>Traditional Milanese veal chop</i>	28€

Dolce...

Macedonia di frutta <i>Fruit salad</i>	8€
Dolce del giorno <i>Dessert of the day</i>	8€

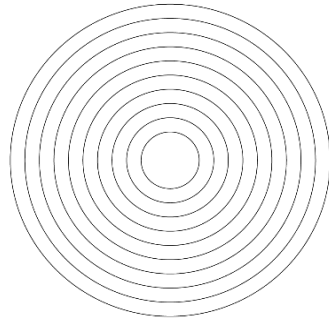
Dalle 12:00 alle 18:00 tutti i cocktails alcolici e analcolici avranno un costo di 10€

(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 bills



**DISTILLATI, VERMOUTH
AMARI, LIQUORI e
VINI DOLCI**

GIN

INGHILTERRA *(England)*

Beefeater 24 (45%)	15€
Star of Bombay (47,5%)	16€
Bombay Sapphire (40%)	14€
Bulldog (40%)	15€
Barber's (40%)	15€
Botanic W&H "Ultra Prem." (45%)	16€
Bathub Navy Strength (57%)	16€
Herno Old Tom (43%)	16€
Plymouth (41,2%)	15€
Tanqueray (43,1%)	14€
Tanqueray Ten (47,3%)	16€
Fifty pound (43,5%)	15€
Sipsmith (41,6%)	15€
Mayfair (40%)	15€
Martin miller's (40%)	15€
London N°3 (46%)	15€
Mombasa (41,5%)	15€
William Chase Elegant (48%)	16€
Opihr (40%)	15€
Thomas Dakin (42%)	16€

FINLANDIA *(Finland)*

Napue (46,3%)	15€
---------------	-----

STATI UNITI *(U.S.A.)*

Death's Door (47%)	16€
Koval (47%)	16€

AUSTRIA *(Austria)*

Blue gin (43%)	15€
----------------	-----

ITALIA *(Italy)*

Rivo (43%)	15€
Gin del professore Monsieur (43,7%)	15€
Gin Agricolo Evra (47%)	16€
PiùCinque (47%)	15€
Giass (42%)	15€
The Greedy (43%)	16€
Vallombrosa Dry gin (47%)	15€

GIAPPONE *(Japan)*

Ki No Bi (45,7%)	16€
Roku (43%)	16€

GERMANIA *(Germany)*

Elephant (45%)	16€
Ferdinand's Saar (44%)	16€
Monkey 47 (47%)	16€
Six Ravens (46%)	16€

SPAGNA *(Spain)*

Gin Mare (42,7%)	16€
Alkkemist (47%)	17€
Nordés (40%)	15€

FRANCIA *(France)*

Citadelle (44%)	15€
-----------------	-----

PAESI BASSI *(Netherlands)*

Bobby's (42%)	15€
---------------	-----

SCOZIA *(Scotland)*

The Botanist 22 (46%)	15€
Hendrick's (44%)	15€

SRI LANKA *(Sri Lanka)*

Colombo (43,1%)	15€
-----------------	-----

CANADA *(Canada)*

Ungava (43,1%)	15€
----------------	-----

BRASILE *(Brazil)*

Amazzoni (42%)	15€
----------------	-----

TONICA

(tonic water)

Fever Tree Indian
Fever Tree Mediterranean
1724 tonic water
Schweppes Premium
Fentimans botanical tonic water

VODKA

RUSSIA *(Russia)*

Beluga (40%)	15€
Stolichnaya Elit (40%)	16€
Russian Standard Golf (40%)	15€
Kauffman Soft (40%)	18€
Imperial Gold (40%)	14€

POLONIA *(Poland)*

Belvedere Pure (40%)	15€
Belvedere Smogory Forest (40%)	15€
Belvedere Lake Bartezek (40%)	15€
Chopin potato (40%)	16€

FRANCIA *(France)*

Ciroc (40%)	15€
Grey Goose (40%)	16€
Grey Goose VX (40%)	18€

PAESI BASSI *(Netherlands)*

Ketel One (40%)	15€
Ketel One citroen (40%)	14€

STATI UNITI *(U.S.A.)*

Square One (40%)	15€
------------------	-----

SVEZIA *(Sweden)*

Absolut ELyx (40%)	16€
--------------------	-----

MEZCAL

Vago Espadin(40%)	16€
Monte Alban with worm (40%)	14€
Montelobos Espadin (43,2%)	16€
Apprendiz Espadin (38%)	16€
La Herencia de Sanchez (40%)	15€

PISCO

Tabernero acholado (40%)	14€
Porton quebranta (43%)	16€
Barsol quebranta (41,3)	15€

TEQUILA

Espòlon Reposado (40%)	14€	Patron Reposado (40%)	16€
Espòlon Blanco (40%)	14€	Patron Anejo (40%)	16€
Herradura Reposado (40%)	15€	Sangre de vida blanco (40%)	17€
Don Julio Reposado (38%)	16€	Sangre de vida Anejo (40%)	17€
8 Ocho Anejo (40%)	17€	Fortaleza blanco (40%)	16€

SOTOL

Plata Silver H.C. (43,2%)	15€
---------------------------	-----

RUM

GUATEMALA

Zacapa Edición Negra 23y (43%)	20€
Zacapa XO 25y (40%)	22€

JAMAICA

Appleton Estate 21y (43%)	20€
Mayers's Rum (40%)	14€
Mezan XO (40%)	16€

REPUBLICA DOMINICANA

Brugal Siglo de Oro (40%)	25€
---------------------------	-----

GUYANA BRITANNICA

El Dorado (40%)	15€
-----------------	-----

BARBADOS

Plantation XO (40%)	16€
---------------------	-----

CUBA

Havana Club Sel. de Maestros (45%)	15€
Matusalem Gran Reserva 23y (40%)	16€

VENEZUELA

Diplomatico Res. Excl. 12y (40%)	15€
Santa Teresa 1796 (40%)	15€

ISOLE VERGINI U.S.A.

Sailor Jerry spiced (40%)	14€
---------------------------	-----

COSTA RICA

Centenario gran legado (40%)	15€
------------------------------	-----

RUM AGRICOLE

MARTINICA

J Bally 2002 (43%)	16€
Saint James 7y (43%)	16€
Trois Rivieres Triple Millésime (42%)	16€

HAITI

Clairin Vaval (48,8%)	15€
Clairin Casimir (53,4%)	15€

GUADALUPE

Reimonenq Res. Spéciale 6y (40%)	15€
----------------------------------	-----

CACHACA

Germana Brasil (40%)	15€
----------------------	-----

WHISKY

WHISKY SCOZZESI *(Scotch Whisky)*

Johnnie Walker Black Label (40%)	15€
Johnnie Walker Blue Label (40%)	27€
Chivas Royal Salute 21y (40%)	22€
Chivas Regal 12y (40%)	14€

Speyside

BenRiach 15y solstice (50%)	20€
GlenFiddich 12y (40%)	14€
Macallan Siena (43%)	18€
Scallywag 13y (46%)	16€

Highlands

Oban 14y (43%)	16€
Ben Nevis 10y (46%)	16€
Adelphi 17y (57,1%)	25€

Islay

Ardbeg 10y (46%)	15€
Askaig 100% proof. (57,1%)	16€
Bowmore 12y (40%)	15€
Caol Ila 12y (43%)	15€
Lagavulin 16y (43%)	16€
Laphroaig 10y (40%)	15€
Big Peat (46%)	16€

Skye

Talisker 10y (45,8%)	15€
----------------------	-----

Orkney

Highland Park 12y (40%)	15€
Highland Park 18y (43%)	22€

WHISKEY IRLANDESI *(Irish Whiskey)*

Teeling single malt (46%)	15€
---------------------------	-----

WHISKY GIAPPONESI *(Japanese Whisky)*

Nikka from the barrel (51,4%)	15€
Nikka coffey grain (45%)	16€
Nikka Yoichi single malt (45%)	16€

WHISKY CANADESI *(Canadian Whisky)*

Crown Royal (40%)	14€
-------------------	-----

WHISKEY STATUNITENSI *(USA Whiskey)*

Tennessee

Jack Daniel's Gentleman (40%)	14€
Jack Daniel's Single Barrel (45%)	15€

Kentucky

Buffalo Trace (40%)	14€
Knobb Creek (50%)	15€
Bulleit Rye (45%)	14€
Maker's Mark (45%)	14€
WoodFord Reserve (43,2%)	15€
Wild Turkey Bourbon 81 (40,5%)	14€
Wild Turkey Rare Breed (56,4%)	16€
Mitcher's US-1 sour mash (43%)	16€

New York

Hudson Four Grain (46%)	20€
Hudson Baby Bourbon (46%)	20€
Hudson Manhattan Rye (46%)	20€

VERMOUTH

10€

ITALIA *(Italy)*

Cocchi Americano (16,5%)
Cocchi Barolo chinato (16,5%)
Carpano Antica Formula (16,5%)
Carpano Classico (16%)
Punt e Mes (16%)
Riserva Carlo Alberto rosso (17%)
Cocchi vermouth di Torino (16,5%)
Cinzano 1757 bianco (14,4%)
Cinzano 1757 rosso (14,4%)
Vermouth Q rosso (17%)
Oscar 697 rosso (16%)

Oscar 697 Extra Dry (18%)
Vermouth del professore Madame (18%)
Cinzano Dry (18%)
Martini Rubino (18%)

FRANCIA *(France)*

Dolin Extra Dry (18%)
Lillet blanc (17%)

CREME E LIQUORI 10€

Bailey's
Mirto
Cointreau
Drambuie
Patron Cafè XO
Grand Marnier
Kahlua
Licor 43
Nocino
Sambuca
Chambord
Frangelico
Limoncello
Chartreuse Verte
Chartreuse Jaune
Ferro-china Bisleri
Rosolio di rose
Luxardo sangue morlacco
Orange Curaçao
Liquore ai fichi Figarò
Creme de Mure
Liquore al cacao scuro
Liquore al cacao bianco
Chambord
Pimento bitter Truth
Martini bitter
Martini fiero
Pimm's 1
Select

Liquore alla liquirizia
China antico elixir
Hierbas Ibicencas
Pastis
Pernod
Maraschino
St. Germain
D.o.M Benedectine
Di Saronno
Liquore Strega
Dorange Bonollo
Solerno
Rosolio di bergamotto Italicus
Creme de Framboise
Galliano
T+
Isolabella mandarinetto
Gran Classico bitter
Ryto Bargnolein
Ancho Reyes
Bonollo Of miele di tiglio
Apricot bitter truth
Liquore mela verde
Liquore menta bianca
Quaglia camomilla
Biancosarti
Liquore al litchi
Creme de apricot

AMARI 10€

Amaro Formidabile
Amaro Bonollo
Amaro Montenegro
Jagermeister
Jagermeister spice
Fernet Branca
Branca Menta
Amaro Lucano
Braulio riserva
San Simone

Ramazotti
Cynar
Averna
Zucca
Unicum
Jefferson
Amaro del capo
Alpestre
Amaro Nonino

ASSENZIO

La Fee Parisienne (68%)	15€
La Fee XS Suisse (53%)	17€
Absinthe Xenta (70%)	15€

COGNAC

Age de fruit (41%)	17€
Hennessy Fine de Cognac (40%)	16€
Rémy Martin XO (40%)	22€
Drouet VSOP (40%)	17€

ARMAGNAC

Bass Armagnac 8y (40%)	17€
Bass Armagnac 1988 (40%)	18€

BRANDY

ITALIA *(Italy)*

Mario Montanaro 1964 (40%)	17€
Mario Montanaro 1972 (40%)	16€
Mario Montanaro 1974 (40%)	15€

SPAGNA *(Spain)*

Carlos 1° (40%)	14€
Cardinal Mendoza (40%)	15€

GRAPPE

Borgo Antico San Vitale Chardonnay bianca (40%)	10€
Borgo Antico San Vitale Amarone barricata (38%)	10€
Borgo Antico San Vitale Chardonnay barricata (40%)	10€
Po' di Poli secca (45%)	10€
Po' di Poli morbida (45%)	10€

Segnana Solera selez. barricata (42%)	10€
Segnana Gentile bianca (40%)	10€
Gra'it invecchiata (40,3%)	10€
Gino Barile 12y (42,7%)	10€
Bocchino riserva 8y (45%)	12€
Bocchino riserva 12y (45%)	14€

CALVADOS

Christian Drouin "Selection" (43%)	15€
Boulard VSOP (40%)	16€

PORTO

Porto Tawny 10y (19,5%)	10€
-------------------------	-----

SHERRY

Pedro Ximenez 12y (18%)	10€
Tio Pepe Palomino Fino (15%)	10€
Oloroso Pata de Gallina (20%)	10€

PASSITO

Sulif Sebino IGT (15%)	8€
Pantelleria Ben Ryé (14,5%)	10€

