

LA CAFFETTERIA

Caffè	euro	3,00
Caffè Dec	euro	3,50
Caffè Americano	euro	4,00
Orzo	euro	3,50
Cappuccino	euro	5,00
Latte	euro	2,50
Caffè e latte	euro	5,00
Marocchino	euro	5,50
Bicerin	euro	9,00
Caffè shakerato	euro	6,00
Cioccolata calda	euro	7,00
Succo di frutta	euro	6,00
Spremuta d'arancia	euro	6,00
Bibita in bottiglia	euro	6,00
Birra Menabrea	euro	7,00
Birra artigianale (Slurp)	euro	8,00
Acqua 250ml	euro	2,00
Acqua 500ml	euro	3,50
<hr/>		
CORREZIONE	euro	1,80
AGGIUNTA PANNA	euro	0,50
SELEZIONE PASTICCERIA SECCA	euro	3,50

LINEA TEA euro 6,00



RED OF AFRICA

Delicato tea rosso del Sud Africa miscelato con spezie dolci e calendula. Questo tea senza teina può essere servito caldo o freddo.

MAHARAJAH DARJEELING

Questa maestosa miscela di tea nero raccolti di primo e secondo filo dagli altipiani più alti del Darjeeling indiano è accentuata da spezie misteriose e una deliziosa nota di dolcezza.

HARMUTTY

Un tea nero robusto che è eccellente al mattino. Un favorito britannico.

EARL GREY BUDDHA

Un tea ispirato dalla leggendaria miscela Earl Grey ed è composto da squisiti tea verdi e raro bergamotto di terre remote.

1837 GREEN

Questa miscela aromatica vanta un alto bouquet di frutta e fiori che lascia un delizioso retrogusto di frutti rossi e caramello con un leggero tocco di astringenza. Perfetto abbinamento per i dessert.

IMPERIAL LAPSANG S.

Questo tea nero affumicato con un sapore morbido e corposo infuso con l'aroma del raro pino cinese. Perfetto con un pasto salato



INSALATE & SANDWICH GOURMET

Insalatona di Casa Sinatra Insalata mista con verdure, tonno, uova, Grana Padano, mozzarella, frutta secca Mixed salad with vegetables, tuna, eggs, Grana Padano cheese, mozzarella, dried fruit	euro	15,00
La Caprese da Noi Pomodoro "cuore di Bue", sedano, Bufala 200gr, olive Riviera, basilico, crostone di pane Tomato "cuore di Bue", celery, Bufala mozzarella 200gr, Riviera olives, basil, bread crostone	euro	15,00
Toast Classico Pane tostato*, prosciutto cotto, fontina dolce Toasted bread*, cooked ham, sweet fontina cheese	euro	8,00
Sinatra Pane casareccio*, toma d'alpeggio, salsiccia di Bra, nocciole, aromi naturali Homemade bread*, alpine toma cheese, Bra sausage, hazelnuts, natural flavors	euro	12,00
Avocado Toast Crostone di pane*, avocado, olio EVO, pepe, uovo pochet, salmone affumicato*, riccioli di burro Bread crostone*, avocado, EVO oil, pepper, pochet egg, smoked salmon*, butter curls	euro	15,00
Roast beef Toast Pane tostato*, pomodoro, roast beef, insalata, senape, maionese, salsa Worcestershire, sale, pepe Toast bread*, tomato, roast beef, salad, mustard, mayonnaise, Worcestershire sauce, salt, pepper	euro	15,00

I PRIMI

Agnolotti o Plin al sugo d'arrosto Pasta fresca ripiena con sugo d'arrosto Fresh stuffed pasta (Agnolotti or Plin) with roast sauce	euro	15,00
Panzerotti ripieni o gnocchi con sugo del giorno Pasta fresca ripiena o gnocchi di patate con sugo del giorno Fresh stuffed pasta (Panzerotti) or potato gnocchi with sauce of the day	euro	13,00
Tortellini in brodo o con panna e prosciutto Pasta fresca ripiena in brodo di carne o panna e prosciutto Fresh stuffed pasta (Tortellini) in meat broth or with cream and ham	euro	10,00
Vellutata di zucca, crostini di pane multigrain e formaggio di capra Velvety pumpkin soup, multi-grain bread croutons and goat cheese	euro	10,00
Crema di zucchine, porri e ceci croccanti Cream of zucchini, leeks and crispy chickpeas	euro	10,00

*In mancanza di prodotto fresco, i prodotti serviti possono essere congelati.
 Depending on the season and market some products may be frozen.

Si avvisa la gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

I SECONDI DI TERRA

Vitello tonnato con verdure di stagione Veal tonnato with seasonal vegetables	euro	12,00
Roast beef con salsa alla senape, insalatina di stagione, pomodorini secchi, capperi Roast beef with mustard sauce, seasonal salad, sun-dried tomatoes, capers	euro	15,00
Arrosto di vitello con patate al forno Roast veal with baked potatoes	euro	15,00
Tartare di Fassona alla Piemontese Piedmontese-style Fassona Tartare	euro	13,00
Tartare di Fassona con funghi spadellati e crema di basilico Fassona tartare with pan-seared mushrooms and basil cream	euro	13,00

I SECONDI DI MARE

Salmone affumicato* con verdure di stagione, mandorle salate, burro chiarificato al timo accompagnato da pane caldo Smoked salmon* with seasonal vegetables, salted almonds, thyme clarified butter accompanied by warm bread	euro	25,00
---	------	-------

I DESSERT

Macedonia con frutta di stagione Fruit salad with seasonal fruit	euro	5,00
Soufflé* con cuore caldo al cioccolato Soufflé* with a warm chocolate heart	euro	5,00
Dessert del giorno (chiedere al personale di sala) Dessert of the day (ask the dining room staff)	euro	7,00
<i>Aggiunta di panna montata</i>	euro	1,00

*In mancanza di prodotto fresco, i prodotti serviti possono essere congelati.
Depending on the season and market some products may be frozen.

Si avvisa la gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".



I ROSSI

CANTINA DAMILANO	Calice	Bottiglia
Barbera d'Asti DOCG Zero Sette Italia Damilano La Morra	7	35
Nebbiolo 'Marghe' DOC Italia Damilano Langhe	8	42
CANTINA CASTELLO DI NEIVE	Calice	Bottiglia
Barbaresco DOCG 2019 Italia Castello di Neive Neive	-	70
CANTINA MASTRO JANNI	Calice	Bottiglia
Rosso di Montalcino DOC Italia Castelnuovo dell'Abate Montalcino	-	45
Rosso di Montalcino (Magnum) DOC Italia Castelnuovo dell'Abate Montalcino	-	75
Brunello di Montalcino DOCG 2018 Italia Castelnuovo dell'Abate Montalcino	-	75
CANTINA CANALICCHIO DI SOPRA	Calice	Bottiglia
Rosso di Montalcino DOC Italia Loc. Casaccia Montalcino	-	45
Brunello di Montalcino DOCG Italia Loc. Casaccia Montalcino	-	130
Brunello di Montalcino DOCG 2016 riserva Italia Loc. Casaccia Montalcino	-	225
CANTINA MURA MURA	Calice	Bottiglia
Garibaldi Grignolino d'Asti DOC Italia Regione Vianoce Montegrosso d'Asti	-	40
Mercuzio Nebbiolo DOC Italia Regione Vianoce Montegrosso d'Asti	-	75
Barbaresco Faset DOCG 2019 Italia Regione Vianoce Montegrosso d'Asti	-	95
CANTINA PIANPOLVERE SOPRANO	Calice	Bottiglia
Barolo DOCG 2018 Italia Località Bussia Langhe	-	110
Barolo riserva DOCG 2010 Italia Località Bussia Langhe	-	195
CANTINA HAUNER	Calice	Bottiglia
Salina rosso IGT Italia Santa Marina Salina Isola di Salina	-	35
CANTINA PALMENTO COSTANZO	Calice	Bottiglia
Etna Rosso DOC Italia Castiglione di Sicilia Catania	8	35

DALLA FRANCIA**Côtes-du-Rhône AOC**

Francia | Delas Frères | Rodano

Calice

Bottiglia

10

30

Bordeaux Rouge Cru M. AOC

Francia | Cru Monplaisir | Bordeaux

-

30

Graves Rouge AOC

Francia | Château Respide-Médeville | Bordeaux

-

40

Pouilly-Fuissé AOC

Francia | Pierre Ferraud | Bourgogne

-

50

Pinot Noir AOC

Francia | Domaine Faiveley | Bourgogne

-

60

I BIANCHI

Calice

Bottiglia

Con-Trè Spumante Brut

Italia | Contarini | Veneto

10

35

Arneis DOCG

Italia | Damilano | Langhe

7

30

Hauner Salina IGT

Italia | Santa Marina Salina | Isola di Salina

-

35

Etna DOC

Italia | Palmento Costanzo | Passopisciaro

8

35

Gewürztraminer Razer DOC

Italia | Sandri Arcangelo | Trentino-Alto Adige

9

35

DALLA FRANCIA

Calice

Bottiglia

Côtes-du-Rhône AOC

Francia | Delas Frères | Rodano

-

30

Muscadet Sèvre-Et-Maine AOC

Francia | Marc Brédif | Bourgogne

-

40

Chablis Saint Pierre AOC

Francia | Albert Pic | Borgogna

10

45

Gewürztraminer AOC

Francia | Domaines Schlumberger | Alsazia

-

50

Pouilly Fumé AOC

Francia | de Ladoucette | Valle della Loira

-

60

Sancerre AOC

Francia | de Ladoucette | Valle della Loira

-

60

I ROSE'

Calice

Bottiglia

BY.OTT AOC

Francia | Château de Selle | Provence

-

40

Whispering Angel AOC

Francia | Côtes de Provence | Provenza

-

45



ALTA LANGA



C. ALTA LANGA

Riserva Alasia Millesimato

Calice	Bottiglia
13	45

CHAMPAGNE



DIDIER HERBERT

Sinatra Brut Ter Cru

Rosè Ter Cru

Milly Grand Cru

Les Cutures

Calice	Bottiglia
15	55
16	60
-	75
-	105

VEUVE CLICQUOT

Veuve Clicquot Brut

Veuve Clicquot Cuvee

Calice	Bottiglia
-	95
-	95

LUIS ROEDERER

Luis Roederer Collezione 243

Luis Roederer Vintage 2014

Luis Roederer Rosè

Luis Roederer Cristal

Calice	Bottiglia
-	110
-	150
-	155
-	395

ALFRED GRATIEN

Alfred Gratién Brut

Alfred Gratién Rosè

Alfred Gratién cuvee 2014

Calice	Bottiglia
-	90
-	110
-	175

RUINART

Ruinart Brut

Ruinart Blanc de Blanc

Ruinart Rosè

Calice	Bottiglia
-	85
-	145
-	145

MOËT e CHANDON

Moët & Chandon Brut

Moët & Chandon Reserve

Moët & Chandon Rosè

Calice	Bottiglia
-	85
-	85
-	110

LUXURY CHAMPAGNE

Barons de rothschild Brut

Don Perignon Vintage 2013

Krug Brut

Armand de Brignac

Calice	Bottiglia
-	90
-	325
-	360
-	475



SPRITZ

Aperol Prosecco, Aperol, soda Prosecco, Aperol, soda wather	euro	13,00
Campari Prosecco, Bitter Campari, soda Prosecco, Bitter Campari, soda wather	euro	13,00
Hugo Prosecco, St. Germain, soda, foglie di menta Prosecco, St. Germain, soda wather, mint leaves	euro	13,00
Spritz sbagliato Amaro Montenegro, succo di lime, Ginger Beer Montenegro Amaro, Lime juice, Ginger Beer	euro	13,00
Spritz Hermès Prosecco, Gin agrumato, frutto delle passione, Bitter arancia Prosecco, Citrus Gin, Passion Fruits, Orange Bitter	euro	13,00

COCKTAIL

Bloody Mary Vodka, succo pomodoro, succo di Limone, salsa Worcestershire, Tabasco, pepe, sale Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, Tabasco, pepper, salt	euro	14,00
Cosmopolitan Vodka, cointreau, succo di lime, succo di mirtillo rosso Vodka, cointreau, lime juice, cranberry juice	euro	14,00
Dark 'n' Stormy Rum scuro, Ginger Beer Dark Rum, Ginger Beer	euro	14,00
Hemingway special Maraschino, rum chiaro, succo di Lime, succo di pompelmo Maraschino, white rum, lime juice, grapefruit juice	euro	14,00
Jhon Collins Gin, succo di Lime, zucchero, soda, Angostura Gin, Lime juice, sugar, soda whater, Angostura	euro	14,00
Margarita Tequila, cointreau, succo di Lime Tequila, cointreau, lime juice	euro	14,00
Mojito Rum bianco, succo di Lime, menta fresca, zucchero di canna White rum, Lime juice, fresh mint, brown sugar	euro	14,00
My Way Gin, Bitter Campari, St. Germain, succo di Lime, zucchero Gin, Bitter Campari, St. Germain, Lime juice, sugar	euro	14,00
Paloma Tequila, succo di Lime, succo pompelmo rosa, sciroppo di Agave Tequila, Lime juice, pink grapefruit juice, agave syrup	euro	14,00
Portofino Gin, zucchero, succo di Lime, Curaçao, soda Gin, sugar, lime juice, Curaçao, soda whater	euro	14,00
Tommy's Margarita Tequila, succo di Lime, sciroppo di agave Tequila, Lime juice, agave syrup	euro	14,00

I GRANDI CLASSICI

Americano Vermouth rosso, Bitter Campari Red Vermouth, Bitter Campari	euro	14,00
Boulevardier Bitter Campari, Vermouth rosso, Bourbon Whiskey Bitter Campari, Red Vermouth, Bourbon Whiskey	euro	14,00
Garibaldi Bitter Campari, succo arancia Bitter Campari, orange juice	euro	14,00
MiTo Vermouth rosso, Bitter Campari Montenegro Amaro, Lime, Gingeer Beer	euro	14,00
Negroni Vermouth rosso, Bitter, Gin Red Vermouth, Bitter, Gin	euro	14,00
Negroni sbagliato Bitter Campari, Vermouth rosso, Prosecco Bitter Campari, Red Vermouth, Prosecco	euro	14,00
Negroski Bitter Campari, Vermouth rosso, Vodka Bitter Campari, Red Vermouth, Vodka	euro	14,00

COCKTAIL CHAMPAGNE

Champagne Cocktail Champagne, cognac, zucchero, Angostura Bitter Champagne, cognac, sugar, Angostura Bitter	euro	16,00
Elderflower Champagne Champagne, St. Germain, Gin Champagne, St. Germain, Gin	euro	16,00
French 75 Champagne, Gin, succo di Limone, sciroppo di zucchero Champagne, Gin, Lemon juice, sugar syrup	euro	16,00
Kir Imperial Champagne, liquore al lampone Champagne, raspberry liqueur	euro	16,00
Kir Royale Champagne, crema di cassis Champagne, cassis cream	euro	16,00

ANALCOLICI

Pepper Succo di pompelmo rosa, limone fresco, succo cremberry, zucchero, Tabasco Pink grapefruit juice, fresh lemon, cremberry juice, sugar, Tabasco	euro	12,00
Shirley Temple Sciropo di granadina, Ginger Beer Grenadine Syrup, Ginger Beer	euro	12,00
Vibrante Tanqueray 0.0, fragole pestate, Martini vibrante, crodino Tanqueray 0.0, crushed strawberries, vibrant martini, crodino	euro	12,00
Flower Infuso di frutti rossi e spezie, Martini flower, frutto della passione Infusion of red fruits and spices, martini flower, passion fruit	euro	12,00

SNACKS

Snacks-Appetizer extra	euro	3,00
Degustazione ROYAL Degustazione di prodotti tipici delle migliori regioni d'Italia (*drink non incluso) A tasting of typical products from the best regions of Italy (*drink not included)	euro	30,00