


sinatra
Galerie de Beauté

Café

CUCINA

La Selezione di Sinatra

CARNE SALADA con giardiniera piemontese (9,12).....	€ 16
Air-dried cured beef with Piedmont-style pickled vegetables	
VITELLO TONNATO con polvere di cappero (3,4).....	€ 18
Veal with traditional tuna sauce and caper powder	
BATTUTA DI FASSONA con maionese alla nocciola (3,8).....	€ 18
Fassona beef tartare with hazelnut mayonnaise	
JAMON SERRANO , robiola e petali di cipolla in agrodolce (7,12).....	€ 18
Jamón Serrano with robiola cheese and sweet and sour onion petals	
BURRATA , pomodoro fresco, basilico e terra di olive (7).....	€ 14
Burrata, fresh tomatoes, basil and olive	
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE con burrata e songino croccante (7).....	€ 16
San Daniele ham with burrata and crispy lamb's lettuce	
SALMONE AFFUMICATO con burro salato e pane croccante (1,4,7).....	€ 18
Smoked salmon with salted butter and crispy bread	
ROAST BEEF con misticanza, Grana Padano e citronette (7,12).....	€ 18
Roast beef with mixed salad, Grana Padano and citronette	

Le Insalate

CAESAR SALAD: Misticanza, straccetti di pollo*, Grana Padano, crostini (1,7).....	€ 15
Caesar salad: mixed salad, chicken strips*, Grana Padano and croutons	
INSALATA SINATRA: Insalata mista con salmone affumicato, avocado, pomodorini, Grana Padano, sesamo e condimento agli agrumi (4,7,11,12).....	€ 15
Insalata Sinatra: Mixed salad with smoked salmon, avocado, cherry tomatoes, Grana, sesame and citrus dressing	
MEDITERRANEA: Insalata mista con tonno, acciughe, olive e crostini (1,4).....	€ 15
Mediterranea: Mixed salad with tuna, anchovies, olives and croutons	



Pausa Gourmet

Panini semidolci* (1,3,7).....	€ 4
Assorted soft mini buns	
Tramezzini assortiti* (1,3,4,8,9).....	€ 5
Assorted Italian sandwiches	
TOAST: Prosciutto cotto e Toma piemontese (1,7).....	€ 8
Cooked ham and Toma Piemontese	
PIEMONTE: prosciutto cotto, Toma Piemontese e misticanza (1,7).....	€ 8
Cooked ham, Toma Piemontese and mixed salad	
SAN DANIELE: Prosciutto di San Daniele, burrata e rucola (1,7).....	€ 10
San Daniele ham, burrata and rocket	
DOLCE VITA: Burrata, pomodoro, basilico e terre di olive (1,7).....	€ 10
Burrata, tomato, basil and olive	
SINATRA'S CLUB SANDWICH: Fesa di tacchino, Emmental, pomodoro, misticanza e salsa alla senape (1,7,10,12).....	€ 13
Turkey, Emmental, tomato, mixed salad and mustard sauce	

I dolci

Tiramisù (1,3,7).....	€ 7
Traditional Italian tiramisù	
Cannolo* siciliano scomposto (1,3,7,8).....	€ 7
Deconstructed Sicilian cannolo	
Coppa Gelato Media (3,7,8).....	€ 9
Medium ice cream sundae	
Coppa Gelato Grande (3,7,8).....	€ 15
Large ice cream sundae	



Le Sfiziosità

Acciughe del Cantabrico, burro, pane croccante (1,4,7).....€ 10
Acciughe del Cantabrico with butter and crispy bread

Crostone con Vitello Tonnato (1,3,4).....€ 10
Toasted bread with veal and tuna sauce

Crostone, burrata, pomodorini e pesto (1,3,7,8).....€ 10
Toasted bread with burrata, tomatoes and pesto

Crostone con salmone affumicato e formaggio fresco (1,4,7).....€ 12
Toasted bread with smoked salmon and fresh cheese

Accompagna il tuo aperitivo

I taglieri (2 persone)

TAGLIERE DI TERRA: Prosciutto Crudo San Daniele, Salame Gentile, Coppa Piacentina, Lardo Patanegra, Toma Piemonte, Raschera (1,7) (Drink non incluso).....€ 25
Cold cut and cheese board (for 2 people): San Daniele cured ham, Salame Gentile, Coppa Piacentina, Patanegra lard, Piedmontese Toma, Raschera cheese (Drink not included)

SELEZIONE DI FORMAGGI: Blu di Lanzo, Raschera, Toma Piemontese, Castellosso (7) (Drink non incluso).....€ 20
Cheese Selection, a tasting of Piedmont Cheese: Blu di Lanzo, Raschera, Piemontese Toma and Castellosso (Drink not included)

*Prodotto congelato, per conservarlo e servirlo come appena acquistato.

*Defrosted product, to keep it and serve it as if it were freshly bought.

Coperto € 3,00 - Cover charge € 3,00

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordine
Please inform our staff in advance in case of any food intolerance or allergies



LA CAFFETTERIA

CAFFE' LAVAZZA Specialty blend 1895 Petal Storm.....	€ 3.50
CAFFE' DEC LAVAZZA.....	€ 3.00
CAFFE' LECCESE.....	€ 4.50
CORREZIONI.....	€ 2.50
CAPPUCCINO.....	€ 5
CAFFE' & LATTE.....	€ 5
CAFFE' AMERICANO/DOPPIO.....	€ 4.50
CAFFE' SHAKERATO.....	€ 5
CAFFE' SHAKERATO LIQUORE.....	€ 6
CAFFE' D'ORZO PICCOLO.....	€ 3.50
CAFFE' D'ORZO GRANDE.....	€ 4
GINSENG PICCOLO.....	€ 3.50
GINSENG GRANDE.....	€ 4
CREMA CAFFE'.....	€ 4.50
CIOCCOLATA CALDA al latte, fondente (aggiunta panna € 2.50)	€ 6
BICERIN.....	€ 8
MAROCCHINO.....	€ 6.50

LE BIBITE

ACQUA SPAREA 500 ML.....	€ 4
ACQUA SAN PELLEGRINO GAS 250 ML.....	€ 2.50
ACQUA PANNA NATURALE 250 ML.....	€ 2.50
SUCCHI DI FRUTTA	€ 5
SPREMUTA D'ARANCIA.....	€ 6
CHINOTTO, ARANCIATA, LIMONATA LURISIA.....	€ 5
COCA COLA & COCA COLA ZERO IN BOTTIGLIA.....	€ 5
ESTATHE' LIMONE O PESCA IN BOTTIGLIA.....	€ 5



TEA & HERBAL INFUSIONS

TE ENGLISH BREAKFAST.....€ 6

Il tè nero per eccellenza. Aroma marcato e gusto pieno che si assapora in una tazza. Ideale per chi al mattino cerca un tè deciso e appagante per iniziare al meglio la giornata.

The ultimate black tea. With a distinctive aroma and full-bodied flavour that comes through beautifully in a cup. Ideal for those who want a strong, satisfying tea in the morning to get the day off to the best possible start.

TE EARL GREY.....€ 6

Il più amato dei tè aromatizzati, in cui il gusto ben definito del tè nero abbraccia l'essenza delicata e profumata del bergamotto.

The most popular of the flavoured teas, in which the distinct flavour of black tea blends with the delicate, fragrant essence of bergamot.

TE NERO AI FRUTTI ROSSI.....€ 6

Tè nero deliziosamente profumato con pezzetti di mirtilli, fragole, lamponi. Il sentore del sottobosco in tazza.

A deliciously fragrant black tea with pieces of blueberries, strawberries and raspberries. The scent of the forest floor in your cup.

TE VERDE SENCHA.....€ 6

Per i conoscitori il sencha rappresenta il tè verde per eccellenza. Dal meraviglioso colore giallo dorato che tende al verde chiaro. Profumo erbaceo, sapore delizioso e delicato.

For connoisseurs, sencha is the green tea par excellence. It has a wonderful golden-yellow colour with a hint of light green. It has a grassy aroma and a delicious, delicate flavour.

TE VERDE ALLA MENTA.....€ 6

Bevanda dall'aroma fresco e vivace, in cui le foglie di tè verde abbracciano le foglie di menta in un connubio di profumi e sapori deliziosi, perfetti insieme.

A drink with a fresh and lively aroma, in which green tea leaves blend with mint leaves to create a delightful combination of scents and flavours that complement each other perfectly.

LA TISANA DELL'AMORE.....€ 6

Miscela speziata ed avvolgente di rooibos, zenzero, cannella e scorza d'arancia. Gusto dolce e piccante.

Spicy and enveloping blend of rooibos, ginger, cinnamon and orange peel. Sweet and warm

LA TISANA DELLA FELICITA'.....€ 6

Miscela di rooibos con frutta esotica, ananas, ribes e vaniglia. Gusto equilibrato e naturalmente dolce.

Rooibos with exotic fruits, pineapple, currant and vanilla. Naturally sweet and balanced

LA TISANA VITALIZZANTE.....€ 6

Infuso alla frutta con mela, ananas, papaya bacche do Goji. Dolce, vivace e rinfrescante.

A fruity blend with apple, pineapple, papaya and Goji berries. Sweet, lively and refreshing

DOLCEZZE

PASTICCERIA SECCA*.....€ 1 / cad

Dry pastries

SELEZIONE DI PASTICCERIA SECCA* (5 pezzi).....€ 4

Selection of dry pastries

BRIOCHES*.....€ 3

FETTA DI TORTA.....€ 4,50

Slice of cake

MINI MUFFIN*.....€ 1,50 / cad

MACARONS*.....€ 2 / cad



LOUNGE BAR

Gli Spritz

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda.....	€ 10
Prosecco, Aperol, soda water	
CAMPARI SPRITZ Prosecco, Bitter Campari, Soda.....	€ 10
Prosecco, Bitter Campari, soda water	
HUGO SPRITZ Prosecco, Saint Germain, Foglie di menta, Soda.....	€ 13
Prosecco, elderflower liqueur, soda water, mint leaves	
SPRITZ SBAGLIATO Amaro Montenegro, Succo di lime, Ginger Beer.....	€ 13
Montenegro Amaro, Lime juice, Ginger Beer	
HERMES SPRITZ Prosecco, Gin agrumato, Maracuja, Orange Bitter.....	€ 13
Prosecco, Citrus Gin, Passion Fruits, Orange Bitter	

I Classici

AMERICANO Vermouth rosso, Bitter Campari, soda.....	€ 13
Red Vermouth, Bitter Campari, soda water	
BLOODY MARY Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, Worchester salsa, Tabasco.....	€ 13
Vodka, tomato juice, lemon juice, pepper, salt, Tabasco, Worcestershire sauce	
BOULEVARDIER Bitter Campari, Vermouth rosso, Bourbon Whiskey.....	€ 13
Bitter Campari, Red Vermouth, Bourbon Whiskey	
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, succo di lime, succo di mirtillo rosso.....	€ 13
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice	
DAIQUIRI Rum bianco, succo di lime, zucchero.....	€ 13
White rum, lime juice, sugar	
DIRTY MARTINI Vodka, Vermouth Dry, salamoia.....	€ 13
Vodka, Vermouth Dry, salamoia	
DRY MARTINI Gin, Vermouth Dry.....	€ 13
Gin e Vermouth dry	
GIN TONIC	
Gin Beefeater & Tonic.....	€ 13
Gin Mare & Tonic.....	€ 15
Gin Tanqueray N.Ten & Tonic.....	€ 15
MANHATTAN Rye Whisky, Vermouth rosso, Angostura bitter.....	€ 13
Whiskey, red Vermouth, Angostura bitter	
MARGARITA Tequila, Cointreau, succo di limone.....	€ 13
Tequila, Cointreau, lime juice	
MOJITO Rum bianco, zucchero, succo di lime, soda.....	€ 13
White rum, sugar, lime juice, soda water	



MILANO TORINO Vermouth rosso, Bitter Campari.....	€ 13
Red Vermouth, Bitter Campari	
NEGRONI Bitter Campari, Vermouth rosso, Gin.....	€ 13
Bitter Campari, red Vermouth, Gin	
NEGRONI SBAGLIATO Bitter Campari, Vermouth rosso, Prosecco.....	€ 13
Bitter Campari, red Vermouth, Prosecco	
OLD FASHIONED Bourbon Whisky, zucchero, Angostura Bitter.....	€ 13
Bourbon Whisky, sugar, Angostura bitters, soda water	
VODKA TONIC Vodka, acqua tonica.....	€ 13
Vodka, tonic water	

I Cocktail Champagne

SINATRA SPECIAL Champagne, Saint Germain, succo di limone.....	€ 15
Champagne, St. Germain, lemon juice	
ELDERFLOWER Champagne, Saint Germain, Gin.....	€ 15
Champagne, St. Germain, Gin	
COCKTAIL CHAMPAGNE Champagne, Cognac, Zucchero, Angostura Bitter.....	€ 15
Champagne, Cognac, sugar, Angostura Bitter	
KIR ROYALE Champagne, Crème de cassis.....	€ 15
Champagne, cassis cream	
BELLINI Champagne, nettare di pesca (solo in stagione).....	€ 15
Champagne, peach nectar (available only in season)	
ROSSINI Champagne, nettare di fragola (solo in stagione).....	€ 15
Champagne, strawberry nectar (available only in season)	

I Signature Cocktail

HONEY MOON Vodka infusa alla rosa mosqueta, triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero al mandarino.....	€ 15
Rosehip-infused vodka, triple sec, lime juice, mandarin sugar syrup	
GREEN VEIL Whiskey Bulleit Bourbon, tè al gelsomino, foglie di menta, sciroppo di zucchero.....	€ 15
Bulleit Bourbon whisky, jasmine tea, mint leaves sugar syrup	
AMBER TINGLE Cognac Hennessy, triple sec, polpa di mango, estratto di pepe di sichuan, succo di limone, te rooibos.....	€ 15
Hennessy cognac, triple sec, mango pulp, Sichuan pepper extract, lemon juice, rooibos tea	

I Cocktail Analcolici

SILENCE N°1 Gin Tanqueray O, Darjeeling cold brew, cordiale di alloro, essenza al mandarino.....	€ 10
Tanqueray O Gin, Darjeeling cold brew, bay leaf liqueur, mandarin essence	
PETAL BREEZE Infuso di karkadè, succo di limone, sciroppo di zucchero di geranio.....	€ 10
Hibiscus tea, lemon juice, geranium sugar syrup	
SHIRLEY TEMPLE Sciroppo di granatina, Ginger Ale.....	€ 10
Grenadine Syrup, Ginger ale	



I Vermouth

COCCHI Storico Vermouth di Torino.....	€ 7
COCCHI Dopo Teatro.....	€ 8
CARPANO Antica Formula.....	€ 8
DISTILLATI, LIQUORI, AMARI, GRAPPE, WHISKY.....	€ 9
WHISKY SPECIALI & GRAPPE INVECCHIATE.....	€ 12

Le Birre in bottiglia

LEFFE ROUGE: Birra d'abbazia belga, colore ambrato, note di caramello e frutta rossa Morbida, corposa e leggermente speziata, 6.6% vol	€ 7
Belgian abbey beer, amber color, with notes of caramel and red fruit. Smooth, full-bodied and lightly spiced 6.6% vol	
FRANZISKANER: Birra di frumento tedesca, colore dorato velato, note di banana e chiodi di garofano. Fresca, cremosa e dissetante 5.5% vol.....	€ 7
German wheat beer, hazy golden color, with notes of banana and clove. Fresh, creamy and refreshing 5.5% vol	
MENABREA: Lager di qualità italiana, colore dorato e gusto equilibrato, note maltate e sfumature floreali 4.8% vol.....	€ 7
Premium Italian lager, golden color and balanced taste, with malty notes and floral hints 4.8% vol	
CORONA CERO: Birra analcolica dal gusto fresco e bilanciato ideale in ogni momento della giornata da gustare ghiacciata con una fetta di lime 0% vol.....	€ 7
Non alcoholic beer with a fresh, balanced taste, perfect any time of day 0% vol	

La Birra alla spina

STELLA ARTOIS

Bionda 5,2% vol

PICCOLA.....	€ 5
Small	
MEDIA.....	€ 7
Medium	

Gli Smoothies

LATTE DI COCCO, MANGO, PAPAYA.....	€ 5
Coconut milk, Mango, Papaya	
LATTE DI SOIA, COCCO, ANANAS.....	€ 5
Soya milk, Coconut, Pineapple	
LATTE DI MANDORLA, BANANA, MANGO.....	€ 5
Almond milk, Banana, Mango	
LATTE DI MANDORLA, LAMPONE.....	€ 5
Almond milk, Raspberry	



I VINI

Al calice

CHAMPANGE

Sinatra Brut 1er Cru – Didier Herbert.....€ 16

SPUMANTI

Prosecco D.O.C.....€ 10

Franciacorta Extra Brut Millesimato – S. Cristoforo.....€ 15

Franciacorta Pas Dosé – S. Cristoforo.....€ 15

Alta Langa Elém - F.lli Martini.....€ 14

Alta Langa Elém Rosé - F.lli Martini.....€ 14

ROSSI

Barbera Dina - Angelo Negro.....€ 8

Côtes du Rhône Saint Esprit Rouge 2023 – Delas Frères.....€ 8

Bordeaux Superior 2020 Cru Monplaisir – Gonet Medeville.....€ 9

Nebbiolo Angelin - Angelo Negro.....€ 9

Etna Rosso 2022 – Palmento Costanzo.....€ 9

BIANCHI

Côtes du Rhône AOC – Delas Frères.....€ 8

Etna Bianco 2024 – Palmento Costanzo.....€ 9

Gewürztraminer - St. Michael Eppan.....€ 9

Arneis Riserva “Perdaudin” - Angelo Negro.....€ 10

Pinot Bianco - St. Michael Eppan.....€ 10

Chablis 2023 – Albert Pic.....€ 13



In bottiglia

VINI ROSSI

PIEMONTE

Barbera Dina - Angelo Negro.....	€ 30
Nebbiolo Angelin - Angelo Negro.....	€ 35
Barolo Bussia 2018 DOCG – Pianpolvere Soprano.....	€ 105
Barbaresco Faset 2019 DOCG – Mura Mura.....	€ 87
Barolo Cannubi 2015 DOCG – Damilano.....	€ 130
Barolo Cannubi “1752” Riserva 2015 DOCG – Damilano.....	€ 270
Barolo “Lecinquevigne” 2019 DOCG – Damilano.....	€ 80
Barolo Brunate 2018 DOCG - Damilano.....	€ 115
Barolo Cerequio 2018 DOCG - Damilano.....	€ 115

TOSCANA

Rosso di Montalcino 2020 Magnum – Mastrojanni.....	€ 75
Brunello di Montalcino 2017 DOCG – Canalicchio di Sopra.....	€ 130
Brunello di Montalcino Riserva 2016 DOCG – Canalicchio di Sopra.....	€ 280

SICILIA

Etna Rosso 2022 – Palmento Costanzo.....	€ 40
--	------

FRANCIA

Côtes du Rhône AOC – Delas Frères.....	€ 30
Bordeaux R. Cru Monplaisir AOC – Gonet Medeville.....	€ 30
Bourgogne Pinot Noir – Domaine Faiveley.....	€ 60



VINI BIANCHI

PIEMONTE

Arneis Riserva "Perdaudin" - Angelo Negro.....€ 35

ALTO ADIGE

Gewürztraminer - St. Michael Eppan.....€ 35

Pinot Bianco - St. Michael Eppan.....€ 35

SICILIA

Etna Bianco 2024 – Palmento Costanzo.....€ 40

FRANCIA

Cotes du Rhone Saint Esprit Blanc 2024 – Delas Frères.....€ 30

Royal Oyster 2022 Muscadet Sevre et Maine – Marc Bredif.....€ 40

Chablis 2023 – Albert Pic.....€ 60

Pouilly Fume 2023 – De La Doucette.....€ 60

Sancerre Blanc 2024 Comte Lafond – De La Doucette.....€ 60

SPUMANTI

Franciacorta Extra Brut Millesimato – S. Cristoforo.....€ 50

Franciacorta Pas Dosé – S. Cristoforo.....€ 50

Alta Langa Elém - F.lli Martini.....€ 50

Alta Langa Elém Rosé - F.lli Martini.....€ 50

Prosecco D.O.C.....€ 30



CHAMPAGNE

Didier Herbert

Sinatra Brut 1er Cru.....	€ 69
Mailly Grand Cru.....	€ 90
Les Coutures 2011.....	€ 130

Alfred Gratien

Brut.....	€ 90
Rosé.....	€ 110
Cuvée Paradis 2014.....	€ 175

Veuve Clicquot

Brut.....	€ 95
Cuvée Saint Petersburg.....	€ 95

Louis Roederer

Collection 243.....	€ 110
Vintage 2014.....	€ 150
Rosé 2016.....	€ 155
Cristal 2014.....	€ 395

Ruinart

Blanc de Blancs.....	€ 145
Rosé.....	€ 145

Moët & Chandon

Imperial Brut.....	€ 85
Reserve Imperial.....	€ 85
Rosé Imperial	€ 110

Luxury Champagne

Barons de Rothschild “Concordia Brut”.....	€ 90
Dom Perignon Vintage 2013.....	€ 325
Krug Grand Cuvée 170eme Edition.....	€ 360
Armand De Brignac Brut.....	€ 475



