

sinatra
Galerie de Beauté

LOUNGE BAR
MENU

INFO & PRENOTAZIONI

Tel.: 011.53.70.47 - Whatsapp: +39.329.35.44.992

SALA INTERNA



AREA CLIMATIZZATA



FREE WIFI

FAST LUNCH



LE INSALATE

LA NIZZARDA

Misticanza, pomodori, acciughe, tonno, olive

Mixture, tomatoes, anchovies, tuna, olives
(3,4)

10

CAESAR SALAD

Misticanza, staccetti di pollo*, Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar

Mixed meat, chicken fences*, Grana Padano, croutons and Caesar sauce
(1,3,7)

12

WALDORF

Misticanza, sedano, mele, uva, noci e salsa yogurt

Mysticism, celery, apples, grape, nuts and yogurt sauce
(7,8,9)

12

PANINI

TOAST PIEMONTE

Toma Piemontese e Prosciutto cotto

Piedmontese toma cheese and cooked ham
(1,7)

7

IL MI.TO

Salame Milano, toma piemontese

Salame Milano, Piedmontese toma cheese (cheese)
(1,7)

7

IL VEGETARIANO

Melanzane e zucchine grigliate, insalata, pomodori e bagnetto verde

Grilled aubergines and courgettes, salad, tomatoes and green bath
(1,12)

7



AVOCADO TOAST

Avocado, salmone, uovo cbt

Salmon, avocado, egg cbt
(1,3,4)

12

SINATRA'S CLUB SANDWICH

Fesa di tacchino, guanciale croccante, pomodoro, misticanza, maionese

Turkey rump, crunchy bacon, tomato, mixed salad, mayonnaise
(1,,3,4)

13

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. 1169/2001 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala.

LA CUCINA

coperto 2,50 euro (non applicato su panini, taglieri e tapas)

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO CON POLVERE DI CAPPERO 13
Veal with tuna sauce with caper powder
(3,4)

**TARTARE DI FASSONA ALLA PIEMONTESE
CON TUORLO GEL E NOCCIOLE** 13
Piedmontese fassona tartare with gel yolk and hazelnuts
(3,8)

**PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON
CROSTINI INTEGRALI E ROBIOLA** 13
San Daniele raw ham, wholemeal croutons
and robiola cheese
(1,7)



PRIMI

AGNOLOTTI DELLA TRADIZIONE AL SUGO D'ARROSTO 12
Traditional agnolotti with roast sauce
(1,7)

**FUSILLI CON POMODORINI ROSSI E GIALLI IN DOPPIA
SALSA DI BURRATA E BASILICO** 12
Fusilli with red and yellow cherry tomatoes with double burrata and
basil sauce
(1,7)

TAGLIATELLA AL RAGU' CON GUANCIALE CROCCANTE 13
Tagliatella with ragu' with crunchy pillow
(1,9)



SECONDI

ROAST-BEEF CON PERA E NOCI, MISTICANZA E CITRONETTE 18
Roast beef with pear and walnuts, mixed salad and lemongrass
(1,7)

**CARPACCIO AFFUMICATO DI TONNO CON MAIONESE AL LIME
E MANDORLE TOSTATE** 18
Smoked tuna carpaccio with lime mayonnaise and toasted almonds
(3,4,8)

POLPO IN HUMMUS DI CECI E POMODORINO CONFIT 20
Octopus in chickpea hummus and confit cherry tomato
(14)

DESSERT

TIRAMISU' FATTO AL MOMENTO 7
Freshly made tiramisu
(1,3,7)

**MILLEFOGLIE CON CREMA DIPLOMATICA
E FRUTTI DI BOSCO** 7
Millefeuille with diplomatic cream and berries
(1,3,7)

BONET DELLA TRADIZIONE 7
Bonet of tradition
(1,7,8)



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. 1169/2001 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala.

COCKTAIL



DRINK



SPRITZ APEROL 10
Prosecco, Aperol, soda
Prosecco, Aperol, soda wather

SPRITZ CAMPARI 10
Prosecco, Bitter Campari, soda
Prosecco, Bitter Campari, soda wather

SPRITZ HUGO 12
Prosecco, Liquore al fior di sambuco,
soda, foglie di menta
Prosecco, elderflower liqueur, soda water, mint leaves

SPRITZ SBAGLIATO 13
Amaro Montenegro, succo di lime,
Ginger Beer
Montenegro Amaro, Lime juice, Ginger Beer

SPRITZ HERMES 13
Prosecco, Gin agrumato, frutto delle passione,
Bitter arancia
Prosecco, Citrus Gin, Passion Fruits, Orange Bitter

I COCKTAIL

AMERICANO 12

Vermouth rosso, Bitter Campari, soda
Red Vermouth, Bitter Campari,
soda whater

BLOODY MARY 12

Vodka, succo pomodoro, succo di limone,
salsa Worcestershire, Tabasco, pepe, sale
Vodka, tomato juice, lemon juice,
Worcestershire sauce, Tabasco, pepper, salt

BOULEVARIER 12

Bitter Campari, Vermouth rosso,
Bourbon Whiskey
Bitter Campari, Red Vermouth,
Bourbon Whiskey

COSMOPOLITAN 12

Vodka, Cointreau, succo di lime,
succo di mirtillo rosso
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

DAIQUIRI 12

Rum bianco, succo lime, zucchero
White rum, lime juice, sugar

DRY MARTINI 12

Gin e vermouth dry
Gin e vermouth dry

GIN / VODKA TONIC 12

Gin / Vodka , acqua tonica
Gin / Vodka , tonic water

GARIBALDI 12

Bitter Campari, succo arancia
Bitter Campari, orange juice

GIMLET 12

Gin, succo di lime
Gin, lime juice

MANHATTAN 12

Whisky , Vermouth rosso, Angostura
Whiskey, red Vermouth, Angostura bitter

MARGARITA 12

Tequila, Cointreau, succo di lime
Tequila, Cointreau, lime juice

MITO 12

Vermouth rosso, Bitter Campari
Red Vermouth, Bitter Campari

NEGRONI 12

Vermouth rosso, Bitter, Gin
Red Vermouth, Bitter, Gin

NEGROSKI 12

Bitter Campari, Vermouth rosso, Vodka
Bitter Campari, Red Vermouth, Vodka

MOJITO 12

Rum bianco, succo di lime, menta fresca,
zucchero di canna
White rum, Lime juice, fresh mint,
brown sugar

OLD FASHIONED 12

Whiskey (bourbon/rye), zucchero,
angostura bitter, soda
Whiskey (bourbon/rye), sugar,
Angostura bitters, soda water

PALOMA 12

Tequila, succo di Lime, succo pompelmo
rosa, sciroppo di agave
Tequila, Lime juice, pink grapefruit
juice, agave syrup

CALICI VINI

BOLLICINE

PROSECCO 10

ALTA LANGA ALASIA Brut DOCG 13

Il Cascinone

VINI BIANCHI

ARNEIS LANGHE DOCG 7

Damilano

GEWURZTRAMINER RAZER 9

Sandri Arcangelo

RIBOLLA GIALLA DOC 8

Ronchi di Cialla

ETNA DOC 8

Palmento Costanzo

VINI ROSSI

BARBERA D'ALBA DOC 7

Castello di Neive

LANGHE NEBBIOLO DOC 8

Castello di Neive

ETNA DOC 8

Palmento Costanzo

COTES DU RHONE AOC 8

Delas Frères

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT 1er 13

Didier Herbert

I COCKTAIL CHAMPAGNE

SINATRA SPECIAL COCKTAIL 14

Champagne, St. Germain, succo limone
Champagne, St. Germain, lemon juice

ELDERFLOWER 14

Champagne, St. Germain, Gin
Champagne, St. Germain, Gin

COCKTAIL CHAMPAGNE 14

Champagne, Cognac, zucchero,
Angostura Bitter
Champagne, Cognac, sugar,
Angostura Bitter

KIR ROYALE 14

Champagne, crema di cassis
Champagne, cassis cream

ROSSINI (solo in stagione) 14

Champagne, nettare di fragola
Champagne, strawberry nectar

BELLINI (solo in stagione) 14

Champagne, nettare di pesca
Champagne, peach nectar

I COCKTAIL ANALCOLICI

PEPPER 10

Succo di pompelmo rosa, limone fresco,
succo cremberry, zucchero, Tabasco
Pink grapefruit juice, fresh lemon,
cremberry juice, sugar, Tabasco

SHIRLEY TEMPLE 10

Sciroppo di granadina, Ginger ale
Grenadine Syrup, Ginger ale

VIBRANTE 10

Tanqueray 0.0, fragole pestate,
Martini vibrante, crodino
Tanqueray 0.0, crushed strawberries,
vibrant martini, crodino

FLOWER 10

Infuso di frutti rossi e spezie, Martini flower,
frutto della passione
Infusion of red fruits and spices,
martini flower, passion fruit



Accompagna il tuo aperitivo

Enjoy with your aperitif

I Taglieri

(2 persone)



• DI TERRA

25

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, SALAME GENTILE, COPPA PIACENTINA, LARDO PATANEGRA, TOMA PIEMONTE, RASCHERA

(1,7) (*drink non incluso)

Prosciutto crudo San Daniele, Salame Gentile, Coppa Piacentina, Lardo Patanegra, Toma Piemonte, Raschera

(1,7) (*drink not included)

• SELEZIONE FORMAGGI

20

BLU DI LANZO, RASCHERA, TOMA PIEMONTESE, CASTELROSSO

(1,7) (*drink non incluso)

Blu di Lanzo, Raschera, Toma Piemontese, Castellosso

(1,7) (*drink not included)

LE TAPAS

CROSTONE CON VITELLO TONNATO 8

Crostone with veal with tuna sauce

(1,3,4)

ACCIUGHE DEL CANTABRICO, PANE TOSTATO, BURRO 10

Cantabrian anchovies, toast, butter

(1,4,7)

DEGUSTAZIONE OSTRICHE

Oyster Tasting



3 OSTRICHE

3,50 cad.

6 OSTRICHE

3 cad.

9 OSTRICHE

2,50 cad

VINI ROSSI

Calice Bottiglia

ITALIA

Barbera d'Alba DOC Castello di Neive	7	30
Langhe Nebbiolo DOC Castello di Neive	8	34
Langhe Nebbiolo "Mercuzio" DOC Mura Mura	-	75
Grignolino d'Asti "Garibaldi" DOC Mura Mura	-	39
Barbaresco "Faset" DOCG Mura Mura	-	87
Barolo Bussia DOCG Riserva Pianpolvere Soprano	-	185
Barolo Bussia DOCG Pianpolvere Soprano	-	105
Barolo Lecinquevigne DOCG Damilano	-	80
Barolo Brunate DOCG Damilano	-	115
Barolo Cerequio DOCG Damilano	-	115
Barolo Cannubi Damilano	-	130
Barolo Cannubi 1752 DOCG Riserva Damilano	-	270
Barolo Cannubi DOCG "Magnum" Damilano	-	280
Brunello di Montalcino DOCG Canalicchio di sopra	-	130
Brunello di Montalcino DOCG Riserva Canalicchio di sopra	-	225
Etna DOC Palmento Costanzo	8	35
Rosso di Montalcino Mastrojanni	-	50
Brunello di Montalcino DOCG Mastrojanni	-	75
Rosso di Montalcino "Vigna Palazzetto" "Magnum" DOC Mastrojanni	-	75



VINI

FRANCIA

Calice Bottiglia

Côtes du Rhône AOC Delas Frères	7	30
Bordeaux R. Cru Monplaisir AOC Chateau Medeville	-	30
Pinot Noir Pier Ferraud & Fils 2019	-	50
Pinot Noir "Vin de France" Pier Ferraud & Fils 2019	7	30
Pinot Noir Domaine Faiveley	-	60
Grave Rouge Chateau Medeville	-	40

VINI BIANCHI

Calice Bottiglia

ITALIA

Arneis Langhe DOCG Damilano	7	30
Moscato d'Asti DOCG Damilano	-	30
Chardonnay Langhe DOC Damilano	-	60
Gewurztraminer Razer Sandri Arcangelo	9	35
Ribolla Gialla DOC Ronchi di Cialla	8	30
Etna DOC Palmento Costanzo	8	35

FRANCIA

Côtes du Rhône AOC Delas Frères	7	30
Muscadet Sèvre et Maine "Royal Oyster" AOC Marc Brédif	-	40
Chablis Saint Pierre AOC Albert Pic	-	45
Pouilly Fumé AOC De Ladoucette	-	60
Sancerre AOC De Ladoucette	-	60

BOLLICINE

Calice Bottiglia

Prosecco Italia	10	35
Alta Langa Alasia Brut DOCG Il Cascinone	13	45

CHAMPAGNE

DIDIER HERBERT

	Calice	Bottiglia
Sinatra Brut 1er Cru	13	55
Mailly Grand Cru	-	75
Les Cutures	-	105

VEUVE CLICQUOT

Veuve Clicquot Brut	-	95
Veuve Clicquot Cuvee	-	95

LUIS ROEDERER

Luis Roederer Collezione 243	-	110
Luis Roederer Vintage 2014	-	150
Luis Roederer Rosè	-	155
Luis Roederer Cristal	-	395

ALFRED GRATIEN

Alfred Gratie Brut	-	90
Alfred Gratie Rosè	-	110
Alfred Gratie cuvee 2014	-	175

RUINART

Ruinart Blanc de Blanc	-	145
Ruinart Rosè	-	145

MOËT e CHANDON

Moët & Chandon Brut	-	85
Moët & Chandon Reserve	-	85
Moët & Chandon Rosè	-	110



LUXURY CHAMPAGNE

	Calice	Bottiglia
Barons de rothschild Brut	-	90
Don Perignon Vintage 2013	-	325
Krug Brut	-	360
Armand de Brignac	-	475



LA CAFFETTERIA



CAFFE'	3
CAFFE' DEC	3
CAFFE' AMERICANO/DOPPIO	4
ORZO	3
GINSENG	3
LATTE	2
CAPPUCCINO	4,50
CAFFE' e LATTE	4,50
CAFFE' SHAKERATO	5
CREMA AL CAFFE'	4
CREMA FIORDILATTE	4
MAROCCHINO	5
BICERIN con 3 paste secche	9
CIOCCOLATA CALDA	7

SUCCO DI FRUTTA	4,50
SPREMUTA D'ARANCIA	4,50
BIBITA IN BOTTIGLIA	4,50
BIRRA	5
ACQUA 250 ML	2
ACQUA 500 ML	3,50
SELEZIONE PASTICCERIA SECCA	3,50
AGGIUNTA PANNA	0,50
CORREZIONE	1,50
DISTILLATI, LIQUORI e AMARI	7

LINEA TEA



6

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.

EARL GREY BUDDHA

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

HARMUTTY

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

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.

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.

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.