


sinatra
Galerie de Beauté

Café

CUCINA

Gli Antipasti

- VITELLO TONNATO CON POLVERE DI CAPPERI** (3,4)..... € 15
Veal with tuna sauce and caper powder
- TARTARE DI FASSONA ALLA PIEMONTESE CON TUORLO GEL E MAIONESE ALLE NOCCIOLE** (3,8)..... € 15
Piedmont-style Fassona beef tartare with egg yolk gel and hazelnut mayonnaise
- INSALATA RUSSA PIEMONTESE (TONNO E VERDURE)** (3,4)..... € 15
Piedmont-style Russian salad with tuna
- JAMON SERRANO, ROBIOLA E PETALI DI CIPOLLA IN AGRODOLCE** (7)..... € 15
Jamón Serrano with robiola cheese and sweet and sour onion petals

I Primi

- AGNOLOTTI DELLA TRADIZIONE AL SUGO DI ARROSTO** (1,7)..... € 15
Traditional agnolotti with roast meat gravy
- GNOCCHI DI PATATA** VIOLA CON BURRO AROMATIZZATO AL TIMO E NOCCIOLA DEL PIEMONTE TOSTATA (1,7)..... € 14
Purple potato gnocchi with thyme butter and toasted Piedmont hazelnuts
- FUSILLONE** AL RAGU' "La Granda" CON GUANCIALE CROCCANTE (1,7)..... € 15
Fusilloni with 'La Granda' meat ragù and crispy guanciale
- VELLUTATA DI PISELLI** AL PROFUMO DI MENTA, FORMAGGIO FRESCO E CROSTINI (1,7)..... € 13
Creamy pea soup with mint, fresh cheese and croutons

I Secondi

- TARTARE** DI ORATA O BRANZINO CON GEL DI MANGO E SPUMA DI ROBIOLA (7,4)..... € 18
Sea bream or Sea bass tartare with mango gel and robiola mousse
- TARTARE** DI SALMONE CON FINOCCHIO CROCCANTE, GEL DI ARANCIA E SALSА REMOULADE (4,3)..... € 18
Salmon tartare with crispy fennel, orange gel and remoulade sauce
- ROAST-BEEF IN SALSА ROBESPIERRE E MISTICANZA** (10)..... € 18
Roast-beef with Robespierre sauce and mixed salad
- SALMONE AFFUMICATO CON BURRO SALATO E PANE CROCCANTE** (1,4,7)..... € 18
Smoked salmon with salted butter and crispy bread



I Dolci

- TIRAMISU PREPARATO AL MOMENTO** (1,3,7)..... € 7
Freshly made tiramisu
- BONET DELLA TRADIZIONE** (1,7,8)..... € 7
Traditional Piedmont bonet
- CHEESECAKE SCOMPOSTA CON COULIS AI FRUTTI DI BOSCO** (1,7)..... € 7
Deconstructed cheesecake with berry coulis

Le Insalate

- CAESAR SALAD:** *Misticanza, straccetti di pollo, Grana Padano, crostini* (1,3,7)..... € 14
Caesar salad: mixed greens, chicken strips, Grana Padano and croutons
- INSALATA NIZZARDA:** *Misticanza, pomodori, acciughe, tonno, olive, uovo sodo* (3,4)..... € 14
Niçoise salad: mixed greens, tomatoes, anchovies, tuna, olives and boiled egg
- INSALATA SINATRA:** *Misticanza, sedano, uva, noci, mele, pomodori secchi, salsa yogurt* (7,8,9)..... € 14
Sinatra salad: mixed greens, celery, grapes, walnuts, apples, sun-dried tomatoes and yogurt dressing

I Panini

- TOAST PIEMONTE:** *Prosciutto Cotto, Toma Piemontese* (1,7)..... € 8
Piedmont toast: with cooked ham and Toma cheese
- AVOCADO TOAST:** *Salmone, avocado, uovo Cbt* (Attesa 15 min. ca.) (1,3,4)..... € 14
Avocado toast: with salmon, avocado and low-temperature cooked egg (approx. 15 min waiting time)
- SINATRA'S CLUB:** *Fesa di Tacchino, guanciale croccante, pomodoro, misticanza, maionese*
(attesa 15 min ca.) (1,3,4)..... € 14
Sinatra's Club sandwich: with turkey breast, crispy guanciale, tomato, mixed greens and mayonnaise (approx. 15 min waiting time)
- TRAMEZZINI** gusti assortiti..... € 5
Assorted tramezzini (soft Italian sandwiches)
- PANINI SEMIDOLCI** gusti assortiti..... € 4
Assorted soft mini buns



Le Tapas

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON PANE CROCCANTE E BURRO (1,7,4).....	€ 10
<i>Cantabrian anchovies with crispy bread and butter</i>	
CROSTONE CON VITELLO TONNATO (1,3,4).....	€ 10
<i>Toasted bread with veal and tuna sauce</i>	
CROSTONE CON JAMON SERRANO E OLIO EVO (1).....	€ 10
<i>Toasted bread with Jamón Serrano and extra virgin olive oil</i>	

Accompagna il tuo aperitivo

I taglieri (2 persone)

DI TERRA: <i>Prosciutto Crudo San Daniele, Salame Gentile, Coppa Piacentina, Lardo Patanegra, Toma Piemonte, Raschera</i> (1,7) (Drink non incluso).....	€ 25
<i>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)</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI: <i>Blu di Lanzo, Raschera, Toma Piemontese, Castelrosso</i> (1,7) (Drink non incluso).....	€ 20
<i>Cheese Selection, a tasting of Piedmont Cheese: Blu di Lanzo, Raschera, Piemontese Toma and Castelrosso (Drink not included)</i>	

- ▶ Prodotto congelato, per conservarlo e servirvelo come appena acquistato.
- ▶ Defrosted product, to keep it and serve it as if it were freshly bought.

Coperto € 2.50 (non applicato su panini, taglieri e tapas)

Cover charge € 2.50 (not applied to sandwiches, platters and tapas)

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 Specially blend 1895 Petal Storm.....	€ 3.50
CAFFE' DEC LAVAZZA.....	€ 3.00
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
CIOCCOLATA CALDA al latte, fondente	€ 6
(aggiunta panna € 2.50)	
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

1837 GREEN: miscela aromatica con bouquet di fiori e frutta, retrogusto di frutti rossi e caramello.....	€ 6
<i>Aromatic blend with a bouquet of flowers and fruit, with notes of red berries and caramel.</i>	
MAHARAJAH DARJEELING: miscela di te nero accentuata da spezie misteriose ed una deliziosa nota di dolcezza.....	€ 6
<i>Black tea blend enhanced with mysterious spices and a delightful touch of sweetness</i>	
EARL GREY BUDDHA: squisiti te verdi e raro bergamotto.....	€ 6
<i>Exquisite green and rare bergamot teas</i>	
IMPERIAL LAPSANG: te nero affumicato dal sapore morbido e corposo, aroma del raro pino cinese	€ 6
<i>Smoked black tea with a smooth, full-bodied flavor and aroma of rare Chinese pine</i>	
RED OF AFRICA: delicato te rosso del Sud Africa con spezie dolci e calendula, senza teina.....	€ 6
<i>Delicate South African red tea with sweet spices and marigold, naturally caffeine-free</i>	
HARMUTTY: te nero robusto britannico.....	€ 6
<i>Full-bodied and robust British black tea</i>	
LA TISANA DELL' AMORE: Miscela speziata ed avvolgente di rooibos, zenzero, cannella e scorza d'arancia. Gusto dolce e piccante.....	€ 6
<i>Spicy and enveloping blend of rooibos, ginger, cinnamon and orange peel. Sweet and warm</i>	
LA TISANA DELLA FELICITA': Miscela di rooibos con frutta esotica, ananas, ribes e vaniglia. Gusto equilibrato e naturalmente dolce.....	€ 6
<i>Rooibos with exotic fruits, pineapple, currant and vanilla. Naturally sweet and balanced</i>	
LA TISANA VITALIZZANTE: Infuso alla frutta con mela, ananas, papaya bacche do Goji. Dolce, vivace e rinfrescante.....	€ 6
<i>A fruity blend with apple, pineapple, papaya and Goji berries. Sweet, lively and refreshing</i>	

DOLCEZZE

PASTICCERIA SECCA 	€ 1 / cad
<i>Dry pastries</i>	
SELEZIONE DI PASTICCERIA SECCA  (5 pezzi).....	€ 4
<i>Selection of dry pastries</i>	
BRIOCHES 	€ 3
FETTA DI TORTA	€ 4,50
<i>Slice of cake</i>	
CHEESECAKE	€ 4,50
MINI MUFFIN 	€ 1,50 / cad
MACARONS 	€ 2 / cad



LOUNGE BAR

Gli Spritz

APEROL SPRITZ <i>Prosecco, Aperol, Soda</i>	€ 10
CAMPARI SPRITZ <i>Prosecco, Bitter Campari, Soda</i>	€ 10
HERMES SPRITZ <i>Prosecco, Gin agrumato, Maracuja, Orange Bitter</i>	€ 13
HUGO SPRITZ <i>Prosecco, Saint Germain, Foglie di menta, Soda</i>	€ 13
SPRITZ SBAGLIATO <i>Amaro Montenegro, Succo di lime, Ginger Beer</i>	€ 13

I Classici

AMERICANO <i>Bitter Campari, Vermouth rosso, soda</i>	€ 12
BOULEVARDIER <i>Bitter Campari, Vermouth rosso, Bourbon Whiskey</i>	€ 12
BLOODY MARY <i>Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, Worchester sauce</i>	€ 12
COSMOPOLITAN <i>Vodka, Cointreau, succo di lime, succo di mirtillo rosso</i>	€ 12
DAIQUIRI <i>Rum bianco, succo di lime, zucchero</i>	€ 12
DIRTY MARTINI <i>Vodka, Vermouth Dry, salamoia</i>	€ 12
DRY MARTINI <i>Gin, Vermouth Dry</i>	€ 12
GIN TONIC	
Gin Beefeater & Tonic	€ 12
Gin Mare & Tonic	€ 15
Gin Tanqueray N.Ten & Tonic	€ 15
MANHATTAN <i>Rye Whisky, Vermouth rosso, Angostura bitter</i>	€ 12
MARGARITA <i>Tequila, Cointreau, succo di limone</i>	€ 12
MOJITO <i>Rum bianco, zucchero, succo di lime, soda</i>	€ 12



MILANO TORINO Vermouth rosso, Bitter Campari.....	€ 12
NEGRONI Bitter Campari, Vermouth rosso, Gin.....	€ 12
NEGRONI SBAGLIATO Bitter Campari, Vermouth rosso, Prosecco.....	€ 12
OLD FASHIONED Bourbon Whisky, zucchero, Angostura Bitter.....	€ 12
VODKA TONIC Vodka, acqua tonica.....	€ 12
WHISKEY SOUR Bourbon Whisky, succo di limone, sciroppo di zucchero.....	€ 12

I Cocktail Champagne

SINATRA SPECIAL Champagne, Saint Germain, succo di limone.....	€ 14
ELDERFLOWER Champagne, Saint Germain, Gin.....	€ 14
COCKTAIL CHAMPAGNE Champagne, Cognac, Zucchero, Angostura Bitter.....	€ 14
KIR ROYALE Champagne, Crème de cassis.....	€ 14
BELLINI Champagne, nettare di pesca (solo in stagione).....	€ 14

I Cocktail Analcolici

PEPPER Succo di pompelmo rosa, succo di limone, cranberry, zucchero, Tabasco.....	€ 10
SHIRLEY TEMPLE Sciroppo di granatina, Ginger Ale.....	€ 10
VIBRANTE Tanqueray 00, sciroppo di fragole, Martini Vibrante, Crodino.....	€ 10
MARTINI FLOREALE Infuso di frutti rossi, Martini Floreale, Maracuja.....	€ 10



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
<i>Belgian abbey beer, amber color, with notes of caramel and red fruit. Smooth, full-bodied and lightly spiced 6.6% vol</i>	
FRANZISKANER: Birra di frumento tedesca, colore dorato velato, note di banana e chiodi di garofano. Fresca, cremosa e dissetante 5.5% vol.....	€ 7
<i>German wheat beer, hazy golden color, with notes of banana and clove. Fresh, creamy and refreshing 5.5% vol</i>	
MENABREA: Lager di qualità italiana, colore dorato e gusto equilibrato, note maltate e sfumature floreali 4.8% vol.....	€ 7
<i>Premium Italian lager, golden color and balanced taste, with malty notes and floral hints 4.8% vol</i>	
MORETTI IPA: Birra artigianale italiana, colore ambrato e profumo agrumato, note di luppolo, pompelmo e resina 6.5% vol.....	€ 7
<i>Italian craft beer, amber color and citrus aroma, with notes of hops, grapefruit and resin 6.5% vol</i>	
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
<i>Non alcoholic beer with a fresh, balanced taste, perfect any time of day 0% vol</i>	



I VINI

Al calice

CHAMPANGE

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

SPUMANTI

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

Prosecco D.O.C..... € 10

ROSSI

Barbera Dina - *Angelo Negro*..... € 8

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

Etna Rosso 2022 – *Palmento Costanzo*..... € 8

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

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

BIANCHI

Etna Bianco 2024 – *Palmento Costanzo*..... € 8

Cotes du Rhone Saint Esprit Blanc 2024 – *Delas Frères*..... € 8

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

Gewürztraminer - *St. Michael Eppan*..... € 10

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

Chablis 2023 – *Albert Pic*..... € 10



In bottiglia

VINI ROSSI

PIEMONTE

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

TOSCANA

Rosso di Montalcino 2020 Magnum – <i>Mastrojanni</i>	€ 75
Brunello di Montalcino 2017 DOCG – <i>Canalicchio di Sopra</i>	€ 130
Brunello di Montalcino Riserva 2016 DOCG – <i>Canalicchio di Sopra</i>	€ 225

SICILIA

Etna Rosso 2022 – <i>Palmento Costanzo</i>	€ 35
--	------

FRANCIA

Côtes du Rhône Saint Esprit Rouge 2023 – <i>Delas Frères</i>	€ 30
Bordeaux Superior 2020 Cru Monplaisir – <i>Gonet Medeville</i>	€ 30
Bourgogne Pinot Noir 2023 – <i>Domaine Faiveley</i>	€ 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..... € 35

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.Ili Martini..... € 50

Alta Langa Elém Rosé - F.Ili 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



