

# COCKTAILS

## SIGNATURE COCKTAILS

**Maxxi** Rum bianco, rum scuro, passion fruit, arancia, lime, zucchero liquido, granatina

**Una notte al museo** Vodka al mirtillo, frutti di bosco, lime, granatina

**Frida** Tequila, Amaretto Disaronno, maracuja, ananas, lime

**Monet** Vodka, St.Germain, lime, ginger beer

## NON ALCOHOLIC

**Red passion** Cranberry, melograno, arancia rossa, mirtillo

**Green light** Aloe vera, mela verde, zenzero, kiwi, lime

**Yellow submarine** Ananas, arancia, guava, mango, maracuja

---

## LA PICCOLA DISTILLERIA PALOMBINI

---

### GIN

Bombay Sapphire  
Tanqueray  
Hendrick's  
Gin Mare  
Nikka Gin

### WHISKY & WHISKEY

Jack Daniel's  
Oban 14  
Talisker Skye  
Jameson Black Barrel  
Nikka From The Barrel  
Woodford Reserve  
Lagavulin 16

### VODKA

Belvedere  
Ketel One  
Greygoose  
Vka  
Beluga

---

## RUM

---

Sailor Jerry Spiced Rum  
Zacapa 23  
Diplomatico Reserva  
Abuelo 12

✓ A vostra richiesta è possibile eseguire qualsiasi cocktail internazionale



# INFUSI

**Happy Mondays**  
Zenzero, limone e pepe

**Love Me Truly**  
Cannella, zenzero, scorza d'arancia, liquirizia, cardamomo,  
chiodi di garofano, semi di finocchio

**Flower Power**  
Ibisco rosso, sambuco, fiori di lime

**Comforting**  
Finocchio

**Calming**  
Camomilla

# TEA

**Green Tea & Citrus & Aloe Vera**

**Green Tea & Lime & Ginger**

**Earl Grey Tea**

**English Breakfast Tea**

**White Tea**

**Pure Green Tea**



# FOOD&BEVERAGE

## LA CAFFETTERIA

Espresso italiano	1,00	Cappuccino di soia	1,50
Decaffeinato	1,20	Latte macchiato	1,30
Caffè doppio	2,00	Latte macchiato di soia	1,50
Caffè corretto	3,00	Latte bianco	1,00
Caffè americano	1,20	Latte di soia	1,30
Caffè shakerato	2,00	Spremuta di arance	4,00
Caffè marocchino	1,50	Succhi di frutta	3,00
Caffè d'orzo	1,20	Cioccolata calda	4,00
Caffè latte	1,50	Acqua minerale 0,5 lt	1,00
Caffè latte di soia	1,70	Soft drinks	4,00
Cappuccino italiano	1,30	Tè, tisane e infusi	3,00
Cappuccino decaffeinato	1,50	Estratti	4,00
Cappuccino doppio	2,30		

## GLI APERITIVI

Prosecco/calice di vino	5,00
Cocktail	6,00 / 8,00
Aperitivo analcolico	4,00

## IL DOLCE

Lieviti freschi di pasticceria	1,00
Cookies	1,00
Frollini (porzione)	2,00
Torte e dolci da forno	3,00
Dolci monoporzioni	3,50 pz

## IL SALATO

Panini	4,00
Zuppe	6,00

### Insalate da comporre

**6,00 / 8,00**

risi e grani

insalata verde / verdure / ortaggi

legumi

proteine (pollo, uova, formaggio, tonno, ... )

frutta, semi, salse

#### GASTRONOMIA

Pane, farina di grano tenero, olio vegetale, olio animale, grassi vegetali, grassi animali, carne bovina, carne suina, carne di volatile, pesce, prosciutto cotto, prosciutto crudo, formaggio, ortaggi, aceto di vino, senape, sale, piante aromatiche, spezie, gelatina animale, aromi.

#### PASTICCERIA FRESCA E DOLCI FRESCHI:

farina di grano tenero, zucchero, glucosio, miele, uova, burro, margarina, olio vegetale, strutto, latte, panna, frutta, gelatina di frutta, riso, mandorle, cacao, uva sultanina, lievito, fecola, caffè, ricotta, amido, agenti lievitanti.

#### PASTICCERIA E BISCOTTERIA SECCA - PASTE

LIEVITATE: farina di grano tenero, zucchero, glucosio, miele, uova, burro, margarina, olio vegetale

Prodotti di gastronomia pronti per il consumo  
Cartello previsto dal DECRETO LEGISLATIVO  
27/01/92 n. 109 ART. 16