

# THE GARDEN

*10:30am - 6:00pm*

## LE NOSTRE FOCACCE

Composta di fichi, prosciutto crudo di Bassiano e basilico

*Fig compote, Bassiano prosciutto, basil*

20

Burrata di Andria, alici di Cetara, pomodorini semi dry  
rucola e limone candito

*Andria burrata cheese, Cetara anchovies, semi-dried cherry tomatoes  
rocket salad, candied lemon*

20

## I PIATTI

Cous cous con battuta di pomodoro fresco, ricotta salata,  
pinoli tostati, menta e scorza di limone

*Cous cous with fresh tomatoes, salted ricotta, toasted pine nuts, mint, lemon zest*

15

Tatky di Salmone marinato agli agrumi, crema di avocado,  
pesche noce, indivia riccia, semi di zucca e crème fraiche

*Citrus marinated tataki salmon, frisée, endive, avocado cream  
nectarines, pumpkin seeds, crème fraiche*

20

Roastbeef di manzo alle erbe aromatiche, misticanza, fagiolini,  
pomodorini gialli, fragole, menta, basilico

*Roast beef with aromatic herbs, mixed salad, green beans  
yellow cherry tomatoes, strawberries, mint, basil*

20

## Rosé Wine

whispering angel 2022

côte de provence, *france* | 175ml | bottle

18

72

“a” antinori 2021

tuscany, *italy* | bottle

96

## Red Wine

valpolicella ripasso, “ripassa” zenato 2019

veneto, *italy* | 175ml | bottle

16

64

malbec, terrazas 2022

mendoza, *argentina* | 175ml | bottle

18

72

bourgogne rouge, louis jadot 2021

burgundy, *france* | 175ml | bottle

19

86

barolo “prunotto”, antinori 2017

piemont, *italy* | 175ml | bottle

26

130

brunello di montalcino “poggio alle mura”, banfi 2016

tuscany, *italy* | bottle

204

## Champagne

“r” ruinart reims, <i>france</i>   125ml   bottle	27	136
rosé, bollinger reims, <i>france</i>   125ml   bottle	48	270
dom perignon reims, <i>france</i>   125ml   bottle	85	520

## Sparkling Wine

cuvée prestige, ca del bosco lombardy, <i>italy</i>   125ml   bottle	18	90
perlé rosé, ferrari 2016 trentino, <i>italy</i>   125ml   bottle	19	125

## White Wine

müller thurgau, franz hass 2019 trentino, <i>italy</i>   175ml   bottle	12	48
ribolla gialla, “attems” frescobaldi 2020 friuli venezia giulia, <i>italy</i>   175ml	13	46
chardonnay, cloudy bay 2022 marlborough, <i>new zealand</i>   175ml   bottle	20	80
chablis 1er cru “vaillons” william fèvre 2020 burgundy, <i>france</i>   175ml   bottle	30	162
sancerre “l’original” j. mellott 2014 bordeaux, <i>france</i>   bottle		182

## I SANDWICHES

Pan brioche, carpaccio di tonno affumicato, misticanza, ricotta affumicata, pistacchi, menta e composta di arancia e zenzero

*Smoked tuna carpaccio, mixed salad, smoked ricotta  
pistachios, mint, orange and ginger compote on brioche*

15

Croissant salato, insalatina di pollo agli agrumi, maionese alla senape, lattughino, rucola, menta

*Citrus chicken salad, mustard mayonnaise, leaf lettuce  
mint, rocket salad on croissant*

14

## IL ROMANZO

Burger di manzo “Angelo Feroci” aromatizzato alle erbe, lardo di mangalitza, Raschera, cipolle caramellate, guanciale croccante, rucola, radicchio, con patatine fritte e maionese alla senape

*Burger “Angelo Feroci” with lardo seasoned with fresh herbs, Raschera cheese, caramelized onions, crispy guanciale, rocket salad, radicchio, fried potatoes, mustard mayonnaise*

25

## LA COCOTTE

Parmigiana di melanzane, fior di latte di Andria, salsa di pomodoro fresco, basilico e parmigiano 36 mesi

*Eggplant parmigiana, fior di latte mozzarella cheese from Andria  
fresh tomato sauce, basil, parmesan aged 36 months*

16

## THE GARDEN

*vino*

## GLI SFIZI

Pata Negra, pane croccante, pomodoro del Piennolo  
e variazione di Basilico

*Pata Negra, crunchy bread, Piennolo tomatoes, basil*

22

Cartoccio di mare, totanetti e calamari croccanti  
lime, jalapeño, e gel al limone

*Crunchy baby squid and calamari, lime, jalapeño, lemon gel*

20

Pane, burro e alici del Cantabrico, limone candito  
mandorle e finocchietto selvatico

*Bread, butter and Cantabrian anchovies, candied lemon*

*almonds, wild fennel*

21

## Vermouth & Aperitivi

Belsazar Rosso Vermouth .....	12
Cagliero Barolo Chinato .....	10
Carlo Alberto Bianco Vermouth .....	9
Carlo Alberto Rosso Vermouth .....	9
Carlo Alberto Vermouth di Torino Riserva Bianco Superiore .....	10
Carlo Alberto Vermouth di Torino Riserva Extra Dry Superiore .....	10
Carlo Alberto Vermouth di Torino Riserva Rosso Superiore .....	10
Carpano Antica Formula Vermouth .....	12
Cocchi Americano .....	10
Cocchi Rosa .....	9
Cocchi Vermouth Di Torino .....	9
Del Professore Vermouth Chinato .....	12
Del Professore Vermouth Di Torino Classico .....	12
Del Professore Vermouth di Torino Rosso .....	12
Dolin Blanc Vermouth .....	9
Dolin Dry Vermouth .....	9
Dolin Rouge Vermouth .....	9
Aperol .....	10
Campari .....	10

## Cognac

Hennessy VS .....	16
Hennessy XO .....	92
Remy Martin VSOP .....	22
Remy Martin XO .....	96

## American Whiskey

### *bourbon*

Buffalo Trace Bourbon .....	14
Bulleit Bourbon .....	14
Knob Creek 9 YO Bourbon .....	16
Wild Turkey 81 Bourbon .....	14
Wild Turkey 101 Bourbon .....	16

### *rye*

Bulleit Rye .....	18
Michter's US <sup>1</sup> Rye .....	24

### *tennessee*

Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Sour Mash Whiskey .....	14
Gentleman Jack .....	16
Jack Daniel's Single Barrel Select Tennessee Whiskey .....	18

## Japanese Whiskey

Akashi .....	16
Akashi Pinot Noir .....	88
Hibiki Japanese Harmony .....	36
Nikka Coffey Grain .....	22
Nikka Miyagikyo Single Malt .....	30
Nikka Taketsuru Pure Malt .....	28
Yamazaki Suntory .....	50

## THE GARDEN

*6:00pm - 11:00pm*

Focaccia con composta di fichi (fichi freschi in stagione)  
prosciutto crudo di Bassiano e basilico

*Focaccia, compote of figs (fresh figs in season), Bassiano prosciutto, basil*

12

Focaccia con burrata di Andria, alici di Cetara,  
pomodorini semi dry, rucola e limone candito

*Focaccia, Andria burrata cheese, Cetara anchovies, semi-dry cherry tomatoes  
rocket salad, candied lemon*

12

Pata Negra de bellota "Blazquez", grissini croccanti, pomodoro  
del Piennolo e variazione di basilico

*Pata Negra de bellota "Blazquez", crunchy breadsticks, Piennolo tomatoes, basil*

15

Pizzelle con carpaccio di pomodori Cuore di Bue,  
mozzarella di bufala, basilico

*Pizzelle with Cuore di Bue tomatoes' carpaccio, buffalo mozzarella, basil*

12

Cartoccio di mare, totanetti e calamari croccanti  
lime, jalapeño, e gel al limone

*Crunchy baby squid and calamari, lime, jalapeño, lemon gel*

15

Pane, burro e alici del Cantabrico, limone candito  
mandorle e finocchietto selvatico

*Bread, butter and Cantabrian anchovies, candied lemon*

*almonds, wild fennel*

12

## Scotch Whisky

### *blend*

Chivas Regal 12 YO .....	14
Johnnie Walker Black Label .....	14
Johnnie Walker Blue Label .....	48

### *lowland*

Glenkinchie 12 YO .....	22
-------------------------	----

### *speyside*

Cragganmore 12 YO .....	22
Glenfiddich 15 YO .....	24
Glenfiddich 18 YO.. .....	30
Macallan 12 Yrs Double Cask .....	24
Macallan 12 Yrs Triple Cask .....	26

### *highland*

Aberfeldy Whisky 21 YO .....	64
The Dalmore 15 YO .....	54
The Dalmore 18 YO .....	112
The Dalmore Cigar Malt .....	56
Dalwhinnie 15 YO .....	22
Glenmorangie Nectar D' Or .....	34
Oban 14 YO .....	22

### *islay*

Bruichladdich Octomore .....	90
Caol Ila 12 YO .....	20
Lagavulin 16 YO .....	24
Laphroaig 10 YO .....	16
Talisker 25 YO .....	152
Talisker 43 YO .....	1210



## Amari & Liquori

Amaro Del Capo .....	12
Amaro Jefferson .....	12
Amaro Montenegro .....	10
Ancho Reyes .....	14
Ancho Reyes Verde .....	14
Averna .....	10
Benedictine .....	10
China Martini .....	10
Cointreau .....	12
Cynar .....	10
Fernet Branca .....	10
Fernet Branca Menta .....	10
Frangelico .....	10
Grand Marnier .....	12
Grappa Nonino Friulana .....	10
Green Chartreuse .....	14
Italicus .....	12
Licor 43 .....	10
Limoncello Di Capri .....	10
Luxardo Maraschino .....	10
Mr. Black .....	14
Pimm's .....	12
Rabarbaro Zucca .....	10
Sambuca Molinari .....	10
St. Germain .....	10
Tempus Fugit Gran Classico .....	10

## Pisco

Barsol Pisco Primero Quebranta (Peru) .....	14
Pisco Waqar (Chile) .....	16

## DOLCI

### BABÁ

chantilly alla vaniglia, frutta esotica

*vanilla chantilly, exotic fruit*

13

### CHEESECAKE

frutti rossi, cannella

*red fruits, cinnamon*

14

### BISCOTTERIA (FROLLINI MONTATI)

*cookies (whipped shortbread)*

8

### TIRAMISÚ

Savoiaro, caffè, crema al mascarpone

*Lady finger cookies, coffee, mascarpone cream*

10

### GELATO HOME-MADE

a scelta tra gelato alla vaniglia e fava di tonka, nocciola,

sorbetto di stagione

*Home-made Gelato to choose from: vanilla & tonka bean, hazelnut,  
seasonal sorbet*

10

## Cane Spirits

Appleton Estate 8 Yrs Rum (Jamaica) .....	10
Appleton Estate 16 Yrs Rum (Jamaica) .....	14
Appleton Estate 21 Yrs Rum (Jamaica) .....	20
Diplomatico Mantuano Rum (Venezuela) .....	16
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum (Venezuela) .....	14
Diplomatico Selección De Familia Rum (Venezuela) .....	22
Kraken Black Spiced Rum (Trinidad) .....	12
Leblon Cachaça .....	12
Plantation 3 Stars Rum (Jamaica, Trinidad, Barbados) .....	10
Ron Zacapa no.23 (Guatemala) .....	24
Ron Zacapa XO (Guatemala) .....	42
Sagatiba Cachaça .....	14
Sailor Jerry Spiced Rum (US Virgin Islands) .....	10
Santa Teresa 1796 Rum (Venezuela) .....	22
Takamaka Rum Blanc (Seychelles) .....	10
Takamaka Rum Zenn (Seychelles) .....	10
Takamaka Overproof Rum (Seychelles) .....	12

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*The information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the service staff.*

I prezzi sono in Euro e inclusivi di IVA / Prices are in Euro and inclusive of tax.

## Distillati Di Agave

Alipús San Miguel Sola Mezcal .....	30
Casamigos Blanco Tequila .....	16
Casamigos Reposado Tequila .....	18
Casamigos Añejo Tequila .....	19
Casamigos Mezcal .....	32
Don Julio Blanco Tequila .....	14
Don Julio Reposado Tequila .....	16
Don Julio Añejo Tequila .....	18
Don Julio 1942 Tequila .....	84
Fortaleza Blanco Tequila .....	17
Fortaleza Reposado Tequila .....	19
Herradura Silver Tequila .....	14
Herradura Reposado Tequila .....	16
Illegal Joven Mezcal .....	20
Sotol La Higuera Leiophyllum .....	18
Tequila Ocho Plata .....	14
Volcan De Mi Tierra Blanco Tequila .....	18
Volcan De Mi Tierra Reposado Tequila .....	30
Volcan De Mi Tierra Cristalino Tequila .....	34

## THE GARDEN

*bevande*

## BEVANDE ANALCOLICHE

### *Soft Drinks*

#### Acqua / *water*

San Benedetto Prime Water Still / Naturale	6
San Benedetto Prime Water Sparkling / Frizzante	6
Nepi Effervescent / Effervescente Naturale	6

#### Mixers

Pepsi, Pepsi Max, Seven Up	8
Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger Beer	7
Red Bull	9

#### Succhi & Spremute / *juices*

Bio - Pineapple / Ananas - Blueberry / Mirtillo	8
Fresh Orange Juice / Spremuta di Arancia	8

#### Depuranti / *detox*

Green Detox mela verde, cetriolo, cavolo nero, sedano, avocado, limone <i>green apple, cucumber, black kale, green celery, avocado, lemon</i>	9
Red Detox barbabietola, carota, arancia, zenzero, mela, menta <i>beetroot, carrot, orange, ginger, apple, mint</i>	9

#### Gin

Amázzoni	14
Bombay Sapphire	10
Bulldog	12
Copperhead London Dry	16
Death's Door	14
Elephant London Dry Gin	14
Gin Mare	14
Gin Mare Capri	16
Hendrick's	14
Himbrimi	14
Himbrimi Old Tom	16
Isle Of Harris	16
Kyrö Napue	14
Monkey 47	16
Roku	14
Seven Hills Tokaj	12
Tanqueray 0.0	10
Tanqueray London Dry	10
Tanqueray Ten	14

### Birre / *beers*

Tritone Pilsner EDITION.....	9
Peroni Nastro Azzurro .....	10
Heineken 0.0.....	9

### Vodka

Belvedere.....	14
Chopin.....	14
Ciroc.....	16
Etna.....	16
Empirical Spirits Ayuuk.....	22
Empirical Spirits The Plum, I Suppose .....	22
Grey Goose.....	14
Ketel One .....	12
Nikka Coffey.....	16
Tito's.....	12
VKA Vodka .....	16

## BEVANDE CALDE

### *Hot Drinks*

#### *Caffé / coffee*

Espresso, Macchiato, Decaf.....	4
Double Espresso / Doppio Espresso, Americano .....	5
Cappuccino, Latte, Glass of Milk / Bicchiera di Latte .....	7

#### *Te & Infusi / Tea & Herbal Infusion*

Assam Breakfast, Earl Grey, Jasmine, .....	8
Peppermint, Lemongrass e Ginger, Camomille .....	

#### *Altro / other*

Hot Chocolate / Cioccolata Calda .....	9
----------------------------------------	---

## COCKTAILS

### Ciao, Bambola! 18

vodka, pera, limone, zenzero, viognier cordial, prosecco  
*ketel one vodka, pear, lemon, ginger, viognier cordial, prosecco*

### Déjà Vu 18

bourbon, cordiale alla fragola, sweet vermouth infuso al dragoncello, pimm's  
*bourbon, strawberry cordial, tarragon sweet vermouth, pimm's*

### Giovane e Brillante 21

casamigos blanco tequila, fragole, peche de vigne, cardamomo, prosecco  
*casamigos blanco tequila, strawberry, peche de vigne, cardamom, prosecco*

### Tommaso Swizzle 18

himbrimi old tom gin, menta fresca, vermouth infuso allo zenzero e  
 citronella, tè alla rosa oolong  
*himbrimi old tom gin, fresh mint, ginger-lemongrass vermouth, oolong rose tea*

### Zazie 18

rhum agricole, plum spirits, barbabietola, limone, cannella  
*rhum agricole, plum spirits, beet, apple, lemon, cinnamon*

### Martini Robusto 18

tanqueray ten gin infuso al peperone rosso e basilico, dry vermouth profumato  
 al cocco e origano  
*red pepper-basil tanqueray ten gin, oregano-coconut dry vermouth*

### Verde Smeraldo 18

ketel one vodka infusa al limone e finocchio, basilico, succo di lime  
*lemon-fennel ketel one vodka, basil, lime juice*

### Here On Business 18

rye whiskey, amaro nonino, miele al timo  
*rye whiskey, amaro nonino, thyme honey*

### The Secret Garden 18

pisco infuso alla salvia e ananas, cardamaro, limone, albumina, seltzer  
*pineapple-sage pisco, cardamaro, lemon, pineapple, foam, seltzer*

### Joyrider 18

mezcal, lime, codiale al mango e fragola, licor 43  
*mezcal, lime, strawberry mango cordial, licor 43*

### Think Pink *non-alcoholic* 14

seedlip garden 108, mirtillo, cetriolo, basilico, lime chiarificato, seltzer  
*seedlip garden 108, blueberry, cucumber, basil, clarified lime, seltzer*

### Timeless *non-alcoholic* 14

ananas, limone, sidro di mele, polvere di noce moscata  
*pineapple, lemon, apricot cider, grated nutmeg*