

Signature Drinks

I nostri barman esperti
creano veri e propri
capolavori liquidi.

Cocktail d'Autore che
soddisferanno anche
i palati più raffinati.

*Our expert bartenders craft true liquid masterpieces.
Signature Cocktails that will satisfy even
the most refined palates.*

Salmarino

Una versione marina del classico Negroni.
A marine version of the classic Negroni.

Fusetti mare, vermouth aromatizzato al basilico e limone,
amaro Sarvægo, gin all'olio
*Fusetti Mare, vermouth with basil and lemon,
amaro Sarvægo, olive oil gin*

20

Tiki Riviera

Quando i tropici si incontrano in Liguria.
When the tropics meet Liguria.

Tequila con paprika e menta, liquore alla mandorla,
sciroppo di banana, limone, mango
*Tequila, paprika and mint, almond liquor,
banana syrup, lemon, mango*

20

Capitolo in Giallo

Interpretazione speziata e morbida di prodotti d'oltreoceano.
Spiced and soft interpretation of overseas products.

Mezcal, shrub di peperone e ananas,
sciroppo di agave, bitter piccante
*Mezcal, peppers and pineapple shrub,
agave syrup, spicy bitter*

20

Alchimia

Un antidoto pungente.
A sharp antidote.

Blended scotch whisky, Camatti, zenzero, lime, miele
Blended scotch whisky, Camatti, ginger, lime, honey

20

Tonka Tea

Un tè freddo con un twist piccante che non ti aspetti.
An iced tea with a spicy twist you wouldn't expect.

Vodka, T+, essenza di fava di tonka e habanero,
succo di limone, soda alla foglia di fico
*Vodka, T+, fava tonka and habanero essence,
lemon juice, fig leaf soda*

20



Il nostro Bar è il rifugio
ideale per coloro che
cercano l'eccellenza
nei cocktail e nei vini.

*Our Bar is the ideal haven for those seeking excellence
in cocktails and wines.*

Cocktail therapy

APERITIVI ALL'ITALIANA

ITALIAN APERITIFS

Bellini - in stagione 18

Pesca bianca fresca, prosecco

Fresh white peach, prosecco

Negroni 18

Campari, vermouth rosso, London dry gin

Campari, red vermouth, London dry gin

Americano 18

Campari, vermouth rosso, soda

Campari, red vermouth, soda

Garibaldi 18

Campari, succo d'arancia fresca

Campari, fresh orange juice

Fusettone 18

Bitter Fusetti, soda al pompelmo rosa

Fusetti bitter, pink grapefruit soda

Aperol Spritz 18

Aperol, prosecco, soda

Aperol, prosecco, soda

Select Spritz 18

Select, prosecco, soda

Select, prosecco, soda

Hugo Spritz 18

St Germain, prosecco, soda

St Germain, prosecco, soda

Mi Ge 18

Bitter Fusetti, Amaro Sarvægo, bitter affumicato

Bitter Fusetti, Amaro Sarvægo, Oak smoke bitter

Non trovi il tuo drink preferito?

Tutti i cocktail internazionali sono disponibili.

Don't you find your favourite drink?

All international cocktails are available.

LA NOSTRA PROPOSTA
OUR SELECTION

Dry Martini 18
Gin o Vodka, vermouth dry
Gin or Vodka, dry vermouth

Lychee Martini 18
Vodka, liquore al litchi
Vodka, lychee liquor

Bloody Mary 18
Vodka, succo di pomodoro, limone, Worcester, sale e pepe, tabasco
Vodka, tomato juice, lemon, Worcester sauce, salt, pepper, tabasco

Cosmopolitan 18
Vodka, Cointreau, succo di lime, succo di cranberry
Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Manhattan 18
Rye whisky, vermouth rosso, angostura
Rye whisky, red vermouth, angostura

Pornostar Martini 22
Vodka, succo di lime, passion fruit, sciroppo di vaniglia, champagne
Vodka, lime juice, passion fruit, vanilla syrup, champagne

Tommy's Margarita 18
Tequila, sciroppo di agave, succo di lime
Tequila, agave syrup, lime juice

Gin Basil Smash 18
Gin, foglie di basilico, succo di limone, zucchero
Gin, basil leaves, lemon juice, sugar

Paloma 18
Tequila, succo di lime, soda al pomeplmo rosa
Tequila, lime juice, pink grapefruit soda

T' Tonic 18
Gin, T+, tonica mediterranea
Gin, T+, mediterranean tonic water

Pisco Sour 18
Pisco, succo di limone, zucchero, foamer
Pisco, lemon juice, sugar, foamer

Moscow Mule 18
Vodka, succo di lime, ginger beer
Vodka, lime juice, ginger beer

Caipirinha 18
Cachaça, lime, zucchero, frutta fresca
Cachaça, lime, sugar, fresh fruit

Pimm's Cup 18
Pimm's N°1, ginger ale, cetriolo e frutta fresca
Pimm's N°1, ginger ale, cucumber and fresh fruit

MOCKTAILS ALCOHOL-FREE DRINKS

No-groni 16
Bitter, Vermouth, Gin «IL VOLO»

Virgin Mojito 16
Limonata Portofino, zucchero, menta, lime
Portofino lemonade, sugar, mint leaves, lime

Sprizzero 16
Sciroppo allo Spritz, ginger ale
Spritz syrup, ginger ale

Punch Tropicale 16
Mango, ananas, foglie di menta
Mango, pineapple, mint leaves

Gin0 16
Gin senza alcool, tonica mediterranea
Non-alcoholic gin, mediterranean tonic water

Dolce Cenere 16
Succo di arancia e carota, mela, limone, sciroppo d'acero, tè nero affumicato
Orange, carrot and apple juice, lemon, maple syrup, smoked black tea

LOW ALCOHOL, LOW CALORIES

Light Raccoon 5% vol. - 92 Kcal 16
Raw Spirit limone e rosmarino, tonica light
Raw Spirit lemon and rosemary, light tonic water

Dionisio 4.2% vol. - 98 Kcal 16
Vino rosso macerato con timo, infuso di spezie e arancia, miele
Red wine macerated with thyme, orange and spices infusion, honey

Illegale 6.5% vol. - 102 Kcal 16
Bitter di vino, sciroppo d'acero, soda
Bittered wine, maple syrup, soda

It's always Gin o'clock!

L'arte del cocktail è nelle tue mani.
Componi il tuo Gin Tonic, scegliendo tra la nostra selezione
di ingredienti locali ed internazionali.

*The art of cocktail is in your hands.
Create your Gin & Tonic, choosing from our selection
of local and international products.*

Classici

18

Bombay, Tanqueray

Gli intramontabili, per personalità classiche ma di stile.
The timeless ones, for classic yet stylish personalities.

Tanqueray O, Volo

Gin senza alcool, per chi non vuole rinunciare.
Non-alcoholic gin, for those who don't want to miss out.

Premium

22

Hendricks Oasium, Malfy, Old Tom Porter's

Un'esplosione di sapori, per chi vuol farsi coccolare
con dolcezza.

*An explosion of flavors, for those who want to be
pampered with sweetness.*

Prebugin, Boccadasse, Portofino, Shori

Capolavori artigianali della nostra regione,
per chi in Liguria ci vuole lasciare il cuore.

*Artisanal masterpieces of our region,
for those who want to leave their hearts in Liguria.*

Mare, Nikka, Hendrick's, Monkey 47, Oxley, Tanqueray Ten

Gin dal mondo e dalla spiccata aromaticità,
per idee chiare e decise.

*Gins from around the world with a pronounced aroma,
for clear and decisive ideas.*

LA TONICA
TONIC WATER

- Fever tree Indian
- Fever tree Mediterranea
- Fever tree Light

DECORAZIONI
GARNISHES

**Lime, limone, rosmarino, basilico,
cetriolo, pepe fresco, timo**
*Lime, lemon, rosemary, basil,
cucumber, fresh pepper, thyme*

Dose singola Classic 12

Dose singola Premium 15

Selezione enologica

Wine selection

«Tra un bicchier di vino ed un caffè
tiravi fuori i tuoi perché e proponevi i tuoi però»

«Quattro Amici» Gino Paoli

BOLLICINE **SPARKLING**

calice
glass **bottiglia**
bottle

Champagne - Jean Dumangin
Brut, Premier cru

18 **80**

Champagne - Billecart Salmon
Brut Reserve, Epernay

110

Chri Rosè - Felsen
Trento DOC Brut

15 **50**

Franciacorta - Faccoli
Franciacorta DOCG extra brut

15 **55**

Franciacorta - Cà del Bosco
Franciacorta DOCG brut

80

Prosecco - Bele Casel
Asolo DOCG extra dry

12 **40**

BIANCHI **WHITE WINES**

Vermentino - Tenuta La Ghiaia
Cinque Terre, Liguria

12 **40**

Chardonnay - Jermann
Collio, Friuli

15 **48**

Sauvignon - Centre of the Universe
Sudafrica

15 **50**

Ribolla Gialla - Sara e Sara
Friuli Venezia Giulia

12 **40**

ROSÈ **ROSÈ WINES**

Magia di Rosa - Cà du Ferrà
Liguria

16 **60**

Whispering Angel - Chateau d'Esclans
Provenza, Francia

16 **60**

ROSSI
RED WINES

calice
glass **bottiglia**
bottle

Rossese - La Casetta
Liguria

12 **40**

Chianti classico - Isole e Olena
Toscana

15 **55**

Bolgheri - Le Macchiole
Toscana

15 **48**

VINI DA MEDITAZIONE
DESSERT WINES

calice
glass

Sciacchetrà
Cian du Giorgi

26

Sherry Fino - Cruz del Mar
Cesar Florido

12

Porto Tawny 10
Burmester

12

Porto LBV 16
Burmester

14

BEVANDE FERMENTATE NON ALCOLICHE
NON-ALCOHOLIC FERMENTED BEVERAGES

calice
glass

Feral n.1
Barbabietola bianca, luppolo,
pepe di szechuan
White beetroot, hop, sichuan pepper

9

Feral n.3
Barbabietola rossa, peperoncino,
timo, rovere
Red beetroot, chili, thyme, oak

9

Selvatica Lab Kombucha "La Perla"
Tè bianco, malva, lavanda
White tea, mauve, lavender

7

Selvatica Lab Kombucha "Luisella"
Tè nero, verbena, bergamotto
Black tea, vervain, bergamot

7

Dopo cena

After dinner

Espresso Martini 18

Vodka, liquore al caffè, espresso

Vodka, coffee liquor, espresso

Old fashioned 18

Bourbon, zolletta di zucchero, angostura

Bourbon, sugar cube, angostura

Black or White Russian 18

Vodka, liquore al caffè, panna

Vodka, coffee liquor, cream

Amaretto sour 18

Amaretto, succo di limone, zucchero, foamer

Amaretto, lemon juice, sugar, foamer

Rusty Nail 18

Scotch whisky, Drambuie

Scotch whisky, Drambuie

Between the sheets 18

Rum, Cognac, triple sec, succo di limone

Rum, Cognac, triple sec, lemon juice

**Ai cocktails preparati con distillati premium,
verrà aggiunto un supplemento di 4€.**

*A surcharge of €4 will be added to cocktails
made with premium spirits.*

AMARI
BITTER

**Un viaggio lungo l'Italia alla scoperta
del nostro tipico digestivo del dopocena.**

*A journey through Italy to discover
our typical after-dinner drink.*

Limoncello - Liguria, Cinque terre	10
Amaro Sarvægo - Genova	10
Camatti - Genova	10
Ramazzotti - Milano	10
Amaro del Capo - Calabria	10
Jefferson - Calabria	10
Mirto Tremonti - Sardegna	10
Vaca Mora - Veneto	10
Braulio - Valtellina, Lombardia	10
Montenegro - Bologna	10
Averna - Sicilia	10
Family - Milano	10
Amara - Sicilia	10

Angolo dei distillati

Spirits

Rum

Flor de Caña 4y - Nicaragua	10
Sailor Jerry - Venezuela	14
Zacapa 23 - Guatemala	14
Santa Teresa - Venezuela	14
Diplomatico riserva - Venezuela	14
Flor de Caña 12y - Nicaragua	14
Flor de Caña Terra - Nicaragua	15
Flor de Caña 18y - Nicaragua	16
Neisson 105 bio - Martinica	16
Hampden 8y - Giamaica	16

Tequila & Mezcal

Jose Cuervo Tradicional, Silver	10
Volcàn, Blanco	12
Patrón, Silver	14
Patrón, Anejo	16
Casamigos, Blanco	14
Casamigos, Reposado	16
Mezcal 400 Conejos	14
Mezcal Contraluz	16

Whisky

Johnnie Walker black - Scotch blended	15
Monkey Shoulder - Scotch blended	16
Compass box Orchard House - Scotch blended	16
Segretario di Stato - Poli, Italia	16
Jameson - Irlanda	15
Laphroaig 10y - Islay	16
Lagavulin 16y - Islay	25
Glenfiddich 12y - Speyside	16
Craigellachie 13y - Speyside	20
Macallan 12y - Speyside	25
Glenmorangie 10y - Highland	20
Aberfeldy 12y - Highland	20
Oban 14y - Highland	25
Talisker Skye - Isola di Skye	20
Amrut Single Malt - India	20
Nikka Taketsuru - Giappone	25
Jack Daniel - Tennessee, USA	15
Angel's Envy - Kentucky, USA	16
Bulleit Bourbon - Kentucky, USA	16
Bulleit Rye - Kentucky, USA	16
Woodford Reserve - Kentucky, USA	18

Cognac, Brandy, Calvados

Remy Martin VSOP - Francia	16
Remy Martin XO - Francia	30
Peyrot VSOP - Francia	16
Peyrot XO - Francia	20
Bas Armagnac VSOP Gaston - Francia	20
Brandy Italiano di Poli - Italia	14
Brandy Capovilla - Italia	22
Le Calvados Drouin - Francia	16
Delamain XO - Francia	20

Grappa

Grappa «Superba» - Bruzzone	14
Grappa «708 km» - Cembrani	14
Grappa «Morbida» - Poli	14
Grappa «Barrique» - Poli	16
Grappa «Pinot Noir» - Capovilla	18

Vodka

42 Below - Nuova Zelanda	12
Moskovskaya Silver - Russia	12
Stolichnaya Elit - Russia	14
Tito's - Stati Uniti	14
Winestillery - Italia	14
Beluga Noble - Russia	16
Belvedere - Polonia	16
Grey Goose - Francia	16

Bar

BIRRE BEERS

Menabrea alla spina 0,38 cl <i>Draught italian beer Menabrea</i>	8
Artigianale Anciuà <i>Handcrafted local beer Anciuà</i>	10
Leffe Rouge <i>Leffe Rouge</i>	10
Analcolica Pedavena <i>Non-alcoholic Pedavena</i>	9

BIBITE SOFT DRINKS

Acqua 0,25 cl <i>Water 0,25 cl</i>	3
Acqua 0,66 cl <i>Water 0,66 cl</i>	6
Sodati <i>Sodas</i>	7
Succhi e tè freddi <i>Juices and iced tea</i>	7
Succhi freschi <i>Fresh juices</i>	8

CAFFETTERIA COFFEE

Espresso, Decaffeinato <i>Espresso, Decaffeinated</i>	4
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	6
Orzo, Ginseng <i>Barley coffee, Ginseng coffee</i>	5
Doppio espresso <i>Double espresso</i>	6
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	6
Caffè americano <i>American coffee</i>	6
Thè, infusi <i>Tea, herbal tea</i>	6
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	6
Caffè shakerato <i>Iced coffee</i>	7

Per la nostra caffetteria abbiamo selezionato



Caffè Cellini

con il quale condividiamo i principi della sostenibilità ambientale, sociale ed economica nei processi e nelle attività aziendali.

We have selected



Caffè Cellini

a brand that aligns with our commitment to environmental, social and economic sustainability in business processes and activities.

Sfizziosità gastronomiche

Gastronomic delights

Disponibili/Available from 12:30 to 22:30

INSALATA SALADS

Nizzarda

25

Patate bollite, fagiolini, pomodorini,
uova sode, tonno sott'olio, cipolla rossa marinata
*Boiled potatoes, green beans, cherry tomatoes,
hard-boiled eggs, tuna in oil, marinated red onion*
(4, 12)

Insalata di pollo

25

Lattuga, radicchio rosso, avocado, pomodori,
pollo marinato alla griglia, citronette
*Lettuce, red radicchio, avocado, tomatoes,
marinated grilled chicken, lemon dressing*

Perle di caprino

22

Misticanza aromatica, barbabietola marinata,
noci tostate, caprino, vinaigrette all'aceto balsamico
*Mixed greens, marinated beetroot,
toasted walnuts, goat cheese, balsamic vinaigrette*
(7, 8, 12)

Prosciutto e melone

22

Prosciutto di Parma DOP, melone cantalupo
Prosciutto di Parma DOP, rockmelon
(12)

Caprese

22

Mozzarella di bufala campana DOP,
pomodoro fresco, basilico, olio extravergine di oliva
*Buffalo mozzarella DOP, fresh tomato,
basil, extra virgin olive oil*
(7)

SANDWICHES SANDWICHES

Toast

18

Prosciutto cotto al forno di Sassello e formaggio
Oven-baked Sassello ham and cheese
(1, 7, 12)

Club sandwich	25
Maionese, lattuga, pomodori, arrosto di tacchino, uovo sodo, bacon croccante <i>Mayonnaise, lettuce, tomatoes, roast turkey, hard-boiled egg, crispy bacon</i> (1, 3, 10, 12)	
Hamburger trio	25
Tre mini hamburger di Cabannina, formaggio filante, cipolla rossa marinata, avocado <i>Three mini Cabannina beef burgers, melting cheese, marinated red onion, smashed avocado</i> (1, 7, 10, 12)	
Salmone royal	25
Bagel al sesamo, labneh, salmone affumicato, avocado, rucola, pomodori sott'olio <i>Sesame bagel, labneh, smoked salmon, avocado, rocket, confit tomatoes</i> (1, 7, 10, 12)	
Pane, burro, alici	24
Pane tostato, acciughe del Cantabrico, burro d'alpeggio salato <i>Toasted bread, Cantabrian anchovies, salted alpine butter</i> (1, 4, 7)	
PIATTI COURSES	
Salumi all'italiana	25
Selezione di salumi misti della Macelleria Artigiana Giovanni Giacobbe di Sassello, verdure in giardiniera <i>Selection of mixed cured meats from Macelleria Artigiana Giovanni Giacobbe di Sassello, pickled vegetables</i> (9, 12)	
Tartare	25
Battuta di manzo al coltello, senape, acciughe del cantabrico, cucunci, olio al prezzemolo <i>Knife-cut beef tartare, mustard, Cantabrian anchovies, caper berries, green oil</i> (4, 10)	
Spaghettoro	18
Spaghetti Verrigni trafilato in oro, salsa di pomodoro Strianese, colatura di alici di Cetara, basilico <i>Spaghetti Verrigni gold-extruded, Strianese tomato sauce, Cetara anchovy colatura, basil</i> (1, 4, 6)	
Trofie	18
Al pesto secondo la tradizione, servite con patate e fagiolini <i>With pesto, served as per tradition with potatoes and green beans</i> (1, 7, 8)	

DESSERT
DESSERT

Tagliata di frutta fresca Frutta fresca di stagione e frutti di bosco <i>Seasonal fresh fruit and berries</i> (12)	12
Coppa Tiramisù Il nostro tiramisù nel bicchiere <i>Our tiramisù in a glass</i> (1, 3, 7)	10
Gelati e sorbetti Gelati e sorbetti del giorno <i>Selection of home made ice creams and sorbets</i> (3, 7, 8)	10
Formaggi misti Selezione di formaggi, fresco, semi stagionato e stagionato, serviti con miele, noci e confetture <i>Selection of cheeses, fresh, semi-aged, and aged, served with honey, walnuts, and jam</i> (7, 8)	25
Torta del giorno <i>Pastry of the day</i> (1, 3, 7, 8)	10

ALLERGENI E INTOLLERANZE ALLERGENS AND INTOLERANCES

- (1) Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten
- (2) Crostacei
Crustaceans
- (3) Uova
Eggs
- (4) Pesce
Fish
- (5) Arachidi
Peanuts
- (6) Soia
Soy beans
- (7) Lattosio
Lactose
- (8) Frutta a guscio
Nuts
- (9) Sedano
Celery
- (10) Senape
Mustard
- (11) Semi di sesamo
Sesame seeds
- (12) Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulfites
- (13) Lupini
Lupin
- (14) Molluschi
Mollusc

Nota sugli Allergeni e Intolleranze Note on Allergens and Intolerances

Tutti i nostri piatti possono contenere tracce di allergeni e ingredienti che possono causare intolleranze. Si prega di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

All our dishes may contain traces of allergens and ingredients that can cause intolerances. Please inform the staff of any food allergies or intolerances.

**Tutti i prezzi indicati sono in euro.
All prices indicated are in euros.**

