

I NOSTRI DRINK

COCKTAIL

PRESTIGE new!

Vodka alla pesca, Malibù, succo di lychee, lime, Blu Curacao

LYCHEE FIZZ

Vodka, lychee, purea di lamponi, sweet&sour

GIN TROPIC

Gin, mango, passion fruit, liquore alla vaniglia

MOSCOW MULE

Vodka, succo di lime, ginger beer (zenzero)

MOJITO

Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, menta, soda

PORNSTAR MARTINI

Vodka, passion fruit, lime, liquore alla vaniglia, bollicine

CAIPIROSKA

Vodka, succo di lime, zucchero di canna

PALOMA

Tequila, agave, succo di lime, tonica al pompelmo

MARGARITA

Tequila, cointreau, succo di lime

MANHATTAN

Rye whiskey, Vermouth Rosso, Angostura

LONG ISLAND

Gin, vodka, rum, triple sec, succo di limone, Coca Cola

SEX ON THE BEACH

Vodka alla pesca, spremuta d'arancia, granatina

OLD FASHIONED

Bourbon whiskey, Angostura, zucchero, soda

PIÑA COLADA

Rum bianco, crema di cocco, succo di ananas

BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro, limone, salsa Worcestershire, Tabasco, sale, pepe

TUTTI I COCKTAIL 8

APERITIVI

SPRITZ APEROL, CAMPARI, SELECT

Con prosecco e soda

HUGO

Sciroppo ai fiori di sambuco, prosecco, soda, menta

GARIBALDI

Campari, spremuta d'arancia

AMERICANO

Campari, vermouth rosso, soda

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, vermouth rosso, prosecco

NEGRONI

Campari, vermouth rosso, gin

ANALCOLICI

VIOLET SUNSET new!

Sciroppo violetta, lychee, sweet&sour

TEMPTATION

Sciroppo fragola, lychee, lime, zucchero di canna

TROPICAL PASSION

Passion fruit, succo di ananas, limone, ginger beer (zenzero)

LYCHEE COOLER

Succo di lychee, limone, lamponi

MANGO MULE

Succo di mango, lime, ginger beer (zenzero)

VIRGIN MOJITO

Lime, zucchero di canna, menta, Lemonsoda, soda

VIRGIN COLADA

Crema di cocco, succo di ananas

SHIRLEY TEMPLE

Ginger ale, granatina

TUTTI GLI ANALCOLICI 6

GIN TONIC

GIN

ISEO (Italia) new!

Gin creato sulle rive del nostro lago, con profumi di lemongrass, rosmarino e liquiriza

ROBY MARTON (Italia)

Dorato, artigianale. Prevalgono liquirizia, zenzero e chiodi di garofano.

NORDÈS (Spagna)

Fusione di 11 botaniche galiziane danno origine ad un gin fuori dagli schemi.

MONKEY 47 (Germania)

Complessità unica conferita dalla combinazione di 47 botaniche della Foresta Nera.

TANQUERAY SEVILLA (Scozia)

L'arancia di Siviglia si rivela protagonista dell'iconico gin inglese.

MARE (Spagna)

Impronta mediterranea per eccellenza.

PORTOFINO (Italia)

Inondazione di limone e lavanda provenienti dalla nota baia ligure.

ROKU (Giappone)

Perfetto accordo tra fiori di ciliegio, tè verde e 6 botaniche giapponesi

BROCKMANS (Inghilterra)

Speciale combinazione di frutti di bosco e botaniche selvagge.

HENDRICK'S (Scozia)

Sapiente miscela scozzese dal gusto morbido e contraddistinta da un tocco di pepe.

MALFY POMPELMO (Italia)

Note di pompelmo rosa unite in modo armonico alla freschezza dei fiori bianchi.

CUBICAL KISS (Inghilterra)

Unione di grano inglese di alta qualità, acqua di sorgente e frutti rossi.

GIN PREMIUM

HENDRICK'S GRAND CABARET

Novità di Hendrick's: gin fresco e profumato, con sentori di rosa e pesca

ALKKEMIST (Spagna)

Distillato dodici volte all'anno in corrispondenza della luna piena.

AMUERTE BLACK (Belgio)

Creato con foglie di coca peruviana, frutto del drago, tamarillo, papaya.

ADAMUS (Portogallo)

Caratterizzato da aromi floreali e fruttati; con un equilibrio straordinario.

THE ILLUSIONIST (Germania)

Elegante e raffinato. Il suo colore violaceo diventa rosa con l'aggiunta della tonica.

TONICHE

Scegli la tonica che preferisci per comporre il tuo drink!

ACQUA BRILLANTE RECOARO

La tonica perfetta: esalta le botaniche del gin

FEVER-TREE MEDITERRANEAN

Delicata e floreale

FEVER-TREE PREMIUM INDIAN

Morbida con note all'arancia

SCHWEPPEs

Classica dal sapore dolce amaro

GIN TONIC DEL GIORNO

Gin e tonica abbinati a nostra scelta

GIN TONIC BASE

Gin Tanqueray e tonica Schweppes



RIPASSO

BIBITE

PREMIUM BIO

TÈ AL LIMONE, ZENZERO E MIELE
 TÈ VERDE
 TÈ BIANCO
 MELOGRANO
 BERGAMOTTO
 LIMONATA
 SUCCO DI POMODORO condito
 TUTTI I PREMIUM BIO 4.5

CLASSICHE

BIBITA IN BOTTIGLIA 3.5
 ESTATHÉ limone o pesca 3.5
 RED BULL 4
 ACQUA naturale/frizzante 1.5
 0,33 in lattina
 SUCCO 100% FRUTTA BIO 4
 Pesca, pera, albicocca, ace, ananas, mela
 SUCCO DI MIRTILLO BIO 4.5

SPIRITS

AMARI 4	RUM 5-8	BRANDY 5
GRAPPE 4	COGNAC 7	WHISKEY 5-9

Su richiesta lista completa di amari, rum e whiskey disponibili

BIRRE

ALLA SPINA

MAXLRAINER HELL 3.5-5
 Birra classica bavarese, pregiata, aromatica e dal gusto fresco. Di colore dorato e con una favolosa schiuma compatta.

PAULANER MARZEN 4-6
 Birra rossa con un piacevole contrasto tra il dolce del malto caramellato e l'amaro del luppolo. Percettibili note tostate, speziate, torbate.

IN BOTTIGLIA

OTUS artigianale 6
 Side-B (blanche), Lolipa (ipa), Cuor di Pane (Helles **gluten free**)
ICHNUSA non filtrata 5
CORONA EXTRA 5
MENABREA 5
BECK'S 5
HEINEKEN/MORETTI zero alcol 5

I NOSTRI VINI

FRANCIACORTA

BELLAVISTA 7.5 50
 Alma Gran Cuvée Brut
CONTADI CASTALDI 6.5 36
 Satèn
QUADRA / 38
 Dosaggio Zero
CA' DEL BOSCO / 50
 Cuvée Prestige
TENUTA MORASCHI / 32
 Brut
VILLA / 39
 Brut millesimato biologico
IL DOSSO / 35
 Rosé millesimato

BIANCHI

MONTE DEL FRÀ 5.5 27
 Lugana
 Lombardia
ANTICO CASTELLO 6 30
 Greco
 Campania
LA MARCA DI SAN MICHELE / 28
 Verdicchio
 Marche
STURM / 30
 Sauvignon
 Friuli Venezia Giulia
PROSECCO SUPERIORE DOCG 5 25
 Valdobbiadene - Conegliano
 Veneto

CHAMPAGNE

LOUIS DOUSSET / 60
 Brut nature
 65% Pinot Nero, 35% Chardonnay
LORiot PAGEL / 65
 Rosé brut
 72% Meunier, 10% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 8% vino rosso
LORiot PAGEL / 69
 Brut nature
 95% Meunier, 3% Pinot Nero, 2% Chardonnay
ELODIE D / 75
 Premier Cru - Blanc de Blancs
 100% Chardonnay

ROSSI

DEL PERO 6 25
 Nebbiolo
 Piemonte
LE BIGNELE / 30
 Ripasso Valpolicella
 Veneto
TENUTA MORASCHI / 22
 Curte Franca
 Lombardia
LAUMANCO / 28
 Nanipa Curtefranca
 Lombardia



RIPASSO

FOOD MENÙ

TERRA E MARE

TAGLIERE DA CONDIVIDERE 16-24

PER DUE PERSONE
PER TRE PERSONE
Una nostra selezione di salumi e formaggi accompagnata da Giardiniera Luciana

PACCHERO CACIO E PEPE 14

Piatto caratteristico di Roma invidiato da tutto il mondo

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE 15

Con vongole veraci e olio al prezzemolo

GNOCCHI AL RAGÙ 14

Di filetto di fassona tagliato al coltello

RISOTTO ESTIVO 16

Con crema di piselli, burrata e cozze

POLPO ALLA PLANCHA 16

Su cremosa di patate con verdure e olio allo zenzero

SALMONE SCOTTATO 15

Servito con verdure e salsa allo zafferano

FRITTO DI CALAMARI 17

Con verdure

FILETTO ALLA GRIGLIA 20

Di vacca italiana servito con le nostre patate al forno

BURGER BAR

CLUB SANDWICH AL POLLO 12

DISPONIBILE ANCHE INTEGRALE
Pollo, bacon, fontina, pomodorini e maionese.
Servito con chips

CLUB SANDWICH SALMONE 13

DISPONIBILE ANCHE INTEGRALE
Con salmone, avocado e maionese al lime
Servito con chips

RIPASSO BURGER 13

Hamburger di manzo, pomodoro, insalata, cheddar e maionese

BRUSCHETTONA 12

Con burrata, pesto alla genovese homemade e pomodorini confit

SALAD

INSALATA DI GAMBERI 14

Al profumo di arancia

CAPRESE 10

Mozzarella, pomodorini e origano

CAESAR 11

Insalata con pollo, scaglie di grana, pomodorini, salsa yogurt e crostini

NIZZARDA 11

Insalata con tonno, acciughe, bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini e uova

*In mancanza del fresco, il prodotto potrebbe essere congelato all'origine e abbattuto in loco
**Per gli allergeni rivolgersi al personale di sala

 Vegetariano

FUSION FOOD

SUMMER POKE 12

Tonno sottolio, pomodorini, piselli e mango

SUNNY POKE 11

Con salmone, avocado, edamame e alghe wakame

NOODLES ALLE VERDURE 10

Tipica pasta orientale con verdure croccanti e salsa sriracha. Leggermente piccante.

POLLO GONG BAO 13

Con riso, verdure, nocciole e salsa di soia. Leggermente piccante.

COPERTO 1.5

GOURMET

PIZZA BUFALA 16

Con mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo fiocchetto

FOCACCIA ESTIVA 16

Con burrata, polpo e pistacchi

LA NOSTRA PIZZA MARGHERITA 14

Con mozzarella di bufala campana, pomodorini confit e olio al basilico

PINSA ROMANA 15

Disponibile anche integrale.

Personalizzabile scegliendo tra i gusti e gli ingredienti delle nostre gourmet. Ottima anche da condividere.

CHEF MARCO GERARDINI

I NOSTRI DOLCI

TORTA fatta in casa 5

TIRAMISÙ fatto in casa 5

CREMA AL CAFFÈ 3.5

GELATI E SORBETTI 5

100% naturali, fatti in casa

CROSTATINA 5

Con crema pasticcera, fatta in casa

BABÀ AL RUM 7

Dolce tipico napoletano

PER CONCLUDERE

AMARI

GRAPPE

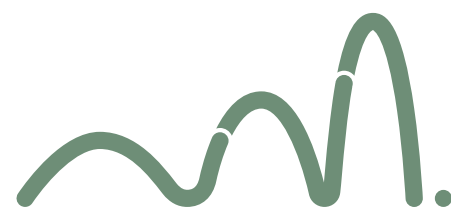
WHISKEY

COGNAC

DA 4 A 10

Su richiesta lista completa disponibile

BRUNCH



RIPASSO

BRUNCH MENÙ

It's brunch o'clock! Componi il tuo brunch
Tutti i giorni dalle 11 alle 14.30, la domenica solo su prenotazione



CALDO

ESPRESSO SPECIALTY

100% Arabica

1.5

CAPPUCCINO

Con specialty coffee

2

CAFFÈ AMERICANO

1.5

LATTE BIANCO

Macchiato (+1)

2

INFUSI

English Breakfast, Green Tea

4

SALATO

CLUB SANDWICH

Con pollo, bacon, pomodorini, maionese

10

AVOCADO TOAST

Salmone, avocado, uova strapazzate

10

UOVA STRAPAZZATE

Con bacon

5

TOAST CLASSICO

Con prosciutto cotto e fontina

4

FREDDO

SPREMUTA

Arancia o pompelmo

4

TÈ PREMIUM BIO

Verde; bianco; limone, zenzero e miele

5

BIBITA PREMIUM BIO

Melograno; bergamotto; limonata

5

FRUIT JUICE BIO 100%

Pera; albicocca; ace; mela; ananas

4.5

DOLCE

CROISSANT DEL GIORNO

1.5

PANCAKES

Nutella, sciroppo d'acero, cioccolato bianco
Marmellata di fragole
Frutta fresca (+1)
Frutti rossi (+1)

5

WAFFLE

Nutella, sciroppo d'acero, cioccolato bianco
Marmellata di fragole
Frutta fresca (+1)
Frutti rossi (+1)

5

CROSTATA FATTA IN CASA

4