

IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

SPUMANTE & CHAMPAGNE

Italian sparkling wine & champagne

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, Brut	€21	€95
Veuve Clicquot Ponsardin, Cuvée Saint Petérsbourg, Reims	€25	€125
Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé, Brut, Reims	€39	€150
Dom Pérignon Brut, Épernay, Vintage	€85	€440

VINO BIANCO

White wine

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Frascati Superiore '496', De Sanctis	€15	€40
Pinot Bianco, Val Venosta, Falkenstein	€17	€65
Gavi, Gavi dei Gavi, La Scolca	€17	€70
Sauvignon, Villa Parens	€18	€75
Vintage Tunina, Jermann	€25	€120
Curtefranca, Chardonnay, Ca' del Bosco	€31	€160

VINO ROSSO & ROSATO

Red and rosé wine

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Onde, IGT Lazio Rosato, De Sanctis	€15	€48
Chianti Classico, Castello di Ama	€15	€60
Pinot Nero, Villa Parens	€17	€75
Sodale, IGP Lazio, Famiglia Cotarella	€17	€80
Brunello di Montalcino, Col d'Orcia	€19	€90
Barolo, Marchesi di Barolo	€25	€125

IL GIARDINO BAR COCKTAIL

Signature cocktails

LA GRANDE BELLEZZA €24

Aperitivo rosato infuso al tamarindo, mandarino,
Los Siete Misterios mezcal
*Rosé vermouth and tamarind, mandarin,
Los Siete Misterios mezcal*

RINOMATO AL ROSMARINO €24

Rinomato bitter infuso al rosmarino, Mancino Secco,
vaniglia, arancia e prosecco
*Rinomato bitter infused with rosemary, Mancino Secco,
vanilla, orange and prosecco*

NEGRONI BERGAMOTTO E BASILICO €24

Tanqueray 10, Campari, bergamotto, Antica Formula, basilico
Tanqueray 10, Campari, bergamotto, Antica Formula, basil

BOULEVARDIER AL CAFFÈ TOSTATO €24

Bulleit bourbon, Campari, blend di vermouth infusi al caffè
*Bulleit bourbon, Campari, blend of vermouths infused
with coffee beans*

8 BUCA AL CENTRO €24

Bulleit rye, infuso di frutti rossi, yuzu, chinotto
Bulleit rye, red fruit infusion, yuzu, chinotto

SOLE D'ORIENTE €24

Tanqueray 10, pomodori datterini, limoni di Sorrento,
sedano, soia, wasabi, birra
*Tanqueray 10, datterini tomatoes, Sorrento lemons,
celery, soy, wasabi, beer*

BUDDHA'S TEA PUNCH €26

Beefeater 24, sake, sansho, tè matcha
Beefeater 24, sake, sansho, matcha tea

IL PRESIDENTE €28

Courvoisier VSOP, caffè, arancia e bitter al pompelmo
Courvoisier VSOP, coffee, orange, & grapefruit bitter

VESPA SPECIAL €28

Beefeater 24, limoni di Sorrento, miele d'acacia,
zenzero, goccia di Lagavulin 16
*Beefeater 24, Sorrento lemons, acacia honey, ginger,
dash Lagavulin 16*

RICORDI DI ROMA €40

Ketel One, lamponi, ananas, Veuve Clicquot rosé
Ketel One, raspberries, pineapple, Veuve Clicquot rosé

COCKTAILS ANALCOLICI

Non-alcoholic cocktails

NO-MAI TAI €16

Arancia, ananas, lime, orzata, menta
Orange, pineapple, lime, orgeat, mint

PASSIONATE €22

Seedlip spice, frutto della passione, pompelmo,
birra allo zenzero
Seedlip spice, passion fruit, grapefruit, ginger beer

(FAKE) GIN & TONIC €22

Seedlip spice, Fever-Tree Indian tonic
Seedlip spice, Fever-Tree Indian tonic

VANILLA & MIRTILLI €22

Vaniglia, mirtilli, pesca, limone e soda
Vanilla, cranberries, peach, lemon and soda

ESTRATTI ANTIOSSIDANTI DI BENESSERE

Healthy antioxidant juices
(15 minuti/15 minutes)
€19

Arancia, fragola e basilico
Orange, strawberry and basil

Sedano, carota, rapa rossa e arancia
Celery, carrot, beetroot and orange

Barbabietola, mela, carota, spinaci, zenzero e limone
Beetroot, apple, carrot, spinach, ginger and lemon

SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juices
€12

Mirtillo, pera, mela, mirtillo rosso, pesca, albicocca, ananas
Blueberry, pear, apple, cranberry, peach, apricot, pineapple

SPREMUTE FRESCHE

Homemade freshly-squeezed juice
€15

Arancia, pompelmo rosa, limone
Orange, pink grapefruit, lemon

BIBITE

Soft drinks
€12

Club soda, acqua tonica, Coca-Cola,
Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, ginger ale,
ginger beer, Chinotto, tè freddo
*Club soda, tonic water, Coca-Cola, Coke Zero,
Sprite, Fanta, ginger ale, ginger beer,
Chinotto, iced tea*

ACQUE MINERALI

Mineral water

Acqua naturale/Still water 375ml	€7
Acqua frizzante/Sparkling water 375ml	€7
Acqua naturale/Still water 750ml	€9
Acqua frizzante/Sparkling water 750ml	€9

BIRRE

Beer

Peroni Nastro Azzurro	€14
Kinisia artigianale siciliana/Sicilian artisanal beer	€14
BrewDog IPA	€16
Birra analcolica/Non-alcoholic beer	€14

CAFFETTERIA

Tea & coffee

Espresso	€6.50
Caffè Americano/American coffee	€8.50
Cappuccino	€8.50
Caffè shakerato/Iced coffee	€10
Orzo/Barley coffee	€6.50
Latte freddo/caldo/Hot/cold milk	€8.50
Cioccolata fredda/calda/Hot/cold chocolate	€8.50
Tè/Tea	€8.50

GRAPPA

Marolo, Moscato Après 5 anni	€24
Nonino Il Pirus Williams	€24
Marchesi Antinori, Tignanello	€28
Italian Spirits, Antonella Bocchino, AB Selezione, 2000	€30
Nonino Sauvignon	€32
Sassicaia Marchesi Incisa della Rocchetta	€34
Italian Spirits, Antonella Bocchino, AB Selezione, 1997	€34
Nonino Monovitigno Picolit Cru	€38
Italian Spirits, Antonella Bocchino, AB Selezione, 1994	€38
Capovilla Distillati, Gianni Vittorio Capovilla, Distillato di Mele Cotogne	€55
Berta Riserva del Fondatore	€65

AMARI

Italian herbal liqueurs
€20

Amaro del Capo, Amaro Montenegro, Fernet-Branca,
Branca Menta, Amaro Nonino, Amaro Jefferson

Amaro d'Erbe Berta	€24
--------------------	-----

COGNAC

Courvoisier VSOP	€22
Delamain Pale & Dry X.O.	€45
Hennessy X.O.	€72
Delamain Réserve de la Famille	€125
Hennessy Paradis	€165
Remy Martin Louis XIII	€340

ARMAGNAC

L'Encantada 20 ans	€25
L'Encantada 25 ans	€32

CALVADOS

Du Pays d'Auge, Père Magloire VSOP	€26
Du Pays d'Auge, Camut Privilège 15-18 ans	€48

SHERRY & PORTO

Tio Pepe Gonzales Byass sherry	€23
Vista Alegre fine ruby	€23
Romate Cream sherry	€25
Graham's Tawny porto, 30 yrs	€38

IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

VINI FORTIFICATI

Fortified wines
€20

Antica Formula, Mancino Rosso, Mancino Bianco,
Mancino Secco, Mancino Chinato, Garbata Rosso,
Garbata Secco

VODKA

Tito's, Stati Uniti	€23
Ketel One, Stati Uniti	€23
Belvedere, Polonia	€23
Grey Goose, Francia	€23
Snow Leopard, Polonia	€24
Stoly Elite, Russia	€26
Beluga Transatlantic, Russia	€28
Chase, Regno Unito	€28
Cristal Head, Canada	€36

GIN

Bombay Sapphire, Regno Unito	€20
Tanqueray, Regno Unito	€20
Tanqueray No. 10, Regno Unito	€23
No. 3 London Dry, Paesi Bassi	€23
Mare, Spagna	€23
Hendrick's, Scozia	€23
Martin Miller's, Regno Unito	€23
Plymouth Navy Strength, Regno Unito	€23
Monkey 47, Germania	€25
Roku, Giappone	€25
Bunch, Italia	€26
The Botanist, Scozia	€28
Villa Ascenti, Italia	€28
Kinobi, Giappone	€32

CACHAÇA

Leblon	€19
--------	-----

PISCO

Pisco Waqar	€20
Pisco Porton	€21

WHISKY & WHISKEY

IRELAND

Roe & Co	€22
Connemara 15	€28

SCOTLAND – BLENDED

Johnnie Walker Black Label	€20
Johnnie Walker Blue Label	€80

SCOTLAND – SINGLE MALT

Glenfiddich 12 yrs, Speyside	€22
Dalmore 12 yrs, Highland	€24
Highland Park Orkney 18 yrs, Islands	€35
Glenmorangie Signet, Highland	€37
Talisker 18 yrs, Islay	€38
Dalwhinnie 15 yrs, Highland	€38
Caol Ila 18, Islay	€38
Lagavulin 12, Islay	€44
Glenlivet 18 yrs, Speyside	€44
Laphroaig Quarter Cask, Islay	€44
Signatory Bruichladdich 1992, Islay	€47
The Balvenie 15 yrs, Speyside, single barrel	€58
Macallan 18 yrs, Highland	€75

AMERICA – BOURBON

Russell's Reserve	€20
Maker's Mark	€22
Woodford Reserve	€24
Bulleit	€26
Eagle Rare	€26

AMERICA – RYE

Crown Royal Canadian Whiskey	€26
Bulleit	€26
Knob Creek	€33
Hudson	€38

JAPAN

Nikka from the Barrel, blended	€26
Hibiki Harmony	€30
Nikka Miyagikyo, no age, single malt	€49

RUM

Plantation 3 Stars, Trinidad	€20
Kraken Spiced Rum, Caraibi	€20
Gosling Black Seal, Bermuda	€20
Trois Riviera VSOP, Martinica	€22
Bacardi Heritage, Porto Rico	€24
Mount Gay XO, Barbados	€24
Diplomático Reserva Exclusiva, Venezuela	€28
Rhum Rhum Blanc 56, Guadalupa	€35
Appleton 21 yrs, Jamaica	€35
Zacapa Royal, Guatemala	€65

TEQUILA

BLANCO

Espolon	€20
Patrón Silver	€25
Casa Dragones Blanco	€55

REPOSADO

Don Julio	€30
Casa Noble	€32
Patrón	€33

AÑEJO

Gran Don Julio, 1942	€65
Gran Patrón Burdeos	€84

MEZCAL

Nuestra Soledad	€20
Montelobos	€24
Illegal Reposado	€26
Casamigos	€28
Del Maguey Chichicapa	€32

SELEZIONE CANAPÈ FREDDI E CALDI DELLO CHEF

Chef's selection of cold and hot canapés
(10 pz/pieces)
€28

TAGLIERE DI SALUMI MISTI

Selection of cold cuts
€28

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI

Selection of cold cuts with cheese
€28

CICCHETTI

Fiore di zuccina in tempura ripieno di mozzarella e acciughe €8
Fried courgette blossom stuffed with mozzarella and anchovies

Suppli alla romana €8

Fried and stuffed rice ball, Roman style

Mozzarella in carrozza €9 (V)

Fried mozzarella

Gamberi croccanti €12

Crunchy prawns

Gamberi e calamari con humus di ceci €13

Prawns and calamari with houmous

Le nostre bruschette €9

Bruschette with a choice of:

Pomodoro/Tomato (V);

Mozzarella e acciughe/Mozzarella and anchovies

Prosciutto e mozzarella/Parma ham and mozzarella

Culatello e carciofi/Ham culatello and artichoke

Frittura di calamari con salsa aioli €11

Fried calamari with aioli sauce

Arancino di riso su fonduta di pomodoro €9 (V)

Fried and stuffed rice ball with tomato dip

DEGUSTAZIONE DI QUATTRO CICCHETTI

Selection of four 'cicchetti'

€28

Fiore di zuccina in tempura ripieno di mozzarella e acciughe

Fried courgette blossom stuffed with mozzarella and anchovies

Suppli alla romana

Fried and stuffed rice ball, Roman style

Gamberi croccanti

Crunchy prawns

Arancino di riso su fonduta di pomodoro

Fried and stuffed rice ball with tomato dip

SANDWICH CON BAGUETTE E PANE IN CASSETTA

Sandwiches and baguettes

Tonno, pomodoro e cipolla €27

Tuna, tomato and onion

Bacon, lattuga e pomodoro €25

Bacon, lettuce and tomato

Roast beef e lattuga €28

Roast beef and lettuce

Prosciutto cotto e formaggio €25

Cooked ham and cheese

Club sandwich €36

Pollo, pomodoro, uova, insalata, pancetta

Chicken, tomato, egg, salad, bacon

Hamburger di manzo Italiano (180g),

guanciale croccante, pomodoro, lattuga

e fontina d'alpeggio €42

Italian beef burger (180g), crispy bacon, tomato,

lettuce and fontina cheese

INSALATE

Salads

Insalata greca con feta 'Epiros' DOP €26 (V)

Greek salad with 'Epiros' PDO feta

Insalata Nizzarda €30

Lattuga romana, fagiolini verdi, patate, acciughe,

olive nere, pomodoro, tonno, cipolla

Niçoise salad

Romaine lettuce, green beans, potatoes,

anchovies, black olives, tomatoes, tuna, onion

Insalata Caesar €29

Insalata verde, pollo o gamberetti, acciughe,

crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano

Caesar salad

Mixed green salad, chicken or prawns,

anchovies, croutons, Parmigiano-Reggiano

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala. Su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni.

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la sicurezza del prodotto.

If you suffer from any food allergies, please inform a member of our team who will be happy to help. An allergen list is available upon request.

Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product. According to the working requirements, food may be subjected to blast chilling up to -18°C.

IVA e servizio inclusi VAT and service charge are included. (V) vegetariano /vegetarian