

Cocktails



Cocktails list

Durante l'aperitivo dalle 18:00 tutti i vini al calice, vini in bottiglia, le bevande e i succhi partiranno da un prezzo minimo di 10,00 Euro a persona. Ogni drink sarà servito con un assortimento di finger food di nostra produzione.

During Aperitif time from 18:00 the prices of wine by the glass, bottle of wine, soft drinks and juices will start from Euro 10,00 per person.

Every drink is served with our home made finger food

COCKTAIL	Euro
Lady Killer Vodka Greygoose, Basilico, Zenzero, Succo Guanabana <i>Greygoose Vodka, Basil, Ginger, Guanabana Juice</i>	15,00
Patron Margarita Tequila Patron, Cointreau, Lime <i>Patron Tequila, Cointreau, Lime</i>	15,00
Cosmopolitan Vodka Absolut Citron, Cointreau, Lime, Succo Cranberry <i>Absolut Citron Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry Juice</i>	15,00
Apple Martini Vodka Absolut Citron, Cointreau, Midori, Succo Mela <i>Absolut Citron Vodka, Cointreau, Midori, Apple Juice</i>	15,00
Martini Cocktail Gin, Dry Vermouth Martini	15,00
Vodka Martini Vodka, Dry Vermouth Martini	15,00
Dry Manhattan Rye Whiskey, Dry Vermouth Martini	15,00
Manhattan Rye Whiskey, Red Vermouth Martini	15,00
Acacia Ten Guava, Tanqueray Ten, Sciroppo Zucchero Liquido, Limone, Lamponi <i>Guava, Tanqueray Ten, Sugar Syrup, Lemon, Raspberries</i>	12,00
Tuttovero Vodka, Succo di Mela Verde, Zucchero Liquido, Limone <i>Vodka, Green Apple Juice, Sugar Syrup, Lemon</i>	12,00

BOLLICINE COCKTAIL

Sunny's	15,00
Spumante, Vodka, Passoa, Pesca <i>Sparkling Wine, Vodka, Passoa, Peach</i>	
Spoke	15,00
Champagne, Vodka, Bitter Campari, Fragole, Succo Cranberry <i>Champagne, Vodka, Bitter Campari, Strawberries, Cranberry Juice</i>	
Crème Royale	15,00
Spumante, Creme de Cassis, Succo Guava <i>Sparkling Wine, Creme de Cassis, Guava Juice</i>	
Saudade	15,00
Champagne, Vodka, Passoa, Frutti di bosco, Succo Passion Fruit <i>Champagne, Vodka, Passoa, Soft fruits, Passion Fruit Juice</i>	
Obi Lounge	15,00
Spumante, Vodka, Heering, Cointreau, Lamponi <i>Sparkling Wine, Vodka, Heering, Cointreau, Raspberries</i>	
Rossini/Bellini/Mimosa	15,00
<i>Classic Champagne Cocktails with Strawberry/Peach/Orange</i>	

APERITIVI

7TH Floor	12,00
Tequila, Bitter Campari, Succo Arancia <i>Tequila, Bitter Campari, Orange Juice</i>	
Piazza Duomo	12,00
Vodka, Passoa, Lamponi, Succo Pompelmo, Succo Passion Fruit <i>Vodka, Passoa, Raspberries, Passion Fruit Juice</i>	
Red Subway	12,00
Gin, Passoa, Succo Pompelmo <i>Gin, Passoa, Grapefruit Juice</i>	
Radegonda	12,00
Gin, Pompelmo, Lime, Succo Guanabana <i>Gin, Grapefruit, Lime, Guanabana Juice</i>	
Our Bloody Mary	12,00
Succo di Pomodoro Rosa, Sale, Pepe, Limone, Tabasco, Worchester, Vodka <i>Pink Tomato Juice, Salt, Pepper, Lemon, Tabasco, Worchester, Vodka</i>	
Pernod	12,00
Cocktails Aperitivi Classici	12,00
<i>Classic Aperitif Cocktails</i>	

LONG DRINK

Apple Pimm's	12,00
Vodka, Pimm's, Basilico, Succo Mela, Frutti di Bosco, Ginger Ale <i>Vodka, Pimm's, Basil, Apple Juice, Soft fruits, Ginger Ale</i>	
Pimm's	12,00
Pimm's One, Cetriolo, Ginger Ale <i>Pimm's One, Cucumber, Ginger Ale</i>	
Passion Daiquiri	12,00
Rum Platino, Passoa, Sciroppo Zucchero, Succo Mango, Limone <i>Platino Rum, Passoa, Sugar Syrup, Mango Juice, Lemon</i>	
Park Avenue	12,00
Rum Platino, Lamponi, Succo Arancia, Succo Passion Fruit <i>Platino Rum, Raspberries, Orange Juice, Passion Fruit Juice</i>	
Cocktails Long Drinks Classici	12,00
<i>Classic Long Drinks Cocktails</i>	

ANALCOLICI

My Little Girl	12,00
Banana, Arancia, Ananas, Succo Mango <i>Banana, Orange, Pineapple, Mango Juice</i>	
Guanamint	12,00
Lime, Zenzero, Menta, Succo Guanabana <i>Lime, Ginger, Mint, Guanabana Juice</i>	
Fresh Mind	12,00
Arancia, Zenzero, Lime, Succo Pompelmo <i>Orange, Ginger, Lime, Grapefruit Juice</i>	
Dark Head	12,00
Frutti di bosco, Succo Lychee, Succo Cranberry <i>Soft fruits, Lychee Juice, Cranberry Juice</i>	
Ga's Spire	12,00
Passion Fruit, Lamponi, Pura Banana, Succo Guava, Succo Cranberry <i>Passion Fruit, Raspberries, Banana, Guava Juice, Cranberry Juice</i>	
Cocktails Analcolici Classici	12,00
<i>Classic Non Alcoholic Cocktails</i>	

VINI AL CALICE - WINE GLASSES

VINI ROSSI <i>RED WINES</i>	10,00
Meczan Pinot Nero DOC (Pinot Nero in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	
Morellino di Scansano DOC (Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera) <i>Fattoria Le Pupille – Toscana</i>	
Nero d'Avola (Nero d'Avola in purezza) <i>Sallier de La Tour – Sicilia</i>	
VINI BIANCHI <i>WHITE WINES</i>	10,00
Müller Thurgau DOC (Müller Thurgau in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	
Terre di Franciacorta Bianco Curtefranca (Chardonnay, Pinot Bianco) <i>Quadra – Lombardia</i>	
Falanghina DOC (Falanghina in purezza) <i>Feudi San Gregorio – Campania</i>	
VINO ROSATO <i>ROSÉ WINE</i>	10,00
Belguardo Rosè (Sangiovese, Syrah) <i>Mazzei – Toscana</i>	
VINO DA DESSERT <i>SWEET WINE</i>	10,00
Malvasia Delle Lipari Capofaro di Salina (Malvasia in purezza) <i>Tasca D'Almerita – Sicilia</i>	
SPUMANTI E CHAMPAGNE AL CALICE <i>SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE GLASSES</i>	
Prosecco di Valdobbiadene DOC <i>Sorelle Bronca – Veneto</i>	10,00
Franciacorta Contadi Castaldi DOCG <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	11,00
Franciacorta Contadi Castaldi Rosè DOCG <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	12,00
Franciacorta Bellavista Brut DOCG <i>Bellavista – Lombardia</i>	12,00
Franciacorta Bellavista Gran Cuvè Rosè <i>Bellavista – Lombardia</i>	14,00
Laurent Perrier Brut <i>Laurent Perrier – Francia</i>	14,00
Laurent Perrier Rosè <i>Laurent Perrier – Francia</i>	18,00

CARTA DEI VINI - WINE LIST

VINI ROSSI <i>RED WINES</i>	
Meczan Pinot Nero DOC (Pinot Nero in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	40,00
Refosco del Peduncolo Rosso (Refosco in purezza in purezza) <i>Marco Felluga – Friuli</i>	40,00
Nebbiolo d'Alba Occhetti DOC (Nebbiolo in purezza) <i>Prunotto – Piemonte</i>	40,00
Terre di Franciacorta Rosso Curtefranca (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon) <i>Quadra – Lombardia</i>	40,00
Morellino di Scansano DOC (Sangiovese, Alicante, Malvasia Nera) <i>Fattoria Le Pupille – Toscana</i>	40,00
Fonterutoli Chianti Classico DOCG (Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot) <i>La Braccasca – Toscana</i>	40,00
Brunello di Montalcino DOCG (Sangiovese in purezza) <i>Pian delle Vigne – Toscana</i>	80,00
Trigaio (Aglanico, Piediroso) <i>Feudi S. Gregorio – Campania</i>	40,00
Neprica (Negramaro, Cabernet Sauvignon, Primitivo) <i>Tormaresca – Puglia</i>	40,00
Nero d'Avola (Nero d'Avola in purezza) <i>Sallier de La Tour – Sicilia</i>	40,00
VINO ROSATO <i>ROSÉ WINE</i>	
Belguardo Rosè (Sangiovese, Syrah) <i>Mazzei – Toscana</i>	40,00
VINI BIANCHI <i>WHITE WINES</i>	
Gewürtztraminer DOC (Gewürtztraminer in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	40,00
Chardonnay DOC (Chardonnay in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	40,00
Müller Thurgau DOC (Müller Thurgau in purezza) <i>Hofstatter – Alto Adige</i>	40,00

Ribolla Gialla (Chardonnay, Grechetto) <i>Marco Felluga – Friuli</i>	40,00
Terre di Franciacorta Bianco Curtefranca (Chardonnay, Pinot Bianco) <i>Quadra – Lombardia</i>	40,00
Cervaro della Sala (Chardonnay, Grechetto) <i>Castello della Sala – Umbria</i>	60,00
Falanghina DOC (Falanghina in purezza) <i>Feudi S. Gregorio – Campania</i>	40,00
Inzolia (Inzolia in purezza) <i>Sallier de La Tour – Sicilia</i>	40,00
VINO DA DESSERT <i>SWEET WINE</i>	
Malvasia delle Lipari Capofaro di Salina (Malvasia in purezza) <i>Tasca D' Almerita – Sicilia</i>	45,00
VINI SPUMANTI E CHAMPAGNE <i>SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE</i>	
Prosecco di Valdobbiadene DOC <i>Sorelle Bronca - Veneto</i>	50,00
Franciacorta Contadi Castaldi DOCG <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	60,00
Franciacorta Contadi Castaldi Rosè DOCG <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	65,00
Franciacorta Bellavista Brut DOCG <i>Bellavista – Lombardia</i>	70,00
Franciacorta Bellavista Gran Cuvè Rosè DOCG <i>Bellavista – Lombardia</i>	85,00
Laurent Perrier Brut <i>Laurent Perrier – Francia</i>	115,00
Laurent Perrier Rosè <i>Laurent Perrier – Francia</i>	135,00
Krug Grand Cuvè <i>Reims – Francia</i>	250,00
Cristal <i>Louis Roederer – Francia</i>	280,00

Le bottiglie di Champagne vengono accompagnate da una selezione di Frutta fresca.
Champagne bottle will be served with a fresh Fruit's selection.

LISTA DISTILLATI

Tutti i distillati vengono serviti nella misura di 40ml.
Per ogni distillato il soft drink è incluso.

All spirits are a 40ml serve.

For every spirit selection the soft drink is included.

Scotch Whisky

Single Malt

Lagavulin 16Y	14,00
Macallan 8Y	14,00
Talisker 10Y	14,00
Glenfiddich 12Y	14,00
Oban 14Y	14,00

Blended

Ballantine's	12,00
Chivas Regal 12Y	15,00
Johnnie Walker Red	12,00
Johnnie Walker Black	12,00
Glen Grant 5Y	12,00

Canadian Whisky

Canadian Club	12,00
---------------	-------

Irish Whiskey

Jameson	12,00
Bushmills White Label	12,00

U.S. Whiskey

Jim Beam	12,00
Maker's Mark	12,00
Jack Daniel's	12,00

Gin

Gordon	12,00
Bombay	12,00
Beefeater	12,00
Tanqueray	14,00
Tanqueray Ten	16,00

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	10,00
Courvaisier	12,00

Vodka

Absolut	12,00
Moskovskaya	12,00
Stolichnaya Elite	14,00
Belvedere	15,00
Greygoose	15,00
Kauffman	15,00

Bas Armagnac

14,00

Brandy

Lepanto N° 72	12,00
Carlos I	14,00
Cardenal Mendoza	16,00

Grappe

Moscato	8,00
Brunello Pian delle Vigne	10,00
Prime Uve	8,00

Calvados

12,00

Pernod

12,00

Tequila

Patron Silver	15,00
Gran Patron Platino	35,00
Centenario Plata	13,00
Centenario Reposado	15,00
Centenario Anejo	18,00

Rum

Matusalem Platino	12,00
Matusalem 7Y	12,00
Matusalem 15Y	18,00
Brugal Carta Dorada	12,00
Brugal Anejo	14,00
Brugal Extra Vejo	18,00
Zacapa 15Y	20,00
Zacapa 23Y	25,00

Liquori e Amari

10,00