



RAME

RACCONTO MEDITERRANEO

BISTROT

Per finire in dolcezza

To end on a sweet note



DOLCI

SWEETS

TIRAMISÙ CLASSICO € 9

Preparato espresso al tavolo (1, 3, 7, 6, 12)

Classic Tiramisu prepared fresh at the table (1, 3, 7, 6, 12)

CANNOLO SCOMPOSTO € 9

Con gocce di cioccolato e amarene (1, 7, 8)

Deconstructed cannoli with chocolate chips and black cherries (1, 7, 8)

TAGLIATA DI FRUTTA € 10

Frutta di stagione

Seasonal fruit

GELATO ARTIGIANALE AL PISTACCHIO € 12

Servito con mini cono croccante al cacao (1, 7, 8)

*Homemade pistachio ice cream served with a mini
crunchy cocoa cone (1, 7, 8)*

FRUTTINI GELATO € 12

Scelti per voi dallo chef (3, 7, 8)

Ice cream desserts chosen for you by the chef (3, 7, 8)



VINI DA DOLCE

SWEET WINES

Moscato Vendemmia Tardiva 375 ml € 30

TENUTA IL CASCINONE  € 8

Passito 'Comtess', Sanct Valentin 375 ml € 35

ST. MICHAEL-EPPAN  € 10

Passito di Pantelleria 500 ml € 60

SOLIDEA  € 12

CAFFETTERIA

CAFETERIA

Caffè Lavazza 'Canal Grande Venezia' € 2
70% arabica - 30% robusta

Caffè Lavazza 'Riviera di Chiaia Napoli' € 2
40% arabica - 60% robusta

Caffè Lavazza 'Doppio' € 3,5

Caffè Lavazza 'Macchiato' € 2,5

Caffè Lavazza 'Decaffeinato' € 2

Caffè Lavazza 'Ginseng' € 2,5

Caffè Lavazza 'Orzo tazza piccola' € 2

Caffè Lavazza 'Orzo tazza grande' € 2,5

Cappuccino € 3,5

The € 2,5



MEDITAZIONE

MEDITATION

WHISKY

Abbinato con cioccolato, prugne secche e dattero (1, 6, 7, 8, 12)

Paired with chocolate, prunes, and dates (1, 6, 7, 8, 12)

€ 14

RUM

Abbinato con praline di cioccolato, pera e fico (1, 5, 6, 7, 8, 12)

Paired with chocolate pralines, pear and fig (1, 5, 6, 7, 8, 12)

€ 12

ARMAGNAC/COGNAC

Abbinato con noci, mandorle salate e caramello salato (1, 6, 7, 8)

Paired with walnuts, salted almonds and salted caramel (1, 6, 7, 8)

€ 12



GOLDEN AGE ANNI 30'

SMOKED MARTINEZ

Un tributo alla Golden Age dei cocktail. Il London Dry Gin e il Vermuth si fondono in un classico intramontabile, esaltato da un tocco di Maraschino e Angostura. L'affumicatura servita al tavolo aggiunge un velo di mistero, richiamando l'atmosfera segreta degli speakeasy. Un drink audace e sofisticato per veri intenditori. (12)

A tribute to the Golden Age of cocktails. London Dry Gin and Vermouth blend in a timeless classic, enhanced with a touch of Maraschino and Angostura. The smokiness served tableside adds a touch of mystery, recalling the secretive atmosphere of speakeasies. A bold and sophisticated drink for true connoisseurs. (12)

€ 12

OLD SECRET SOUL

L'anima segreta di un'epoca di fascino. Questo cocktail racchiude l'incontro potente tra il whisky torbato e il rum scuro, addolcito da una punta di zucchero e gocce di cioccolato. L'affumicatura alla cannella a fiamma svela un profumo avvolgente e sensuale, per un'esperienza che celebra l'eleganza di un tempo perduto. (12)

The secret soul of a fascinating era. This cocktail captures the powerful blend of peaty whisky and dark rum, sweetened with a touch of sugar and chocolate chips. The cinnamon-flavored smoke reveals an enveloping and sensual aroma, for an experience that celebrates the elegance of a bygone era. (12)

€ 12

CHERRY BOULEVARDIER

Un'icona della mixology rivisitata con un tocco di ribellione. Il carattere deciso del Bourbon e del Bitter si sposa con la complessità del Vermouth affumicato. Il tocco finale delle ciliegie dona una dolcezza inaspettata, creando un Boulevardier ricco e profondo. Un omaggio ai vizi nascosti di un'epoca d'oro. (12)

A mixology icon revisited with a touch of rebellion. The bold character of Bourbon and Bitter blends with the complexity of smoked Vermouth. The final touch of cherries adds an unexpected sweetness, creating a rich and deep Boulevardier. A tribute to the hidden vices of a golden age. (12)

€ 12

OUR BRANDY CRUSTA

Un gioiello prezioso di un'epoca d'oro. Il Cognac si fonde con l'aroma agrumato del Cointreau e note floreali del Maraschino, bilanciati da un tocco di vaniglia. La crusta di zucchero sul bicchiere è la firma di un classico senza tempo, per un'eleganza audace che si rivela a ogni sorso. (7, 12)

A precious jewel from a golden age. Cognac blends with the citrus aroma of Cointreau and floral notes of Maraschino, balanced by a touch of vanilla. The sugar crust on the glass is the signature of a timeless classic, for a bold elegance that reveals itself with every sip. (7, 12)

€ 12



ALLERGENI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI- 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂)
usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)