

*Bellini*  
BAR

# Da Condividere

## BAR SNACKS

<b>PINZIMONIO CON GAZPACHO DI POMODORI</b>	14
<i>Selection of veggies served with tomato gazpacho (8)(10)</i>	
<b>CROCCHETTE DI PATATE E IBERICO</b>	12
<i>Potato croquettes with iberico ham (1)(7)(8)</i>	
<b>CALAMARI E ALICI</b>	19
<i>Crispy squid and anchovies, lemon mayo (1)(8)(12)</i>	
<b>BURRATA</b>	22
<i>Burrata cheese, chicory, red Datterino tomato(7)</i>	
<b>CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI</b>	34
<i>Red prawns carpaccio, citrus dressing, pink pepper (2)</i>	
<b>FIOCCO DI PARMA E PARMIGIANO 36 MESI, CON ACETO BALSAMICO INVECCHIATO</b>	32
<i>Parma ham, 36-month parmesan cheese, extra aged balsamic vinegar (7)(12)</i>	
<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI, GNOCCO FRITTO</b>	40
<i>Selection of cheese and cold cuts (1)(8)(10)(12)</i>	

## CAVIALE E OSTRICHE

<b>CAVIALE OSCIÈTRE</b>	30GR: 135
<i>Maison Revka</i>	
<b>CAVIALE BELUGA</b>	30GR: 220
<i>Maison Revka</i>	
<b>OSTRICHE</b>	8 / EACH
<i>Oysters with vinaigrette, shallot (4)</i>	

# Cocktails

## GIGI'S COCKTAILS

<b>IL BELLINI DI GIGI</b>	25
<i>Pesca, yogurt, Franciacorta (7)(12)</i>	
<i>Peach, yogurt, sparkling wine</i>	
<b>PONZA</b>	25
<i>Altamura Vodka, italicus rosolio di bergamotto, sorbetto al limone, Franciacorta (12)</i>	
<i>Altamura vodka, italicus rosolio di bergamotto, lemon sorbet, sparkling wine</i>	
<b>CAPRI</b>	24
<i>Altamura Vodka, limoncello, zenzero, menta, Franciacorta (12)</i>	
<i>Altamura Vodka, limoncello, ginger, mint, sparkling wine</i>	
<b>LIPARI</b>	23
<i>Gin Tanqueray N. Ten, dragoncello, arancia, fiori di sambuco</i>	
<i>Tanqueray N. Ten Gin, tarragon, orange, elderflower</i>	
<b>PANAREA</b>	24
<i>Casamigos Mezcal, Pinot grigio, mancino ambrato, soda al pompelmo, yuzu, agave (12)</i>	
<i>Casamigos Mezcal, Pinot grigio, mancino ambrato, grapefruit soda, yuzu, agave</i>	
<b>GIGLIO</b>	24
<i>Casamigos Blanco, cordiale di ibisco, sale</i>	
<i>Casamigos Blanco, hibiscus cordial, salt</i>	
<b>VENTOTENE</b>	24
<i>Rum Zacapa 23Y, frutto della passione, Fernet Branca, orzata (8)</i>	
<i>Rum Zacapa 23Y, passion fruit, Fernet Branca, orgeat</i>	
<b>ISCHIA</b>	23
<i>Bulleit bourbon, Burro di cacao, cordiale di fragola e aceto balsamico</i>	
<i>Bulleit bourbon, cocoa butter, strawberry and balsamic vinegar cordial</i>	
<b>PANTELLERIA</b>	23
<i>Gin Tanqueray N. Ten, Mancino ambrato, Aperol, Chambord, passito di Pantelleria (12)</i>	
<i>Tanqueray N. Ten Gin, Mancino ambrato, Aperol, Chambord, passito di Pantelleria</i>	

# Drink Analcolici

## GIGI'S SIGNATURE 0% ABV

### FARAGLIONI

*Adriatico zero, cordiale agli agrumi, miele, camomilla (8)*

*Adriatico zero, citrus cordial, honey, chamomile*

22

### BELLI-NO

*Moscato Piemontese, pesca bianca del Trentino Alto Adige (12)*

*Piedmont moscato, Trentino Alto Adige white peach puree*

20

## GIGI'S SIGNATURE MOCKTAILS

### COSTA SMERALDA

*Cordiale Mirtilli & Ribes rosso, pesca, soda*

*Blueberry & Red currants cordial, peach, soda*

20

### ETNA

*Tè Nero, anguria, pesca bianca, menta*

*Black Tea, watermelon, peach, mint*

20

## *Vini al Calice*

<b>BOLLICINE</b>	15 cl
FEUDI DI SAN GREGORIO, "DUBL ROSÈ" EDITION IV BRUT	18
BELLAVISTA, "ASSEMBLAGE 2" BRUT	22
ARCARI&DANESI, "CORO DELLE MONACHE" 2015 EXTRA BRUT	25
RUINART, "R" S.A. BRUT	35
VEUVE CLICQUOT, ROSE' S.A. BRUT	35
DOM PERIGNON, VINTAGE 2017 BRUT	90
<b>VINI BIANCHI</b>	15 cl
HAUNER, SALINA BIANCO "CARLO HAUNER" 2024	18
CHATEAU DE TRACY, PUOILLY-FUMÈ "MADEMOISELLE T" 2024	22
LOUIS MOREAU, CHABLIS 1ER CRU "VAU LIGNEAU" 2024	25
DR. LOOSEN, RIESLING "KINHEIMER" ROSENBERG GG 2023	30
GAJA, "ROSSJ-BASS" 2024	35
<b>VINI ROSATI</b>	15 cl
CHATEAU MINUTY, PRESTIGE 2025	18
<b>VINI ROSSI</b>	15 cl
ALLEGRI, VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE "GROLA" 2023	20
CASTELLO DI NEIVE, BARBARESCO 2023	25
FEUDI DI SAN GREGORIO, "SERPICO" 2018	28
FAIVELEY, MERCUREY 1ER CRU "CLOS DE MYGLANDS" 2023	30
TENUTA SAN GUIDO, "GUIDALBERTO" 2023	32
SECONDO MARCO, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2016	35
COL D'ORCIA, BRUNELLO DI MONTALCINO 2005	55
<b>VINI DOLCI</b>	7 cl
SARACCO, MOSCATO D'ASTI 2024	15
CASTELLO DELLA SALA ANTINORI, "MUFFATO DELLA SALA" 2023	18
DONNAFUGATA, PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYÈ" 2022	20

# *Alcolici*

## VODKA

5 cL

BELVEDERE	19
GREY GOOSE	19
TITO'S	19
KETEL ONE	19
ALTAMURA	19
BELUGA NOBLE	22
STOLICHNAYA ELITE	22

## GIN

5 cL

TANQUERAY N. TEN	20
HENDRICK'S	20
GIN MARE	20
NORDES	19
MONKEY 47	23
LONDON N.3	20
PLYMOUTH	20
GIN ARTE	19
SEVEN HILLS	20
PORTOFINO	22
SABATINI	19
ELEPHANT	20
OXLEY	23
MARTIN MILLER	22
ROKU	19
KINOBI	23
THE BOTANIST	20

# *Alcolici*

## TEQUILA & MEZCAL

5 cL

PATRON SILVER	22
PATRON REPOSADO	24
PATRON AÑEJO	25
DJ 1942	45
CLASE AZUL PLATA	40
CLASE AZUL REPOSADO	65
CLASE AZUL GOLD	105
FORTALEZA BLANCO	22
CASAMIGOS BLANCO	22
CASAMIGOS AÑEJO	25
CASAMIGOS REPOSADO	24
CASAMIGOZ MEZCAL	25
DEL MAGUEY VIDA	20
DEL MAGUEY SANTO DOMINGO	24
LOS SIETE MISTERIOS ESPADIN TOBALA	40

## RUM

5 cL

HAVANA 3Y	19
BRUGAL 1888	20
DIPLOMATICO RESERVA	20
ZACAPA 23Y	23
ZACAPA XO	35
ABUELO 12Y	41
FLOR DE CAÑA 12Y	21
SANTA TERESA	20
CLAIRIN CASIMIR	20

# *Alcolici*

<b>WHISKEY</b>	5 cL
MAKER'S MARK	19
BUFFALO TRACE	19
WOODFORD RESERVE	20
BULLEIT BOURBON	19
KNOB CREEK BOURBON	22
MITCHER'S BOURBON	24
BULLEIT RYE	20
KNOB CREEK RYE	22
MITCHER'S STRAIGHT RYE	24
WHISTLE PIG RYE 10Y	24
<b>IRISH WHISKEY</b>	5 cL
JAMESON	19
JAMESON BLACK BARREL	20
CONNEMARA 12	22
<b>SCOTLAND WHISKY</b>	5 cL
MACCALLAN 12Y	35
MACCALLAN 15Y	65
MACCALLAN 18Y SHERRY OAK	95
J.W. BLACK LABEL	20
J.W. BLUE LABEL	45
OBAN 14Y	22
LAGAVULIN 16Y	24
LAPHROAIG 10Y	22
ARDBEG 10Y	23
GLENMORANGIE 18Y	28
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	24
CAOL ILA 18Y	35
CHIVAS 18Y	28

# *Alcolici*

<b>JAPANESE WHISKY</b>	5 cL
NIKKA FROM THE BARREL	22
NIKKA MIYAGIKYO SINGLE MALT	26
HIBIKI HARMONY	40
YOCHI SINGLE MALT	26
<b>BRANDY</b>	5 cL
VILLA ZARRI	20
<b>COGNAC</b>	5 cL
HENNESSY XO	55
REMY MARTIN VSOP	24
REMY MARTIN XO	55
<b>GRAPPA</b>	5 cL
SASSICAIA POLI	22
TIGNANELLO	22
BERTA TRE SOLI TRE	30
BERTA RISERVA DEL FONDATORE	45
<b>PORTO &amp; SHERRY</b>	9 cL
PEDRO XIMÉNEZ	18
TIO PEPE PALOMINO FINO	18
GRAHAM'S IOY	18

# *Alcolici*

**PISCO** 5 cl

PORTÓN 20

## **VERMOUTH**

MANCINO ROSSO 18

PUNT E MES 18

CARPANO ANTICA FORMULA 18

MANCINO CHINATO 18

NOILLY PRAT 18

MANCINO BIANCO 18

MANCINO SECCO 18

MANCINO SAKURA 18

LILLET BLANC 18

## **LIQUORI & AMARI**

ADRIATICO AMARETTO 18

LIMONCELLO 18

GRAND MARNIER 18

LUCANO ANNIVERSARIO 18

GENZIANA VITTORIA 18

FERNET BRANCA 18

BRANCA MENTA 18

BRAULIO RISERVA 18

MONTENEGRO 18

JEFFERSON 18

AMARO FORMIDABILE 18

SAMBUCA 18

ITALICUS 18

ST. GERMAIN 18

CAMPARI BITTER 18

APEROL BITTER 18

## *Alcolici*

### **BIRRE IN BOTTIGLIA**

PERONI NASTRO AZZURRO	12
PERONI O ALCOOL	12
BUDWEISER	12
RITUAL LAB IPA	14
NOAM	14

## *Softs*

### **SOFT DRINK**

COCA-COLA	10
COCA-COLA ZÉRO	10
FANTA	10
SPRITE	10
GALVANINA O ALCOOL SPRITZ	10
GALVANINA CLASSIC ITALIAN TONIC	10
FEVER TREE INDIAN	10
FEVER TREE GINGER ALE	10
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT	10
THREE CENTS LEMONADE	10
THREE CENTS GINGER BEER	10
CRODINO	10

# Beverages

## HOT BEVERAGES

ESPRESSO	6
DECAFFEINATED COFFEE	6
BARLEY COFFEE	6
GINSENG	6
FILTERED COFFEE	8
DOUBLE ESPRESSO	8
CAPPUCCINO	8
CAFFÈ LATTE	8
LATTE MACCHIATO	8
HOT CHOCOLATE	8
TEA & INFUSIONS	9

## MILK OPTIONS

FRESH COW'S MILK (WHOLE)	6
FRESH COW'S MILK (SEMI-SKIMMED)	6
SOY (6)	6
RICE	6
ALMOND (8)	8

## ACQUA

SAN BENEDETTO ANTICA FONTE DELLA SALUTE (STILL)	8
SAN BENEDETTO ANTICA FONTE DELLA SALUTE (SPARKLING)	8

### INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

(L,F) Lactose Free, (V) Vegan.

Ci impegniamo ad acquistare il nostro caffè e tè da fornitori che adottano pratiche sostenibili.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tutti allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Prezzi in Euro / Servizio e IVA compresi.

Prices in Euro / Service and VAT included.

Vi preghiamo di rivolgerci al nostro personale per informazioni sugli allergeni o per esigenze dietetiche particolari.

Un servizio opzionale del 12.5% sarà aggiunto al conto. I prezzi sono in €, IVA inclusa.

Please ask our team for information on food allergens or any special dietary requirements.

A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill. Prices are in €, inclusive of VAT.