



**MARIA CALLAS**

—  —  
*Cocktail Bar*

**F**rancesco Marino e il suo team vi danno un caloroso benvenuto al Maria Callas Cocktail Bar, lieti di accogliervi negli eleganti e originali ambienti che ancor oggi godono dell'inalterato fascino e splendore dell'antica Villa. La storia narra che la stella della lirica Maria Callas era solita frequentare il Villa Cortine e il suo bar. La cantante greca adorava il vino italiano così come gli aperitivi d'autore, a lei il nostro barman Francesco ha dedicato un cocktail speciale. La Callas ha amato questo sottile lembo di terra, circondato dall'acqua, tanto da acquistare nei dorati anni 50 una lussuosa Villa (posizionata a pochi metri dall'entrata del nostro hotel) dove trascorrere le vacanze. In una lettera scrisse «Vorrei terminare i miei giorni a Sirmione, e qui essere sepolta».

**F**rancesco Marino and his team give you a warm welcome to Maria Callas Cocktail Bar, pleased to receive you in the elegant and original rooms that still today enjoy the unaltered charm and splendor of the ancient Villa. The story tells that the lyric star Maria Callas used to frequent the Villa Cortine and its bar. The Greek singer adored Italian wine as well as the signature aperitifs, our barman Francesco dedicated to her a special cocktail. Callas loved this thin strip of land, surrounded by water, so much to buy in the 50s a luxurious Villa (located few meters from the entrance of our hotel) where to spend the holidays. In a letter she wrote "I would like to end my days in Sirmione, and here to be buried".

## Coffee, Teas, Hot drinks

Caffè Espresso Lucaffè Rossa <i>excellent blend of arabic with a touch of robusta gourmet</i>	4.00
Caffè Espresso Lucaffè Arabica <i>excellent blend of pure arabic 100%</i>	7.00
Caffè Espresso Lucaffè Colombia <i>single origin of pure Colombian arabic 100%</i>	6.00
Decaffeinato Espresso Lucaffè <i>excellent blend of pure arabic 100% without caffeine</i>	5.00
Caffè corretto	8.00
Caffè d'orzo	6.00
Caffè americano	6.00
Iced coffee	10.00
Cappuccino	6.00
Hot chocolate	8.00
Caffè viennese <i>dark chocolate, coffee, cinnamon, cream</i>	12.00
Irish Coffee <i>irish whiskey, brown sugar, coffee, cream</i>	18.00
French Coffee <i>Grand Marnier, brown sugar, coffee, cream</i>	18.00
Italian Coffee <i>Amaretto di Saronno, brown sugar, coffee, cream</i>	18.00
Jamaican Coffee <i>jamaica rum, brown sugar, coffee, cream</i>	18.00
Punch <i>mandarin, orange, rum</i>	12.00

## Tea & Infusion Selection

English Breakfast	9.00
Earl Grey	9.00
Green tea	9.00
Black Darjeeling	9.00
Mint	9.00
Verbena	9.00
Fennel	9.00
Camomile	9.00

## Soft Drinks

Acqua Panna	8.00
Acqua San Pellegrino	8.00
Maniva Water 0,37 cl	6.00
Maniva Water 70 cl	8.00
Soda Water	6.00
Ginger Beer, Ginger Ale	6.00
Bitter Lemon	6.00
Cedrata Tassoni	6.00
Coca Cola, Coca Zero	6.00
Fanta	6.00
Sprite	6.00
Lemonsoda	6.00
Chinotto	6.00
Aranciata amara	6.00
Fruit juices	6.00

Iced tea (lemon, peach, green)	6.00
Red Bull	10.00
Crodino	6.00
Sanbitter	6.00

## Tonic Waters

Schweppes Tonic Water	8.00
Fever Tree Premium	8.00
Fever Tree Mediterranean	8.00
Fentimans Tonic Water	8.00
1724 Tonic Water	8.00
Tonic Original classic	8.00
Tonic Original yuzu ocha	8.00

## Milkshakes

Fresh fruit shake	10.00
Milkshakes <i>chocolate, strawberry, banana, coffee, vanilla, pistachio</i>	10.00

## Juices & Centrifuged drinks

Fresh Juice <i>orange, grapefruit, lemon</i>	8.00
Centrifuged orange, carrot, lemon	10.00
Centrifuged celery, carrot, apple	10.00
Centrifuged pineapple	10.00
Centrifuged drink of one's choice	10.00

## Beers

Nastro Azzurro	6.00
Moretti Zero Alcool free	6.00
Theresianer premium pils	6.00
Theresianer premium lager	6.00
Theresianer Indian Pale Ale	8.00
Theresianer Vienna	8.00
Manerba Weizen	10.00
Manerba La bionda	10.00
Manerba Rebuffone	10.00
Maisel's Weisse	8.00
Maisel's Indian Pale Ale	8.00

## Sparkling wine by the glass

Lugana Pasini Brut DOC PASINI SAN GIOVANNI - <i>Turbiana</i>	8.00
Franciacorta Vintage Collection Brut 2012 CA' DEL BOSCO - <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	16.00
Franciacorta DOC Rosé Millesimato LE MARCHESINE - <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	14.00
Charles Heidsieck Brut Reserve <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	21.00

## White wine by the glass

Lugana Selva PODERE SELVA CAPUZZI - <i>Turbiana</i>	8.00
Cà del Magro Custoza DOC Superiore MONTE DEL FRA' - <i>Garganega, Fernanda, Trebbiano</i>	8.00
Lugana DOP Fabio Contato 2014 CA' MAIOL - <i>Trebbiano di Lugana</i>	12.00

## Red wine by the glass

Ronco del Garda 2015 LE SINCETTE - <i>Merlot, Marzemino</i>	8.00
Valpolicella Classico Superiore Doc 2015 MONTE DEL FRA' - <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>	10.00
Maurizio Zanella 2012 CA' DEL BOSCO - <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	18.00

## Aperitivi

Martini Rosso, Bianco, Rosè, Extra Dry	9.00
Carpano Classico Rosso	9.00
Carpano Punt & Mess	10.00
Carpano Antica Formula	12.00
Lillet Blanc	10.00
Vermouth Del Professore Rosso	9.00
Vermouth Del Professore Bianco	9.00
Cocchi Dopoteatro	10.00
Aperol	9.00
Bitter Campari	9.00

## Pre Dinner Cocktails

Americano	18.00
<i>Bitter Campari, Carpano classico, soda water</i>	
Negroni	18.00
<i>Bombay Gin, Bitter Campari, Antica Formula</i>	
Boulevardie	18.00
<i>Maker's mark, Carpano Classico, Campari</i>	
Milano – Torino	18.00
<i>Punt&amp;Mess, Campari</i>	
Dry Martini	18.00
<i>Martini extra dry, Herno Gin</i>	
Vodkatini	18.00
<i>Martini extra dry, Vodka Stolichnaya</i>	
Vesper Martini, James Bond 007	18.00
<i>Martin Miller Gin, Grey Goos Vodka, Lillet blanc</i>	
Kir	18.00
<i>Crème de Cassis, dry white wine</i>	
Manhattan	18.00
<i>Bulleit Rye Whisky, Vermouth del professore, Angostura</i>	
Margarita	18.00
<i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i>	
Old Fashioned	18.00
<i>Ardbeg whisky, fresh lemon juice, brown sugar</i>	
Daiquiri	18.00
<i>Bacardi white rum, lime juice, sugar syrup</i>	
Aperol Spritz	18.00
<i>Aperol, Prosecco, soda water</i>	
Hugo	18.00
<i>Elderflower syrup, Prosecco, fresh mint, soda water</i>	
Bloody Mary	18.00
<i>Vodka Absolute, fresh lemon, tomato juice, spices</i>	

# Champagne Cocktails

Bellini	28.00
<i>Champagne Brut, fresh peach mash</i>	
Rossini	28.00
<i>Champagne Brut, fresh strawberry mash</i>	
Mimosa	28.00
<i>Champagne Brut, fresh orange juice</i>	
Kir Royal	28.00
<i>Champagne Brut, Crème de Cassis</i>	
Champagne Cocktail	28.00
<i>Champagne Brut, brandy, brown sugar, Angostura</i>	
Martini Royal	28.00
<i>Champagne Brut, Martini Bianco, menta, lime</i>	

# After dinner Cocktails

Brandy Alexander	18.00
<i>Remy martin v.s.o.p., Crème de Cacao, fresh cream</i>	
Black Russian	18.00
<i>Finlandia vodka, coffee liqueur</i>	
Sidecar	18.00
<i>Courvoisier v.s.o.p., Cointreau, fresh lemon juice</i>	
Grasshopper	18.00
<i>Crème de Menthe Vert, Crème de Cacao, fresh cream</i>	
Stinger	18.00
<i>Hennesy, Crème de Menthe white</i>	
God Father	18.00
<i>Ballantines whisky, Amaretto di Saronno</i>	
Rusty Nail	18.00
<i>Bowmore whisky, Drambuie liqueur</i>	
Cosmopolitan	18.00
<i>Moskowskaya vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry juice</i>	
White Lady	18.00
<i>London N3 Gin, Cointreau, fresh lemon juice</i>	



## Frozen Cocktails

Daiquiri Fruit	18.00
<i>rum, fresh lemon, sugar syrup</i>	
Margarita Fruit	18.00
<i>tequila, sweet &amp; sour, fresh fruit of your choice</i>	
Piña Colada	18.00
<i>rum, coconut, pineapple juice</i>	

## Muddled Cocktails

Mojito	18.00
<i>white rum, fresh lime, brown sugar, mint leaves</i>	
Caipiroska	18.00
<i>fresh lime, brown sugar, vodka</i>	
Caipiriñha	18.00
<i>fresh lime, brown sugar, cachaca</i>	
Caipirissima	18.00
<i>fresh lime, brown sugar, rum</i>	

## Long Drinks

Maria Callas	18.00
<i>Kuffman Vodka, fresh forest fruit, Lugana brut</i>	
Gin Fizz	18.00
<i>Etsu Gin, fresh lemon, sugar syrup, soda</i>	
Tom Collins	18.00
<i>Bombay gin, fresh lemon, sugar syrup, soda, Angostura</i>	
John Collins	18.00
<i>Jim Beam whisky, lemon, sugar syrup, soda, Angostura</i>	
Long Island Ice Tea	18.00
<i>gin, vodka, rum, tequila, Cointreau, fresh lemon, coca cola</i>	
Miami Ice Tea	18.00
<i>gin, rum, vodka, Blue Curacao, lemon juice, sugar syrup</i>	
Pimm's N 1	18.00
<i>Pimm's n1, fresh fruit, ginger ale</i>	

Sex on The Beach	18.00
<i>vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice</i>	
Mai Tai	18.00
<i>white &amp; dark rum, Cointreau, Orange Curacao, fresh lime, orzata</i>	
Sea Breeze	18.00
<i>vodka, blueberry, grapefruit</i>	
Singapore Sling	18.00
<i>gin, Cherry Brandy, Cointreau, granadine, Dom Benedectine, pineapple, fresh lemon, Angostura</i>	
Tequila Sunrise	18.00
<i>tequila, fresh orange juice, granadine</i>	
Horse's Neck	18.00
<i>Hennesy cognac, ginger ale, Angostura</i>	
Screwdriver	18.00
<i>Absolute vodka, fresh orange juice</i>	
Moscow Mule	18.00
<i>Moskovskaya vodka, lime juice, ginger beer</i>	

## Alcohol free Cocktails

Shirley Temple	16.00
<i>grenadine syrup, ginger ale</i>	
Skiwasser	16.00
<i>raspberry syrup, fresh lemon, soda water</i>	
Frozen mela&kiwi	16.00
<i>green apple, kiwi, grapefruit, lime juice</i>	
Fruit Punch	16.00
<i>orange juice, blueberry juice, pineapple juice, soda water</i>	
Florida	16.00
<i>orange juice, grapefruit, grenadine, lime juice</i>	

## Vodka Selection

*La vodka è un distillato ottenuto principalmente dalla fermentazione e successiva distillazione di vari cereali e di patate (fecola e polpa). È considerata la bevanda superalcolica tradizionale russa.*

*Vodka is a distilled drink mainly obtained by the fermentation and subsequent distillation of various cereals and potatoes (starch and pulp). It is considered the traditional Russian liquor.*

Beluga (RUSSIA)	16.00
Moskovskaya (RUSSIA)	9.00
Stolichnaya (RUSSIA)	9.00
Kauffmann (RUSSIA)	22.00
Mamont (RUSSIA)	22.00
Wyborowa (POLAND)	9.00
Belvedere (POLAND)	16.00
Grey goose (FRANCE)	16.00
Absolute (SWEDEN)	9.00
Vodka Bergamotto Evo (ITALY)	10.00

# Gin Selection

*Il gin è un distillato forte, chiaro, tipicamente incolore prodotto dalla distillazione di un fermentato ottenuto da frumento ed orzo in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante e radici: i botanicals. Tra queste sono presenti bacche di ginepro che caratterizzano il profumo e il gusto. Il nome del distillato deriva dal nome delle piante di ginepro che producono le bacche.*

*Gin is a strong, light-coloured distilled drink, typically colourless, produced from the distillation of a fermented spirit obtained from wheat and barley in which a mixture of herbs, spices, plants and roots: the botanicals is put to soak. Among these are juniper berries that characterize the aroma and taste. The name of this liquor comes from the name of the juniper plants which produce the berries.*

Evo White Dry Gin (ITALY)	16.00
Gordons (LONDON)	9.00
Ampersand Dry Gin (LONDON)	14.00
Six Revens Dry gin (LONDON)	16.00
Botanic (LONDON)	14.00
Ish London Dry Gin (LONDON)	14.00
Ish Limao (LONDON)	14.00
Tanqueray Ten (LONDON)	14.00
Bombay Sapphire (LONDON)	9.00
Hernó Navy Strength 57 (LONDON)	18.00
Hernó London Dry (LONDON)	14.00
London No. 3 (LONDON)	14.00
Martin Millers (LONDON)	14.00
Monkey 47 (GERMANY)	20.00
Gin Mare (SPAIN)	14.00
Hendrick's (SCOTLAND)	20.00
Botanist (SCOTLAND)	14.00
Etsu Japanese Gin (JAPAN)	14.00

# Cachaça

*La cachaça è un'acquavite, comune in Brasile, ottenuta dalla distillazione del succo di canna da zucchero. Nella preparazione della cachaça si utilizza solamente il succo della canna allo stato grezzo. Il succo opportunamente bollito, fermentato e distillato produce così l'acquavite finale.*

*Cachaça is a spirit common in Brazil, obtained from the distillation of sugar cane juice. In preparing cachaça only cane juice in its raw state is used. The suitably boiled juice, fermented and distilled, produces the final spirit.*

<i>Santo Grau – Coronel Xavier Chaves</i>	12.00
<i>Santo Grau – Paraty 43</i>	12.00

# Tequila

*La tequila è un distillato originario del Messico, ottenuto dalla distillazione dell'agave blu (Agave tequilana), prodotto originariamente nella località messicana di Tequila e nelle sue vicinanze, nello Stato di Jalisco.*

*Tequila is a distilled spirit native to Mexico, obtained by distilling blue agave (Agave tequilana), originally produced in the Mexican town of Tequila and nearby areas, in the State of Jalisco.*

<i>Mezcal Eterno anejo</i>	25.00
<i>Tequila Gold Sauza</i>	18.00
<i>Tequila Reposado Herradura</i>	18.00
<i>Casamigos Blanco</i>	18.00
<i>Casamigos Anejo</i>	20,00
<i>Casamigos Reposado</i>	24.00

# Pisco

*Il pisco è un'acquavite sudamericana tutelata da due denominazioni di origine, ricavata dalla distillazione di vino bianco e rosato, aromatico e non. È bevanda nazionale sia in Perù sia in Cile, Paesi che se ne contendono l'origine.*

*Pisco is a South American spirit protected by two denominations of origin, made from the distillation of white and rosé wine, both aromatic and not. It is the national drink in Peru and Chile, countries which contend its origin.*

Pisco Barsol

8.00

## Porto Wine & Sherry Wine

*Il Porto è ottenuto aggiungendo al mosto del brandy, prodotto in Portogallo nella zona di Oporto lungo le rive del fiume Douro. Lo Sherry è un vino fortificato con alcol viticolo prodotto in Spagna nella regione dell'Andalucia.*

*Port is obtained by adding brandy to the wine must, produced in Portugal in the Oporto area along the banks of the River Douro. Sherry is a wine fortified with wine alcohol produced in Spain in the Andalusia region.*

Sandeman Red or White

8.00

Graham 20 years

16.00

Graham 40 years

35.00

Vino de Madeira

10.00

Tio Pepe Dry Sherry

10.00

## Grappe & fruit distillates

*La grappa è un'acquavite prodotta da vinaccia ricavata da uve prodotte e vinificate esclusivamente in Italia, distillata solo sul territorio nazionale.*

*Grappa is a spirit produced from marc obtained from grapes grown and processed only in Italy, and distilled in that country.*

Grappa di Lugana DOC MONTE DEL FRA'	8.00
Grappa Riserva EVO	10.00
Grappa Riserva Fumo EVO	10.00
Grappa Prime Uve Bianche BONAVENTURA MASCHIO	10.00
Grappa Prime Uve Nere BONAVENTURA MASCHIO	10.00
Grappa Storica DOMENIS 1898	10.00
Grappa Storica Nera DOMENIS 1898	11.00
Grappa di Brunello MAROLO	12.00
Pomi selvatici MASO CANTANGHEL	10.00
Grappa di Amarone MONTE DEL FRA'	12.00
Grappa di Tignanello ANTINORI	14.00
Grappa di Ornellaia ELIGO DELL'ORNELLAIA	14.00

## Grappe & fruit distillates

Grappa di Sassicaia JACOPO POLI	14.00
Grappa Poli la Première JACOPO POLI	15.00
Grappa Chiara di Moscato JACOPO POLI	15.00
Grappa Amorosa di Settembre JACOPO POLI	15.00
Grappa Pò di Poli Morbida JACOPO POLI	10.00
Grappa UE NONINO	10.00
Grappa di Moscato Giallo NONINO	10.00
Grappa di Müller Thurgau NONINO	10.00
Il Pirus di Nonino Williams NONINO	11.00
Il Prunus di Nonino Sliwovitz NONINO	12.00
Grappa di Fragolino NONINO	10.00
Grappa di Merlot NONINO	12.00
Grappa Giulia Chardonnay BERTA	14.00
Grappa di Amarone MONTE DEL FRA'	12.00



# Calvados

*Il Calvados è un'acquavite di sidro di mela, oppure mela e pera, a denominazione di origine controllata nell'omonimo dipartimento francese della Bassa Normandia, nella Francia del Nord.*

*Calvados is an apple, or apple and pear cider spirit, with controlled denomination of origin, produced in the namesake French department of Lower Normandy, in northern France.*

Perè Magloire Fine	10.00
Perè Magloire VSOP	15.00
Perè Magloire XO	30.00

# Brandy

*Brandy è il nome generico dell'acquavite ricavata dalla distillazione del vino, dopo un periodo di invecchiamento in botte; questa denominazione è universalmente impiegata. In alcune zone l'acquavite di vino riceve una denominazione d'origine legata al territorio di produzione.*

*Brandy is the generic name of a spirit obtained from the distillation of wine, after a period of aging in casks; this designation is universally employed. In some areas, brandy receives a designation of origin linked to the production area.*

Vecchia Romagna Edichetta Nera (ITALY)	8.00
Brandy Antinori (ITALY)	12.00
Cardinal Mendoza (SPAIN)	10.00
Carlos I (SPAIN)	18.00
D Wine Evo (ITALY)	14.00

## Cognac & Armagnac

*Il cognac è un'acquavite francese tutelata da una Appellation d'origine contrôlée (AOC), ricavata dalla distillazione di vino bianco. Si produce solo nei dipartimenti della Charente e della Charente Marittima nell'ovest della Francia, ed una piccola porzione della Dordogna e del dipartimento delle Deux-Sèvres; il distillato prende il nome dalla città che tradizionalmente è stata la sede principale del suo commercio, Cognac.*

*Cognac is a French spirit protected by Appellation d'origine contrôlée (AOC), obtained from the distillation of white wine. It is produced only in the departments of Charente and Charente Maritime in the west of France, and in a small portion of Dordogne and of the Deux- Sèvres department; this distilled drink is named after the town which, traditionally, was at the centre of its trade, Cognac.*

Remy martin VSOP	10.00
Remy Martin XO	24.00
Courvoisier VSOP	10.00
Courvoisier XO	26.00
Hennesy Fine	10.00
Hennesy XO	28.00
Hennesy Paradise	85.00
Hardy XO Rare Fine Champagne	24.00
Hardy XO Fine Champagne	18.00

# RUM

*Il rum è un distillato di canna da zucchero ottenuto dal succo della canna con un sistema nel caso agricolo spontaneo, oppure dalla sua melassa con il sistema industriale.*

*Rum is a distilled drink made from sugar obtained from cane juice produced using a spontaneous agricultural system, or from molasses, using an industrial process.*

Bacardi White (PUERTO RICO)	8.00
Bacardi Gold (PUERTO RICO)	10.00
Mathusalem 15 años (CUBA)	18.00
Angostura 1824 12 anos (VENEZUELA)	28.00
Barbancourt reserve especial 8 años (HAITI)	12.00
Pampero Anniversario (VENEZUELA)	12.00
El Dorado 15 años (SURINAME)	14.00
Rhum J.M. 50% (MARTINIQUE)	15.00
Rhum J.M. XO (MARTINIQUE)	25.00
Atlantico Rum gran reserva (REP. DOMINICANA)	19.00
Arcane Rum Extraroma (MAURITIUS)	15.00
Arcane Rum Cane Crash (MAURITIUS)	12.00
Zacapa Centenario XO (GUATEMALA)	25.00

# Blended Scotch Whisky

*I "Blended whiskey" sono una miscela di diversi whisky di malto e grano provenienti da varie distillerie, in modo da ottenere un prodotto finale bilanciato sia in termini di gusto, di qualità e di costo finale. Questa tipologia di whisky nacque nel XIX secolo, quando iniziò l'esportazione della bevanda oltre i confini scozzesi, e si rese necessario ammorbidire i gusti troppo forti dei "single malt" per i palati non abituati a queste bevande.*

*Blended whiskeys are a mixture of different malt whiskeys and grain from various distilleries, so as to obtain a final product which is balanced in terms of taste, quality and end cost. This type of whisky was first made in the 19th century, when the drink began to be exported outside Scotland, and it became necessary to soften the rather strong taste of "single malts" for drinkers not accustomed to the taste.*

J&B 5 YEARS	8.00
Ballantines 12 YEARS	10.00
Johnnie Walker RED LABEL	10.00
Johnnie Walker BLACK LABEL	12.00
Johnnie Walker BLUE LABEL	42.00
Dimple 15 YEARS	14.00
Chivas Regal 12 YEARS	12.00
Chivas Regal Royal Salute 21 YEARS	36.00

# Irish Whiskey

*Il whiskey irlandese si ottiene da acqua, vari cereali maltati e non, lieviti selezionati e si caratterizza, rispetto allo Scotch whisky, dal fatto di subire tre distillazioni anziché due. Si producono blended (miscela di distillati di vari cereali) e single malt (ottenuti da solo orzo maltato).*

*Irish whisky is obtained from water, various malted and non-malted cereals, and selected yeasts and, unlike Scotch whisky, it undergoes three distillation processes instead of two. Blended (made from various cereals) and single malt (obtained from malted barley only) varieties are produced.*

Jameson 12 YEARS	8.00
Tullamore	10.00
Bushmills	12.00

# Scotch Whisky Single Malt

*I whisky single malt sono prodotti in un'unica distilleria e con una sola qualità di malto (orzo).Viene effettuata una doppia distillazione ed hanno un minimo di invecchiamento pari a 5 anni.*

*Single malt whiskeys are produced in a single distillery and with a single quality of malt (barley). Double distillation is performed and these whiskeys are aged at least 5 years.*

Ardbeg 15 YEARS	14.00
Bruichladdich 12 YEARS	18.00
Bowmore 12 YEARS	14.00
Lagavulin 16 YEARS	16.00
Laphroaig 15 YEARS	18.00
Caol Ila 12 YEARS	14.00

# Highland Whisky Single Malt

Glen Grant 5 YEARS	8.00
Macallan AMBER	12.00
Glenlivet 12 YEARS	12.00
Glenlivet NADURRA	18.00
Glenlivet 18 YEARS	22.00
Glenmorangie 10 YEARS	12.00
Oban 14 YEARS	16.00
Glenfiddich 12 YEARS	12.00
Glenfiddich 15 YEARS METODO SOLERA	15.00
Mortlach 15 YEARS	18.00
Dalwhinnie 15 YEARS	14.00
Talisker 10 YEARS	12.00

# Lowland Whisky Single Malt

Auchentoshan 12 YEARS

12.00

## American Rye Whiskey

*La base del rye whiskey negli Stati Uniti d'America è costituita per legge per almeno il 51% da segale*

*The base of rye whiskey in the United States is legally required to consist of at least 51% rye.*

Bulleit Ray Whiskey

10.00

## American Bourbon Whiskey

*La tipica miscela di cereali per il bourbon è generalmente composta dal 70% di mais ed il rimanente è dato da grano, segale e orzo maltato. Questa miscela viene detta mash, è fatta fermentare attraverso un processo denominato sour mash fermentation, nel quale alla miscela viene aggiunta acqua purissima demineralizzata e un'infusione acida ricca di lieviti attivi, proveniente da precedenti fermentazioni. Il bourbon viene distillato solo negli Stati Uniti e principalmente nello stato del Kentucky.*

*The typical mixture of grain for bourbon whiskey generally consists of 70% corn and 30% wheat, rye and malted barley. This mixture is called mash and is fermented through a process called sour mash fermentation, during which pure demineralized water and a sour infusion rich in active yeasts, from previous fermentations, is added to the mixture. Bourbon is distilled only in the United States and mainly in the state of Kentucky.*

Four Roses

8.00

Jim Beam

8.00

Jack Daniels

9.00

Maker's Mark

12.00

Old Grand Dad

14.00

## Japanese Whisky

*Taketsuru prende a modello il disciplinare di produzione scozzese, apportando leggere modifiche per adattarlo alle particolari differenze tra il clima ed il terreno scozzese con quello giapponese. Nel 1934 Taketsuru lasciò la Kotobukiya e si mise in proprio, fondando la Dainipponkaju (successivamente chiamata Nikka). Tuttora le due aziende fondate da Torii e Taketsuru sono i maggiori produttori giapponesi di whisky.*

*Taketsuru abides by the rules laid down for Scottish production, with slight changes made to adapt them to the particular differences existing between the Scottish and Japanese soil and climate. In 1934, Taketsuru left Kotobukiya and set up shop on its own, founding Dainipponkaju (later called Nikka). The two companies founded by Torii and Taketsuru are the largest Japanese whisky producers.*

The Tottori	<i>BLEND AGED BOURBON WHISKY</i>	18.00
The Tottori	<i>BLENDED WHISKY</i>	18.00
The Kurayoshi	<i>18 YEARS</i>	40.00

## Canadian Whisky

*Viene prodotto a partire da una miscela di mais e orzo che vengono ridotti in farina e mescolati con acqua sino a ottenere una pasta liquida che viene scaldata a vapore per sciogliere l'amido. Successivamente viene aggiunto orzo maltato, che trasforma l'amido in zuccheri e il lievito che innesca la fermentazione.*

*It is produced from a blend of corn and barley which are ground into flour and mixed with water until a liquid paste is obtained which is steam heated to dissolve the starch. Afterwards, malted barley is added, which converts the starch into sugars, and yeast which triggers fermentation.*

Canadian Club		9.00
Crow Royal		10.00

# Amari & Liquori

Amaro Averna	9.00
Amaro Ramazzotti	9.00
Amaro Cynar	9.00
Amaro Montenegro	9.00
Amaro Del Capo	9.00
Jegermaister	9.00
Amaro Rabarbaro	9.00
Fernet Branca	9.00
Branca Menta	9.00
Amaro Nonino	9.00
Amaretto di Saronno	9.00
Amaretto Lazzaroni	9.00
Limoncello	9.00
Rosolio	9.00
Mirto di Sardegna	9.00
Liquore di Liquirizia	9.00
Cointreau	9.00
Baileys	9.00
Dom Benedictine	9.00
Tia Maria	9.00
Grand Marnier	9.00
Drambuie	9.00
Southern Comfort	9.00
Sambuca	9.00
Kirsch	9.00



## Smoothies

<b>Superpower</b>	12.00
<i>melone, rapa rossa, citronella, latte di cocco, infuso di coriandolo</i> <i>melon, red beetroot, lemongrass, coconut milk, coriander infusion</i>	
<b>Bloodkeeper</b>	12.00
<i>carota, basilico, spinaci, mela verde, curcuma</i> <i>carrot, basil, spinach, green apple, curcuma</i>	

## Snacks

<b>Club Sandwich classico del Villa Cortine</b>	26.00
<i>maionese, pomodoro, zucchine, bacon, uovo,</i> <i>pollo, prosciutto, formaggio</i> <i>mayonnaise, tomato, zucchini, bacon, egg,</i> <i>chicken, ham, cheese</i>	
<b>Club Sandwich di gamberi</b>	28.00
<i>formaggio, zucchine, uova, maionese, gamberi</i> <i>cheese, zucchini, egg, mayonnaise, prawns</i>	
<b>Bruschetta vegetariana</b>	16.00
<i>pomodoro, melanzane, zucchine, radicchio, peperoni, mozzarella</i> <i>tomato, aubergines, courgettes, radicchio, peppers, mozzarella</i>	
<b>Bruschetta bufalina</b>	18.00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala</i> <i>tomato, buffalo mozzarella</i>	
<b>Bruschetta salame piccante</b>	18.00
<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i> <i>tomato, mozzarella, spicy salami</i>	

## Salads

<b>Caesar salad con pollo e bacon</b>	24.00
<i>pollo, bacon, lattuga Iceberg, noci, acciughe,</i> <i>salsa caesar, crostini di pane</i> <i>chicken, bacon, lettuce Iceberg, walnuts,</i> <i>anchovies, caesar sauce, croutons</i>	
<b>Insalata mista</b>	16.00
Mixed Salad	

## Starters

<b>Tartara di tonno</b> <i>tonno, salsa guacamole</i> <i>tuna, guacamole sauce</i>	24.00
<b>Vitello tonnato</b> <i>vitello, salsa tonnata, acciughe, capperi</i> <i>veal, tuna sauce, anchovies, capers</i>	20.00
<b>Prosciutto di Parma S. Ilario e melone</b> Parma Ham S. Ilario and Melon	20.00
<b>Caprese di bufala</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, insalata</i> <i>tomato, buffalo mozzarella, salad</i>	20.00

## First Courses

<b>Maccheroncini con gamberi e rucola</b> Small maccheroni with shrimps and rocket salad	26.00
<b>Spaghetti di Gragnano Cacio e Pepe</b> Spaghetti from Gragnano Cacio e Pepe	22.00
<b>Zuppa di verdure al pesto</b> Vegetable soup with pesto	20.00

## Main Courses

<b>Branzino alla mediterranea</b> <i>con salsa di pomorini, capperi, olive nere, acciughe, basilico</i> <i>with tomato sauce, capers, black olives, anchovies, basil</i>	32.00
<b>Scampi e Gamberi alla griglia</b> <b>con verdure grigliate</b> Grilled scampi and shrimps with grilled vegetables	34.00
<b>Filetto di manzo con radicchio,</b> <b>aceto Balsamico e Grana Padano</b> Beef fillet with red chicory, Balsamic vinegar and Grana Padano cheese	20.00

## Dessert

<b>Tiramisù</b>	16.00
<b>Crostata di frutta fresca</b> Fresh fruit tart	16.00
<b>Selezione di gelati del pasticciere</b> Ice-cream selection from our pastry Chef	16.00