

# ARMANI / CAFFÈ

LUNDI - DIMANCHE

*Monday - Sunday*

09:30 - 21:00

CUISINE OUVERTE

*Food service*

12:00 - 15:00

ARMANI/CAFFÈ'

42 boulevard de la Croisette, 06400 Cannes - Tel: +33 (0) 4 93 99 44 05  
armani.com



armanirestaurants



Armani/CaffèCannes

**Tous nos prix s'entendent nets en euros. Taxes et service inclus.**  
Les modes de règlements acceptés: espèces €, Visa, Mastercard et American Express.

**TENUE CORRECTE EXIGÉE / CORRECT OUTFIT REQUIRED**

**RENOUVELLEMENT DES BOISSONS TOUTES LES 35 MINUTES**  
**REFRESH DRINKS ORDER EVERY 35 MINUTES**

**SELEZIONE DI BRIOCHES**  
*Sélection de viennoiseries / Selection of brioches*

<b>CROISSANT</b> Naturale / nature / plain	3.00	<b>KRAPFEN</b> Naturale / cioccolato Nature / chocolat Plain / chocolate	3.00
<b>PAIN AU CHOCOLAT</b> Pain au chocolat	3.00		
<b>MUFFIN</b> Naturale / mirtilli / cioccolato Nature / myrtilles / chocolat Plain / blubberies / chocolate	4.20	<b>TARTINES (Jusqu'à / until 11h)</b> 3 Baguettes / burro / marmellata 3 Baguettes / beurre / confiture 3 Baguettes / butter / jam	8.00

**SELEZIONE DI MINI BRIOCHES**  
*Sélection de mini viennoiseries / Selection of mini brioches*

<b>MINI CROISSANT</b> Naturale Nature Plain	1.50	<b>MINI KRAPFEN</b> Naturale / cioccolato Nature / chocolat Plain / chocolate	1.50
<b>MINI PAIN AU CHOCOLAT</b> Mini pain au chocolat	1.50	<b>MINI PAIN AU RAISIN</b> Mini pain au raisin	1.50

<b>COMBO COLAZIONE PICCOLA</b> <i>Jusqu'à / until 11h</i> 1 bevanda calda, 1 mini crissants, 1 succo di frutta 1 boisson chaude, 1 mini croissant, 1 jus de fruit 1 hot drink, 1 mini brioche, 1 fruit juice	<b>11.00</b>	<b>COMBO COLAZIONE GRANDE</b> <i>Jusqu'à / until 11h</i> 1 bevanda calda, 2 mini croissants, 1 succo di frutta 1 boisson chaude, 2 mini croissants, 1 jus de fruit 1 hot drink, 2 mini brioches, 1 fruit juice	<b>12.00</b>
--	--------------	--	--------------

**SELEZIONE DI UOVA ROYALE**  
*Sélection de royales d'œufs / Selection of eggs royale*  
**(Jaune d'œuf-farine-creme-parmesan)**  
*Jusqu'à / until 11:00*

<b>BACON</b> Con Bacon Avec bacon et poivre noir With bacon and black pepper	10.00	<b>ASPARAGI</b> Con Parmigiano e tartufo nero Avec asperges, Parmesan et truffe noire With asparagus, Parmesan and black truffle	16.00
<b>SALMONE AFFUMICATO</b> E creme fraiche Avec saumon fumé et crème fraîche With smoked salmon and white cream	14.00	<b>PROSCIUTTO TARTUFATO</b> E Parmigiano Avec jambon à la truffe et Parmesan With truffle ham and smoked Parmesan cheese	16.00

**I CONSIGLI DELLO CHEF**  
*Les suggestions du Chef/Chef suggestions*

<b>BURRATA</b> Burrata estiva con giardinetto di verdure e fiori eduli <i>Burrata automnal avec courge, champignons et meringue aux cèpes</i> Burrata with pumpkin, mushrooms and ceps meringue	18.00
<b>SALMONE AFFUMICATO</b> Accompagnato da pan brioche, insalata di stagione e yogurt <i>Saumon fumé accompagné de ses toasts de brioche, salade de saison et fromage blanc</i> Smoked salmon with brioche, seasonal salad and yogurt	16.00
<b>CAPRESE DI BUFALA</b> Mozzarella di bufala, pomodoro, su salsa fredda al pachino e olio al basilico <i>Mozzarella di bufala, tomates, sauce tomate et basilic</i> Buffalo mozzarella cheese, tomatoes, cold Pachino tomato and basil oil sauce	16.00
<b>CANNELLONI</b> Ricotta e spinaci, con coulis di Pachino e granella di pistacchio <i>Cannelloni fourrés aux épinards et ricotta, coulis de tomate et pistache moulue</i> Cannelloni with a filling of ricotta cheese and spinach, with tomatoes souce and ground pistachio	18.00
<b>FANTASIA DELL ORTO</b> Con carciofi, broccoli, peperoni, topinambur, rapanelli su crema di pastinaca <i>Sélection d'artichauts, poivrons, broccolis, échalottes, topinambours, radis sur une crème de panais</i> Preserved artichokes, mix peppers, broccoli, shallots, sunchoke, red radishes on parsnips cream	18.00
<b>TONNO</b> Scottato con zuccina tataki e coponata siciliana <i>Thon sauté, tataki de courgettes et legumes à la sicilienne</i> Seared tuna with tataki zucchini and sicilian style vegetables	24.00
<b>BRANZINO</b> In crosta con fantasia di verdure <i>Loup en croûte d'herbes servi avec des légumes à l'huile d'olive</i> Sea bass cooked in herbs coating, vegetables selection	24.00
<b>POLIPO SCOTTATO</b> Con crema di patate, pomodorini confit, fagiolini, chiffonade di porro <i>Poulpe sauté, creme de pomme de terre, tomates cerises confites, haricots vert, chiffonnade de poireaux</i> Sauted octopus with potato cream, tomato confit, green beans, leeks	22.00
<b>LASAGNA BOLOGNESE</b> Con fonduta al Parmigiano <i>Lasagnes à la Bolognese, crème de Parmesan</i> Lasagna Bolognese style, with Parmesan cream sauce	18.00
<b>GALLETTO</b> Al mattone con patate al forno, carciofie e aspargi <i>Demi coquelet au four avec ses pommes de terre au four, artichauts et asperges</i> Half roasted cockerel with roasted potatos, artichoke and asparagus	22.00
<b>SELEZIONE DI SALUMI</b> Con insalatina di rucola e pomodorini <i>Selection de charcuteries italienne salade roquette e tomate cerise</i> Selection of cold cuts with roket and cherry tomato salad	18.00

**Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France et Union Européenne.**  
*Our meats come from France and European Union.*

**CARPACCI**  
*Carpaccios / Carpaccios*

**CARPACCIO DI TONNO** 26.00  
Con insalata di stagione, selezione di pomodori, cipolla, sedano e olive taggiasche  
*Carpaccio de thon, salade de saison, tomates, oignons, céleri et olives taggiasche*  
Tuna carpaccio with seasonal salad, mixed tomatoes, celery, onions and taggiasche olives

**VITELLO TONNATO** 22.00  
Con capperi in fiore, sedano, agrumi e germogli  
*Carpaccio de veau, sauce au thon, câpres fraîches, agrumes, céleri et jeunes pousses japonaises*  
Veal carpaccio, tuna sauce with capers, celery, citrus fruits and sprouts

**CARPACCIO DI MANZO** 22.00  
Con insalatina di sedano, robiola, carciofi e tartufo  
*Carpaccio de bœuf, céleri, fromage robiola, artichauts et truffe*  
Beef carpaccio, celery, robiola cheese, artichokes and truffle

**TARTARE**  
*Tartares / Tartares*

**TARTARA VEGETARIANA** 18.00  
Con avocado, pomodoro, melanzane, olivelle con quenelle di latte vaccino e couscous  
*Tartare végétarien aux avocats, tomate, aubergine, olives, fromage frais et semoule*  
Vegetarian tartare with avocado, tomato, eggplant, olives, cow cheese quenelle and couscous

**TARTARA DI TONNO** 26.00  
Con concassè di pomodoro, zeste di lime e agrumi su purea di crema di sedano  
*Tartare de thon avec son concassé de tomate, zeste de citron vert et agrumes, purée de céleri*  
Tuna tartare with mixed tomato and celery cream, lime and citrus zest

**TARTARA DI MANZO** 26.00  
Tartufata con insalata di stagione, carciofi, e crema al Parmigiano  
*Tartare de bœuf à l'huile de truffe avec sa salade de saison, artichauts et crème de Parmesan*  
Beef tartare with truffle taste, seasonal salad, artichokes and Parmesan cheese cream

**CONTORNI**  
*Garnitures / Side dishes*

**CAPONATA / legumes à la Sicilienne / Sicilian vegetables** 7.00

**CREMA DI PATATE / crème de pommes de terre / "creamy" potatoes** 7.00

**PATATE ARROSTO / pommes de terre poelées / roasted potatoes** 5.00

**SPINACI SALTATI / épinards sautés / sauted spinach** 7.00

**Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France et Union Européenne.**  
*Our meats come from France and European Union.*

**INSALATE**  
*Salades / Salads*

**PANZANELLA** 16.00  
Selezione di pomodori, cetriolo, sedano, basilico, cipolla rossa, crostini e burrata  
*Sélection de tomates, concombres, céleri, basilic, oignons rouges, croûtons et burrata*  
Tomatoes selection, cucumber, celery, basil, red onions, croutons and burrata cheese

**INSALATA DI SPINACINI** 16.00  
Con caprino, pera, pistacchio e mosto d'uva  
*Salade de pousses d'épinard, fromage de chèvre, poires, pistaches et réduction de balsamique*  
Spinach salad with goat cheese, pear, pistacchio and balsamic reduction

**INSALATA NICOISE** 18.00  
Con lattuga, tonno, uova, fagiolini, acciughe, capperi, pomodori, patate e olive  
*Salade niçoise à la laitue, thon, œufs de caille, haricots verts, anchois, câpres, tomates, pommes de terre et olives*  
Lettuce, tuna, hardboiled eggs, green beans, anchovies, capers, tomatoes, potatoes and olives

**INSALATA CESARE ARMANI** 18.00  
Con iceberg, salsa cesare, pollo marinato al limone, scaglie di parmigiano e crostini  
*Salade iceberg, sauce caesar, poulet mariné au citron, copeaux de parmesan, croutons*  
Iceberg lettuce with caesar dressing, lemon marinated chicken, parmesan flakes and croutons

**SANDWICHES**

**FOCACCIA** 20.00  
Con mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, maionese al basilico e rucola  
*Avec mozzarella di bufala, tomates cœur de bœuf, mayonnaise au basilic et salade roquette*  
Focaccia bread with buffalo mozzarella cheese, beef heart tomato, basil mayo and rocket salad

**SALMON SANDWICH** 18.00  
Salmone affumicato con insalata di stagione e salsa guacamole con maionese  
*Saumon fumé, salade de saison et sauce guacamole à la mayonnaise*  
Smoked salmon with seasonal salad and guacamole sauce

**ARMANI CLUB SANDWICH** 22.00  
Pollo marinato al limone, cuore di bue, iceberg salad, uovo, maionese e pancetta steccata  
*Poulet mariné au citron, tomates cœur de bœuf, salade iceberg, œufs, mayonnaise, pancetta*  
Chicken marinated with lemon, tomatoes, iceberg salad, eggs, mayonnaise, pork pancetta

**HAMBURGER** 22.00  
Di manzo con formaggio Cheddar, iceberg insalata, pomodoro, cetriolo, cipolla e patate al forno  
*Hamburger de bœuf, fromage Cheddar, salade iceberg, tomate, oignon rouge, concombres et pommes de terre au four*  
Beef hamburger with Cheddar cheese, iceberg salad, tomatoes, cucumbers, red onion and roasted potatoes

**Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France et Union Européenne.**  
*Our meats come from France and European Union.*

**DESSERT**  
*Desserts / Desserts*

**IL TIRAMISU' ARMANI CAFFE'** 12.00  
Con gelato al tiramisù  
*Tiramisù Armani Caffè avec sa glace au tiramisù*  
Tiramisu and tiramisù ice-cream

**SELEZIONE DI GELATI** 7.00  
*Sélection de trois crèmes glacées*  
Selection of three ice-cream  
**Chocolat / vanille / fraise / café / citron / pistache / tiramisù**

**PROFITEROLES** 12.00  
Con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato  
*A la glace vanille et sauce chocolat*  
Puff with vanilla ice cream and chocolate sauce

**FONDENTE AL CIOCCOLATO (15 minutes minimum)** 12.00  
Con gelato alla vaniglia  
*Fondant au chocolat avec sa boule de glace vanille*  
Chocolate fondant with vanilla ice cream

**NAPOLEON** 12.00  
Con crema chantilly, frutti rossi e salsa alla fragola e cioccolato  
*Entremet feuilleté avec chantilly, fruits rouges, sauce fraise et chocolat*  
Napoleon with chantilly cream, red fruits, strawberry and chocolate sauce

**TORTA DEL GIORNO** 7.00  
*Tarte du jour*  
Tart of the day

**PANNACOTTA** 12.00  
Con coulis di fragole, gelato ai frutti rossi e meringue  
*Pannacotta et son coulis de fraises et sa glace a la fraise, meringue*  
Pannacotta with strawberry coulis, strawberry ice cream, meringue

**SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI** 14.00  
Con miele  
*Sélection de fromages italiens et son miel*  
Italian cheese selection served with honey

**SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA**  
*Sélection de fruits frais / Selection of fresh fruits*

**PAPAYA** 10.00 **MIRTILLI** 10.00  
*Papaye* *Myrtilles*  
Papaya Blueberries

**ANANAS** 10.00 **MORE** 10.00  
*Ananas* *Mûres*  
Pineapple Blackberries

**MANGO** 12.00 **LAMPONI** 10.00  
*Mangue* *Framboises*  
Mango Raspberries

**SELEZIONE DI FRUTTA** 14.00 **MISTO BOSCO** 10.00  
*Sélection de fruits* *Fruits rouges*  
Fruits selection Wild berries

**CAFFETTERIA***Sélection de boissons chaudes / Hot drinks selection*

<b>ESPRESSO</b> <i>Espresso</i>	3.50	<b>CAPPUCCINO</b> <i>Cappuccino</i>	5.50
<b>ESPRESSO DECAFFEINATO</b> <i>Espresso décaféiné</i> Decaffeinated espresso	3.50	<b>LATTE MACCHIATO</b> <i>Verre de lait chaud et shot d'espresso</i> Hot milk glass and espresso shot	5.50
<b>AMERICANO</b> <i>Café américain</i> American coffee	3.50	<b>CAFFE' DOPPIO</b> <i>Double espresso</i> Double espresso	5.50
<b>MAROCCHINO</b> <i>Espresso, crème de lait, poudre de cacao</i> Espresso, hot milk, chocolate powder	3.50	<b>CIOCCOLATA CALDA</b> <i>Chocolat chaud</i> Hot chocolate	5.50
<b>CAFFE' CON PANNA</b> <i>Espresso et crème Chantilly</i> Espresso with whipped cream	3.80	<b>CIOCCOLATA CALDA CON PANNA</b> <i>Chocolat chaud et crème Chantilly</i> Hot chocolate and whipped cream	6.00

**SPECIALI DELLA CAFFETTERIA***Cafés spéciaux / Special coffees*

<b>ARMANI CAFFE'</b> <i>Espresso, crème de lait et sauce chocolat</i> Espresso, hot milk and chocolate topping	5.50	<b>CAFFE' AL BAILEYS</b> <i>Espresso, Baileys, crème, copeaux de chocolat noir</i> Hot espresso, Baileys cream, dark chocolate slices	7.50
<b>CARAMEL LATTE MACCHIATO</b> <i>Verre de lait chaud, shot d'espresso, topping caramel</i> Hot milk glass, espresso shot, caramel topping	6.50	<b>CAFFE' FREDDO ALLE MANDORLE</b> <i>Espresso glacé, liqueur Amaretto, crème, amandes</i> Iced espresso, Amaretto liquor, cream, almonds	7.50
<b>SUMMER CAPPUCCINO</b> <i>Cappuccino glacé, crème et sucre</i> Iced cappuccino, cream and sugar	6.50	<b>COGNAC AU LAIT</b> <i>Cognac, lait chaud, crème, cannelle, cacao, miel</i> Cognac, hot milk, cream, cinnamon, cacao, honey	8.50
<b>CARAMEL SUMMER CAPPUCCINO</b> <i>Cappuccino glacé, crème et sauce caramel</i> Iced cappuccino, cream and caramel topping	7.50	<b>AFFOGATO</b> <i>Porto rouge, glace vanille et café</i> Red porto, vanilla ice-cream and espresso	8.50

**SELEZIONE DI THE' E TISANE "ARMANI/DOLCI"***Sélection de thés et infusions "Armani/Dolci" / Selection of "Armani/Dolci" teas and infusions*

<b>THE' NERO GRAND YUNNAN</b> <i>Thé noir Grand Yunnan</i> Grand Yunnan black tea	5.50	<b>THE' VERDE GUNPOWDER</b> <i>Thé vert gunpowder</i> Gunpowder green tea	5.50
<b>THE' NERO EARL GREY</b> <i>Thé noir Earl Grey</i> Earl Grey black tea	5.50	<b>THE' VERDE ALLA MENTA</b> <i>Thé vert à la menthe</i> Mint green tea	5.50
<b>THE' NERO AGLI AGRUMI</b> <i>Thé noir aux agrumes</i> Citrus black tea	5.50	<b>THE' VERDE AL GELSOMINO</b> <i>Thé vert au jasmin</i> Jasmine green tea	5.50
<b>THE' NERO AL CIOCCOLATO</b> <i>Thé noir au chocolat</i> Chocolate black tea	5.50	<b>INFUSO DI FINOCCHIO</b> <i>Infusion au fenouil</i> Fennel infusion	5.50
<b>THE' NERO ALLA CANNELLA</b> <i>Thé noir à la cannelle</i> Cinnamon black tea	5.50	<b>INFUSO DI CAMOMILLA</b> <i>Infusion à la camomille</i> Camomille infusion	5.50
<b>THE' NERO AL FIOR D'ARANCIO</b> <i>Thé noir à la fleur d'oranger</i> Orange flowers black tea	5.50	<b>THE' NERO ALLA ROSA E FIORI DI LOTO</b> <i>Thé noir à la rose et fleur de lotus</i> Rose and lotus flowers black tea	5.50

**SELEZIONE DI SPREMUTE E CENTRIFUGHE**  
*Sélection de fruits frais pressés / Fresh squeezed juices selection*

<b>CENTRIFUGATO DI ANANAS E MENTA</b> <i>Jus d'ananas et menthe frais</i> Fresh squeezed pineapple juice with mint leaves	7.00	<b>SPREMUTA DI ARANCIA</b> <i>Jus d'orange pressé</i> Fresh orange juice	7.00
<b>CENTRIFUGATO DI CAROTA</b> <i>Jus de carotte frais</i> Fresh squeezed carrot juice	7.00	<b>SPREMUTA DI POMPELMO</b> <i>Jus de pamplemousse rose pressé</i> Fresh grapefruit juice	7.00
<b>CENTRIFUGATO DI ARANCIA E CAROTA</b> <i>Jus d'orange et carotte frais</i> Fresh squeezed orange and carrot juice	7.00	<b>SPREMUTA DI LIMONE</b> <i>Jus de citron pressé</i> Fresh lemon juice	6.00

**COCKTAILS ANALCOLICI**  
*Cocktails sans alcool / Non-alcoholic cocktails*

<b>PICCANTE</b> <i>Gingembre frais, citron vert, Ginger Ale</i> Fresh ginger, lime, Ginger Ale	13.00	<b>ARMANI TROPICAL</b> <i>Jus d'ananas, coulis de mangue et coco, passion</i> Pineapple juice, mango and coco pulp, maracuja	13.00
<b>MYSTIC LEMON</b> <i>Citron jaune, sirop de fleur de sureau et citron, limonade</i> Lemon, Edelflower and lemon sirup, limonade	13.00	<b>VIRGIN MOJITO PASSION</b> <i>Citron vert, menthe, purée de passion et Ginger Ale</i> Lime, mint leaves, maracuja pulp and Ginger Ale	13.00
<b>KIWI TINI</b> <i>Citron vert, menthe, purée de kiwi, gingembre, limonade</i> Lime, mint leaves, kiwi pulp, ginger, limonade	13.00	<b>WHAT'S UP?</b> <i>Jus d'ananas, coulis de fraise, soda</i> Pineapple juice, strawberry pulp, soda	13.00

**SELEZIONE DI SUCCHI**  
*Sélection de jus de fruits / Fruit juices selection*

<b>SUCCO DI PESCA</b> <i>Jus de pêche</i> Peach juice	5.50	<b>SUCCO DI ANANAS</b> <i>Jus d'ananas</i> Pineapple juice	5.50
<b>SUCCO DI MELA</b> <i>Jus de pomme</i> Apple juice	5.50	<b>SUCCO DI ALBICOCCA</b> <i>Jus d'abricot</i> Apricot juice	5.50
<b>SUCCO DI PERA</b> <i>Jus de poire</i> Pear juice	5.50	<b>SUCCO DI POMODORO</b> <i>Jus de tomate</i> Tomato juice	5.50

**SOFT DRINKS**  
*Boissons gazeuses sans alcool*

COCA COLA / ZERO	5.00	RED BULL	6.00
SCHWEPES LEMON / TONIC	5.00	SPRITE / GINGER ALE	5.00
FANTA ORANGE	5.00	BITTER ROUGE SANS ALCOOL	5.00



**SPUMANTI E CHAMPAGNE**  
*Vins effervescents / Sparkling wines*

	Bottle (75cl)	Glass (12cl)
PROSECCO EXTRA DRY, CANEL	50,00	10,00
BRUT ROSE', RUINART	120,00	20,00
BLANC DE BLANC, RUINART	130,00	
BRUT CUVÉE PRESTIGE , TAITTINGER	95,00	16,00
BRUT MOET CHANDON	85,00	14,00
BRUT VEUVE CLICQUOT	85,00	14,00
BRUT DOM PERIGNON MILLESIME 2004	400,00	
BRUT DOM PERIGNON	320,00	

**VINI BIANCHI**  
*Vins blancs / White wines*

	Bottle (75cl)	Glass (15cl)
GRECO DI TUFO 2016, MASTROBERARDINO	45,00	8,00
PINOT GRIGIO 2017, PIERPAOLO PECORARI	55,00	10,00
BOURGOGNE CHARDONNAY 2016, MAISON CHANZY	55,00	10,00

**VINI ROSATI**  
*Vins rosés / Rosé wines*

	Bottle (75cl)	Glass (15cl)
COTES DE PROVENCE 2018, CHÂTEAU LA MARTINETTE	40,00	8,00
COTES DE PROVENCE 2018, WHISPERING ANGEL	55,00	10,00
MINUTY COUVÉE 281	85,00	

**VINI ROSSI**  
*Vins rouges/Red wines*

	Bottle (75cl)	Glass (15cl)
SABAZIO ROSSO DI MONTEPULCIANO 2015 LA BRASSESCA	40,00	8,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA 2015, VILLA ANTINORI	55,00	10,00

**COCKTAILS SPECIALI**  
Cocktails spéciaux / Special cocktails

<b>PINK CANDY</b> <i>Vodka, Passoa, purée de fraises, menthe, citron vert, limonade</i> Vodka, Passoa, strawberry pulp, mint, lime, limonade	15.00	<b>SPICE DAIQUIRI</b> <i>Rhum, jus de citron sucré, jus de gingembre</i> Rum, sweet and sour, fresh squeezed ginger	15.00
<b>VALENTINE'S DAY</b> <i>Vodka, Passoa, coulis fraise, sirop sureau</i> Vodka, Passoa, strawberry coulis, sureau syrup	15.00	<b>EMPORIO SPRITZ</b> <i>Aperol, jus de pamplemousse frais, limonade</i> Aperol, fresh grapefruit juice, lemonade	15.00
<b>PASSION MOJITO</b> <i>Rhum, citron vert, menthe, fruit de la passion, soda</i> Rum, lime, fresh mint, maracuja and soda	15.00	<b>MANGO COSMOPOLITAN</b> <i>Vodka, triple sec, pulpe de mangue, jus citron vert</i> Vodka, triple sec, mango pulp, lime juice	15.00
<b>ARMANI FIZZ</b> <i>Champagne, Passoa, fruit de la passion</i> Champagne, Passoa liquor, maracuja	15.00	<b>BASIWI</b> <i>Gin infusé" basilic", liqueur pastèque, citron vert, kiwi</i> Gin infused"basil", watermelon liquor, lime, kiwi	15.00

**COCKTAILS NAZIONALI E INTERNAZIONALI**  
Cocktails nationaux et internationaux / National and international cocktails

<b>ROSSINI</b> <i>Purée de fraises, Prosecco</i> Strawberry pulp, Prosecco	15.00	<b>SPRITZ</b> <i>Aperol ou Campari avec Prosecco, eau pétillante</i> Aperol or Campari with Prosecco, soda water	15.00
<b>KIR IMPERIAL</b> <i>Champagne, liqueur de framboises Chambord</i> Champagne, raspberries Chambord liquor	18.00	<b>NEGRONI</b> <i>Gin, vermouth rouge, Bitter Campari</i> Gin, red vermouth, Bitter Campari	15.00
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka, jus citron vert, ginger beer</i> Vodka, lime, ginger beer	15.00	<b>MARTINI COCKTAIL</b> <i>Gin, vermouth dry</i> Gin, dry vermouth	15.00
<b>MARGARITA</b> <i>Tequila, Triple Sec, jus de citron jaune</i> Tequila, Triple Sec, lemon juice	15.00	<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Vodka, Triple Sec, jus de cranberry, jus citron vert</i> Vodka, Triple Sec, cranberry juice, lime juice	15.00
<b>MOJITO</b> <i>Rhum, citron vert, sucre roux, menthe et eau pétillante</i> Rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint, soda	15.00	<b>PISCO SOUR</b> <i>Pisco, jus de citron, sucre</i> Pisco, lemon juice, sugar	15.00
<b>BLOODY MARY</b> <i>Vodka, jus de tomate et citron, assaisonnements</i> Vodka, tomato and lemon juices, condiments	15.00	<b>CHAMPAGNE COCKTAIL</b> <i>Champagne, Cognac, sucre, Angostura Bitter</i> Champagne, Cognac, sugar, Angostura Bitter	18.00
<b>PINA COLADA</b> <i>Rhum, jus d ananas, creme de coco</i> Rhum, pineapple juice, coconut cream	15.00	<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> <i>Rhum, vodka, gin, tequila, Cointreau, citron, coca cola</i> Rhum, vodka, gin, tequila, Cointreau, lemon, coca cola	15.00
<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Vodka, liqueur de peche, jus d orange et cranberry</i> Vodka, peach liquor, orange and cranberry juice	15.00	<b>BLACK RUSSIAN</b> <i>Vodka, Kalhua</i> Vodka, Kalhua	15.00
<b>MAI TAI</b> <i>Rhum, Cointreau, jus citron vert, sirop d orgeat</i> Rhum, Cointreau, lime juice, almond syrup	15.00	<b>TOM COLLINS</b> <i>Gin, jus citron, sucre, soda</i> Gin, lemon juice, sugar, soda water	15.00
<b>PINA COLADA</b> <i>Rhum, jus d ananas, creme de coco</i> Rhum, pineapple juice, coconut cream	15.00	<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> <i>Rhum, vodka, gin, tequila, Cointreau, citron, coca cola</i> Rhum, vodka, gin, tequila, Cointreau, lemon, coca cola	15.00
<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Vodka, liqueur de peche, jus d orange et cranberry</i> Vodka, peach liquor, orange and cranberry juice	15.00	<b>BLACK RUSSIAN</b> <i>Vodka, Kalhua</i> Vodka, Kalhua	15.00
<b>MAI TAI</b> <i>Rhum, Cointreau, jus citron vert, sirop d orgeat</i> Rhum, Cointreau, lime juice, almond syrup	15.00	<b>TOM COLLINS</b> <i>Gin, jus citron, sucre, soda</i> Gin, lemon juice, sugar, soda water	15.00

**BIRRE ITALIANE ED INTERNAZIONALI**  
*Bières italiennes et internationales / Italian and international beers*

<b>NASTRO AZZURRO</b>	6.00	<b>KRONENBOURG SANS ALCOOL</b>	5.00
<b>HEINEKEN</b>	6.00	<b>PANACHE</b>	6.00

**LIQUORI NAZIONALI ED ESTERI (4cl)**  
*Liqueurs nationales et internationales / National and international liquors*

<b>AMARI &amp; CORDIAL</b>		<b>RHUM &amp; CACHACA</b>	
FERNET BRANCA / JAGERMEISTER	8.00	CACHACA MANGAROCA	12.00
SAMBUCA BORDIGA / BAILEYS	8.00	PAMPERO BLANCO	12.00
COINTREAU / GRAND MARNIER	8.00	PAMPERO ESPECIAL	12.00
LIMONCELLO / GET 27	8.00	MOUNT GAY ECLIPSE	12.00
AMARETTO DI SARONNO	8.00	HAVANA CLUB 7 ANS	14.00
MOZART CHOCOLATE CREAM	8.00	MOUNT GAY EXTRA OLD	15.00
MALIBU	8.00		
RICARD / PASTIS 51 (2cl)	6.00	<b>WHISKY SINGLE MALT</b>	
CAMPARI BITTER / APEROL	8.00		
VERMOUTH BIANCO, MARTINI	8.00		
VERMOUTH ROSSO, MARTINI	8.00	DALWHINNIE DOUBLE MATURED	15.00
VERMOUTH DRY, MARTINI	8.00	OBAN 14 Y.O.	18.00
		LAGAVULIN 16 Y.O.	25.00
<b>PORTO</b>		<b>WHISKY BLENDED</b>	
PORTO ROZES WHITE	6.00	JOHNNY WALKER RED LABEL	10.00
PORTO SANDEMAN	7.00	JOHNNY WALKER BLACK LABEL	12.00
		CHIVAS REGAL	15.00
<b>GIN</b>		<b>WHISKEY, BOURBON &amp; WHISKY</b>	
BEEFEATER	12.00		
BOMBAY SAPPHIRE	12.00	JAMESON	12.00
HENDRICKS	14.00	JACK DANIEL'S	15.00
<b>VODKA</b>		<b>COGNAC, ARMAGNAC &amp; CALVADOS</b>	
STOLICHNAYA	12.00		
BELVEDERE	14.00	ARMAGNAC SAMALENS 3*	14.00
GREY GOOSE	14.00	COGNAC REMY MARTIN V.S.O.P.	18.00
		COGNAC REMY MARTIN X.O.	35.00
		CALVADOS BUSNEL V.S.O.P.	10.00
<b>TEQUILA</b>		<b>GRAPPA</b>	
JOSE' CUERVO BLANCO	12.00		
JOSE' CUERVO ESPECIAL REPOSATO	12.00	GRAPPA ALEXANDER	12.00
PATRON X.O. CAFE	14.00		
PATRON SILVER	18.00		