



COCKTAIL CLASSICI - Classic Cocktails

— 13 —

Manhattan	White Lady	Americano
Old Fashioned	Margarita	Mito
Sidecar	Moscow mule	Espresso Martini
Paloma	Martini Cocktail	Clover club
Naked &Famous	Negroni	Cosmopolitan

GIN TONIC - Served with Thomas Henry tonic water

— 18 —

Bulldog	Tanqueray Ten	Acqueverdi
London N.3	Rivo	Hendrick's
Ondina	Brockmans	

GIN TONIC PREMIUM - Served with Thomas Henry tonic water

— 18 —

Monkey 47	Cacao Thique	Gin del
Windspiel	Mirabeau	Professore
	Rosé	Monsieur

SPRITZ - Spritz

— 10 —

Aperol	Select	Cynar
Campari	Sarti	Hugo



COCKTAIL PEOPLE SIGNATURE - People Signature Cocktails

— 15 —

Usa Martini

Gin fat-wash all'olio extra vergine di oliva,
vermouth dry, assenzio, salamoia di olive

*Extra virgin oil fat-wash gin, dry vermouth, absinthe, olive
brine*

Perù Fizz

Pisco, Saint Germain, succo di mela verde,
limone, foamer e soda

*Pisco, Saint Germain, green apple juice, lemon
foamer and soda*

Mexico Smash

Tequila blanco, banana liqueur, shrub lampone
Blanco tequila, banana liqueur, raspberry shrub

Scotland Highball

Irish whiskey, cordial caffè e cacao, chinotto, bitter
cacao drops

*Irish whiskey, coffee and cocoa cordial, chinotto,
cocoa bitter drops*

Jamaica Sling

Spiced Rum, maraschino, Chartreuse verde, succo
di ananas, lime fresco, Angostura Bitter

*Spiced Rum, maraschino, green Chartreuse,
pineapple juice, fresh lime, Angostura bitters*



COCKTAIL PEOPLE SIGNATURE - People Signature Cocktails

— 15 —

France Sour

Rye whiskey, Lillet Blanc, lime, passion fruit
syrup, tintura di zafferano

*Rye whiskey, Lillet Blanc, lime, passion fruit
syrup, saffron tincture*

Italia Negroni

Grappa 903 barrique, Select, vermouth chinato, velluto
salato al bergamotto

*Grappa 903 barrique, Select, chinato vermouth, bergamot
salted foam*

ANALCOLICI PEOPLE SIGNATURE - People Signature Mocktails

— 10 —

Cuba Nojito

Lime, nettare d'agave, menta, Tanqueray 0.0, chinotto

Lime, agave nectar, mint, Tanqueray 0.0, chinotto

Morocco Rickey

Shrub al lampone, soda al pompelmo rosa

Raspberry shrub, pink grapefruit soda

Filippine Flip

Caffè e cacao cordial, cocco velvet

Coffee and cocoa cordial, coconut velvet



BOLLICINE - Sparkling Wine

Prosecco Superiore di Valdobbiadene ————— **7**

Le Vigne di Alice, Veneto
2021 | Glera

Ferrari Maximum Blanc de Blancs ————— **8**

Ferrari, Lombardia
s.a | Chardonnay

Champagne Grande Reserve ————— **10**

Petiau & Fils, Trépail
s.a. | Pinot noir - Chardonnay

BOLLICINE ROSÉ - Sparkling Rosé Wine

Francesco I Rosé, Franciacorta Brut ————— **9**

Uberti, Lombardia
2023 | Pinot Noir - Chardonnay

Jad'or Rosé Spumante Metodo Classico ————— **8**

Cà Nova, Alto Piemonte
s.a | Nebbiolo

VINI ROSÉ - Rosé Wine

Pétale de Rose ————— **10**

Chateau La Tour de l'Eveque, Cotes de Provence
2023 | Cinsault / Grenache / Syrah / Mourvèdre / Sémillon / Rolle

Whispering Angel ————— **8**

Chateau d'Esclans, Cotes de Provence
2022 | Grenache / Rolle / Syrah / Cinsault / Tibouren



VINI BIANCHI - White Wine

Anima Pura _____	7
Terrazze di Montevvecchia, Lombardia	
2022 Sauvignon	
Rinato Chardonnay _____	7
Viberti, Piemonte	
2022 Chardonnay	
Pinot Grigio _____	8
Ronco Blanchis, Friuli Venezia Giulia	
2023 Pinot Grigio	
Chablis _____	9
Domaine d'Elise, Bourgogne	
2022 Chardonnay	

VINI ROSSI - Red Wine

Tei Rosso di Valtellina _____	9
Sandro Fay, Lombardia	
2024 Nebbiolo	
Dionigi Farina Valcalepio Rosso Riserva Doc _____	8
Tosca, Lombardia	
2021 Merlot - Cabernet Sauvignon	
Barolo _____	13
Diego Conterno, Piemonte	
2021 Nebbiolo	
Chianti Classico Riserva Brolio Barone Ricasoli _____	11
Ricasoli, Toscana	
2022 Sangiovese / Merlot / Cabernet Sauvignon	



CARTA DEI VINI - Wine List

BOLLICINE ITALIANE - Sparkling Wines

- Incrediboll** ————— **47**
La Costa, Lombardia
2021 | Riesling Italico / Riesling Renano
- Francesco I, Franciacorta Brut** ————— **55**
Uberti, Lombardia
s.a | Chardonnay/Pinot Bianco/Pinot Nero
- Ca' del Bosco Cuvée Prestige** ————— **64**
Ca' del Bosco, Lombardia
s.a. Edizione 47 | Chardonnay / Pinot Bianco / Pinot Nero
- Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg** ————— **32**
Le Vigne di Alice, Veneto
2024 | Glera
- Ferrari perlé** ————— **65**
Ferrari, Trentino
2019 | Chardonnay
- Ferrari Riserva Lunelli** ————— **110**
Ferrari, Trentino
2016 | Chardonnay
- Giulio Ferrari Riserva del Fondatore** ————— **290**
Ferrari, Trentino 2015 | Chardonnay

BOLLICINE ITALIANE MAGNUM - Sparkling Wines in Magnum

- Ca' del Bosco Magnum** ————— **130**
Ca' del Bosco, Lombardia
s.a edizione 47 | Chardonnay / Pinot Bianco / Pinot Nero
- Ferrari perlé Magnum** ————— **120**
Ferrari, Trentino
2018 | Chardonnay
- Ferrari Riserva Lunelli Magnum** ————— **220**
Ferrari, Trentino
2015 | Chardonnay

BOLLICINE FRANCESI - French Sparkling Wines

L'Ouverture Champagne Premier Cru Blanc de Noirs —————	120
Frédéric Savart, Ecuil s.a. Pinot noir	
Champagne Réserve Brut —————	120
Bérèche et Fils, Montagne de Reims s.a. Pinot noir / Chardonnay / Pinot Meunier	
Ruinart Blanc de Blancs Champagne —————	160
Ruinart, Reims s.a. Chardonnay	
Champagne Cuvée n° 748 —————	130
Jacquesson, Dizy s.a. Pinot Meunier / Pinot noir / Chardonnay	
La Grande Cuvée de Blancs Charles VII —————	110
Canard-Duchene, Montagne de Reims s.a. Chardonnay	
Champagne Brut Nature "Chemin des Rois" —————	105
Vincent Cuillier, Brigny s.a. Pinot noir / Chardonnay	
Champagne Blanc de Blancs Brut Nature —————	100
Laherte Frères, Coteaux Sud d'Epernay s.a. Chardonnay	

BOLLICINE FRANCESI - French Sparkling Wines

Champagne Les 7 Crus Brut ——— 120

Arapart & Fils, Avize
s.a. | Chardonnay/ Pinot Nero

Champagne Terroir Blanc de Blancs extra Brut ——— 145

Arapart & Fils, Avize
s.a. | Chardonnay

Champagne Horizon Blanc de Blancs ——— 105

Pascal Doquet, Côte des Blancs
s.a. | Chardonnay

Crémant D'Alsace Prestige Brut ——— 44

Alsace Willm, Alsace
s.a. | Auxerrois

BOLLICINE FRANCESI MAGNUM - French Sparkling Wines in Magnum

L'Ouverture Champagne Premier ——— 250

Cru Blanc de Noirs Magnum

Frédéric Savart, Ecuil
s.a. | Pinot noir

Champagne Cuvée n° 747 Magnum ——— 330

Jacquesson, Dizy
s.a. | Pinot Meunier / Pinot noir / Chardonnay

Champagne Réserve Brut Magnum ——— 250

Bérèche et Fils, Montagne de Reims
s.a. | Pinot noir / Chardonnay / Pinot Meunier

Champagne Reserve Grand Cru Brut Magnum ——— 200

Arnould Michel & Fils, Montagne de Reims
s.a. | Pinot noir / Chardonnay

BOLLICINE ROSÉ - Sparkling rosé wines

Jad'or Rosé Spumante Metodo Classico ——— 50

Ca Nova, Alto Piemonte
s.a. | Nebbiolo

Champagne Oeil de Perdrix Brut ——— 87

Jean Vessellee, Bouzy
s.a. | Pinot noir

VINI BIANCHI - White wines

Solesta	40
La Costa, Lombardia 2022 Riesling renano	
Blanc de Morgex et de la Salle	40
Pavese Ermes, Valle d'Aosta 2024 Prié Blanc	
Erbaluce di Caluso Le Chiusure	57
Favaro, Piemonte Erbaluce	
Derthona	50
Massa Vigneti, Piemonte 2022 Timorasso	
Rinato Chardonnay	50
Viberti, Piemonte 2023 Chardonnay	
Riesling	40
Falkenstein, Alto Adige 2023 Riesling	
Vintage Tunina	90
Jermann, Friuli Venezia Giulia 2023 Sauvignon blanc/Chardonnay/Ribolla Gialla/Malvasia	
Ribolla gialla	39
Roncus, Friuli Venezia Giulia 2022 Ribolla gialla	
Malvasia	75
Podversic, Friuli Venezia Giulia 2020 Malvasia	
Piere	57
Vie di Romans, Friuli Venezia Giulia 2023 Sauvignon blanc	

VINI BIANCHI - White wines

- Floris di Vis** — 47
Vie di Romans, Friuli Venezia Giulia
2022 | Malvasia/Tocai/Riesling Renano/Istria
- Furore bianco** — 47
Cuomo Marisa, Campania
2024 | Falanghina / Biancolella
- Greco di Tufo Giallo d'Arles** — 60
Quintodecimo, Campania
2024 | Greco
- Fiano di Avellino Exultet** — 60
Quintodecimo, Campania
2023 | Fiano
- Falanghina Via del Campo** — 60
Quintodecimo, Campania
2024 | Falanghina
- Cirò Bianco** — 40
Vigneti Vucumba, Calabria
2024 | Greco Bianco
- Etna bianco** — 47
Massimo Lentsch, Sicilia
2023 | Carricante
- Lanùra Vermentino di Sardegna** — 33
Tenute Perda Rubia, Sardegna
2024 | Vermentino

VINI ROSATI - Rosé wines

Costa d'Amalfi Rosato ————— 40

Marisa Cuomo, Campania
2024 | Aglianico / Piediroso

Whispering Angel ————— 47

Chateau d'Esclans, Cotes de Provence
2023 | Grenache / Rolle / Cinsault / Syrah / Tibouren

Pétale de Rose ————— 45

Chateau La Tour de L'Eveque, Cotes de Provence
2023 | Cinsault / Grenache / Syrah / Mourvèdre / Sémillon / Rolle

VINI ROSSI - Red wines

San Giobbe ————— 45

La Costa, Lombardia
2022 | Pinot nero

Nettare Rosso di Valtellina ————— 37

Tenuta Scersce, Lombardia
2023 | Nebbiolo

Valtellina Superiore Valgella Ca' Morei ————— 57

Sandro Fai, Lombardia
2020 | Nebbiolo

Grumello Sant'Antonio Riserva ————— 110

Arpepe, Lombardia
2016 | Nebbiolo

Sassella Ultimi Raggi Riserva ————— 110

Arpepe, Lombardia
2018 | Nebbiolo

Inferno Sesto Canto Riserva ————— 110

Arpepe, Lombardia
2016 | Nebbiolo

Infinito, Sforzato di Valtellina ————— 90

Tenuta Scersce, Lombardia
2020 | Nebbiolo

VINI ROSSI - Red wines

Barbaresco —————	78
Bruno Rocca, Piemonte 2022 Nebbiolo	
Barolo Serralunga —————	72
Ettore Germano, Piemonte 2021 Nebbiolo	
Pinot nero —————	57
Maso Cantanghel, Trentino Alto Adige 2022 Pinot nero	
Le Lucciole —————	110
Chiara Condello, Emilia Romagna 2021 Sangiovese	
Yantra —————	35
Tenuta Sette Cieli, Toscana 2022 Cabernet Sauvignon / Merlot	
Chianti Classico —————	55
Tenuta di Carleone, Toscana 2023 Sangiovese	
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova —————	150
CasaNova di Neri, Toscana 2018 Sangiovese	
Aglianico Terra D'Eclano —————	70
Quintodecimo, Campania 2022 Aglianico	
Perda Rubia Cannonau di Sardegna —————	58
Tenute Perda Rubia, Sardegna 2020 Cannonau	

VINI DA DESSERT - Dessert's wines

Tal Luc 0,375 cl ————— 75

Lis Neris, Friuli Venezia Giulia
2021 | Riesling / Verduzzo

Vin Santo Del Chianti Colli Fiorentini 0,500 cl ————— 50

Podere Gualandi, Toscana
2020 | Malvasia / Trebbiano

Unfiltered LBV ————— 70

Quinta Da Romaneira, Portugallo 2015 | Touriga
Nacional e Francesa / Tinta Roriz e Cão

Tokaj Aszú 5 Puttonyos Hetszóló 0,500 cl ————— 85

Domaine Hetszóló, Ungheria 2010 | Furmint

VINI BIANCHI FRANCIA - French white wines

Chablis Terroir de la Chapelle — 60

Patrick Piuze, Terroir de Chablis
2023 | Chardonnay

Bourgogne Aligoté — 67

Clos du Moulin Aux Moines, Côte de Beaune
2021 | Aligoté

Bourgogne Auxey-Duresses Blanc Monopole — 95

Clos du Moulin Aux Moines, Côte de Beaune
2022 | Chardonnay

Bourgogne Chardonnay — 110

La Pierre Ronde, Côte de Beaune
2022 | Chardonnay

Sancerre Phillipa — 60

Domaine Paul Cherrier, Loire
2022 | Sauvignon Blanc

Pouilly-Fumé Renardiére — 50

Domaine Bouchié-Chatellier, Loire
2023 | Sauvignon Blanc

Muscadet sèvre et maine Sur Lie — 37

Domaine de la Combe, Loire
2022 | Melon Blanc

L'Anjou Blanc — 60

Château de Plaisance, Loire
2022 | Chenin blanc

Muscat — 75

Albert Boxler, Alsazia
2021 | Muscat

Les clapas blanc — 70

Domaine du Pas De l'Escalette, Languedoc 2020 |
Grenache blanc / Carignan blanc / Terret bourret

VINI BIANCHI MONDO - International white wines

Ried Klaus ————— **60**

Skhmelz, Austria
2022 | Grüner Veltliner

Riesling Bronzelack Trocken ————— **77**

Schloss Johannisberg, Germania
2022 | Riesling

Wild Ferment Sauvignon Blanc ————— **50**

Iona Winery, Sud Africa
2021 | Sauvignon

VINI ROSSI FRANCIA - French Red Wines

- Chassagne Montrachet** ——— 90
Domaine Bertrand Bachelet, Bourgogne
2023 | Pinot Noir
- Bourgogne rouge** ——— 68
Julien, Côte de Nuits - Bourgogne
2022 | Pinot Noir
- Pavillon De Taillefer Saint Emilion Grand Cru** ——— 95
Château Vieux Taillefer, Saint Emilion- Bordeaux
2018 | Merlot / Cabernet Franc
- Bourdes Rouge Bad Boy** ——— 55
Thunevin, Bordeaux
2022 | Merlot / Cabernet Franc
- Cuisine de ma mère** ——— 42
Domaine Nicolas Grosbois, Chinon
2021 | Cabernet Franc
- Pas D. Rouge** ——— 65
Domaine du Pas De l'Escalette, Larzac
2020 | Grenache / Cinsault / Carignan

VINI ROSSI MONDO - International Red wines

Rioja Allende ————— **75**

Finca Allende, Briones
2014 | Tempranillo

Estate Pinot Noir ————— **65**

Johan Vineyards, Willamette Valley Oregon USA
2021 | Pinot nero

Nebbiolo D'Elgin ————— **70**

Iona Winery, Sud Africa
2019 | Nebbiolo

DISTILLATI - Distillates

Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Black Label 12 yo _____ **8**

Johnnie Walker Green Label _____ **12**

Johnnie Walker Gold Label _____ **12**

Japanese Whisky

Nikka Coffey Grain _____ **12**

Nikka From The Barrel _____ **12**

Nikka Taketsuru _____ **12**

Single Malt Scotch

Glenfiddich 12 _____ **12**

The Macallan 12 Double Cask _____ **12**

Glen Grant 10 _____ **8**

Lagavulin _____ **12**

Ardbeg Ten _____ **12**

Oban 14 _____ **12**

Talisker _____ **10**

Bourbon & Rye Whiskey (USA)

Wild Turkey 101 _____ **8**

Woodford Reserve _____ **12**

Wild Turkey Rye _____ **8**

Irish Whiskey

Sailor's Home "The Heaven" _____ **12**

Bushmills Original _____ **8**

Bushmills Black Bush _____ **12**

DISTILLATI - Distillates

Cognac, Armagnac, Calvados

Courvoisier	_____	8
Rémy Martin	_____	12
Drouet & Fils	_____	12
Francis Darroze Bas Armagnac 8 ans	_____	12
Dupont Vieille Réserve	_____	12

Tequila & Mezcal

J.Rose La 7 Vidas Blanco	_____	12
1800 Blanco	_____	8
1800 Reposado	_____	12
Clause Azul Reposado	_____	30
Mezcal Del Maguey "Vida"	_____	12
Mezcal Montelobos	_____	12

Rum

Santa Teresa 1796	_____	12
El Dorado 12	_____	12
Appleton Estate	_____	12
Trois Rivières Rhum Agricole AOC	_____	12
J.Bally Rhum Agricole AOC	_____	12
Diplomatico Reserva Exclusiva	_____	12
Abuelo 12	_____	8
Matusalem 15 Gran Reserva	_____	12
Equiano Mauritius-Barbados	_____	12

**Le consumazioni nelle aree del Rooftop Bar prevedono una maggiorazione del 10%.
10% surcharge applies to all orders served on the the Rooftop Bar areas.**

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto. Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.

For market demand and in order to improve the quality of our products, we point out the presence of fresh selected ingredients that are subjected to rapid reduction of temperature on site, in compliance with the procedures of the Food Safety Management Manual pursuant to Reg. EC 852/04 and Reg. 853/04. The consumer is asked to inform the staff of the need to consume food free of certain substances. It is stated that upon request to the staff a book listing the allergens present for each dish is available. We cannot rule out the possibility of cross-contamination of allergens.

