



Una selezione di piaceri da assaporare.

Tapas

Guacamole con croccante 12 €

Avocado fresco, peperoncino jalapeño e tortillas di mais.
① ⑤ ⑧

Jamón di Pata Negra 100% Bellota 28 €

Prosciutto ottenuto da maiale iberico, focaccia, aglio e pomodoro.
① ⑦ ⑧

Bao 12 €

Panino soffice al vapore, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, salsa di broccoli, peperoncino. (2 pz)
① ③ ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫

Tartare di salmone 16 €

Tartare di salmone, formaggio spalmabile, erba cipollina, tobiko e chips di gyoza.
① ④ ⑦ ⑧

Beef Roll 14 €

Panino soffice di patate con tartare di manzo, gel al limone e sale Maldon. (2 pz)
① ③ ⑤ ⑦ ⑧

Prawns Roll 16 €

Panino soffice di patate con gamberi, iceberg, carote e mayo Worcestershire. (2 pz)
① ② ③ ⑤ ⑦ ⑧

Ibérico Gold 8 €

Crocchette con formaggio e pata negra iberico. (3 pz)
① ② ③ ④ ⑥ ⑨ ⑫ ⑭

Crocchette di baccalà 9 €

Baccalà mantecato con salsa di papaccelle. (3 pz)
① ② ③ ④ ⑥ ⑨ ⑫ ⑭

Bon Bon 12 €

Crocchette di pulled pork con salsa BBQ e cheddar. (5 pz)
① ③ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫

Gyoza di Wagyu 12 €

Ravioli di Wagyu con carpaccio di manzo e soia. (3 pz)
① ③ ⑥ ⑥ ⑪ ⑫

Contorni

Corn Ribs 8 €

Pannocchia di mais con paprika, lime e polvere di tajin.
① ③

Patatas Bravas 8 €

Patate con salsa brava.
① ③ ⑤

Patate novelle 8 €

①

Dalla Nostra Brace

Petit poulet 20 €

ca 600 g
Galletto marinato alle erbe con pinzimonio al limone.

Striploin di manzetta prussiana 30 €

ca 300 g
Controfiletto di manzo alla griglia.

Filetto di manzo ⑤ ⑥ ⑧ ⑩ ⑪ 27 €

ca 220 g
Tataki salsa al burro di arachidi, ponzu, olio al sesamo.

ALLERGENI

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| ① Cereali con glutine | ⑧ Frutta a guscio |
| ② Crostacei | ⑨ Sedano |
| ③ Uova | ⑩ Senape |
| ④ Pesce | ⑪ Sesamo |
| ⑤ Arachidi | ⑫ Solfiti |
| ⑥ Soia | ⑬ Lupini |
| ⑦ Latte | ⑭ Molluschi |



Una selezione di piaceri da assaporare.

Cocktail Signature

terramarefuoco

Dalle radici vesuviane alle suggestioni del mondo.

Tra le pendici del Vesuvio e il Mediterraneo, il nostro territorio incontra ingredienti internazionali, tecniche contemporanee e nuove interpretazioni del gusto.

TERRA

racconta radici, frutti e materia.

MARE

esplora freschezza e trasformazione.

FUOCO

accende contrasti, spezie e intensità.

Un viaggio tra tradizione campana e contaminazioni contemporanee, dove i tre elementi diventano dodici racconti da scoprire attraverso il gusto.

DODICI INTERPRETAZIONI / TRE ELEMENTI

PATRÓN
TEQUILA



Una selezione di piaceri da assaporare.

Terra

LE RADICI / PIETRA, SUOLO E FRUTTI VESUVIANI

Novra 79 Grey Goose / Aperol / Prosecco Mango / Passion fruit / Spuma al lampone	13 €
Solaris Patrón Silver Cordial al Piennolo / Lime / Soda alle foglie di fico	13 €
Besevo Woodford Reserve Bourbon Limone / Miele / Spuma al mandarino e zenzero	13 €
Lapillo Diplomático Planas / Diplomático Reserva Exclusiva Bitter alla banana / Orzata / Lime	13 €

Mare

I RIFLESSI / IL GOLFO, LA LUCE E LA CENERE

Vespero Patrón Silver fat-washed al cocco / Violetta Oleo saccharum agli agrumi	15 €
Metamorfosi Bombay Sapphire Premier Cru Clitoria / Cordial / Rose / Lime	15 €
Acquamarina Patrón Silver / Blue Curaçao Cordial lime / Soda	12 €
Cenere Bombay Sapphire Premier Cru Pompelmo bianco / Bergamotto / Soda	13 €

Fuoco

L'ERUZIONE / MAGMA, CALORE E TRASFORMAZIONE

Rubedo Corallo Mezcal / St-Germain Shrub di barbabietola / Milk-washed	15 €
Cromia Grey Goose / Cointreau Fiori / Limone / Spuma al melograno	13 €
Nube Vulcanica Grey Goose alla vaniglia / Batida de Coco / Kahlúa Nocciola / Espresso	13 €
Magma Gin Mare infuso all'ibisco e pepe rosa / Cactus Piment Cordial al melograno / Lime fresco	13 €

Perfect Service · Gin & Tonic classico: Bombay Sapphire / Fever-Tree
Tonic. I cocktail signature seguono i gin indicati nelle rispettive ricette.
Allergeni · Alcune preparazioni contengono o possono contenere latte,
frutta a guscio e solfiti. Per le informazioni specifiche consultare il
personale prima di ordinare.

PATRÓN
TEQUILA



Una selezione di piaceri da assaporare.

Zero Proof

La nostra carta analcolica.

Mangarosa

TROPICALE / AGRUMATO

Cordial mango e passion fruit · Lime fresco · Soda al pompelmo rosa

8 €

Vanilla Bloom

MORBIDO / FRUTTATO

Succo concentrato di pera · Pura di cocco · Vaniglia · Lampone

8 €

Pink Lady

FRUTTATO / FRESCO

Frutti di bosco · Arancia · Limone

8 €

Amelia

FLOREALE / FRESCO

Gin 0.0 · Fiori di sambuco · Lampone · Soda

8 €

Ginger Kiss

VIVACE / SPEZIATO

Gin 0.0 · Granatina · Lime fresco · Soda allo zenzero

8 €

Blue Note

FRUTTATO / FRIZZANTE

Cordial Blue · Frutti di bosco · Sprite

8 €

Peach Please

DELICATO / FLOREALE

Purea di pesca · Cordial al limone · Tè al gelsomino freddo · Soda

8 €

Golden Glow

MORBIDO / AROMATICO

Albicocca · Miele · Limone fresco · Tè nero freddo

8 €

Sunset Club

TROPICALE / AGRUMATO

Ananas · Arancia rossa · Passion fruit · Soda

8 €

Ruby Fizz

FRUTTATO / SPEZIATO

Melograno · Lampone · Limone · Ginger ale

8 €

PATRÓN
TEQUILA



Una selezione di piaceri da assaporare.

Vini Bianchi

Greco Foja 20 €

CANTINA DI SOLOPACA · DOP

Uve: Greco 100%. Strutturato con sentori di mela e pera, buona acidità.

Abbinamento: Primi piatti di pesce, carni bianche.

Pinot Grigio Torresella 21 €

2025

Uve: Pinot Grigio 100%. Leggero e rinfrescante con delicati aromi di mela Golden.

Abbinamento: Insalate estive, antipasti leggeri.

Ribolla Gialla Casali Roncali 22 €

2025 · DOC

Uve: Ribolla Gialla 100%. Vino vivace con note floreali e finale sapido.

Abbinamento: Frittura di pesce, verdure in pastella.

Falanghina Mastroberardino 23 €

2024 · DOC

Uve: Falanghina 100%. Elegante, note di ananas e ginestra, persistente.

Abbinamento: Mozzarella di bufala, grigliate di mare.

Vermentino di Sardegna Mesa 24 €

DOC

Uve: Vermentino 100%. Sapido e solare, con richiami alla macchia mediterranea.

Abbinamento: Spaghetti alle vongole, pesce alla griglia.

Fiano Mastroberardino 26 €

2025 · DOCG

Uve: Fiano 100%. Nobile e complesso, sentori di nocciola e frutta esotica.

Abbinamento: Pesce nobile al forno, risotti ai funghi.

Signifer 28 €

FIANO DI AVELLINO DOCG

Bianco elegante e sapido, con note di agrumi, frutta gialla e fiori bianchi, finale fresco e minerale.

Abbinamento: Carpaccio di gamberi rossi e gel di limone, oppure calamaro grigliato.

Chardonnay 26 €

CANTINA VIVALLIS · TRENTO ALTO ADIGE · 2024

Chardonnay fresco ed elegante, con note di mela gialla, fiori bianchi e una chiusura morbida e pulita.

Gewurztraminer Elena Walch 30 €

2025 · DOC

Uve: Gewürztraminer 100%. Aromatico, note di rosa, litchi e spezie dolci.

Abbinamento: Cucina asiatica speziata, formaggi erborinati.

Malvasia Collio 30 €

2024 · DOC

Uve: Malvasia Istriana 100%. Intenso e vellutato con note di pepe bianco.

Abbinamento: Zuppe di legumi, asparagi, pesce azzurro.

Falanghina Macchie Santa Maria 30 €

2024 · DOC

Uve: Falanghina 100%. Espressione minerale e fruttata del territorio campano.

Abbinamento: Pizza margherita, insalata di polpo.

Greco Di Meo 35 €

2024 · DOCG

Uve: Greco 100%. Grintoso e profondo, con nota di frutta gialla.

Abbinamento: Pesce spada, formaggi media stagionatura.

Chardonnay Jermann 38 €

2024 · IGT

Uve: Chardonnay 100%. Elegante e vellutato, equilibrio perfetto.

Abbinamento: Crudi di pesce, carni bianche delicate.

Ribolla Gialla Jermann 38 €

2024 · IGT

Uve: Ribolla Gialla 100%. Asciutto e fragrante con finale agrumato.

Abbinamento: Antipasti di pesce, sushi.

Arneis Blange Ceretto 38 €

LANGHE 2024 · DOC

Uve: Arneis 100%. Fragante e moderno, icona del Roero.

Abbinamento: Vitello tonnato, aperitivi.

Vini Rosati

Roseto 22 €

VITICOLTORI SAN MARTINO · DOCG

Uve: Aglianico e altre varietà locali. Fresco e immediato, sentori di piccoli frutti rossi.

Abbinamento: Salumi dolci, pizza.

Lumera 27 €

DONNAFUGATA · 2024 · DOC

Uve: Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero, Tannat. Bouquet floreale e fruttato, grande piacevolezza.

Abbinamento: Zuppa di pesce, couscous di mare.

Vetere 32 €

AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE · IGP · 2025

Uve: Aglianico 100%. Rosato elegante, fine, con note di rosa canina.

Abbinamento: Tartare di tonno, formaggi caprini.



Una selezione di piaceri da assaporare.

Vini Rossi

Piediroso Cantine Federiciane 22 €

Uve: Piediroso 100%. Minerale, con note di ciliegia e geranio.

Abbinamento: Zuppa di pesce, polpo alla luciana.

Aglianico del Taburno Armunia 22 €

2021 · DOCG · BIO

Uve: Aglianico 100%. Biologico strutturato, tannico e persistente.

Abbinamento: Arrosti di carne rossa, cacciagione.

Primitivo Talo 24 €

2023 · DOC

Uve: Primitivo 100%. Morbido con note di prugna e cacao.

Abbinamento: Carni alla brace, primi piatti robusti.

Sedara Donnafugata 26 €

2022 · DOC

Uve: Nero d'Avola prevalentemente. Fresco con bouquet di frutti rossi e pepe nero.

Abbinamento: Tonno alla griglia, lasagne.

Gragnano Ottouve Martusciello 26 €

Uve: Piediroso, Aglianico, Sciascinoso. Frizzante, sapido e brioso.

Abbinamento: Pizza margherita, panuozzo.

Schioppettino Casali Roncali 30 €

2023

Uve: Schioppettino 100%. Speziato con evidenti note di pepe nero.

Abbinamento: Selvaggina da piuma, carni speziate.

Kettmeir Pinot Nero Alto Adige 30 €

DOC

Uve: Pinot Nero 100%. Elegante e raffinato, frutti di sottobosco.

Abbinamento: Funghi porcini, salmone alla piastra.

Chianti Riserva Frescobaldi 33 €

2022 · DOCG

Uve: Sangiovese e varietà complementari. Note di viola, ciliegia e lievi spezie.

Abbinamento: Bistecca alla fiorentina, pecorino.

Albatrello 33 €

SASSOREGALE · MAREMMA TOSCANA · 2023 · DOC

Frutti rossi, spezie dolci e leggere note balsamiche.

Succoso, equilibrato e con tannini armoniosi.

Corte del Lupo Ca' del Bosco 48 €

2022 · DOC

Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère. Taglio bordolese di grande equilibrio.

Abbinamento: Carni rosse in umido, risotto con salsiccia.

Château Croix-Mouton 49 €

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2020

Frutti rossi maturi, prugna e ciliegia. Morbido, strutturato e con tannini fini.

Primitivo di Manduria DOP 60 Anni 52 €

2022

Rosso intenso e avvolgente, con sentori di confettura di prugna, cacao, vaniglia e spezie dolci.

Taurasi Radici Mastroberardino 55 €

2019 · DOCG

Uve: Aglianico 100%. Complesso, austero e di grande longevità.

Abbinamento: Agnello al forno, brasati.

Amarone Conte Gastone 60 €

2020 · DOC

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara. Maestoso, note di frutta appassita e tabacco.

Abbinamento: Brasato all'Amarone, formaggi erborinati.

Brunello di Montalcino Frescobaldi 70 €

2018 · DOCG

Uve: Sangiovese 100%. Nobile e profondo, tannini setosi.

Abbinamento: Carni rosse pregiate, tartufo.

Brunello di Montalcino Banfi 75 €

2020 · DOCG

Uve: Sangiovese 100%. Elegante e strutturato, simbolo della tradizione.

Abbinamento: Arrosti importanti, selvaggina.

Tignanello Antinori 250 €

2022 · IGT

Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Super Tuscan leggendario: potenza ed eleganza.

Abbinamento: Grandi piatti di carne, meditazione.

Calice 8 € — rivolgersi al personale di sala.



Una selezione di piaceri da assaporare.

Bollicine

Donoré 35 €

FALANGHINA SPUMANTE EXTRA BRUT

Bollicina fresca e fine, con note agrumate, mela verde e fiori bianchi, dal sorso pulito e scorrevole.

Abbinamento: Fritto di calamaretti, burratina con pomodorini e olio al basilico, oppure aperitivo.

Pietrafumante Casa Setaro 35 €

2022

Uve: Caprettone 100%. Metodo Classico minerale e vulcanico.

Abbinamento: Fritto napoletano, crostacei.

Cremant de Limoux Brut Gerard Bertrand 45 €

2022 · DOP

Uve: Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac. Bollicina francese fresca, note di mela verde.

Abbinamento: Aperitivi, ostriche.

Nebbiolo d'Alba Cuvee San Rocco Rose Extra Brut 45 €

2024 · DOC

Uve: Nebbiolo 100%. Rosato di carattere, note di lampone e pane.

Abbinamento: Salumi piemontesi, crostacei alla griglia.

Cremant de Limoux Brut Rose Gerard Bertrand 55 €

2021 · DOP

Uve: Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir. Elegante rosato francese con perlage fine.

Abbinamento: Dolci alla frutta, finger food.

Crémant de Bordeaux Brut 55 €

CHATEAU HAUT-MOLAYERE · BORDEAUX · FRANCIA

Bollicina fresca e scorrevole, con note di mela verde, agrumi e fiori bianchi.

Abbinamento: Fritto di calamaretti, mozzarella di bufala con prosciutto crudo, fresella napoletana.

Ribolla Gialla Metodo Classico Tenuta Stella 60 €

Uve: Ribolla Gialla 100%. Verticale, con spiccata acidità e pulizia.

Abbinamento: Baccalà mantecato, tempura.

Crémant de Loire Brut Rosé 60 €

LE CHATEAU · VALLE DELLA LOIRA · FRANCIA

Bollicina delicata e fresca, con sentori di piccoli frutti rossi, melograno e finale pulito.

Abbinamento: Burratina con pomodorini e olio al basilico, caprese, prosciutto crudo e bufala.

Franciacorta Ca' del Bosco 90 €

Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco. Icona della Franciacorta, fine e persistente.

Abbinamento: A tutto pasto, risotti.

Henriot Blanc de Blancs 100 €

Champagne fine e minerale, con note di agrumi, fiori bianchi e crosta di pane.

Abbinamento: Carpaccio di gamberi rossi, insalata di polpo, fritto di calamaretti.

Bollinger 110 €

Uve: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Champagne di struttura, vinoso e tostato.

Abbinamento: Carni bianche arrosto, porcini.

Mumm 100 €

Uve: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Classico fresco e brioso, ottima beva.

Abbinamento: Crostacei, aperitivi festosi.

Mumm Ice 120 €

Champagne morbido e aromatico, con note di frutta tropicale, pesca e miele, pensato per una beva più fresca e immediata.

Moet Ice 120 €

Champagne morbido e fruttato, con sentori di frutta tropicale, pesca e leggere note mielate.

Abbinamento: Burratina con pomodorini e olio al basilico, club sandwich, dessert o chiusura pasto.

Ca' del Bosco Franciacorta Dosage Zéro 2020 120 €

Franciacorta molto secco e raffinato, con note di agrumi, crosta di pane, mandorla e finale minerale.

Abbinamento: Carpaccio di gamberi rossi, fritto di calamaretti, tonno tataki, calamaro grigliato.

Franciacorta Ca' del Bosco Magnum 150 €

Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco. Formato Magnum dell'iconico Cuvée Prestige.

Abbinamento: Grandi celebrazioni.

Ruinart Rose 220 €

Uve: Chardonnay, Pinot Noir. Celebre per freschezza e intensità di frutti rossi.

Abbinamento: Salmone affumicato, anatra.

Ruinart Blanc de Blancs 250 €

Champagne elegante e teso, con profumi di agrumi, frutta bianca e una bella spinta minerale.

Abbinamento: Carpaccio di gamberi rossi, insalata di polpo, raviolo ripieno di stracciatella di burrata.

Dom Perignon 450 €

Uve: Pinot Noir, Chardonnay. L'eccellenza dello Champagne, complesso e minerale.

Abbinamento: Ostriche, tartufo bianco.



Una selezione di piaceri da assaporare.

Spirits

Italia

Portofino Dry Gin	13 €
Sabatini Gin	12 €
Engine Gin	12 €
Vesuvius Gin	13 €
Malfy Gin Originale	12 €
Malfy Gin Rosa	12 €
Malfy Gin con Arancia	12 €
Malfy Gin con Limone	12 €
Gin del Professore Monsieur	12 €
Gin del Professore à La Madame	12 €
Gin del Professore Old Tom Crocodile	12 €

Spagna e Portogallo

Gin Mare	13 €
Gin Mare Capri	14 €
Nordés Gin	12 €
Alkkemist Gin	14 €
Adamus Dry Gin	15 €

Regno Unito

Bombay Sapphire	10 €
Bombay Sapphire Premier Cru	12 €
Tanqueray No. Ten	12 €
No.3 London Dry Gin	12 €
Martin Miller's Gin	12 €
Hendrick's Gin	12 €

Germania

Monkey 47	15 €
Elephant Gin	14 €

Giappone

Etsu Gin	13 €
Nikka Coffey Gin	14 €
Roku Gin	12 €

Francia

Citadelle Gin	12 €
---------------	------

Rum - Whisky

Rum

J. Bally 7	15 €
Flor de Caña 4	8 €
Bumbu Original	9 €
Bumbu XO	10 €
Don Papa Baroko	10 €
Kraken	8 €
Santa Teresa 1796	10 €
Matusalem 15	10 €
Zacapa 23	12 €
Diplomático Planas	8 €
Diplomático Reserva Exclusiva	8 €
Havana Club 3 años	6 €
Havana Club 7 años	8 €

Scotch Whisky

Oban 14	13 €
Laphroaig 10	10 €
Lagavulin 16	13 €
Talisker Skye	8 €
Talisker 10	10 €
Johnnie Walker Red Label	8 €
Johnnie Walker Black Label	10 €

Irish & Japanese

Jameson	8 €
Nikka From the Barrel	14 €

American Whiskey & Bourbon

Woodford Reserve	10 €
Jack Daniel's Old No. 7	8 €
Jack Daniel's Tennessee Apple	8 €
Maker's Mark	9 €
Bulleit Bourbon	8 €
Jim Beam Rye	8 €



Una selezione di piaceri da assaporare.

Agave - Vodka

Tequila

Patrón Silver	12 €
Patrón Reposado	12 €
Patrón Añejo	12 €
El Jimador	12 €
Espolòn	12 €
Clase Azul Plata	25 €
Clase Azul Reposado	35 €
Casamigos Blanco	13 €
Casamigos Reposado	15 €

Mezcal

Del Maguey Vida	12 €
Illegal Mezcal	13 €

Vodka

42 Below	10 €
Absolut	10 €
Tito's	11 €
Cîroc	12 €
Grey Goose	12 €
Belvedere	12 €
Beluga	12 €

Aperitivi

Vermouth

Martini Rubino	8 €
Martini Riserva Ambrato	8 €
Martini Extra Dry	8 €
Vermouth del Professore Rosso	8 €
Noilly Prat	8 €

Aperitivi & Bitter

Lillet Blanc	6 €
Martini Bitter Riserva	6 €
Select	6 €
Bitter Rouge Bianco	6 €
Campari	6 €

Amarì - Liquori

Amarì

Vecchio Amaro del Capo	6 €
Jägermeister	6 €
Averna	6 €
Unicum	7 €
Jefferson	7 €
Cynar	6 €
Amaro Montenegro	6 €
Amaro Amara	6 €
Fernet Branca	6 €
Brancamenta	6 €
China Martini	6 €

Liquori aromatici

St-Germain	8 €
Italicus Rosolio di Bergamotto	8 €
Galliano Vanilla	8 €
Chartreuse Gialla	8 €
Chartreuse Verde	8 €
Disaronno	8 €
Kahlúa	7 €
Sambuca	6 €

Liquori fruttati & cremosi

Baileys	6 €
Malibu	6 €
Passoã	6 €
Peachtree	6 €
Maraschino	6 €
Orange Curaçao	6 €
Blue Curaçao	6 €
Liquore alla liquirizia	6 €
Limoncello	6 €
Meloncello	6 €
Midori	8 €

Liquori da degustazione

François Peyrot · Poire Williams & Cognac	7 €
---	-----

Cognac, Grappe & Vini dolci

Hennessy VS	7 €
Grappa Bianca	7 €
Grappa Barricata	7 €
Passito	8 €

Le referenze e i prezzi aggiornati sono disponibili nel listino dedicato.



Una selezione di piaceri da assaporare.

Soft Drink

Una selezione di bevande analcoliche dal gusto fresco e delicato.

Acqua 1L	2 €
Succo di frutta Ace, Mirtillo, Pesca, Ananas, Pera	5 €
Spremuta di arancia	5 €
Coca Cola / Zero	5 €
Fanta	5 €
Sprite	5 €
Esthè Pesca / Limone	5 €
Schweppes Limone / Tonic / Arancia	5 €
Fever Tree Indian / Mediterranea / Pompelmo Rosa / Ginger Beer	5 €
Cedrata Tassoni	5 €
Tassoni Zero	5 €
Chinotto	5 €
Redbull / Zero	5 €
Campari Soda	5 €
Crodino	5 €
Bitter Bianco / Rosso	5 €
Cocktail Sanpellegrino Bianco / Rosso	5 €
Soda alla ciliegia Three Cents	5 €

Premium Italia

Aranciata · Chinotto · Limonata	6 €
---------------------------------	-----