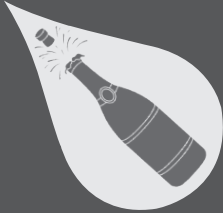


*Passion*



*Regina bianca*  
·lounge bar·

*Lake Orta*

*Sunset*



*Music*



*Bevo per la sete che è da venire.*

*(Francis Rabelais)*

# Caffetteria

Caffè al tavolo	€ 4,00
Caffè al banco	€ 3,00
Caffè Deca, Orzo, Ginseng	€ 4,00
Caffè Americano	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,50
Latte caldo	€ 3,00
Latte macchiato	€ 5,00
Cioccolata	€ 6,00
Cioccolata con Panna	€ 7,00
Selezione di tè e tisane DAMMAN FRÈRES	€ 5,00
Caffè Shakerato	€ 5,50

# *Snacks*

Brioche	€ 2,50
Dolce del giorno	€ 6,00
Toast	€ 7,00
Focaccia	€ 8,00

# *Succhi & Soft drink*

Succo Arancia	€ 5,00
Succo pompelmo	€ 5,00
Succo mela	€ 5,00
Succo pesca	€ 5,00
Succo pera	€ 5,00
Succo ananas	€ 5,00
Succo mirtillo	€ 5,00
Succo cranberry	€ 5,00
Succo di pomodoro	€ 5,00
Spremuta fresca	€ 6,00
The Freddo (Limone o Pesca)	€ 4,00
Granatina	€ 5,00
Acqua Panna 0,25	€ 2,00
Acqua San Pellegrino 0,25	€ 2,00
Coca Cola,Coca Zero	€ 5,00
Sprite, Fanta	€ 5,00
Fever Three Tonic	€ 6,00
Kinley Ginger Ale	€ 6,00
Kinley Ginger Beer	€ 6,00
Kinley Lemon	€ 6,00

# *Aperitivi & Birre*

Crodino	€ 5,00
San Bitter	€ 5,00
Campari Soda	€ 5,00
Martini Dry	€ 6,00
Punt e Mes	€ 6,00

## ***Birre in bottiglia***

Moretti	€ 7,00
Moretti Zero	€ 7,00
Ichnusa non filtrata	€ 7,00
Corona	€ 7,00
Franziskaner 0,50	€ 10,00

# Cocktails

€ 12,00

## Pre-Dinner

**Americano**

Martini rosso, Campari bitter, Soda

**Kir Royal**

Crema di Cassis, champagne

**Old Fashioned**

Bourbon Whisky, zucchero, Angostura, Splash d'acqua

**Manhattan**

Canadian Whisky, Vermouth rosso, Angostura

**Martini Cocktail**

Gin, Vermouth Dry Francese

**Dirty Martini**

Succo di oliva, martini dry, gin

**Negroni**

Gin, martini rosso, campari bitter

**Sazerac**

Bourbon Whisky, Assenzio, zucchero, Peychaud's Bitter

**Spritz Aperol**

Aperol, Prosecco, soda

## After-Dinner

**Cosmopolitan**

Vodka, succo di lime, cranberry, Cointreau

**Daiquiri**

Rum, Sciroppo di Zucchero, succo di lime

**Margarita**

Tequila, Cointreau, succo di lime

**Yellow bird**

White Rum, Galliano, Triple Sec, succo di lime



*Sake*

€ 12,00

***SOMOMARE KIMOTO TAKUBETSU***

Sake dal gusto deciso con retrogusto morbido e pulito adatto per frutti di mare e sushi

***HATSUMAGO DENSHO***

Sake rotondo e raffinato con note di mandorle e crema adatto per carne alla griglia e formaggi morbidi consigliato anche caldo a fine pasto

***KONISHI HIYSHIBORI DAIGINJO***

Sake dall'aroma fruttato e floreale consigliato per molluschi e tartare di pesce e di carne

***SHIRAYUKI EDO GENSHU***

Sake con note di caramello legno e tabacco paragonabile ad un vino da meditazione.  
Consigliato per formaggi stagionati e cioccolato

***KODAKARA YUZU***

Liquore allo yuzu con sentori di bergamotto pompelmo e cedro. Consigliato a fine pasto da solo o con frutta

## *Muddled Drinks*

€ 10,00

**Caipirinha**

Cachaça, Lime, Zuccherò di canna

**Caipiroska**

Vodka, Lime, Zuccherò

**Mojito**

Rum, Lime, Soda, Menta, Zuccherò

## *Long Drinks*

€ 12,00

**Mai tai**

Rum bianco, rum scuro, dry Curacao, lime, orzata, zucchero

**Pina Colada**

Rum Chiaro, Ananas, batida de cocco

**Bloody Mary**

Vodka, Succo di Pomodoro, Lime, Sale, Pepe, Worchester, Pinzimonio

# Cocktail Special San Rocco

€ 15,00

<i>Hugo</i>	Liquore Sambuco St. Germain, Prosecco, Soda, Oro Zucchero, Passion Fruits, Vaniglia
<i>Moskow Mule</i>	Vodka, Ginger Beer, Succo di lime, Zenzero, Cetriolo, Mentuccia
<i>Spritz Aperol alla Rosa</i>	Aperol, Prosecco, Soda, Essenza di rose e Petali
<i>Tommy's Margarita</i>	Tequila, Succo di lime, Sciroppo di Agave
<i>Francia/Sicilia</i>	Zucchero, bitter pompelmo, Cognac, rosé Le Marchesine, aromi al bergamotto
<i>Orta 51 e poi</i>	Tequila, frutto della passione, succo di lime e china martini
<i>Jack &amp; Tini</i>	Gin Giovi, vermouth dry, foglia d 'ostrica e scorza di limone
<i>Un americano a Orta</i>	Campari sherry vermouth rocco Cocchi, nebbiolo e soda al timo
<i>Dry Raspberry</i>	Vodka al limone, vermouth Punt e mez, liquori lamponi, ginger beer e polvere lamponi essiccati
<i>Violet Tonic</i>	Gin , bitter violetta, ribes rossi, tonica e rosmarino
<i>Chocolate Fashioned</i>	Rum, bitter cioccolato, sake edo geisho e zucchero

# Cocktails Analcolici

€ 8,00

<i>Orta</i>	Succo di Pompelmo, Succo di Arancia, Succo di Mirtillo, Frutta Fresca
<i>San Rocco</i>	Succo di Ananas, Succo Cranberry, Soda e Menta
<i>Virgin Mojito</i>	Lime, Zucchero bianco, Menta, Soda
<i>Pink Colada</i>	Succo Ananas, Cocco, Fragola
<i>Ginger Passion</i>	frutto della passione, more, ananas e ginger beer

# Dalla Cantina

## **Spumanti e Champagne**

Spumante Prosecco De Faveri	€ 10,00	bottiglia € 28,00
Brut Rosè Le Marchesine Millesimato Franciacorta Docg	€ 12,00	bottiglia € 45,00
Brut Saten Le Marchesine Millesimato Franciacorta Docg	€ 12,00	bottiglia € 45,00
Extra Brut "Cuvèe Prestige" Cà del Bosco Franciacorta Docg	€ 12,00	bottiglia € 45,00
Brut Rosè "Cuvèe Prestige" Cà del Bosco Franciacorta Docg	€ 15,00	bottiglia € 60,00
Champagne Brut Comte de Montaigne	€ 18,00	bottiglia € 65,00
Brut "Perlè" Ferrari Fratelli Lunelli Trento Doc	€ 12,00	bottiglia € 45,00

## **Vini Bianchi**

Favorita "Donna Costanza" Malabaila Langhwe Doc	€ 10,00	bottiglia € 28,00
Chardonnay "Castadiva"	€ 10,00	bottiglia € 28,00
Gewürztraminer Andrian Sudtirolo A.A.	€ 10,00	bottiglia € 28,00
Bianco "Bric Amel" Marchesi di Barolo Langhe Doc	€ 10,00	bottiglia € 28,00

## **Vini Rossi**

Dolcetto d'Alba "Tumalin" Traversa Doc	€ 10,00	bottiglia € 28,00
Barbera d'Alba 'Peiragal' Marchesi di Barolo Doc	€ 10,00	bottiglia € 35,00
Nebbiolo "Bric Amel" - Marchesi di Barolo Langhe Doc	€ 10,00	bottiglia € 28,00

## **Vini Rosati**

Rosè Lagrein Andrian Sudtiroles A.A.	€ 10,00	bottiglia € 28,00
--------------------------------------	---------	-------------------

# Distillati

## **Armagnac, Cognac, Brandy**

Armagnac Samalens Millesimè	€ 30,00
Calvados Pays D'Auge Le Compte 5 anni	€ 6,50
Courvoisier V.S.	€ 8,00
Hennessy	€ 8,00
Camus XO	€ 30,00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8,00
Vecchia Romagna	€ 6,50
Stravecchio Branca	€ 7,00
Lepanto	€ 6,00

## **Rum**

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva Distilleries Unidas	€12,00
Myers's Rum jamaican	€ 8,50
Rum Plantation 3 Stars FERRAND	€ 7,50
Rum 23 anni	€ 12,00
Zacapa XO	€ 18,00
Brugal Anejo Superior	€ 10,00
Bacardi Bianco	€ 6,50
Havana Club 7 anni	€ 8,50

*Gin Tonic*

*Classic Gin*

€ 12,00

***Bulldog – London dry gin (40%)***

Al palato come al naso Bulldog Gin risulta un gin complesso ma anche morbido, dove le note del ginepro sono chiaramente riconoscibili, ma vengono bilanciate da quelle di tutte le altre botaniche. Si hanno infatti sia note speziate che si prolungano nel finale sia note agrumate che rendono leggermente più fresco il gin.

***Tanqueray – London dry gin (43%)***

Gin dal sapore netto e secco. Il ginepro predominante, ma un gin perfettamente bilanciato, l'assenza di agrumi lo rende più secco di altri gin, ma il coriandolo gli dona un profumo al limone.

***Beefeater – London dry gin (40%)***

Ben nove elementi botanici diversi concorrono a realizzare questo gin. Il ginepro abbastanza marcato

*Gin Tonic*

*Special Gin*

€ 15,00

***Gin Giovi London Dry Gin 42°***

Note di ginepro, rosa, aromi di alloro, origano, salvia e rosmarino. Chiudono questo bouquet unico e mediterraneo profumi di agrumi e frutta che caratterizzano la Sicilia.

***Gin Imperiale Rocca di Monte Massi***

Gin prodotto nella stupenda Maremma Toscana che rimanda a sensazioni di macchia mediterranea con note balsamiche. In bocca stupisce per il suo carattere e il suo corpo potente e caldo, con un gusto di menta che lo rende adatto al consumo liscio o nei cocktail.

***Sono 6 le botaniche principali:*** ginepro, fiori di sambuco, camomilla, curcuma, bergamotto e rosmarino.

*\* I Gin Tonic vengono abbinati ad acque toniche di nostra selezione.*



# *Vodka , Tequila*

## **VODKA**

Belvedere	€ 10,00
Grey Goose	€ 10,00
Wyborowa	€ 8,00
Absolut	€ 8,00
Absolut Citron	€ 8,00

## **TEQUILA**

Jose Cuervo Traditional Reposado La Rojena	€ 8,00
Jose cuervo Especial silver	€ 8,00
Mezcal Espadin Rey Campero	€ 10,00
Silver Patron	€ 8,00

# *Amari & Liquori*

## **Amari**

Amaro del Capo	€ 5,00
Averna	€ 5,00
Fernet Branca	€ 5,00
Braulio	€ 5,00
China Martini	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00
Montenegro	€ 5,00
Ramazzotti	€ 5,00
San Simone	€ 5,00
Petrus	€ 5,00
Cynar	€ 5,00
Amaro Zarri	€ 5,00
Rabarbaro Zucca	€ 5,00

## **Lista Liquori**

Apricot brandy bols	€ 6,00
Baileys	€ 5,00
Limoncello di Sorrento Villa Massa	€ 6,00
Benedectine	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Gran marnier	€ 6,00
Crema cacao bols	€ 6,00
Aurum	€ 5,00

# Liquori

Sambuca Molinari	€ 5,00
Amaretto Di Saronno	€ 5,00
Liquore triple sec bols	€ 6,00
Creme cassis bols	€ 6,00
Creme menta bols bianca /verde	€ 6,00
Blu curacao bols	€ 6,00
Raspberry bols	€ 6,00
Frangelico	€ 5,00
Chartreuse Gialla/Verde	€ 6,00
Ricard pastis	€ 5,00
Drambuie	€ 6,00
Pernod	€ 5,00
Branca Menta	€ 5,00
Batida de coco	€ 5,00
Pimm's n°1	€ 5,00
Southern Comfort	€ 5,00
Galliano	€ 5,00
Malibu	€ 6,00
Tia Maria	€ 6,00
Mirto Zedda Piras	€ 5,00
Anima nera	€ 5,00
Midori Liquore al Melone	€ 5,00
St Germain liquore al sanbuco	€ 9,00

# Grappe

Grappa Moscato Bordiga	€ 6,00
Grappa Bianca 41 Gradi Nonino	€ 6,00
Grappa invecchiata di Nebbiolo Bordiga	€ 8,00
Grappa barricata dell'Etna Giovi	€ 8,00
Acquavite di fichi d'India Giovi	€ 8,00
Acquavite di mele Giovi	€ 8,00

# Whisky

## ***Scotch Blended Whiskies***

Ballantine's	€ 8,00
Glen Grant 5 anni	€ 8,00
J&B	€ 8,00
Johnnie Walker Red Label	€ 10,00
Johnnie Walker Black Label	€ 10,00

## ***Scotch Whiskies Grandi Malti***

Glenmorangie 10 anni	€ 13,00
Lagavulin 16 anni	€ 13,00
Laphroaig 10 anni	€ 10,00
Glenkinchie 12 anni	€ 11,00
Cragganmore 12 anni	€ 11,00
Famous Grouse	€ 11,00

## ***Japan Whiskey***

Nikka From The Barrel	€ 11,00
-----------------------	---------

# Whisky

## **Whiskies: Canadian, Irish, Bourbon**

Canadian Club	€ 8,00
Crown Royal	€ 10,00
Jameson	€ 8,00
Black Bushmills	€ 10,00
Jack Daniel Single Barrel	€ 10,50
Jack Daniel's	€ 8,00
Maker's Mark Bourbon	€ 8,00
Four Roses Bourbon	€ 8,00
Bullet 10 Anni Kentucky Straight Bourbon	€ 12,00

## **Sherry**

Tio Pepe Dry	€ 6,00
--------------	--------

## **Porto**

Offley Tawny Porto	€ 5,50
--------------------	--------

## **Passito**

Passito di Pantelleria DOC "Ben Ryé - Donnafugata	€ 10,00
---	---------

*Fermati ancora da noi. . .*

*Il nostro ristorante*      *Teatro Magico*  
-cucina creativa-

*guidato dal nostro Executive Chef*

*è il Luogo ideale per un buon pranzo*

*con il Menu del Lunch Bistrot*

*che si può gustare anche nel nostro Lounge Bar . . .*

*o per una romantica cena con la nostra carta Gourmet,*

*con la bellissima vista sull'isola di San Giulio*

*e sulle acque cristalline del lago d'Orta.*



Hotel San Rocco  
New Classic Hydrogen Hotel Srl  
Via Gippini, 11  
28016 Orta San Giulio (NO)  
[info@hotelsanrocco.it](mailto:info@hotelsanrocco.it)