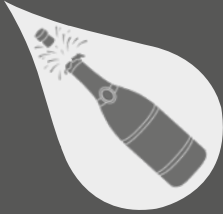


*Passion*



*Regina bianca*  
·lounge bar·

*Lake Orta*

*Sunset*



*Music*



*Bevo per la sete che è da venire.*

*(Francis Rabluis)*

# Caffetteria

Caffè al tavolo/ Coffee served at the table	€ 4,00
Caffè al banco/ Coffee at the counter	€ 3,00
Caffè Deca, Orzo, Ginseng	€ 4,00
Caffè Americano/ American coffee	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,50
Latte caldo/ Hot Milk	€ 3,00
Latte macchiato/ Latté	€ 5,00
Ciocolata/ Hot chocolate	€ 6,00
Ciocolata con Panna/ Hot chocolate with whipped cream	€ 7,00
Selezione di tè e tisane/ Selection of teas and herbal teas	
DAMMAN FRÈRES	€ 5,00
Caffè Shakerato/ Shakered coffee	€ 5,50

# *Snacks*

Brioche	€ 2,50
Dolce del giorno/ Party of the day	€ 6,00
Toast	€ 7,00
Focaccia/ Italian flat bread	€ 8,00

# *Succhi & Soft drink / Juices & Soft drink*

Succo Arancia/ Orange juice	€ 5,00
Succo pompelmo/ Grapefruit juice	€ 5,00
Succo mela/ Apple juice	€ 5,00
Succo pesca/ Peach juice	€ 5,00
Succo pera/ Pear juice	€ 5,00
Succo ananas/ Pineapple juice	€ 5,00
Succo mirtillo/ Blueberry juice	€ 5,00
Succo cranberry/ Cranberry juice	€ 5,00
Succo di pomodoro/ Tomato juice	€ 5,00
Spremuta fresca arancia / Fresh squeezed orange juice	€ 6,00
The Freddo (Limone o Pesca)/Cold Tea (Lemon or Peach)	€ 4,00
Granatina/ Grenadine	€ 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 Tree Tonic	€ 6,00
Kinley Ginger Ale	€ 6,00
Kinley Ginger Beer	€ 6,00
Kinley Lemon	€ 6,00

# *Aperitivi & Birre / Aperitifs & beers*

Crodino	€ 5,00
San Bitter	€ 5,00
Campari Soda	€ 5,00
Martini bianco	€ 6,00
Punt e Mes	€ 6,00
Vermouth Cocchi	€ 6,00

## **Birre in bottiglia/ Bottled beers**

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

# Cocktails Grandi classici / Great classics

€ 13,00

<i>Aperol spritz</i>	Aperol, Prosecco, Soda
<i>Hugo Spritz</i>	Liquore St. Germain, Menta, Prosecco, soda, Lime <i>St. Germain Liqueur, Mint, Prosecco, Soda, Lime</i>
<i>Negroni</i>	Vermouth rosso, Campari bitter, Gin <i>Red vermouth, Campari bitters, Gin</i>
<i>Martini Cocktail</i>	Gin, Vermouth dry
<i>Americano</i>	Vermouth rosso, Campari bitter, Soda
<i>Garibaldi</i>	Campari bitter, Succo di arancia <i>Campari bitters, orange juice</i>
<i>Manhattan</i>	Rye whiskey, Vermouth rosso, Angostura <i>Rye whiskey, red vermouth, Angostura</i>
<i>Old fashioned</i>	Angostura, Zucchero, Bourbon whiskey, Splash d'acqua <i>Angostura, Sugar, Bourbon whiskey, Splash of water</i>
<i>Kir Royale</i>	Crème de cassis, Champagne
<i>Cosmopolitan</i>	Vodka, Succo di Lime, Triple sec, Succo di cranberry <i>Vodka, lime juice, triple sec, cranberry juice</i>
<i>Daiquiri</i>	Rum bianco, Succo di lime, Sciroppo di zucchero <i>White Rum, Lime Juice, Sugar Syrup</i>



<b><i>Margarita</i></b>	Rum bianco, Cointreau, Succo di lime <i>White Rum, Cointreau, Lime Juice</i>
<b><i>Mojito</i></b>	Rum bianco, Lime, Zucchero, Menta, Soda <i>White Rum, Lime, Sugar, Mint, Soda</i>
<b><i>Caipirinha</i></b>	Cachaça, Lime, Zucchero <i>Cachaça, Lime, Sugar</i>
<b><i>Pina Colada</i></b>	Rum bianco, Succo di ananas, Batida de cocco <i>White Rum, Pineapple Juice, Coconut Batida</i>
<b><i>Moscow Mule</i></b>	Vodka, Lime, Menta, Ginger beer

# Cocktails Special San Rocco

€ 15,00

## **Orta Breeze**

Vodka citron, Pompelmo rosa, Liquore ai lychee, Prosecco

*Vodka citron, Pink grapefruit, Lychee liqueur, Prosecco*

## **Martini San Rocco**

Gin, Vermouth Dry, Bitter al pompelmo, Basilico

*Gin, Vermouth Dry, Grapefruit Bitter, Basil*

## **Guardando l'isola / Looking at the island**

Lillet Blanc, Campari bitter, Liquore al chinotto, Soda al pompelmo rosa

*Lillet Blanc, Campari bitter, chinotto liqueur, pink grapefruit soda*

## **Lasciati Tentare/ Let yourself be tempted**

Rum Scuro, Vermouth rosso infuso ai frutti di bosco, Sake hatsumago densho, Bitter al cioccolato

*Dark rum, red vermouth infused with berries, sake hatsumago densho, chocolate bitters*

## **Violet Tonic**

Gin infuso ai lamponi, Bitter alla violetta, Limone, Acqua tonica

*Raspberry infused gin, violet bitters, lemon, tonic water*

## **Rosa celeste**

Tequila, Lime, Blu Curaçao, Liquore St. Germain, Ginger beer

*Tequila, Lime, Blu Curaçao, St. Germain Liqueur, Ginger beer*

## **Estate in fiore/ Blooming summer**

Vodka, Midori, Liquore alla camomilla, Zucchero, Soda al Limone

*Vodka, Midori, Chamomile Liqueur, Sugar, Lemon Soda*

### **Scacco Matto/ Check mate**

Canadian whiskey, Disaronno, Succo di Ananas, Limone, Gocce di porto  
*Canadian whiskey, Disaronno, Pineapple juice, Lemon, Port drops*

### **Goodfellas**

Whiskey, Galliano, Limone, Menta, Caffè espresso vaporizzato  
*Whiskey, Galliano, Lemon, Mint, Vaporized espresso coffee*

### **Doubleface**

Rum scuro, Crema di banana, Sake edo genshu, Ginger ale  
*Dark rum, banana cream, sake edo genshu, ginger ale*

### **Tramonto tropicale/ Tropical sunset**

Rum bianco, Aperol, Batida de cocco, Lime, Frutto della passione  
*Rum bianco, Aperol, Batida de cocco, Lime, Frutto della passione*

### **Ying & Yang**

Gin, Succo di pomodoro, Bloody mary mix (Capperi, peperoncino, salsa di soia, Aceto balsamico, Sale, Pepe, Tabasco, Olio, Lime)  
*Gin, Tomato juice, Bloody mary mix (Capers, chilli, soy sauce, Balsamic vinegar, Salt, Pepper, Tabasco, Oil, Lime)*

# *Cocktail Analcolici / Non-alcoholic cocktails*

€ 10,00

## ***Peccati di gola / Sin of gluttony***

Succo passion fruit, Polpa di cocco Mixo, Polpa di fragola Mixo, Lamponi, Menta, Passion fruit  
*Passion fruit juice, Mixed coconut pulp, Mixed strawberry pulp, Raspberries, Mint, Passion fruit*

## ***Dolce agrume/ Sweet citrus***

Succo arancia , Succo pompelmo , Polpa di granatina , Arance , San bitter , Fiori eduli  
*Orange juice , Grapefruit juice , Grenadine pulp , Oranges , San bitter , Edible flowers*

## ***Profumo di bosco / Wood scent***

Succo cranberry , Succo mela , Fever tree ginger beer , Menta , Mele disidratata, Fiori eduli  
*Cranberry juice, Apple juice, Fever tree ginger beer, Mint, Dehydrated apples, Edible flowers*

*Sake*

€ 10,00

**SOMOMARE KIMOTO TAKUBETSU**

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

*Sake with a strong taste with a soft and clean aftertaste suitable for seafood and 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

*Round and refined sake with notes of almonds and cream, suitable for grilled meat and soft cheeses, also recommended hot after a meal*

**KONISHI HIYSHIBORI DAIGINJO**

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

*Sake with a fruity and floral aroma recommended for molluscs and fish and meat tartare*

**SHIRAYUKI EDO GENSHU**

Sake con note di caramello legno e tabacco paragonabile ad un vino da meditazione.

Consigliato per formaggi stagionati e cioccolato.

*Sake with notes of wood caramel and tobacco comparable to a meditation wine. Recommended for aged cheeses and chocolate*

# *Dalla Cantina*

## **VINI AL BICCHIERE / WINE BY THE GLASS**

Prosecco De Faveri	€ 10,00
Brut Rosè Le Marchesine Millesimato Franciacorta Docg	€ 12,00
Brut Saten Le Marchesine Millesimato Franciacorta Docg	€ 12,00
Chardonnay "Castadiva"	€ 10,00
Barbera d'Alba 'Peiragal' Marchesi di Barolo Doc	€ 10,00

## **VINO IN BOTTIGLIA / WINE BY THE BOTTLE**

### **SPUMANTI E CHAMPAGNE/ SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE**

Prosecco De Faveri Superiore Cartizze	€ 35,00
Brut Rosè Le Marchesine Millesimato Franciacorta Docg	€ 45,00
Brut Saten Le Marchesine Millesimato Franciacorta Docg	€ 45,00
Extra Brut "Cuvèe Prestige" Cà del Bosco Franciacorta Docg	€ 45,00
Brut Rosè "Cuvèe Prestige" Cà del Bosco Franciacorta Docg	€ 60,00
Champagne Decotte Blanc de Blancs Grand Cru	€ 75,00
Brut "Perlè" Ferrari Fratelli Lunelli Trento Doc	€ 45,00

### **VINI BIANCHI / WHITE WINE**

Favorita "Donna Costanza" Malabaila Langhe Doc	€ 28,00
Chardonnay "Castadiva"	€ 28,00
Gewürztraminer Andrian Sudtirolo A.A.	€ 35,00
Bianco "Bric Amel" Marchesi di Barolo Langhe Doc	€ 30,00

***Vini Rossi e rosati/ Red and rosé wine***

Dolcetto d'Alba "Prunotto" D o c	€ 35,00
Barbera d'Alba 'Peiragal' Marchesi di Barolo Doc	€ 35,00
Nebbiolo "Bric Amel" - Marchesi di Barolo Langhe Doc	€ 28,00

***Vini Rosati***

Südtirol Alto Adige Lagrein Kretzer	€ 30,00
-------------------------------------	---------

# *Distillati Distillates*

## **Armagnac, Cognac, Brandy**

Armagnac Samalens Millesimè	€ 30,00
Calvados Pays D'Auge Le Compte 5 anni	€ 6,50
Courvoisier V.S.	€ 8,00
Courvoisier V.S.O.P.	€ 9,00
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**

Diplomatico Reserva Exclusiva Distilleries Unidas	€12,00
Myers's Rum jamaican	€ 8,50
Plantation 3 Stars FERRAND	€ 7,50
Zacapa 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 aggrumate che rendono leggermente più fresco il gin.

***Nostro suggerimento di abbinamento con Fever Tree Tonic Pink grapefruit soda***

### ***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.

***Nostro suggerimento di abbinamento con Fever Tree Tonic Mediterranea***

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

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

***Nostro suggerimento di abbinamento con Fever Tree Tonic Indian***

# Gin Tonic

## Special Gin

€ 15,00

### **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.

***Nostro suggerimento di abbinamento con Fever tree Pink Grapefruit Soda***

### **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.

***Nostro suggerimento di abbinamento con Fever Tree Ginger beer***

### **Gin Mare – Spagna (42.7%)**

Basilico italiano, timo turco, rosmarino greco, agrumi e olive spagnole: con questi ingredienti viene aromatizzato il Mediterranean Gin.

***Nostro suggerimento di abbinamento con Fever Tree Tonic Mediterranea***

### **Gin Roku**

Un meticoloso equilibrio di sapori. Un gin dal profumo di fiori di ciliegio e tè verde che forniscono un aroma floreale e dolce. In bocca il sapore è complesso, stratificato, ma armonico dato da vari vegetali. Gusto tradizionale alla base, arricchito da note botaniche giapponesi con lo yuzu. Texture liscia e setosa. Finitura con note di pepe giapponese sansho che dona un po' di piccantezza al finale.

***Nostro suggerimento di abbinamento con Fever Tree Tonic Indian***

# *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
Cazadores blanco (100% agave azul)	€ 8,00
Mezcal Espadin Rey Campero	€ 10,00
Silver Patron	€ 8,00

# *Amari & Liquori / Bitters And Liqueurs*

## **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 / Liqueurs

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
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)