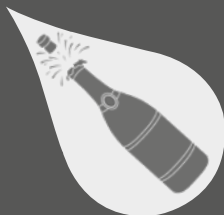


Passion



Sunset

Regina bianca
·lounge bar·

Lake Orta



Music

Bevo per la sete che è da venire.

(François Rabelais)

Caffetteria - Coffee Bar

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 calda/ 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
Caffè Shakerato alcolico (con liquore a scelta)	€ 8,00
Irish coffee	€ 10,00
Affogato al caffè	€ 5,00

Snacks

Brioche	€ 2,50
Dolce del giorno/ Cake of the day	€ 6,00
Toast	€ 7,00
Focaccia con salmone e maionese	
Italian flat bread with salmon and mayonnaise	€ 8,00

Succhi & Soft drink/ Juices & Soft drink

Succo Albicocca/ Apricot juice	€ 5,00
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
Tonica "Indian"	€ 6,00
Tonica Mediterranea	€ 6,00
Tonica Pompelmo	€ 6,00
Ginger Ale	€ 6,00
Ginger Beer	€ 6,00
Bitter Lemon	€ 6,00
Chinotto	€ 5,00

Aperitivi & Birre / Aperitifs & beers

Crodino XL	€ 7,00
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
Nastro Azzurro Zero	€ 7,00
Ichnusa non filtrata	€ 7,00
Corona	€ 7,00
Franziskaner 0,50	€ 10,00
Panache	€ 8,00

Cocktails Grandi classici / Great classics

€ 13,00

Aperol spritz	Aperol, Prosecco, Soda
Hugo Spritz	Liquore ai fiori di Sambuco, Menta, Prosecco, soda, Lime <i>Edelflower Liqueur, Mint, Prosecco, Soda, Lime</i>
Negroni	Vermouth rosso, Campari Bitter, Gin <i>Red vermouth, Campari Bitter, Gin</i>
Martini Cocktail	Gin, Vermouth dry
Americano	Vermouth rosso, Campari Bitter, Soda <i>Red vermouth, Campari Bitter, Soda</i>
Garibaldi	Campari Bitter, Succo di arancia <i>Campari Bitter, orange juice</i>
Manhattan	Rye whiskey, Vermouth rosso, Angostura <i>Rye whiskey, red vermouth, Angostura</i>
Old fashioned	Splash d'acqua, Angostura, Zuccheri, Bourbon whiskey <i>Angostura, Sugar, Bourbon whiskey, Splash of water</i>
Kir Royale	Crème de cassis, Franciacorta Satèn
Cosmopolitan	Vodka, Succo di Lime, Triple Sec, Succo di cranberry <i>Vodka, lime juice, Triple Sec, cranberry juice</i>
Daiquiri	Rum bianco, Succo di lime, Sciroppo di zucchero <i>White Rum, Lime Juice, Sugar Syrup</i>
Pina Colada	Rum bianco, Crema cocco, Succo ananas <i>White Rum, Cocco cream, Ananas Juice</i>

Cocktails Grandi classici / Great classics

€ 13,00

Cuba Libre	Lime, Rum scuro, Coca cola <i>Lime, Dark Rum, Coke</i>
Negroni Sbagliato	Campari Bitter, Vermouth Rosso, Prosecco <i>Campari Bitter, Red vermouth, Prosecco</i>
Whisky Sour	Whisky, Zuccherò, Succo di limone, Albume <i>Whisky, Sugar, Lime Juice, Albumen</i>
Margarita	Tequila, Cointreau, Succo di lime <i>Tequila, Cointreau, Lime Juice</i>
Mojito	Rum bianco, Lime, Zuccherò, Menta, Soda <i>White Rum, Lime, Sugar, Mint, Soda</i>
Caipirinha	Cachaça, Lime, Zuccherò <i>Cachaça, Lime, Sugar</i>
Torino Milano	Campari , Vermouth Cocchi
Moscow Mule	Vodka, Lime, Ginger beer <i>Vodka, Lime, Ginger beer</i>
Paloma	Mezcal, Lime, soda al pompelmo rosa, sale <i>Mezcal, Lime, Pink Grapefruit Soda, Salt</i>
Bloody Mary	Vodka, Succo di pomodoro, Limone,sale, Pepe, Tabasco, Salsa worchestershire <i>Vodka, Tomato juice, Lemon, Salt, Pepper, Tabasco, Worchestershire Sauce</i>

Cocktails Grandi classici / Great classics

€ 13,00

Gin Fizz

Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero

Gin, Lemon juice, Sugar Syrup

Yuzu Spritz

Japanese Yuzu, Prosecco, Soda

Japanese Yuzu, Prosecco, Soda

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Sciroppo di zucchero, Caffè espresso

Vodka, Kahlua, Sugar Syrup, Espresso coffee

Amaretto Sour

Amaretto Disaronno, Zucchero, Succo di limone, Albume

Amaretto Disaronno, Sugar, Lime juice, Albumen

Cocktail Special

€ 15,00

Scarface

Gin, Vermouth Cocchi, Campari, Liquore al chinotto, Arancia

Yellow Flower

Gin, Galliano, Liquore al Sambuco, Menta e Soda

Rosemary Twist

Gin, Infuso rosmarino, Succo di limone, Liquore alla violetta,
Tonica mediterranea

Orta Breeze 25

Vodka au Citron, Pompelmo, Liquore ai Lici e Soda

Amalfi

Limoncello, Sciroppo Cocco, Succo di limone, Ginger Beer

Il Messicano

Mezcal infuso sale nero, Lime, Salamoia Jalapeño

Cocktail Analcolici / Non-alcoholic cocktails

€ 10,00

Peccati di gola / Sin of gluttony

Succo passion fruit, Polpa di cocco, Polpa di fragola, Lamponi, Menta, Frutto della Passione
Passion fruit juice, Coconut pulp, 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

Virgin Mojito

Lime, Zucchero, Menta, Soda
Lime, Sugar, Mint, Soda

Cosmo

Cranberry, Lime, Zucchero, Cordiale all'arancia
Cranberry, Lime, Sugar, Orange Cordiale

Dalla Cantina

VINI AL BICCHIERE / WINE BY THE GLASS

Cà del Bosco Brut	€ 10,00
Cà del Bosco Rosè	€ 12,00
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" F. Rotolo Doc	€ 10,00
Barbera d'Alba 'Peiragal' Marchesi di Barolo Doc	€ 10,00
Bianco Bric Amel Sauvignon Marchesi di Barolo	€ 12,00
Rosé Lagrein Kretzer St. Pauls Südtirol Alto Adige Doc	€ 10,00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut	€ 18,00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée Rosè	€ 24,00

Dalla Cantina

VINO IN BOTTIGLIA / WINE BY THE BOTTLE

SPUMANTI E CHAMPAGNE/ SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

Prosecco De Faveri Superiore Cartizze Docg	€ 35,00
Brut Rosè Le Marchesine Millesimato Franciacorta Docg	€ 45,00
Brut Saten Le Marchesine Millesimato Franciacorta Docg	€ 45,00
Extra Brut "Cuvée Prestige" Cà del Bosco Franciacorta Docg	€ 45,00
Brut Rosè "Cuvée Prestige" Cà del Bosco Franciacorta Docg	€ 60,00
Brut Ferrari "Perle" Fratelli Lunelli Trento Doc	€ 45,00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut 75 cl.	€ 110,00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut 37,5 cl.	€ 60,00
Champagne Laurent Perrier Brut Réserve Héritage 75 cl.	€ 130,00
Champagne Laurent Perrier La Cuvée Rosé 75 cl.	€ 150,00

VINI BIANCHI / WHITE WINE

Favorita Malabaila Langhe Doc	€ 28,00
Chardonnay "Castadiva" F.Rotolo Doc	€ 28,00
Gewürztraminer "Movado" Andrian Sudtirol A.A. Doc	€ 35,00
Sauvignon "Bric Amel" Marchesi di Barolo Langhe Doc	€ 30,00
Sancerre Frétoy A.O.C. Domaine Tinel Blondelet	€ 48,00

Vini Rossi e rosati/ Red and rosé wine

Dolcetto d'Alba "Prunotto" Doc € 35,00

Barbera d'Alba 'Peiragal' Marchesi di Barolo Doc € 35,00

Nebbiolo "Bric Amel" - Marchesi di Barolo Langhe Doc € 28,00

Vini Rosati

Rosé Lagrein Kretzer St. Pauls Südtirol Alto Adige Doc € 30,00

Distillati Distillates

Armagnac, Cognac, Brandy

Armagnac Samalens Millesimè	€ 30,00
Calvados Pays D'Auge Le Compte 5 anni	€ 7,00
Courvoisier V.S.	€ 8,00
Courvoisier V.S.O.P.	€ 9,00
Hennessy	€ 8,00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8,00
Vecchia Romagna	€ 6,50
Stravecchio Branca	€ 7,00
Lepanto	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,00

Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva Distillerias Unidas	€12,00
Myers's Rum jamaican	€ 8,50
Plantation 3 Stars FERRAND	€ 7,50
Zacapa 23 anni	€ 13,00
Zacapa XO	€ 20,00
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 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.

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
Mezcal Beneva 100% Agave Jòven	€ 6,00

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
Rabarbaro Zucca	€ 5,00

Lista Liquori

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

Liquori / Liqueurs

Sambuca Molinari	€ 5,00
Amaretto Di Saronno	€ 5,00
Liquore triple sec	€ 6,00
Creme de cassis	€ 6,00
Creme menta bols bianca /verde	€ 6,00
Blu curacao	€ 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
Midori Liquore al Melone	€ 5,00
Liquore allo Yuzu	€ 10,00
St. Germain	€ 7,00

Grappe

Grappa Moscato Bordiga	€ 6,00
Grappa San Michele 40°	€ 6,00
Grappa San Michele 50°	€ 6.00
Grappa invecchiata di Nebbiolo Bordiga	€ 8,00



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
-----------------------	---------



Whiskies: Canadian, Irish, Bourbon

Black Velvet Canadian	€ 12,00
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

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