

Belle Époque

AMERICAN BAR

ALCOHOL FREE

IPANEMA 10 €

Mango, ananas, lime, cranberry, ginger ale

VIRGIN MULE 10 €

Lime, menta, ginger beer

NEGRONI SENZA SPIRITO 10 €

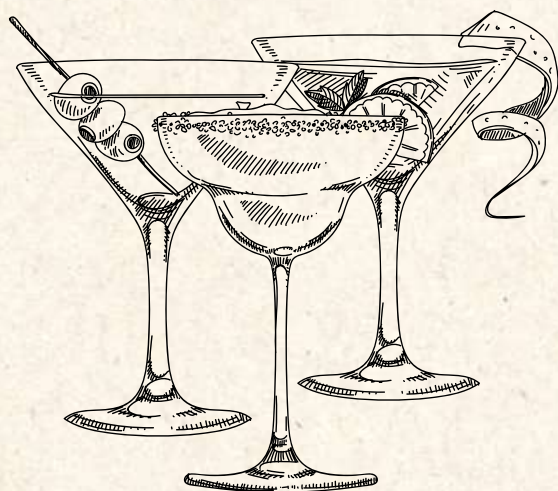
Tanqueray zero, bitter analcolico, cranberry

PASSION FRUIT FIZZ 10 €

Frutto della passione, succo di lychee, succo di limone, acqua di cocco, ginger ale

AL FRESCO 10 €

Succo di anguria, lime, basilico, ginger beer



SIGNATURE COCKTAIL

LIBERTY 15 €

Rum bianco, succo di limone, Elderflower Cordial, ginger beer

BACIO PROIBITO 15 €

Hendrick's gin, lampone fresco, rose elixir, succo di lime, sciroppo di agave

VIOLETTA 15 €

@ PALACE '13

Gin, peachtree, Parfait Amour, succo di lime

LO VUOI ... 15 €

UN POP CORN

Vodka, lime, sciroppo al pop corn, triple sec

ROSE FIZZ 15 €

Bombay Sapphire, succo di limone, sciroppo di rosa, exotic blue tea

MR...ODOBEZ 15 €

Campari bitter, peach tree liqueur, beefeater gin

FORGOTTEN CLASSICS

AVIATION

15 €

Gin, succo di limone,
Maraschino, crema di
violetta

LAST WORLD

15 €

Gin, Maraschino,
Chartreuse Verde, lime

MARY PICKFORD

15 €

Rum bianco, succo di
ananas, sciroppo di
granatina

OLD FASHIONED

15 €

Bourbon whiskey,
Angostura bitter,
zucchero, soda

PIMM'S

15 €

Pimm's n.1, Ginger Ale /
lemonade

MOSCOW MULE

15 €

Vodka, succo di lime,
ginger beer

THE CLASSICS

GIN TONIC/LEMON

15 €

RUM & COLA

15 €

VODKA TONIC/LEMON

15 €

WHISKEY COLA

15 €



FROM NEGRONI TO AMERICANO

PROIBITO

15 €

Campari gin,
Dopo Teatro Cocchi,
assenzio, Cynar

THE PROFESSOR

15 €

Plymouth gin,
Rabarbaro Zucca,
liquore al bergamotto,
Campari bitter

WRONG

"SBAGLIATISSIMO"

15 €

Campari, Vermouth rosso,
velluto di Prosecco
e fiori di sambuco

IL SANTO

15 €

Campari, Vermouth Cocchi,
Plymouth Gin, Palosanto

IL GIAPPONESE

15 €

Sake, Nikka gin,
Dopo Teatro Cocchi,
peperoncino

IL CUMMENDA

15 €

Punt e Mes, Biancosarti,
Campari, Soda al pompelmo rosa

AVANTI... SAVOIA

15 €

Campari, Suze,
Savoia americano, gin,
assenzio

IL FIGO

15 €

Beefeater gin, Bitter Luxardo,
Cocchi Vermouth Dry,
Liquore al fico

APERITIVS

CAMPARI 7 €

CAMPARI ORANGE 9 €

MARTINI BIANCO - ROSSO 7 €

PASTIS - PERNOD 7 €

APEROL 7 €

VERMOUTH COCCHI 7 €

ANTICA FORMULA CARPANO 7 €

SPRITZ

**IL VENEZIANO,
E I SUOI FRATELLI** 10 €

Uno a scelta tra: Aperol, Select,
Campari, Prosecco

MA COSA FAI 12 €

Aperol, Punt e Mes, Metodo
Classico Batasiolo

RICORDATI DI ME 12 €

St. Germain, Aperol, limone,
lampone,
Metodo Classico Batasiolo

GLOBAL FIZZ 12 €

Dry Gin, Select, Umesu sakè,
Metodo Classico Batasiolo

PINK PANTHER 10 €

Gin, Chambord, succo di lime,
succo di cranberry, Prosecco



LONG DRINKS

BLUSHING MONARCH 15 €

Gin, succo al passion fruit,
Campari Bitter, Triple Sec

PALOMA CALIENTE 15 €

Mezcal, agave, lime, pompelmo
rosa, crosta piccante

MANGO ITALIANO 15 €

Vodka, ginger beer, liquore al
mais e peperoncino,
succo di mango, ibisco

LANTERNA VERDE 15 €

Assenzio, ginger beer, succo di
limone, sciroppo di agave

SEXY LADY (2002) 15 €

Rum bianco, succo di lime, elixir
di rosa, liquore alla banana,
ibisco, ginger ale

PINK UNICORN 15 €

Beefeater gin, peach tree,
soda al pompelmo rosa,
succo di lime, exotic blue tea



S P I R I T S

GIN AND VODKA

GIN

BOMBAY SAPPHIRE 8 €

BEEFEATER 8 €

GORDON'S 7 €

PLYMOTH 8 €

PLYMOUTH 12 €

Navy Strenght

TANQUERAY 8 €

HANDRICK'S 9 €

TANQUERAY TEN 9 €

MONKEY 47 12 €

NIKKA COFFEY 12 €

SILENT POOL 12 €

VODKA

SMIRNOFF 7 €

ABSOLUT 7 €

STOLICHNAYA 8 €

GREY GOOSE 10 €

BELVEDERE 10 €

RUSSIAN STANDARD 7 €

BELUGA 12 €

TEQUILA

SAUZA	7 €
CASAMIGOS AÑEJO	9 €
MEZCAL	9 €

RUM

CAPITAN MORGAN	7 €
HAVANA CLUB 3	7 €
BACARDI	8 €
BACARDI ORO	8 €
HAVANA CLUB 7	9 €
DIPLOMATICO	10 €
MATUSALEM 15 YEARS OLD	12 €
ZACAPA 23	14 €

PORTO

SANDEMAN	7 €
GRAHAM'S 10 YEARS OLD	9 €

BURBON

JACK DANIEL'S	8 €
JIM BEAM	8 €
MARKER'S MARK	10 €
BULLEIT	10 €

BLENDED SCOTCH

JOHNNIE WALKER RED	7 €
BALLANTINES	7 €
THE FAMOUS GROUSE	7 €
J&B	7 €
JOHNNIE WALKER BLACK	7 €
CHIVAS REGAL	10 €

WHISKEY

JAMESON	8 €
CANADIAN CLUB	8 €

BRANDY E ARMAGNAC

BAS ARMAGNAC	9€
CALVADOS	7 €
CARDENAL MENDOZA	10 €
VECCHIA ROMAGNA	6€
ETICHETTA NERA	

COGNAC

HENNESSY V.S.	8 €
REMY MARTIN V. S. O. P.	12 €

SINGLE MALT SCOTCH

TALISKER 10	10 €
GLENLIVET 12	10 €
CARDHU 12 YEARS OLD	10 €
MACALLAN 12 YEARS OLD	14 €
LAGAVULIN 16	14 €
CAOL-ILA 12 YEARS OLD	12 €
OBAN 14 YEARS OLD	14 €

GRAPPA

LA GRAPPA AL MIELE ROSSI D'ANGERA	8 €
ACQUA D'ANGERA	10 €
TRAMINER AROMATICA DI RONER	7 €
RISERVA PERSONALE D'ANGERA	12 €
MAROLO DI BAROLO	12 €
MAROLO DI MOSCATO	8 €

LIQUORI LOCALI

BORDUCAN	8 €
AMARO SACRO MONTE	7 €
TIM	8 €

AMARI

AVERNA	6 €
BRANCA MENTA	6 €
BRAULIO	6 €
FERNET BRANCA	6 €
JÄGERMEISTER	6 €
LUCANO	6 €
MONTENEGRO	6 €
LIMONCELLO	6 €

LIQUORI ESTERI

GRAND MARNIER	7 €
SOUTHERN COMFORT, BÉNÉDICTINE	7 €
CHARTREUSE GIALLA, CHARTREUSE VERDE	7 €
TIA MARIA, KAHLÙA	7 €
BAILEYS	7 €



W I N E S

BY THE GLASS



LUGANA DOC

FAMIGLIA OLIVINI
(LOMBARDIA)

7€ 30€

MOISS FRANCO DOCG

ROERO
(PIEMONTE)

7€ 34€

LAGREIN KRETZER DOC

FONDAZIONE EDMUND MACH
(TRENTINO ALTO ADIGE)

7€ 29€

VALPOLICELLA

RIPASSO DOC

CLASSICO SUPERIORE
(VENETO)

7€ 30€

MORELLINO DI

SCANSANO

'A LUCIANO SANTA LUCIA
(TOSCANA)

7€ 27€



CHAMPAGNE



TRADITION BRUT

GATINOIS

99€

BLANC DE BLANCS

ALERAN

18€ 99€

INTENSE MAG 18

LENOBLE

99€

OEIL DE PEDRIX BRUT

JEAN VESSELLE

109€

MOET IMPERIAL

MOËT & CHANDON

18€ 99€

PRESTIGE BRUT ROSÈ

J. CHARPENTIER

120€

ROSÈ DE SAIGNÉE

BRIGANDAT

99€

BRUT NATURE

FALMET

120€

GRAND CRU BRUT

MILLESIME GATINOIS

145€

BLANC DE BLANCS

RUINART

190€

BELL' ÉPOQUE

PERRIER JOUET

390€

SPUMANTI



PIEMONTE

BRACCHETTO D'AQUI 30€

GOZZELLINO

METODO CLASSICO 2019 10€ 45€

BATASIOLO

MOSCATO D'ASTI DOCG 25€

BRIC DA LU GOZZELLINO

LOMBARDIA

FRANCIACORTA SATEN 60€

QUADRA

FRANCIACORTA CUVEÈ PRESTIGE 13€ 65€

CÀ DEL BOSCO

CUVEE ANNAMARIA CLEMENTI 160€

CÀ DEL BOSCO

FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT 65€

BELLAVISTA

VENETO

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG 7€ 30€

BISOL

BEERS

HEINEKEN	6€
BUD	6€
CORONA	6€
NASTRO AZZURRO PERONI	5€
BIRRA ANALCOLICA	5€
PORETTI 4 LUPPOLI ALLA SPINA 0.20 L	5€
PORETTI 4 LUPPOLI ALLA SPINA 0.40 L	7€



SOFT DRINKS

SPREMUTA DI AGRUMI	6€
COCA COLA	5€
COCA COLA ZERO	5€
SPRITE	5€
BITTER LEMON	5€
GINGER ALE	5€
ACQUA TONICA	5€
CHINOTTO	5€
SAN PELLEGRINO	
SUCCHI DI FRUTTA	5€
TÈ FREDDO ALLA PESCA	5€
O LIMONE	
CEDRATA	5€

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	3€
CAFFÈ DECAFFEINATO	3€
CAFFÈ D'ORZO	3€
CAFFÈ GINSENG	3€
CAPPUCCINO	4€
LATTE MACCHIATO	4€
INFUSI	5€
CIOCCOLATA	5€
CAFFÈ FREDDO	5€

Palace Grand Hotel

SNACK MENU'

SNACK

From 12pm to 4pm

Lettuce salad, carrots and tomatoes with tuna and mozzarella cheese
(4,7) **18 €**

Grilled vegetables basil scented with chickpea humus and sesame
(11) **16 €**

Insalata Caprese: buffalo mozzarella, raw tomatoes and olives from Taggia
(7) **18 €**

Parma ham cured for 24-months and buffalo mozzarella
(7) **20 €**

Wagyu bresaola, rocket and Parmesan
(7) **24 €**

TOAST & SANDWICHES

All Day long

Toast with ham and cheese
(1,7) **8 €**

Smoked salmon, cream cheese, chives
(1,4,7) **9 €**

Grilled vegetables and hummus
(1,6) **9 €**

Wholemeal bread with pastrami and mustard
(1, 3, 7, 10, 12) **9 €**

SOMETHING MORE

From 12pm to 4 pm

Aubergine parmigiana au gratin with basil
(1,7,16) **16 €**

Spaghetti from Granano with tomato and basil
(1) **20 €**

Spaghetti mono-grano Felicetti with green pesto sauce
(1, 7, 8) **20 €**

Pizza with "fior di latte" mozzarella cheese, tomato and basil
(1, 6, 7, 15) **16 €**

Beef cheese-burger 200 g. with French fries
(1, 3, 7, 8, 15) **24 €**

Vegetable soup
(9) **16 €**

Farmer fried potatoes
(16) **8 €**

SWEETS

All day long

Dessert
(15) **9 €**

Seasonal fresh fruit **9 €**

Palace Grand Hotel

ALLERGENS



1. Cereals containing gluten



2. Crustaceans and products thereof



3. Eggs and products thereof



4. Fish and products thereof



5. Peanuts and products thereof



6. Soybeans and products thereof



7. Milk and products thereof



8. Nuts and products thereof



9. Celery and products thereof



10. Mustard and products thereof



11. Sesame seeds and products thereof



12. Sulphur dioxide and sulphites



13. Lupin and products thereof



14. Molluscs and products thereof



15. Product frozen at origin

Please ask the staff on duty about the presence of substances or products causing allergies or intolerances