

Bell'Époque

AMERICAN BAR

BARTENDER'S SIGNATURE SUGGESTION

Benvenuti al Bell'Époque American Bar
Rilassatevi e gustate un calice di champagne
o scegliete un cocktail classico o contemporaneo.

Lasciatevi consigliare dal nostro bartender
e scoprite il drink del giorno.

Fino alle 21 ogni cocktail verrà accompagnato
da sfiziosi canapè preparati dallo Chef

Welcome to the Bell' Époque American bar
A place to relax and enjoy a glass of champagne
from our menu or treat yourself to a classic
or contemporary cocktail.

Let our bartender advise you and find the drink of the day.

Until 9 pm each cocktail will be accompanied
by delicious canapés prepared by the Chef

Alcohol free

IPANEMA • € 9

Mango, ananas, lime, cranberry

VIRGIN MULE • € 9

Lime, menta, ginger beer

NEGRONI SENZA SPIRITO • € 9

Seedlip 108, Monin bitter, cranberry

PASSION • € 9

Passion fruit, gin senza alcool, cranberry, lime, soda al pompelmo

LA MELA PROIBITA • € 9

Succo di mela, succo di limone, sciroppo di miele, basilico, peperoncino, ginger ale

Martini

VESPER • € 12

Bombay gin, Grey Goose vodka, China, Vermouth

PORN STAR MARTINI • € 12

Vodka, passion fruit, vaniglia e uno shot di prosecco

L'AVVOCATO • € 12

Gin, cordial lime, basilico fresco, orange curacao

SAKURA • € 12

Sake, sciroppo alle rose, zenzero, succo di lime

DONVITO • € 12

Gin, passion fruit, peach tree, vaniglia

Spritz

VENEZIANO • € 8

Aperol, prosecco, soda water

MA COSA FAI • € 9

Aperol, Punt e Mes, Franciacorta Monterossa

RICORDATI DI ME • € 9

Grey goose vodka, lamponi, ananas, Franciacorta Brut

LA VIE EN ROSE • € 9

Succo di guava, zenzero e bergamotto, prosecco

A FLORAL AFFAIR • € 8

Gin, succo di pompelmo, peach tree, gelsomino, prosecco

From Negroni to Americano

PROIBITO • € 12

Campari gin, Dopo Teatro Cocchi, assenzio, Cynar

THE PROFESSOR • € 12

Plymouth gin, rabarbaro, zucca, liquore al bergamotto,
Campari bitter

WRONG "SBAGLIATISSIMO" • € 12

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

MONTEZUMA • € 12

Mezcal, Saint German, Campari, Antica formula Carpano

IL CONTE INVALGANNA • € 12

Campari, Dopo Teatro Cocchi, Top di Poretti 4 luppoli

GOLDEN • € 12

Plymouth navy strenght gin, Suze, bergamotto

AVANTI... SAVOIA • € 12

Campari, Suze, Savoia americano, gin, assenzio

JET LAG • € 12

Punt e Mes, Tia Maria (liquore al caffè e vaniglia)

*The forgotten classics...
Never too old*

AVIATION • € 12

Gin, succo di limone, Maraschino, crema di violetta

LAST WORLD • € 12

Gin, Maraschino, Chartreuse Verde, lime

MARY PICKFORD • € 12

Rum bianco, succo di ananas, sciroppo di granatina

OLD FASHIONED • € 12

Bourbon whiskey, Angostura bitter, zucchero, soda

PIMM'S • € 12

Pimm's n.1, Ginger Ale / lemonade

MOSCOW MULE • € 12

Vodka, succo di lime, ginger beer

Signature Cocktails

LIBERTY • € 12

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

BACIO PROIBITO • € 12

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

VIOLETTA @ PALACE '13 (TURNING THE CENTURY) • € 12

Gin, peachtree, Parfait Amour, succo di lime

LO VUOI... UN POP CORN • € 12

Vodka, lime, sciroppo al pop corn, triple sec

ASYA • € 12

Succo di lime, bergamotto, gin e Aperol

MAIS... SENZA • € 12

Succo di mango, codka, lime, liquore al mais (Nixta), peperoncino

Long Drinks

BLUSHING MONARCH • € 12

Gin, succo al passion fruit, Campari bitter, triple sec

SPRING TIME • € 12

Rum chiaro, lime, elixir al gelsomino, soda al te matcha

IL CERCHIO MAGICO • € 12

Beefeater gin, violetta e fiori di sambuco, soda al limone, exotic red tea

COMETU MIVUOI • € 12

Tanqueray gin, bergamotto, cranberry e mela, limone, ginger ale

THE OLD CUBAN • € 12

Menta fresca, rum Havana 7, succo di lime, zucchero,
Angostura, champagne

PINK UNICORN • € 12

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

LEMON BLUSH • € 12

Gin, limoncello, rosa, lime, ginger ale

Aperitifs

Campari • € 6

Campari Orange • € 8

Martini Bianco - Rosso • € 6

Pastis - Pernod • € 7

Aperol • € 6

Vermouth Cocchi - Antica Formula • € 7

Spirits

GIN

Bombay Sapphire • € 8

Beefeater • € 8

Gordon's • € 7

Plymouth • € 8

Plymouth Navy Strength • € 11

Tanqueray • € 8

Hendrick's • € 9

Tanqueray Ten • € 9

Monkey 47 • € 10

Nikka • € 11

VODKA

- Smirnoff • € 6
- Absolut • € 6
- Stolichnaya • € 7
- Grey Goose • € 9
- Belvedere • € 9
- Russian Standard • € 6

TEQUILA

- Sauza • € 6
- Casamigos añejo • € 9
- Mezcal Vida • € 8

RUM

- Captain Morgan • € 7
- Havana Club 3 • € 7
- Bacardi • € 8
- Bacardi Oro • € 8
- Havana Club 7 • € 9
- Diplomatico • € 10
- Matusalem 15 years old • € 11
- Zacapa 23 • € 13

SINGLE MALT SCOTCH

- Talisker 10 • € 9
- Glenlivet 12 • € 9
- Cardhu 12 years old • € 9
- Maccallan 12 years old • € 12
- Lagavulin 16 • € 12
- Glenmorangie Nectar d'Or • € 12
- Caol-lila 12 years old • € 12
- Oban 14 years old • € 12

BLENDDED SCOTCH

- Johnnie Walker Red • € 7
- William Lawson's • € 7
- Ballantines • € 7
- Famous Grouse • € 7
- J&B • € 7
- Johnnie Walker Black • € 10
- Chivas Regal • € 10

BLENDDED IRISH AND CANADIAN

- Jameson • € 8
- Canadian Club • € 8

BOURBON

- Jack Daniel's • € 8
- Jim Beam • € 8
- Maker's Mark • € 9
- Bulleit Bourbon • € 9

COGNAC

- Hennessy V.S. • € 8
- Remy Martin V.S.O.P. • € 10

BRANDY E ARMAGNAC

- Bas Armagnac • € 7
- Calvados • € 7
- Cardenal Mendoza • € 10
- Vecchia Romagna Etichetta Nera • € 6

PORTO

- Sandeman • € 7
- Graham's • € 9

Grappa

La Grappa al miele Rossi d'Angera • € 8

Acqua d'Angera • € 9

Traminer aromatica di Roner • € 7

Riserva Personale d'Angera • € 9

Marolo di Barolo • € 12

Marolo di Moscato • € 8

Amari

Averna • € 6

Branca Menta • € 6

Braulio • € 6

Fernet Branca • € 6

Jägermeister • € 6

Lucano • € 6

Montenegro • € 6

Tim • € 6

Liquori Esteri

Marie Brizard, Cointreau, Grand Marnier • € 7

Southern Comfort, Bénédictine • € 7

Chartreuse Giallo, Chartreuse Verde • € 7

Tia Maria, Kahlúa • € 7

Baileys • € 7

By the glass

Roero Arneis, Fratelli Giacosa (Piemonte) • € 6 - € 25

Pinot Grigio, Italo Cescon (Friuli) • € 6 - € 22

Rosato del Salento, Solarte (Puglia) • € 6 - € 20

Dolcetto D'alba, Franco Conterno (Piemonte) • € 6 - € 20

Morellino di Scansano 'A Luciano, Santa Lucia (Toscana) • € 6 - € 24

Champagne



Tradition Brut, Gatinois •	€ 18 - € 99
Oeil de Perdrix Brut, Jean Vesselle •	€ 109
Moët Imperial, Moët & Chandon •	€ 18 - € 99
Prestige Brut Rosè, J. Charpentier •	€ 109
Rosè Grand Cru, Lamiable •	€ 18 - € 99
Grand Cru Tradition Brut, Falmet •	€ 109
Grand Cru Brut Millesime 2011, Gatinois •	€ 137
Blanc de blancs, Aleran •	€ 18 - € 99
Blanc de blancs, Ruinart •	€ 186
Intense Mag 18, Lenoble •	€ 18 - € 99
Bell' Époque, Perrier Jouet (2008) •	€ 390

Spumanti

Lombardia



Franciacorta Satin, Quadra	€ 12 - € 59
Franciacorta Millesimato dosaggio zero, Faccoli (2016)	€ 84
Franciacorta Cuveè Prestige, Cà del Bosco	€ 75
Cuvee Annamaria Clementi, Cà del Bosco (2013)	€ 224
Franciacorta Millesimato Brut, Bellavista	€ 84

Veneto

Prosecco DOC Treviso, Moinet	€ 6 - € 22
------------------------------	------------

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

- Spremute di agrumi • € 6
- Coca Cola • € 5
- Coca Cola Zero • € 5
- Sprite • € 5
- Bitter Lemon • € 5
- Ginger Ale • € 5
- Acqua Tonica • € 5
- Chinotto San Pellegrino • € 5
- Succhi di frutta • € 5
- Tè freddo alla pesca o limone • € 5
- Cedrata • € 5

Caffetteria

- Caffè espresso • € 3
- Caffè decaffeinato • € 3
- Caffè d'orzo/Ginseng • € 3
- Cappuccino • € 4
- Latte macchiato • € 4
- Infusi • € 5
- Cioccolata • € 5
- Caffè freddo • € 5

Snacks

disponibili fino alle 16 - available until 4 pm

SANDWICHES

- Salmone affumicato, formaggio fresco spalmabile, erba cipollina
Smoked salmon, cream cheese, chives (1, 4, 7) • € 8
- Verdure grigliate e patè di olive taggiasche (Vegan)
Grilled vegetables and Taggiasca olive paté (1, 6) • € 7
- Integrale con pastrami e senape
Wholemeal with pastrami and mustard (1, 3, 7, 10, 12) • € 8

STUZZICHINI E PIATTI FREDDI













SNACKS AND COLD DISHES

- Toast con prosciutto e formaggio
Toast with ham and cheese (1, 7) • € 6
- Selezione di salumi
Selection of cold cuts • € 12
- Selezione di formaggi
Selection of cheeses (7, 8, 10) • € 12
- Gran piatto di salumi e formaggi
Large plate of cold cuts and cheeses (7, 8, 10) • € 16
- Bufala, pomodoro e olive alla Caprese
Buffalo mozzarella, tomato and olives, Caprese style (7) • € 14
- Salmone affumicato e crostini al burro
Smoked salmon and butter croutons (1, 4, 7) • € 16
- Cous cous con verdure estive, gamberi e profumo di basilico
Cous cous with summer vegetables, prawns and basil scent
(1, 2, 4, 8, 9) • € 15

DOLCE O FRUTTA FRESCA

- Dessert or seasonal fresh fruit • € 9

Allergens

1. Glutine / Cereals containing gluten 
2. Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof 
3. Uova e derivati / Eggs and products thereof 
4. Pesce e derivati / Fish and products thereof 
5. Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof 
6. Soia e derivati / Soybeans and products thereof 
7. Latte e derivati / Milk and products thereof 
8. Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof 
9. Sedano e derivati / Celery and products thereof 
10. Senape e derivati / Mustard and products thereof 
11. Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof 
12. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites 
13. Lupino e derivati / Lupin and products thereof 
14. Molluschi e derivati / Molluscs and products thereof 

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

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