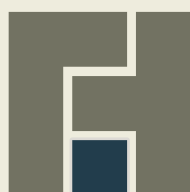




BISTROT FOGLIANO

CUCINA – MIXOLOGY – CAFFÈ

LUNCH & DINNER
MENU



*Una cucina di mare e territorio,
ispirata alla tradizione mediterranea
e reinterpretata in chiave pulita,
elegante e contemporanea.*

Il pescato del giorno è protagonista, valorizzato da tecniche moderne e accostamenti misurati, nel pieno rispetto della materia prima.

Stagionalità, sapori netti ed equilibrio tra gusto ed estetica guidano ogni piatto, per un'esperienza che non cerca l'effetto, ma lascia un ricordo autentico.

*Immerso nel Parco Nazionale del Circeo,
il Ristorante Il Bistrot Fogliano
accompagna ogni momento della giornata:
dalla colazione vista mare agli aperitivi
al tramonto, fino a pranzi, cene
ed eventi esclusivi, in un'atmosfera unica
tra natura ed eleganza.*

Gianluca & Roberta Boldreghini

APERITIVO

IL TAGLIERE DI MARE € 35

Insalata ricca di mare, polpo e patate con panzanella di pomodoro, salmone marinato, alici, carpaccio di ricciola marinata e cocktail di gamberetti

Seafood Tasting Salad, Octopus and potato salad with tomato panzanella, marinated salmon, anchovies, marinated amberjack and shrimp cocktail (1,4,8,12,14,,**)*

ANTIPASTO LA TERRAZZA € 24

Prosciutto crudo di Bassiano, mortadella piastrata, corallina paesana, lonza, mozzarella di bufala, caciotta al peperoncino, pecorino, caciotta al tartufo, mousse di ricotta, zeppoline fritte, bruschettine all'olio buono, composte e olive

Bassiano Cured Ham, Grilled Mortadella, Traditional Corallina Salami, Cured Pork Loin, Buffalo Mozzarella, Chili-Flavored Caciotta, Pecorino Cheese, Truffle Caciotta, Ricotta Mousse, Fried Zeppoline, Bruschetta with Extra Virgin Olive Oil, Fruit Compotes and Olives (1,7,8,10,12)

FRITTO MISTO 2.0 € 14

Mini suppli al ragù, crochè di patate, frittatina di pasta prosciutto cotto e piselli, mozzarella in carrozza, sofficino di mare, patate crunchy e salsa orientale piccante

*Mini ragù suppli, potato croquettes, pasta frittatina with ham and peas, mozzarella in carrozza, seafood soffice fritter, crunchy potatoes and spicy oriental sauce (1,2,3,4,7,8,9,12,14,**)*

FOCACCIA MULTICEREALI , PATATA GRATINATA ARROSTO, PORCHETTA DI ARICCIA E OLIO AL ROSMARINO € 15

Multigrain focaccia with roasted potato cream, porchetta and rosemary oil (1,7,8)

CALAMARI FRITTI, LIME E PEPERONCINO € 12

Fried calamari with lime and chili pepper (1,3,5,14,,**)*

GAMBERI KATAIFI (3 PZ) € 12

Con salsa orientale piccante

Tempura prawns with oriental sauce (1,2,3,6,7,12,,**)*

CUOPPO DI ALICI FRITTE € 15

Tradizionale "cuoppo" di alici fritte

*Traditional "cuoppo" of fried anchovies (1,3,4,**)*

HOSOMAKI IN TEMPURA (8 PZ) € 10

Hosomaki in tempura con salmone e Philadelphia

*Fried hosomaki, with salmon and Philadelphia (1,3,4,7,11,**)*

ETHAGERE

ANTIPASTO PER 2 PERSONE

€ 70

INSALATA DI MARE

Variation of crustaceans and molluscs seasoned by tradition

INSALATA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA

Patate, sedano, carote, pomodori, olive e capperi

Mediterranean-style octopus: potatoes, celery, carrots, tomato, olives and capers

FOCACCIA MULTICEREALI , PATATA GRATINATA ARROSTO, PORCHETTA DI ARICCIA E OLIO AL ROSMARINO

Multigrain focaccia with roasted potato cream, porchetta and rosemary oil

CARPACCIO DI RICCIOLA, FRUTTI ROSSI E MENTA

Amberjack carpaccio, red berries and mint

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

Luciana-style baby octopus

HOSOMAKI IN TEMPURA

Fried hosomaki, with salmon and Philadelphia

GAMBERI KATAIFI

Kataifi prawns with oriental sauce

CALAMARI FRITTI, LIME E PEPERONCINO

Fried calamari with lime and chili pepper

(1,2,3,4,5,6,7,9,10,11,12,14,*,**)

ETHAGERE di GRANCRUDO

ANTIPASTO PER 2 PERSONE

€ 290

N° 10 OSTRICHE GILLARDEAU/PRIEUR

n° 10 oysters Gillardeau/Prieur

N° 10 GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO

n° 10 red shrimps

N° 10 SCAMPI

n° 10 scampi

SASHIMI DI RICCIOLA

Sashimi amberjack

TARTARE DI SALMONE CON OLIO AL BASILICO

Salmon tartare with basil oil

(2,4,12,14,*,**)

ANTIPASTI

CRUDI

ACQUARIO FRESCO DI MARE € 40

Composizione di mare crudo: Ostrica Gillardeau, Carpaccio di salmone marinato alle erbe, Mini tartare di spigola, Gazpacho di melone e sedano, Scampo timo e limone, Sashimi di ricciola, Gambero rosso di Mazara del Vallo al frutto della passione
Herb-marinated salmon carpaccio, mini Sea bass tartare, melon and celery gazpacho, Gillardeau oyster, langoustine with thyme and lemon, amberjack sashimi Sicilian prawn with passion fruit (2,4,14,,**)*

TRIS DI TARTARE € 20

SALMONE - TONNO - SPIGOLA

TARTARE TRIO:

*Salmon – Tuna – Sea Bass (4,**)*

CEVICHE DI SPIGOLA, ACQUA DI POMODORO E CIPOLLA MARINATA € 18

*Sea bass ceviche, tomato water, marinated onion (4,**)*

CARPACCIO DI RICCIOLA, FRUTTI ROSSI E MENTA € 20

*Amberjack carpaccio, red berries and mint (4,**)*

OSTRICA

GILLARDEAU/PRIEUR

Selection of oysters (14)

€ 8 al pz

GAMBERO ROSSO

DI MAZARA DEL VALLO

*Selection of prawns (2,**)*

€ 8 al pz

SCAMPO DI SICILIA

*Selection of Scampi (2,**)*

€ 9 al pz

COTTI

**FIORI DI ZUCCA CROCCANTI, RIPIENI DI MAZZANCOLLE
E PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA** € 18

Panko-crusted zucchini flowers stuffed with king prawns and smoked provola cheese (1,2,7,,**)*

GRAN SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE E POLPO € 26

Soutè di cozze, vongole e tentacoli di polpo come da tradizione, servito con crostini di pane

Traditional soutè of mussels, clams and octopus, served with bread crostini (1,4,12,14)

SOUTÈ DI VONGOLE E CECI SERVITO CON PANE TOSTATO € 22

Sautéed clams and chickpeas with toasted bread (1,12,14)

ZUPPETTA DI MOSCARDINI ALLA LUCIANA € 18

baby octopus stew (1,9,12,14)

INSALATA DI MARE FOGLIANO € 20

Variazione di crostacei e molluschi conditi da tradizione

Variation of crustaceans and molluscs seasoned by tradition (2,9,14,,**)*

INSALATA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA € 20

Patate, sedano, carote, pomodori, olive e capperi

Mediterranean-style octopus: potatoes, celery, carrots, olives and capers (2,9,14,,**)*

ALICI DEL CANTABRICO, STRACCIATELLA E PANE TOSTATO € 14

cantabrian anchovies, stracciatella and toasted bread (1,4,12,14)

PRIMI

STAGIONALI

PASTA E PATATE, DI MARE € 24

Pasta mista tipo Napoli, cozze, calamaretti e essenza di gambero rosso
Seafood pasta and potatoes, mussels, baby squid and red prawn essence (1,2,9,14,,**)*

ORECCHIETTE DEL FOGLIANO € 22

Vongole veraci, cozze e gambero, zucchine dell'Agro Pontino e delicata nota tartufata
Fogliano-style orecchiette, clams, mussels, prawns, zucchini and truffle oil (1,2,14,,**)*

TONNARELLO, ALICI FRESCHE DI TERRACINA, LIMONE, FINOCCHIETTO SELVATICO E CRUMBLE DI PANE CROCCANTE € 20

Tonnarelli with fresh anchovies, lemon, wild fennel and bread crumble (1,3,4,9,12,,**)*

I NOSTRI CLASSICI

LINGUINA, BISQUE DI CROSTACEI, QUENELLE DI GAMBERO ROSSO STRACCIATA DI BUFALA E LIME € 26

Linguine, shellfish bisque, red prawn quenelle and buffalo stracciatella (1,7,14,,**)*

SPAGHETTO DI GRAGNANO CON VONGOLE VERACI € 20

Gragnano spaghetti with verace clams (1,12,14)

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI € 20

Risotto with scampi cream (2,7,12,,**)*

PACCHERO AI 3 POMODORI E BURRATA € 18

Paccheri with Three Tomatoes and burrata (1,7)

SECONDI

RICCIOLA ARROSTO, CREMA DI ZUCCA, FUNGHI PORCINI E FONDO DI PESCE € 24

Roasted amberjack, pumpkin cream, porcini mushrooms and fish jus (4)

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI NOCCIOLE E CREMA DI PATATE AFFUMICATE AL ROSMARINO € 24

Hazelnut-crusted seared tuna, smoked potato cream with rosemary (4,8)

POLPO ROSTICCIATO SU SCAROLA, UVA SULTANINA, PINOLI E FONDUTA DI CACIOCAVALLO € 24

Seared octopus on escarole with sultanas, pine nuts and Caciocavallo fondue (7,8,14)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 36

Filetto di pescato, calamaro, seppia, gamberone, scampo
Mixed Grilled Seafood (2,4,14,)*

FRITTURA MISTA DI PESCE € 20

Gamberi, calamari e alici fritte
Mixed Fried Seafood (1,2,3,4,14,,**)*

SASHIMI DI MANZO CON PATATE NOVELLE E FONDUTA AL TARTUFO E LIME € 25

Beef Sashimi with Baby Potatoes and Brown Jus (12)

CHEESE BACON BURGER DI SCOTTONA € 18

Artisan buns, 180 g beef burger, lettuce, ox heart, pink sauce, provola cheese, bacon and french fries (1,3,7,11,)*

II NOSTRO PESCE FRESCO

DAL NOSTRO ACQUARIO

FROM OUR AQUARIUM

ARAGOSTA

Lobster

€ 20 l'etto

ASTICE

European Lobster

€ 10 l'etto

ASTICE BLU

Blue Lobster

€ 15 l'etto

DA SERVIRE CON LINGUINE O PACCHERI

con sugo di pomodorino, basilico e olio evo

Tomato sauce, basil and olive oil (1,2,9)

ALLA GRIGLIA - ALLA CATALANA

Grilled - Catalana style

PESCATO FRESCO DEL GIORNO

DAL CARRELLO

FRESH CATCH OF THE DAY

ORATA

Sea bream

€ 7 l'etto

ROMBO

Turbot

€ 8 l'etto

SPIGOLA

Sea bass

€ 7 l'etto

ALLA GRIGLIA, AL FORNO, AL SALE, IN GUAZZETTO CON PATATE NOVELLE

grilled, baked, salted with roasted potatoes

Tutto secondo la disponibilità del mercato /Subject to market availability

POKÈ

€ 14

POKÈ DI SALMONE

Riso Basmati, Salmone, Avocado, Verza Viola, Edamame, Olive Taggiasche,
Feta, Cetriolo, Mayonese allo Yogurt e Insalata Lollo

*Basmati Rice, Salmon, Avocado, Edamame,
Feta cheese, Cucumber, Taggiasca Olives, Yoghurt Mayonnaise and Lollo Salad (3,4,6,7,11)*

POKÈ DI POLLO

Riso Basmati, Pollo arrosto, Avocado, Verza Viola, Edamame,
Olive Taggiasche, Feta, Cetriolo, Mayonese allo Yogurt e Insalata Lollo

*Basmati Rice, Chicken, Avocado, Edamame, Feta cheese, Cucumber,
Taggiasca Olives, Yoghurt Mayonnaise and Lollo Salad (1,3,4,6,7,11)*

CONTORNI

**INSALATA BELGA AL FORNO FARCITA CON GORGONZOLA,
ALBICOCHE, FICHI SECCHI E ARANCIA FRESCA** € 10

Baked Belgian endive stuffed with Gorgonzola, apricots, dried figs and fresh orange (7)

PARMIGIANA DI MELANZANE € 8

Eggplant Parmigiana (7)

CARPACCIO DI ZUCCA MARINATA E AMARETTI € 8

Marinated pumpkin carpaccio with amaretti (1,8)

PATATE E ZUCCA ARROSTO € 8

Roasted potatoes and pumpkin

VERDURA COTTA DI STAGIONE € 8

Season cooked vegetable

PATATE FRITTE € 5

Patate più croccanti a doppia cottura

French fries (5)

I DOLCI DELLA CUCINA

TIRAMISÙ

COMPOSTO AL TAVOLO

€ 12

Savoardi home-made, mascarpone, caffè espresso e cacao amaro (1,3,7)

SFERE DI SORBETTO AL LIMONE, KUMQUAT CANDITO E LA SUA ESSENZA

€ 8

(1,3,7,12)

MILLEFOGLIE CON CHANTILLY

€ 10

a scelta tra: NUTELLA | PISTACCHIO | FRUTTI ROSSI

(1,3,6,7,8)

BABÀ CON CREMA AL LIMONE

€ 10

(1,3,7,12)

FRUTTA

MACEDONIA DI FRUTTA MISTA

Fruit salad

€ 5

TAGLIATA DI ANANAS

Pineapple slices

€ 7

TAGLIATA DI FRUTTA MISTA DI STAGIONE

Mixed fruits slices

€ 10

GELATI & SORBETTI

COPPA "GELATO CREAM"

Gelato al Cioccolato, al Fior di Latte, alla Nocciola, Amarene Fabbri, Crumble di Nocciole e topping al cioccolato
Chocolate, Fior di Latte and Hazelnut ice cream, Amarene Fabbri, Hazelnut crumble and chocolate topping (1,5,7,8)

€ 10

COPPA "GELATO FRUIT"

Gelato alla Fragola, al Limone, al Maracuja con Crumble di Cocco, frutti rossi freschi e coulis di lampone
Strawberry, Lemon, Maracuja ice cream with coconut crumble, fresh red fruits and raspberry coulis (1,7,8)

€ 10

SORBETTO AL MANGO CON CRUMBLE DI COCCO

Mango Sorbet and cocco crumble (1,7)

€ 8

CREMA DI CAFFÈ

Cacao e panna

Cocoa powder and cream (7)

€ 5

DOLCI DELLA VETRINA

I NOSTRI CLASSICI

TIRAMISÙ € 6

Savoardi, caffè, mascarpone

Savoardi biscuits, coffee and mascarpone cheese (1,3,7)

MAREMISÙ € 6

Savoardi, caffè, mascarpone, caramello salato

Savoardi biscuits, coffee, mascarpone cheese and salted caramel (1,3,5,7,8)

CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA € 8

Cream tart with fresh seasonal fruit (1,3,7)

TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO € 6

Chocolate flan (1,3,7,8,*)

FRUIT COLLECTION

IL MANDARINO € 8

Mousse al mandarino, gel di mandarino, copertura croccante cioccolato bianco e base crumble mandorle e nocciola

Mandarin mousse with mandarin gel, a crunchy white chocolate coating, and an almond and hazelnut crumble base (3,7,8) Gluten free

LA NOCCIOLA € 8

Mousse alla nocciola e cioccolato gianduja, con interno croccante al Gianduja e pralinato di nocciola, copertura croccante cioccolato al latte e base crumble mandorle e nocciola

Hazelnut and gianduja chocolate mousse with a crunchy gianduja and hazelnut praline centre, a crisp milk chocolate coating, and an almond and hazelnut crumble base. (1,3,5,7,8)

LA MANDORLA € 8

Mousse alla mandorla, interno pralinato alle mandorle e croccante di mandorla e cioccolato bianco, copertura croccante cioccolato al latte e caramello e base crumble mandorle e nocciola

Almond mousse with an almond praline center and almond and white chocolate crunch, finished with a crunchy milk chocolate and caramel coating and an almond and hazelnut crumble base (1,3,7,8)

IL LIMONE € 8

Namelaka al limone, con inserto al limone, lime e menta copertura al cioccolato bianco e base sablé al cioccolato

Lemon namelaka coated with white chocolate, with a lemon, lime and mint insert, set on a chocolate sablé base (3,7) Gluten free

LA BANANA € 8

Mousse alla banana con interno caramello salato, inserto Nutella, copertura croccante cioccolato bianco e base crumble mandorle e nocciola

Banana mousse with a salted caramel center, Nutella insert, crunchy white chocolate coating, and an almond and hazelnut crumble base. (3,7,8) Gluten free

LA NOCE € 8

Bavarese alla vaniglia, con inserto di pralinato alle noci e croccante al cioccolato al latte e noci, copertura croccante cioccolato al latte e base crumble mandorle e nocciola

Vanilla Bavarian cream with a walnut praline insert and milk chocolate and walnut crunch, finished with a crunchy milk chocolate coating and an almond and hazelnut crumble base. (1,3,7,8)

TORTE da TAGLIO

€ 8

TORTA BROWNIE E GELATO AL CARAMELLO SALATO CROCCANTE DI ARACHIDI

Brownie Cake with Salted Caramel Ice Cream and Crunchy Peanuts (3,5,7,8)

CROSTATA CHEESECAKE AI LAMPONI

Raspberry Cheesecake Tart (1,3,7)

TORTA ALLE MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA (SERVITA CALDA)

Apple cake with vanilla ice cream (Served warm) (3,7,8)

CAFFÈ SPECIALI

€ 5

DOLCE BACIO

Espresso, crema di caffè, granella di nocciole e panna

Espresso, coffee cream, hazelnut crumbs and cream (7, 8)

NUTELLINO

Espresso, crema di caffè, Nutella, granella di nocciole e panna

Espresso, coffee cream, Nutella, hazelnut crumbs and cream (7, 8)

PISTACCHIO

Espresso, crema di caffè, granella di pistacchi e panna

Espresso, coffee cream, pistachio crumbs and cream (7, 8)

NERELLO

**Espresso, crema di caffè, crema di cioccolato fondente,
gocce di cioccolato e panna**

*Espresso, coffee cream, dark chocolate cream, chocolate chips
and cream (7, 8)*

TRE CIOCCOLATI

**Espresso, crema di caffè, crema di cioccolato fondente,
cioccolato bianco, Nutella e panna**

*Espresso, coffee cream, dark chocolate cream, white chocolate,
Nutella and cream (7, 8)*

CAFFÈ SHAKERATO

Shakered coffee

BEVANDE

ACQUA FILETTE NATURALE 0,5 € 2,5

Filette natural water 0,5

ACQUA FILETTE FRIZZANTE 0,5 € 2,5

Filette sparkling water 0,5

ACQUA FILETTE NATURALE 0,75 € 4

Filette natural water 0,75

ACQUA FILETTE FRIZZANTE 0,75 € 4

Filette sparkling water 0,75

ACQUA S.BENEDETTO NATURALE 0,75 € 3

Filette natural water 0,75

ACQUA NEPI FRIZZANTE 0,75 € 3

Filette sparkling water 0,75

COCA COLA € 4

FANTA € 4

SPRITE € 4

CHINOTTO € 4

THE ALLA PESCA *Peach tea* € 4

THE AL LIMONE *Lemon tea* € 4

SCHWEPES TONICA € 4

SCHWEPES LEMON € 4

CEDRATA TASSONI € 4

CRODINO € 5

SANBITTER ROSSO/BIANCO € 5

CAMPARI SODA € 5

COCKTAIL SAN PELLEGRINO € 5

RED BULL € 5

SUCCO *Fruit juice* € 3,5

SPREMUTA D'ARANCIA € 4,5

Orange juice

LIQUORI

AMARO DEL CAPO € 5

AVERNA € 5

BRANCAMENTA € 5

BRAULIO € 5

JAGERMEISTER € 5

MONTENEGRO € 5

FERNET-BRANCA € 5

SAMBUCA € 5

LIMONCELLO € 5

GRAPPA BARRICATA € 8

JEFFERSON € 8

BIRRE

BUDWEISER BUDVAR ORIGINAL 33cl € 6

AYINGER BAIRISCH PILS 33cl € 7

CORSENDONK ROUSSE 33cl € 8

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER 50cl € 8

NASTRO AZZURRO € 5

ICHNUSA NON FILTRATA € 5

MESSINA € 5

TOURTEL BIRRA ANALCOLICA 33cl € 5

VODKA

BELVEDERE € 14

BELUGA € 14

42 BELOW € 14

BABICKA € 14

GREY GOOSE € 14

WHISKEY

TALISKER SKYE € 12

OBAN € 14

KNOB CREEK € 12

LAPHROAIG SINGLE MALT € 14

NIKKA FROM THE BARREL € 14

LAGAVULIN € 16

MACALLAN 15Y € 20

RHUM

ZACAPA XO € 20

ZACAPA 23 € 14

J BALLY 7 PIRAMID € 20

APPLETON ESTATE 21 € 16

DIPLOMATICO RISERVA ESCL. € 14

DON PAPA € 14

DON PAPA BAROKO € 14

EL DORADO 12 € 16

SAINT JAMES AMBRE € 14

VINI in DEGUSTAZIONE

al calice

BOLLICINE ITALIANE

GRAND CUVÉE FRANCIACORTA	BELLAVISTA	€ 14
FRANCIACORTA ROSÉ	ANTINORI	€ 14
CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA	CA' DEL BOSCO	€ 14
CUVÉE ROYALE FRANCIACORTA	ANTINORI	€ 12
KIUS ROSÈ	MARCO CARPINETI	€ 12
PROSECCO VALDOBBIADENE	SANTI	€ 10

VINI BIANCHI

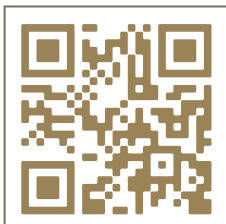
CAPOLEMOLE BIANCO	MARCO CARPINETI	€ 10
MAAR	CAMPOVALICO	€ 10
GRECHETTO	TENUTA RONCI	€ 10
SATRICO	CASALE DEL GIGLIO	€ 10
ABELOS	DE SANCTIS	€ 10

VINI ROSSI

IL BUONO NERO BUONO	I LORI	€ 10
CAPOLEMOLE ROSSO	MARCO CARPINETI	€ 10

VINI ROSÉ

CYBELLE ROSATO	RAIMONDO	€ 10
----------------	----------	------



VISITA LA
NOSTRA CANTINA

+18 | Le bevande alcoliche sono servite esclusivamente ai maggiorenni.

MIXOLOGY

€ 10

LOVE IN FOGLIANO

London Dry Gin, Passion Fruit, Succo di Mela Verde, Basilico, Lime

London Dry Gin, Passion Fruit, Green Apple Juice, Basil, Lime

ESMERALDA

Irish Whiskey, Liquore ai Fiori di Sambuco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Cetriolo

Irish Whiskey, Elderflowers Liqueur, Lemon Juice, Simple Syrup, Cucumber

GARDEN FIZZ

Hendrick's Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero e soda al cetriolo

Hendrick's Gin, lemon juice, sugar syrup, cucumber soda

SCARLET AFFAIR

Campari bitter, Vermouth rosso, Gin, Sciroppo al melograno, bitter all'arancia

Campari, red vermouth, gin, pomegranate syrup, orange bitters

PINK RITUAL

Pisco, Succo di Limone, Sciroppo di zucchero, infuso di karkadè e Fee Foam

Pisco, lemon juice, sugar syrup, hibiscus tea and Fee Foam

SUNSET

Mezcal infuso al lampone, sciroppo d'agave, succo di limone, Fee Foam

Raspberry-infused mezcal, agave syrup, lemon juice, Fee Foam

ROYAL KISS

Cognac, sciroppo di zucchero, maraschino, float di vino rosso, fee foam

Cognac, sugar syrup, maraschino liqueur, red wine float, Fee Foam

THE RITUAL EXPERIENCE

SIGNATURE COCKTAIL COMPLETATI A VISTA

€ 20

ACQUA SANTA

Gin all'ostrica, Vermouth dry, bitters al limone. Servito con crackers e spuma al limone

Oyster-infused gin, dry vermouth and lemon bitters. Served with crackers and lemon foam.

BACIO NERO

Irish Whiskey/Single Malt, Espresso, Burro al caramello salato, panna e affumicatura

Irish Whiskey/Single Malt, espresso, salted caramel butter, cream and smoke

MOCKTAIL

ANALCOLICI

€ 10

PURPLE GARDEN

Tanqueray 00, succo di limone, sciroppo di more e acqua tonica

Tanqueray 0.0, lemon juice, blackberry syrup and tonic water.

SOLARE

Atopia Gin 00, sciroppo al passion fruit e ginger beer

Atopia Gin 0.0, passion fruit syrup and ginger beer

GOLDEN RAY

Atopia Gin 00, succo d'ananas, succo d'arancia, soda al pompelmo rosa e granatina

Atopia Gin 0.0, pineapple juice, orange juice, pink grapefruit soda and grenadine

I GRANDI CLASSICI SU RICHIESTA

+18 | Le bevande alcoliche sono servite esclusivamente ai maggiorenni

ALLERGENI PRESENTI

1	GLUTINE Gluten	8	FRUTTA A GUSCIO Nuts
2	CROSTACEI Crustaceans	9	SEDANO Celery
3	UOVA Egg	10	SENAPE Mustard
4	PESCE Fish	11	SESAMO Sesame
5	ARACHIDI Peanuts	12	SOLFITI Sulphites
6	SOIA Soy	13	LUPINI Lupins
7	LATTE Milk	14	MOLLUSCHI Clams
*	IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO		
**	IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO		

Le produzioni interne hanno carattere artigianale, non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

In-house production is artisanal in character, so it is not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products. The staff is available for further information.

La TUA OPINIONE È IMPORTANTE
SCRIVI LA TUA RECENSIONE QUI:



PRENOTAZIONE
HOTEL & BISTROT:

Tel. 0773 273418

info@ilfoglianohotel.it

PRENOTAZIONE
EVENTI:

Cell. 327 591 8002

eventi@ilfoglianohotel.it



