



River Château Hotel

ROMA

LA TERRAZZA

Drinks Menu

SPUMANTI & CHAMPAGNE / SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

	Bottiglia	Calice
	Bottle	Glass
<i>Prosecco Montelliana Valdobbiadene DOCG</i>	30,00 €	7,00 €
<i>Franciacorta Ambrosini DOCG</i>	40,00 €	
<i>Mumm Cordon Rouge</i>	70,00 €	
<i>Moët & Chandon Riserva Imperiale</i>	80,00 €	
<i>Veuve Clicquot SPB</i>	100,00 €	

VINI / WINE

Vini Rossi/ Red Wines

	Bottiglia	Calice
	Bottle	Glass
<i>Casale del Giglio Shiraz Doc</i>	24,00 €	6,00 €
<i>Savaian Merlot Isonzo Doc</i>	24,00 €	6,00 €
<i>Coppiere Chianti Classico Ris. Docg</i>	28,00 €	7,00 €
<i>Petrucca Agape Cesanese Piglio Docg Sup</i>	28,00 €	7,00 €

Vini Bianchi/ White Wines

	Bottiglia	Calice
	Bottle	Glass
<i>De Angelis Pecorino Offida Bio Docg</i>	28,00 €	7,00 €
<i>Kellerei Auer Pinot Grigio A. Adige</i>	28,00 €	7,00 €
<i>Collio Sauvignon Blanc Doc</i>	28,00 €	7,00 €
<i>Casale Del Giglio Chardonnay Doc</i>	24,00 €	6,00 €

LIQUORI / SPIRITS

<i>Baileys</i>	6,00 €
<i>Kahlua</i>	6,00 €
<i>Grand Marnier</i>	6,00 €
<i>Amaretto Di Saronno</i>	6,00 €
<i>Cointreau</i>	6,00 €
<i>Southern Comfort</i>	6,00 €
<i>Limoncello</i>	6,00 €
<i>Mirto</i>	6,00 €
<i>Sambuca</i>	6,00 €
<i>Amaro Averna</i>	6,00 €
<i>Amaro Montenegro</i>	6,00 €
<i>Amaro Del Capo</i>	6,00 €
<i>Amaro Jagermeister</i>	6,00 €

GRAPPA / GRAPPAS

<i>Amarone bianca Zanin</i>	8,00 €
<i>Da ponte di prosecco</i>	8,00 €
<i>Po' di Poli morbida</i>	8,00 €
<i>Berta Elisi</i>	8,00 €
<i>Berta Prima Gioia</i>	10,00 €

VODKA

<i>Absolut</i>	6,00 €
<i>Stolichnaya</i>	8,00 €
<i>Grey Goose</i>	10,00 €
<i>Belvedere</i>	10,00 €

RUM

<i>Matusalem Solera 15 anni</i>	8,00 €
<i>El dorado 12 anni</i>	8,00 €
<i>Capitan Morgan</i>	8,00 €
<i>Zacapa 23 anni</i>	12,00 €

GIN

<i>Hendrick's</i>	10,00 €
<i>Gin Mare</i>	10,00 €
<i>Tanqueray Ten</i>	10,00 €
<i>Star of Bombay</i>	10,00 €

WHISKEYS

<i>Jameson</i>	8,00 €
<i>Jack Daniel's</i>	8,00 €
<i>Johnnie Walker Black L. 12 anni</i>	10,00 €
<i>Woodford Reserve</i>	10,00 €
<i>Glenmorangie 10 anni</i>	10,00 €
<i>Talisker 10 anni</i>	10,00 €
<i>Oban 14 anni</i>	12,00 €
<i>Caol Ila 12 anni</i>	12,00 €
<i>Lagavulin 16</i>	15,00 €

BRANDY E COGNAC

<i>Cardenal Mendoza</i>	8,00 €
<i>Lepanto Gran Reserva</i>	8,00 €
<i>Courvasier V.S.O.P</i>	10,00 €
<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	10,00 €
<i>Hennessy Fine De Cognac</i>	10,00 €

<i>BIRRA ALLA SPINA / DRAFT BEER</i>	7,00 €
---	--------

BIRRE IN BOTTIGLIA/BOTTLE BEERS

<i>Menabrea La 150° Ambrata/ Amber Beer</i>	6,00 €
<i>Menabrea La 150° Bionda/ Blond Beer</i>	6,00 €
<i>Peroni gran riserva puro malto 50cl/ Peroni reserve malt 50cl</i>	7,00 €

COCKTAILS

12,00 €

Mule Chateau

aromatico, rinfrescante, dissetante / aromatic, refreshing, thirst-quenching

Gin Monkey – menta fresca – zucchero di canna – ginger beer

Gin Monkey - fresh mint - brown sugar - ginger beer

Night in Rome

dolceamaro, aromatico / Intense, bittersweet, aromatic

Tanqueray Ten – Vermouth Rosso – cointreau

Tanqueray Ten - Red Vermouth - cointreau

Sex on the roof

Floreale, rinfrescante, fruttato / Floral, refreshing, fruity

Pimm's n1 – lime – frutta fresca – ginger ale

Pimm's n1 - lime - fresh fruit - ginger ale

Hotel rum 23

Intenso, dissetante, agrodolce / Intense, thirst-quenching, bittersweet

rum scuro (zucapa) – cannella – arancia fresca – fever tree

dark rum (zucapa) - cinnamon - fresh orange - fever tree

Chateau spritz

Delicato, floreale, profumato / Delicate, floral, fragrant

liquore di violetta – liquore st Germain – succo di limone – prosecco docg

violet liqueur - st Germain liqueur - lemon juice - prosecco docg

Bond martini

Forte, secco, intenso / Strong, dry, intense

gin mare / tanqueray – belvedere – twist di limone

gin mare / tanqueray - belvedere - lemon twist

Sour at home

Agrumato, piacevole, morbido / Citrus, pleasant, soft

gin – succo di limone – marmellata di arance – sciroppo di zucchero

lemon juice - orange marmalade - sugar syrup



River Château Hotel

ROMA

Snacks Menù

Hamburger

euro 20,00

delizioso burger di manzo, servito nel pane al sesamo con formaggio cheddar, bacon, lattuga, patate chips, guarnito con salsa barbecue, maionese, e ketchup

delicious beef burger, served in sesame bread with cheddar cheese, bacon, lettuce, potatoes chips with barbecue sauce, mayonnaise, and ketchup

** Tartare di Salmone*

euro 18,00

salmone tagliato a coltello con avocado e salsa al mango

salmon with avocado and mango sauce

Caesar Salad

euro 15,00

foglie di lattuga, rucola, scaglie di grana, pollo, guarniti con crostini di pane e salsa Caesar

lettuce leaves, rocket, grana flakes, chicken, garnished with croutons bread and Caesar sauce

Insalata greca

euro 15,00

foglie di lattuga, cipolla rossa, olive nere, pomodorini pachino, formaggio feta e salsa allo yogurt

lettuce leaves, red onion, black olives, cherry tomatoes, feta cheese and yogurt sauce

Club sandwich

euro 16,00

Panebianco farcito con foglie di lattuga, pomodori ramati, filetto di pollo, bacon croccante e salsa maionese

Panebianco stuffed with lettuce leaves, coppery tomatoes, chicken fillet, crispy bacon and mayonese sauce

Wrapp al salmone

euro 16,00

Piadina con salmone affumicato, rucola e philadelphia light

Piadina with smoked salmon, rocket salad and light philadelphia

Sfilacci di pollo speziati

euro 13,00

Filetti di pollo croccanti servito con salsa barbecue e salsa mayonese

Crispy chicken fillets served with barbecue sauce and mayonaise sauce

Dessert menù

Bauletto al Cioccolato

euro 10,00

tortino di cioccolato 70% cacao con cuore caldo servito con panna e scaglette di cocco

70% cocoa chocolate cake with warm heart served with cream and coconut flakes

Semifreddo alle mandorle

euro 10,00

Semifreddo alle mandorle caramelizzate con frutti di bosco, salsa calda al cioccolato o affogato al caffè

Caramelized almond parfait with berries, hot chocolate sauce or coffee affogato

Semifreddo al Torroncino

euro 10,00

semifreddo al torroncino servito con topping al cioccolato e granella di nocciole

nougat parfait served with chocolate topping and chopped hazelnuts

Gelato

euro 10,00

selezione di gelato artigianale servito con cialda croccante e granella di nocciole

selection of ice cream served with crunchy wafer and chopped hazelnuts

*prodotto abbattuto e congelato secondo le norme haccp

* product slaughtered and frozen according to haccp standards