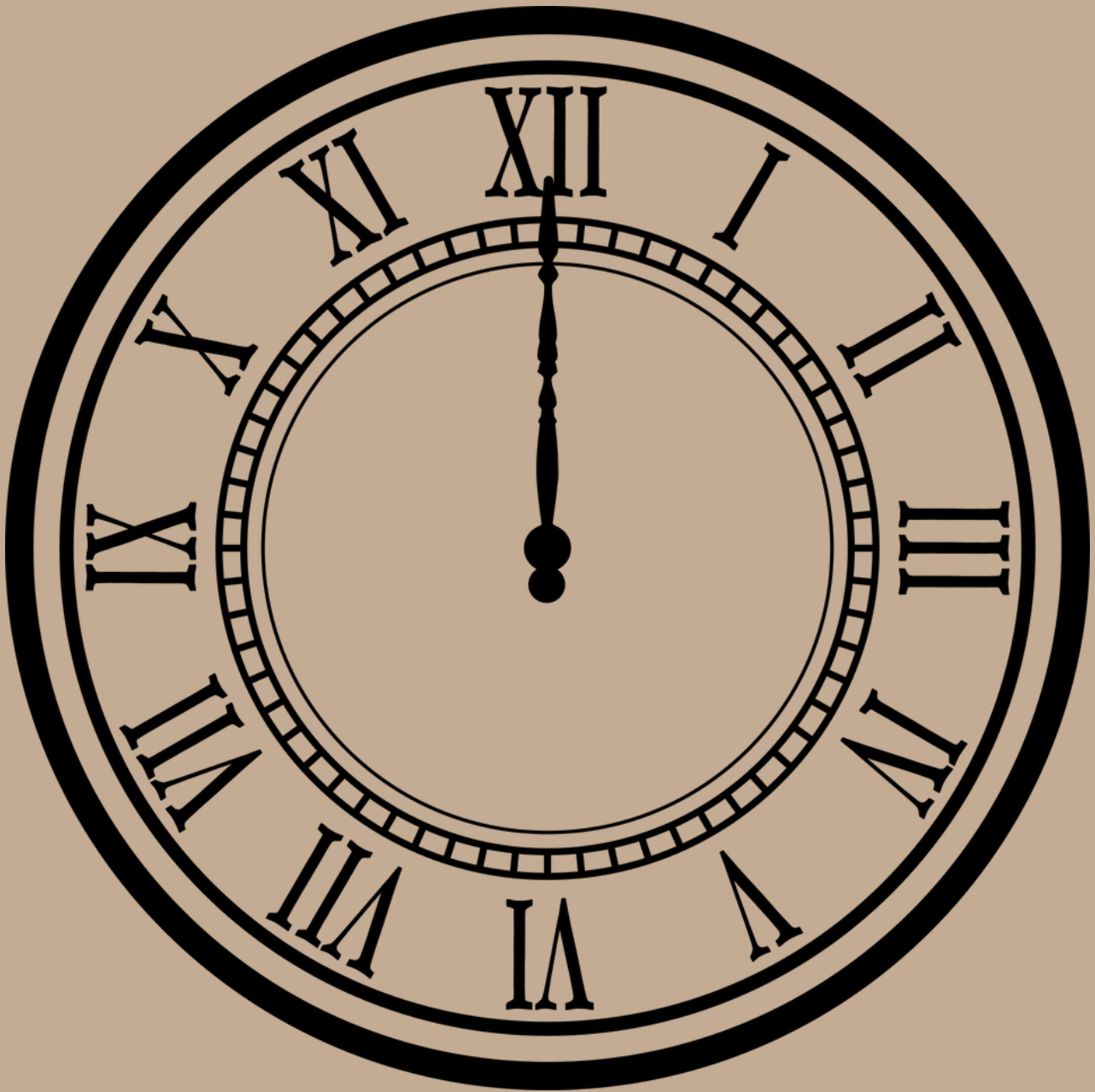

MOOD

HOTELS



THE *Times* Drinks



Atta mescita
Wine by the glass

BIANCHI - white wines

Marco Carpineti, Capolemole, Lazio, Bellone	8€
Monchiero Carbone, "Recit" Piemonte, Arneis 100%, Roero Arneis DOCG	8€
Inama, Vulcaia Sauvignon Veneto, Sauvignon 100%, Sauvignon del veneto IGT	10€

ROSSI - red wines

Gaffino, Tubo Lazio, Merlot, Rosso Lazio, IGT	8€
Marco Carpineti, Capolemole Lazio, Cesanese e Montepulciano, IGT	8€
Antinori Chianti Classico, Peppoli Toscana, Sangiovese 90%, Merlot, Syrah, DOCG	10€

ROSÈ

Andrea Formilli, Fendi Umbria, Sangiovese 80%, Pinot noir 10%, Rosso Umbria IGT	8€
--	----

PROSECCO

Soligo, Prosecco Col Del Sole	8€
-------------------------------	----

Rosè

Andrea Formilli, Fendi Umbria, Sangiovese 80%, Pinot noir 10%, Rosso Umbria IGT	35€
--	-----

Bollicine
Bubbles

Follador, Ruiol Castei Valdobbiadene, Prosecco Superiore DOCG, Extra dry, Glera	35€
Bosio, Satèn Lombardia, Franciacorta, Chardonnay 100%	53€
Bosio, Rosè Lombardia, Franciacorta, Millesimato, Pinot Nero 80% Chardonnay 20%	57€
Ferrari, Maximum, Banc De Blancs Trento DOC, Chardonnay 100%	60€
Mumm Francia, Champagne, Brut, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	120€

Vini bianchi
White wines

Marco Carpineti, Capolemole, Lazio, Bellone	35€
Monchiero carbone, Recit Piemonte, Arneis 100%,	35€
Inama, Vulcaia Sauvignon Veneto, Sauvignon 100%, Sauvignon del veneto IGT	40€
Roeno Pinot Grigio "Rivoli" Trentino, 100% Pinot Grigio, Terradeiforti DOC	50€
Roeno Chardonnay "Le Fratte" Trentino, 100% Chardonnay, Chardonnay Valdadige DOC	40€
Umani Ronchi, Villa Bianchi Marche, Verdicchio dei Castelli di Jesi IGT	40€
Fontana Candida, Lunamater Lazio, Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Greco, Bombino, DOCG	45€
Vie di Romans, Piere Friuli Isonzo DOC, Sauvignon	60€

Vini rossi
Red wines

A mano, Prima Mano Puglia, Primitivo selezione, IGT	35€
Gaffino, Tubo Lazio, Merlot, Rosso Lazio, IGT	35€
Fabrizio Dionisio, Il Castagno Toscana, Syrah, Cortona DOC	45€
Marco Carpineti, Capolemole Lazio, Cesanese e Montepulciano, IGT	40€
Antinori Chianti Classico, Peppoli Toscana, Sangiovese 90% , Merlot, Syrah, DOCG	40€
Massolino, Langhe Nebbiolo Piemonte, Nebbiolo, Langhe DOC	45€
Le Macchiole, Bolgheri Rosso Toscana, Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 15%, Syrah 15%, Bolgheri Rosso DOC	56€
Masi, Costasera amarone classico Veneto, Corvina Rondinella Molinara, Valpolicella DOCG	85€

Signatures Cocktail

A taste of world

15€

LA VIE EN ROSE

Gin Malfy Pompelmo rosa, zucchero liquido, soluzione citrica, Schweppes tonica hibiscus
Gin Malfy Pink grapefruit, liquid sugar, citric solution, Schweppes hibiscus tonic

RISING SUN-TINI

Roku gin infuso ai fiori di yasmine, nolly prat. bitter orange
Roku gin infused with yasmine flowers, nolly prat. bitter orange

TRIFECTA

Nordes Gin, Bianco sarti, Lillet blanc, Nolly prat, peychaud
Nordes Gin, Bianco sarti, Lillet blanc, Nolly prat, peychaud

EYES OPENER

Jameson black, liquore camomilla, honey water, succo limone, albume
Jameson black, chamomile liqueur, honey water, lemon juice, egg white

MARDI GRAS

Makers Mark, sciroppo di zenzero Giffard, dry orange, succo ananas, succo lime, ginger ale
Makers Mark, Giffard ginger syrup, dry orange, pineapple juice, lime juice, ginger ale

EDEN

Haku vodka, soluzione citrica, iovem, cordiale alla mela verde
Absolut vodka, citric solution, iovem, green apple cordial

LA ISLA BONITA

Mezcal vida del maguey, dry orange, sciroppo guava Giffard, soluzione citrica
Mezcal vida del maguey, dry orange, Giffard guava syrup, citric solution

HIDDEN GARDEN

Monkey 47, Italicus, foglie di menta, succo di lime, prosecco
Monkey 47, Italicus, mint leaves, lime juice, prosecco

BLACK BUSTER

Jim beam al burro di arachidi, sciroppo al pop corn, bitter choco
Peanut butter Jim beam, popcorn syrup, bitter choco

SAINT TROPEZ

Bumbu original, shrub al mango, succo di lime, liquore al passion fruit, ginger beer
Bumbu original, mango shrub, lime juice, passion fruit liqueur, ginger beer

I grandi Classici

15€

MARTINI COCKTAIL

NEGRONI

NEGRONI SBAGLIATO

AMERICANO

SPRITZ

HUGO

MANHATTAN

MOJITO

OLD FASHIONED

MOSCOW MULE

Mocktails

Analcolic cocktails

12€

SHIRLEY TEMPLE

Scioppo amarene, succo limone, fill ginger ale
Cherry syrup, lemon juice, fill ginger ale

SPRING SODA

Succo arancia, succo ananas, oleo saccharum agrumi, fill soda alla menta
Orange juice, pineapple juice, citrus oil saccharum, fill soda with mint

Whisky

Jameson black	13€
Jameson irish	13€
Laphroig select	15€
Laphroig 10y	12€
Maker's Mark	12€
Bowmore smal	12€
Bowmore 12Y	12€
Jameson casckmates	13€
Talisker sky	13€
Knob creek rye	13€
Knob creek	12€
Woodford Reserve	12€
Nikka From The Barrel	14€
Ardbeg 10y	16€
Caol Ila 12	16€
Oban	18€
Lagavulin 16y	19€

Vodka

Absolut	12€
Katel one	12€
Beluga	14€
Grey goose	14€

Agave

Altos plata	12€
Altos reposado	12€
Del maguey Vida	17€
Patron silver	17€
Patron reposado	18€

Rum

Dictator 12Y	12€
Sao can aneo	12€
Bumbu original	16€
Zacapa 23y	19€

Cognac - Brandy

Carlos 1	12€
Vecchia Romagna	11€
"Etichetta Nera"	
Courvoisier Vs	12€
Martell Vsop	15€

Grappa

Grappa franciacorta morbida	8€
Grappa franciacorta barrique	10€
Berta grappa Tre Soli Tre	18€

Gin

Bombay	12€
Nordes	14€
Malfy original	14€
Malfy arancia	14€
Malfy limone	14€
Malfy pompelmo	14€
Hendricks	14€
Monkey 47	14€
Tanqueray 10	14€
The Botanist	14€
Seven Hills	14€
Gin mare	15€
Etsu	16€
N3 london	17€
Elephant	18€

Amari e digestivi Bitters and digestives

8€

Limoncello

8€

+Soda accompagno 4€

Birre **Beers**

Lagunitas IPA 35,5 cl	8€
Moretti La Rossa 33 cl	8€
Triple Trappist 33cl	9€

Birra alla Spina **Draft Beers**

Messina Cristalli di Sale	8€
---------------------------	----

Analcolici in bottiglia **Analcolic drinks**

Acqua liscia acqua frizzante 1L <i>still or sparkling water</i>	4€
Coca-Cola Coca-Cola 0	5€
Fanta Sprite Crodino	5€
Tè Freddo <i>Iced tea</i>	5€
Schweppes tonica, limone, zenzero, pompelmo <i>tonic, lemon, ginger beer, grapefruit</i>	5€

Caffetteria

Espresso	2€
Decaffeinato	3€
Cappuccino	4€
Caffelatte	4€
Tè e infusi <i>Tea and infusions</i>	5€
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	5€

THE TIMES
Bar & Restaurant



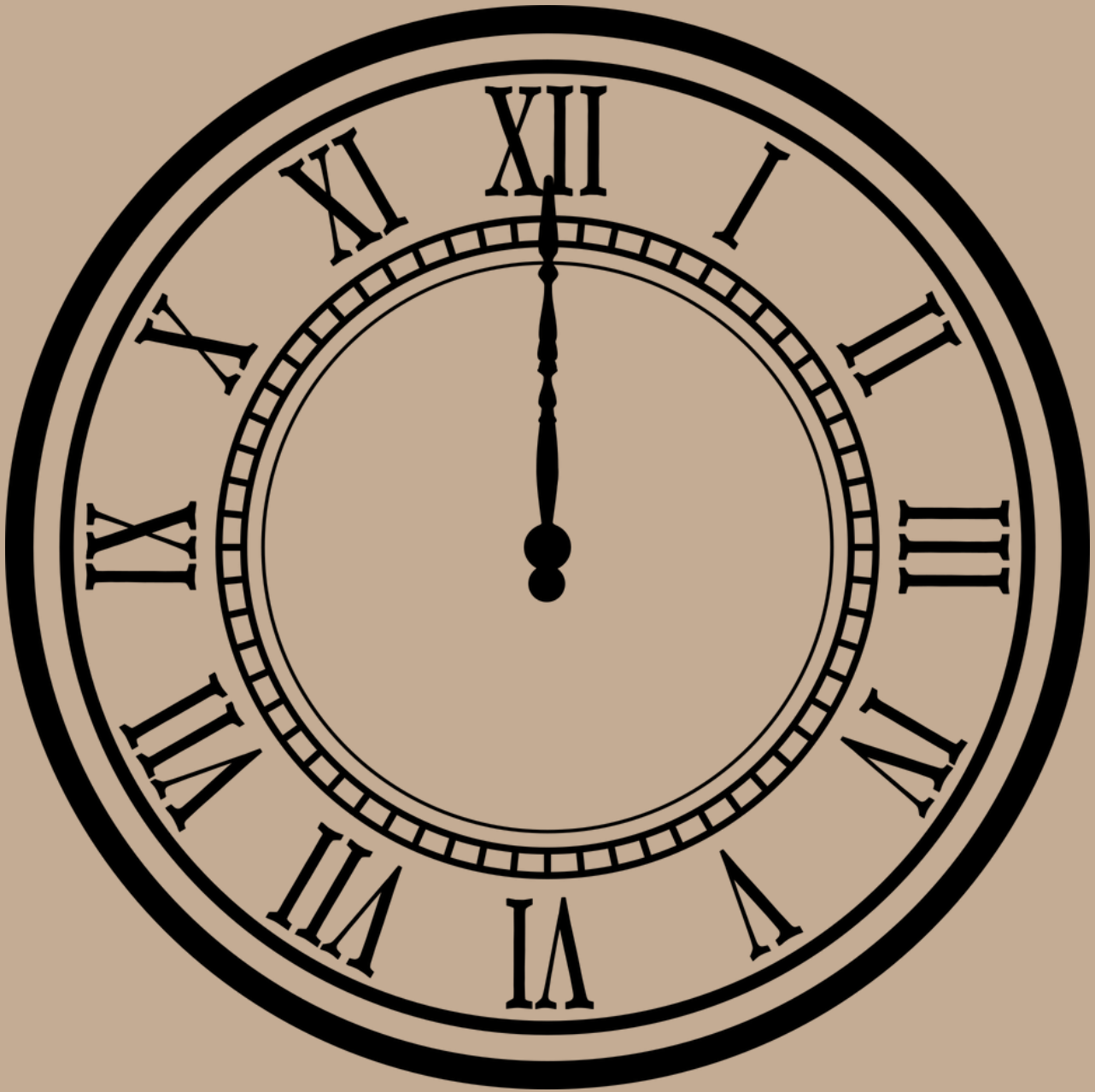
0699345101



rometimes@moodhotels.it

MOOD

HOTELS



THE TIMES

