

Piazzetta RIPETTA

IL BAR

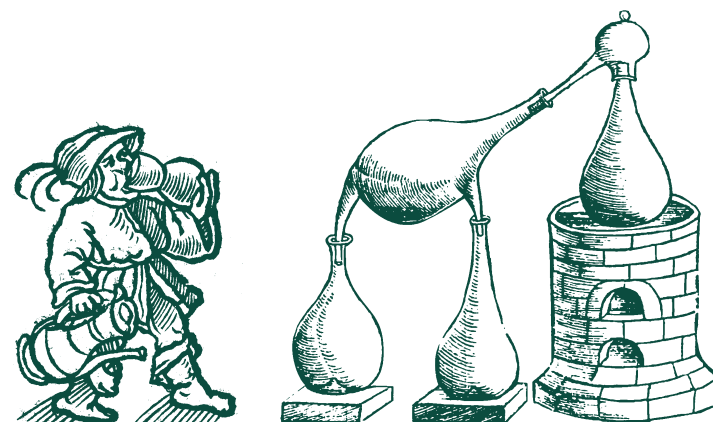
Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari e altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

** il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. |*

🔥 Prodotto congelato. | 🌿 Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. | 📦 Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.

Ti aspettiamo per un'altra esperienza speciale e ti ricordiamo che i nostri clienti possono usufruire del parcheggio in Via del Vantaggio 44 a una tariffa convenzionata.





VINO E BOLLICINE

RICHIEDI LA CARTA DEI VINI
E SCOPRI LA NOSTRA MESCITA!

COCKTAIL EXPERIENCE

- DALLE ORE 17.00 ALLE ORE 20.00 -

1 COCKTAIL O CALICE DI VINO
ACCOMPAGNATO DA 3 CICCHETTI - 28 €

CAFFETTERIA

Espresso	5 €
Doppio espresso	8 €
Cappuccino	8 €
Americano	7 €
Latte	8 €
Cioccolata Calda	12 €

SUCCHI DI FRUTTA

Nettari di frutta di stagione - 10 €

(Mela-Banana, Fragola, Lampone,
Albicocca, Mango, Tropical, Pera)

HEALTHY CORNER

Spremuta	10 €
Centrifughe	12 €

SOFT DRINK

Coca-Cola, Coca-Cola zero	8 €
Limonata, Aranciata, Chinotto BIO	8 €
Ginger Ale, Ginger beer, Soda	8 €
Fever Tree, Cortese, Thomas Henry	8 €
Lemon Iced Tea	10 €

TEA LIST *from Mariage Frères*

- French Breakfast** 9 €
Tè nero ricco
- Darjeeling Himalaya** 9 €
Tè nero – India
- Rouge Bourbon** 9 €
Red rooibos – Tè deteinato al karkadè
- The a l'Opera** 9 €
Tè verde con note di vaniglia
- Blanc & Rose** 9 €
Tè bianco aromatizzato alle rose



- TEA TIME -

dalle ore 15.00 alle 18.00

Dalla tradizione inglese una selezione
dolce e salata
per accompagnare golosamente
uno dei nostri tè.

25 € per due persone – tè non incluso

Signature Cocktails

NON TI TIMO - 16€

*Skyy Vodka infusa al timo e rosmarino, succo di ananas,
succo di mela verde, succo di limone,
sciroppo di zucchero*

BREAKFAST CAMPARI - 16€

*Campari infuso al muesli, banana e chicchi di caffè,
Crème de Banane Tempus Fugit, Ancho Reyes verde*

TIKI RELAIS - 20€

*Sailor Jerry Rum, Crème de Banane Tempus Fugit,
Frangelico, cocco, succo di ananas, succo di arancia,
purea di passionfruit, assenzio, cannella*

WHITE NEGRONI - 18€

*Bulldog Gin, Lillet Blanc, Orange Curacao,
Amaro Cenobium, St-Germain Liquore*

MADAME DIVINE - 18€

*Bulldog Gin, Aperol, Orange Curacao,
Bénédictine D.O.M., succo di ananas, orzata,
Peychaud's bitter, soda al pompelmo rosa*

BLUEBERRY FIZZ - 16€

*Vodka Skyy al mirtillo, succo di limone,
soda aromatizzata alle rose, albumina*

SPICY MANGORITA - 18€

*Espolòn Blanco Tequila, Montelobos Mezcal, peperoncini
piccanti, purea di mango, succo di lime, agavecito*

PANDA PANDA PANDA - 16€

*Wild Turkey Bourbon, latte di cocco, succo di ananas,
succo di lime, sciroppo di pandano,
soda al pompelmo rosa*

I cocktail di Palazzo Ripetta sono ideati dalla
Bar Manager Diana Barbieri e dal team dei nostri bar.

Hero Cocktails

GARIBALDI - 15€

Campari, succo di arancia

MANHATTAN - 18€

Wild Turkey Rye, Vermouth Rosso del Professore, bitter mix

OLD FASHIONED - 18€

Wild Turkey 101 Bourbon, bitter mix, zolletta di zucchero, soda

Analcolici

BASIL FRESH - 14€ - Ipocalorico

Seedlip garden, sciroppo di cetriolo e zenzero, foglie di basilico, zucchero, soda

THE TROPICAL ONE - 14€

Succo di arancia, succo di ananas, succo di limone, succo di mirtillo rosso, sciroppo di orzata

ZERO PALOMA - 14€

seedlip spice, succo di lime, soda al pompelmo rosa

La birra

(Birrificio "Birra dell'Eremo" di Assisi, bottiglia da 0,33 Lt)

BIRRA NOBILE - Golden Ale 5% - 11 €

BIRRA SAGGIA - Blanche 5% - 11 €

BIRRA FIERA - American IPA 6,5% - 11 €

BIRRA GLACIALE - Imperial IPA 7,5% - 11 €

BIRRA FUOCO - Tripel 8,5% - 11 €

BIRRA KROMBACHER - PILS 0% - 11€

CICCHETTI

- **Crocchetta di manzo** [♣] **con salsa verde** . 8 €
- **Spiedini di pollo croccante** [♣] **e salsa bbq** .. 9 €
- **Suppli alla romana** 6 €
- **Pane, burro e alici** 9 €
- **Focaccina e mortadella** 9 €
- **Fritto del giorno** [♣] 12 €
- **Pinzimonio di verdure BIO** 8 €
- **Hummus di stagione** 9 €
- **Ostrica Gillardeau n. 2** 6 €

DALLA PASTICCERIA

La mia torta della nonna 12 €
Tartelletta con crema pasticcera al limone, crumble e pinoli tostat

Tiramisù [♣] **semifreddo** 12 €
con savoiardo fatto in casa

Bignè
con chantilly alla francese al caramello, mou leggermente salato e salsa al cioccolato 14 €

Pavlova 14 €
con sorbetto alla fragola, [♣] crema diplomatico alla vaniglia e frutti di bosco