

# *The Rooftop* BlüBar

AMERICAN BAR, TEA ROOM & BISTROT



# Palace hotel

VIAREGGIO

Questo bellissimo edificio, nato sotto il nome di Hotel Mediterranée, risale al 1913, epoca nella quale Viareggio si affermava come elegante e raffinata stazione balneare.

Si deve all'architetto Alfredo Belluomini, importante rappresentante del tardo liberty, il rifacimento - nel 1922 - che renderà l'Hotel uno dei simboli della Belle Epoque. Sotto la sua mano, ha assunto quella fisinomia di misurata eleganza che ancora oggi lo distingue.

Il Palace Hotel Viareggio è oggi simbolo e parte viva di una grande storia culturale, riconosciutagli ufficialmente anche dal Ministero della Cultura nel 2018



*This splendid building, which originated as the Hotel Mediterranée, dates back to 1913, when Viareggio was establishing itself as an elegant and refined seaside location.*

*Architect Alfredo Belluomini, an important exponent of the late Art Nouveau style, was responsible for the renovation - in 1922 - that would make the hotel one of the symbols of the Belle Epoque.*

*Thanks to his work, the hotel took on the physiognomy of measured elegance that still distinguishes it today.*

*Today, the Palace Hotel Viareggio is a symbol and living part of a great cultural history, also officially recognized by the Ministry of Cultural Heritage in 2018.*

# CAFFETTERIA

---

Caffè Espresso	3,50€
Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	3,50€
Caffè Lungo <i>American Coffè</i>	3,50€
Caffè Espresso d'Orzo <i>Barley Espresso Coffee</i>	3,50€
Caffè Shakerato <i>Ice Coffee</i>	5,00€
Cappuccino	6,00€
Latte <i>Glass of Milk</i>	3,50€
Latte Macchiato <i>Milk and Coffee</i>	6,00€
Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i>	6,00€
Tè e Tisane <i>Tea and Herbal Teas</i> <i>Vedi menu dedicato See dedicated menu</i>	

# BIBITE SOFT DRINKS

---

Acqua Naturale / Frizzante 0,25 lt <i>Still / Sparkling Water</i>	3,00€
Acqua Naturale / Frizzante 0,75 lt <i>Still / Sparkling Water</i>	5,00€
Succhi di Frutta Plose <i>Fruit Juice Plose</i>	7,00€
Spremute fresche <i>Fresh Juice</i>	9,00€
Coca Cola, Sprite, Aranciata, Lemon soda	7,00€
Bibite Galvanina <i>Thè Pesca / Limone, Cedrata, Chinotto</i>	8,00€
Bibite Fever tree <i>Tonica Indiana o Mediterranea, Pompelmo rosa, Ginger beer, Ginger Ale</i>	8,00€

## DRINKS ANALCOLICI MOCKTAILS

15,00€

### PIPER

Gin0°, Shrub di Fragole, Tonica al Pompelmo rosa

*Gin 0°, Strawberry Shrub, Pink Grapefruit Tonic*

### CAPRICE

Seedlip 42, Lime, Sciroppo di Zucchero e Succo Cramberry

*Seedlip 42, Lime, Sugar Syrup, and Cranberry Juice*

### TAMANACO

Succo Arancia, Succo Ananas, Limone e Granatina

*Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon, and Grenadine*

### HOP FROG

Seedlip 94, Lime, Sciroppo di Rose e Thè Menta

*Seedlip 94, Lime, Rose Syrup, and Mint Tea*

## BIRRE BEERS

Birre Nazionali ed Estere *Italian Beers and International* 7,00€

Birre Artigianali Piccolo Birrificio Clandestino *Craft beers* 10,00€

## CALICE DI VINO GLASS OF WINE

Bianco o Rosso I.G.T. Toscano *Tuscany white or red wine* 10,00€

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. 10,00€

Franciacorta D.O.C.G. 15,00€

## LIQUORI LIQUEORS

Liquori Italiani *Limoncello, Sambuca, Amaretto di Saronno* 7,00€

Liquori Internazionali *Cointreau, Bayles* 8,00€

Vini liquorosi *Marsala, Passito, Sherry, Porto* 9,00€

Amaro Nazionale *Averna, Montenegro, Ramazzotti, Del Capo* 7,00€

Amaro Estero *Jagermeister, Unicum* 8,00€

Amaro Special *Braulio, Jefferson, Elisir di China, Amaro Amara* 9,00€

## APERITIVI APERITIFS

---

**Aperitivi Analcolici** *Non-alcoholic Aperitifs* 10,00€  
San Bitter Rosso/Bianco, Crodino

**Aperitivi Nazionali** *Italian Aperitifs* 15,00€  
Aperol, Bitter Campari, Martini

## COCKTAIL PRE DINNER 15,00€

---

### GLI SPRITZ

*Aperol/Hugo/Bergamotto/ Campari / Select , Prosecco e Soda*

### AMERICANO

*Vermouth rosso, Campari, Soda*

### NEGRONI

*Blu Bar Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso*

### DAIQUIRI

*White Rum, Lime and Sugar Syrup*

### MARGARITA

*Tequila, Cointreau and Lime Juice*

### COSMOPOLITAN

*Vodka, Cointreau, Lime Juice and Cramberry Juice*

## MARTINI'S COCKTAILS 15,00€

---

### COCKTAIL MARTINI

*Blu Bar Gin e Dry Vermouth*

### VODKA TINI'

*Vodka e Dry Martini*

### VESPER

*Blu Bar Gin, Vodka, Lillet Blanc*

### MEDIUM MARTINI

*Blu Bar Gin, Vermouth rosso, Vermouth dry*

### SWEET MARTINI

*Blu Bar Gin e Vermouth rosso*

### MARTINEZ

*Blu Bar Gin, Vermouth rosso, Maraschino e Orange Bitter*

### STAR MARTINI

*Vodka alla Vaniglia, Liquore Passion Fruit, Sciroppo Passion Fruit e lime  
Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit Syrup, and Lime*

### ESPRESSO MARTINI

*Vodka, Liquore di Caffè, Sciroppo di Zucchero e Caffè  
Vodka, Coffee Liqueur, Sugar Syrup and espresso Coffee*

# BLU BAR GIN

Blu Bar Gin celebra la bellezza toscana, unendo acqua di montagna, botaniche locali e profumi mediterranei per un'esperienza unica e raffinata

**Blu Bar Gin celebrates the beauty of Tuscany, blending mountain water, local botanicals, and Mediterranean aromas for a unique and refined experience**

## GIN TONIC

Blu Bar Gin, Tonica Mediterranea  
*Blu Bar Gin, Mediterranean Tonic*

15,00€

## CASTRUM MARI

Blu Bar Gin, Amaro Amara, Blue Curacao, Sciroppo di Rosmarino e Acqua Brillante  
*Blu Bar Gin, Amaro Amara, Blue Curacao, Rosemary Syrup, and Sparkling Water*

15,00€

## MEDITERRANEE

Blu Bar Gin, Acqua di Cedro, Sciroppo di Basilico, Succo di Pompelmo Rosa  
*Blu Bar Gin, Cedro Water, Basil Syrup, and Pink Grapefruit Juice*

15,00€

## TABET

Blu Bar Gin, Ratafia di Amarene di Firenze e Ginger Beer  
*Blu Bar Gin, Ratafia di Amarene di Firenze, and Ginger Beer*

15,00€

Ogni drink in questa selezione esalta le sfumature del Blu Bar Gin, dalle note di ginepro, alle erbe come nepitella e rosmarino, fino al Cedro di Camaiore e alla salinità dell'alga spirulina

**Each drink in this selection highlights the nuances of Blu Bar Gin, from the notes of juniper to herbs like nepitella and rosemary, to the Cedro of Camaiore and the saltiness of spirulina algae**

*Un viaggio nel tempo, omaggio ai locali storici della Versilia e alle loro notti leggendarie, fatte di musica, euforia e spensieratezza. Non solo drink, ma ricordi di un'epoca che vive ancora nei sorrisi di chi ha vissuto gli anni ruggenti della Versilia. Riscopri il fascino di un passato che continua a brillare, sorso dopo sorso.*

*Giulia Magagnoli*

## SIGNATURE COCKTAILS

15,00€

### CICALA

Blu Bar Gin, un raffinato Liquore al Frutto della Passione, delicate Note di Liquore al Bergamotto, un accenno di Pepe e una fresca effervescenza di Ginger Ale  
*Blu Bar Gin, a refined Passion Fruit Liqueur, delicate hints of Bergamot Liqueur, a touch of Pepper, and a refreshing effervescence of Ginger Ale*

### DIVE

Blu Bar Gin, un sofisticato sciroppo di Rosa e Lavanda, fresco Lime appena spremuto e una delicata Tonica al Pompelmo Rosa  
*Blu Bar Gin a refined Rose and Lavender syrup, freshly squeezed Lime, and a delicate Pink Grapefruit Tonic*

### LINUS

Blu Bar Gin un elegante infuso di Frutti rossi, Liquore ai Fiori di Sambuco e un sottile tocco di Bitter Lemon  
*Blu Bar Gin an elegant infusion of Red Fruits, a refined Elderflower Liqueur, and a subtle touch of Bitter Lemon*

### VICTORIA

Blu Bar Gin, Aperol e Lillet Blanc, un connubio elegante di Agrumi e aromaticità  
*Blu Bar Gin, Aperol, and Lillet Blanc, an elegant blend of Citrus and aromatic notes*

### AGORÀ

Blu Bar Gin, Bitter Fusetti, Limone fresco, un elegante Shrub di Fragole e un tocco di Bitterino Rosso  
*Blu Bar Gin, Fusetti Bitter, fresh Lemon, an elegant strawberry shrub, and a touch of Red Bitter*

### MIDHO

Blu Bar Gin, Select, Vermouth Rosso e un soffio esotico di Sciroppo di Mango  
*Blu Bar Gin, Select, Red Vermouth, and a whisper of exotic Mango Syrup*

## LONG DRINKS

15,00€

CUBA LIBRE

TEQUILA SUNRISE

PINÃ COLADA

LONG ISLAND ICE TEA

SUFFERING

MOSCOW / LONDON MULE

TOM COLLINS

SEX ON THE BEACH

GIN TONIC CLASSIC

*Gordon's, Beefeater, Tanqueray, Bombay*

15,00€

GIN TONIC PREMIUM

*Hendrick's, Gin mare, Monkey 47, Ambrosia, Malfy rosa, Tanqueray ten, Plymouth, Etsu*

18,00€

## UNFORGETTABLES COCKTAILS

15,00€

AVIATION

*Blu Bar Gin, Maraschino, Limone, Liquore Di Violetta*

*Blu Bar Gin, Maraschino, Lemon, Violet Liqueur*

SIDECAR

*Cognac, Cointreau, Succo Di Limone*

*Cognac, Cointreau, Lemon Juice*

MARY PICKFORD

*Rum, Maraschino, Succo Di Ananas, Sciroppo Di Granatina*

*Rum, Maraschino, Pineapple Juice, Grenadine Syrup*

BOULEVARDIER

*Bourbon, Vermouth Rosso, Campari*

*Bourbon, Red Vermouth, Campari*

LAST WORD

*Blu Bar Gin, Chartreuse, Maraschino, Lime*

*Blu Bar Gin, Chartreuse, Maraschino, Lime*

EL DIABLO

*Tequila, Crème De Cassis, Lime, Ginger Beer*

*Tequila, Crème De Cassis, Lime, Ginger Beer*

## DISTILLATI WHITE & RARE SPIRITS

---

Grappa <i>Bianca o Barrique</i>	9,00€
Brandy <i>Vecchia Romagna</i>	8,00€
Cognac Vs <i>Courvasier</i>	10,00€
Cognac Vsop <i>Remy Martin</i>	15,00€
Calvados <i>Cardinal, Morin</i>	8,00€
Rum Classici <i>Havana 3 anos, Bacardi bianco, Havana especial</i>	9,00€
Rum Riserva <i>Diplomatico, Captain Morgan, Kraken, Havana 7</i>	16,00€
Rum Premium <i>Zacapa xò, Seales, Barcelò, Hse rum agricolo</i>	20,00€
Vodka <i>Absolut</i>	8,00€
Vodka Premium <i>Beluga, Greygoose, Belvedere, Organic Vka, Elit</i>	10,00€
Tequila Premium <i>Patron, Casamigos</i>	12,00€
Mezcal <i>MonteLobos</i>	12,00€

## WHISKY & WHISKEY

---

Scotch blended Whisky <i>Red label, J&amp;B</i>	10,00€
Single malt Whisky <i>Black label, Laphroig, Caol ila, Oban, Talisker</i>	15,00€
Irish Whiskey <i>Jameson, Bushmills</i>	8,00€
Bourbon e Rye Whiskey <i>Billet, Jack Daniel's</i>	12,00€
Bourbon Premium <i>Maker s Mark, Wild Turkey</i>	10,00€

# TRADIZIONE E GUSTO

## INSALATA SALAD

---

<b>CLASSICA</b>	15,00€
Tonno, Uova, Mozzarella e Pomodoro <i>Tuna, Eggs, Tomatoes and Mozzarella Cheese</i>	
<b>CAPRESE</b>	12,00€
Pomodoro, Mozzarella e Basilico Fresco <i>Fresh Tomatoes, Mozzarella Cheese and Fresh Basil</i>	
<b>PINZIMONIO</b>	15,00€
Pinzimonio di Verdure con Formaggi Toscani <i>Vegetable Pinzimonio with Tuscan Cheese</i>	

## TOAST

---

<b>PROSCIUTTO E FORMAGGIO</b>	9,00€
Accompagnato da Patatine Chips e misto di Sottaceti <i>Ham and Cheese Toast with Potato Chips and pickled appetizers</i>	
<b>SALMONE MARINATO E FORMAGGIO SPALMABILE</b>	10,00€
Accompagnato da Misto di frutta secca e burri assortiti <i>Marinated Salmon and Cream Cheese Toast with Dried fruits and a selection of butters</i>	
<b>SANDWICH CRUDO E MOZZARELLA</b>	9,00€
Accompagnato da Patatine Chips e misto di Sottaceti <i>Raw Ham and Mozzarella Sandwich with Potato Chips and pickled appetizers</i>	

## DESSERT

---

<b>MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE</b>	8,00€
<i>Seasonal Fruit Salad</i>	
<b>ANANAS CON SORBETTO AL LIMONE</b>	8,00€
<i>Pineapple with Lemon Sorbet</i>	
<b>IL NOSTRO TIRAMISÙ CON CRUMBLE ALLA VANIGLIA</b>	9,00€
<i>Our Tiramisu with Vanilla Crumble</i>	