



# Menù aperitivo aperitif menu

Selezione di salumi accompagnata da focaccia fatta in casa: prosciutto crudo  
"Ruliano", mortadella Bologna IGP, prosciutto cotto, bresaola della Valtellina IGP 24  
*Platter of cured meats served with homemade focaccia: "Ruliano" raw ham,  
mortadella Bologna IGP, cooked ham, Bresaola IGP from Valtellina*



Selezione di formaggi "quattro latti" di origine laziale accompagnata da focaccia fatta  
in casa, miele di castagno e composte di frutta 24  
*Selection of cheeses from Lazio served with homemade focaccia, chestnut honey and fruit  
compotes*



Selezione di salumi e formaggi di origine laziale accompagnata da focaccia fatta in  
casa e composte di frutta 25  
*Selection of Italian cured meats and cheeses from Lazio served with homemade focaccia and  
fruit compotes*



Tagliere di verdure cotte e crude servito su hummus di ceci al sesamo, maionese di  
barbabietola e guacamole di avocado accompagnato da focaccia fatta in casa 21  
*Platter of cooked and raw vegetables served on sesame chickpea hummus, beetroot mayonnaise  
and avocado guacamole with homemade focaccia*



Supplì di riso al telefono e crocchette di patate al prosciutto crudo stagionato 24  
mesi (2 per tipologia) 20  
*Rice suppli filled with mozzarella and potato croquettes with 24-month aged prosciutto crudo  
(2 for each type)*



Bocconcini di baccalà e verdura in tempura 22  
*Cod bites and tempura vegetables*



Torta del giorno 10  
*Cake of the day*



# Allergeni

## allergens



**Glutine**  
*Gluten*



**Senape**  
*Mustard*



**Crostacei**  
*Crustaceans*



**Sesamo**  
*Sesame*



**Uova**  
*Eggs*



**Anidride solforosa e solfiti**  
*Sulfur dioxide and sulphites*



**Pesce**  
*Fish*



**Lupini**  
*Lupins*



**Arachidi**  
*Peanuts*



**Molluschi**  
*Clams*



**Soia**  
*Soy*



**Piatto vegetariano**  
*Vegetarian dish*



**Latte**  
*Milk*



**Piatto vegano**  
*Vegan dish*



**Frutta a guscio**  
*Nuts*



**Prodotto abbattuto**  
ai sensi del reg. CE n852/047  
**Flash frozen product**  
pursuant to reg. CE n852/047



**Sedano**  
*Celery*

Special drinks e mocktails sono ispirati alle camere a tema del 47 Boutique Hotel e alle peculiarità che le rendono uniche.

*The special drinks and mocktails are inspired by the 47 Boutique Hotel's themed rooms and the peculiarities that make them unique.*



## Cocktail list

## cocktail list

Tutti i drink sono accompagnati da assaggi dello chef serviti su una ruota panoramica, finger food al piatto e dry snacks.

*All drinks are accompanied by chef's tastings served on a ferris wheel, finger food and dry snacks.*

# Special drinks

€ 20

## La Valentine

Select, Bourbon Whiskey, Sugar syrup, Orange bitter  
*Select, Bourbon Whiskey, Sciroppo di zucchero, Bitter all'arancia*



## La Dolce Vita

Lemon juice, Sugar syrup, Egg white, Licorice, Dark rum  
*Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Albume, Liquirizia e Rum scuro*

## Moonrise

Lemon juice , Cinnamon Syrup , Brandy , Ginger beer  
*Succo di limone, Sciroppo di cannella, Brandy, Ginger beer*

## Flying machines

Lemon juice , Maple syrup , Vodka , Green apple  
*Succo di limone, Sciroppo d'acero, Vodka, Mela verde*



## Rock n' rule

Lime juice , Sugar syrup , Grapefruit, Vodka infused with red berries  
*Succo di lime, Sciroppo di zucchero, Pompelmo, Vodka infusa con frutti rossi*

## Make it last

Creme de Cassis, Dry gin, Tonic water  
*Creme de Cassis, Dry gin, Acqua tonica*

## Secret Keys

Banana liqueur, Maraschino, Old Tom gin  
*Liquore alla banana, Maraschino, Old Tom gin*



## The pillow fight

Lemon juice, Sugar syrup, Pisco, Angostura, Ginger ale  
*Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Pisco, Angostura, Ginger Ale*

## California Kiss

Lemon juice, Celery syrup, Tabasco, Tequila, Mezcal, Tomato juice  
*Succo di limone, Sciroppo al sedano, Tabasco, Tequila, Mezcal, Succo di pomodoro*



## Gin Tonic o Lemon

Scegli uno dei gin dalla nostra selezione e noi abbineremo la tonica più indicata  
*Choose one gin from our selection and we'll match the tonic water*

# Classic drinks

€ 18

Spritz (Aperol o Campari)

Americano

Hugo

Moscow Mule

Per qualsiasi altra richiesta chiedere al personale

*Ask the staff for any other request*

# Analcolici / Mocktails

€ 17

## Breakfast at Tiffany's

Lemon juice, Sugar syrup, Egg white, Figue de Barbarie puree

*Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Albume, Purè di fichi d'India*

## Moon Landing

Lime juice, lychee syrup, Grapefruit, Elderflower tonic

*Succo di lime, Sciroppo di lychee, Pompelmo, Tonica Elderflower*



## Choupette

Lime juice, Grenadine syrup, Club soda

*Succo di lime, Sciroppo di granatina, Club soda*

## Verdeoro

Lime juice, Sugar syrup, Mint, Mango juice, Club soda

*Succo di lime, Sciroppo di zucchero, Menta, Succo di mango, Club soda*



## Al calice / By the glass

### SPUMANTI E CHAMPAGNE

Dubl Rosé Feudi di San Gregorio	€ 15,00
Franciacorta Blanc de Blancs Marchesi Antinori	€ 17,00
Collection Louis Roederer	€ 25,00

### VINO BIANCO/WHITE WINE

Sauvignon Flora Giralan	€ 15,00
Chardonnay Educato Elio Grasso	€ 15,00
Soave Superiore Dal Cero Tenuta Corte Giacobbe	€ 14,00

### VINO ROSÈ

Cybelle A.A. Raimondo	€ 14,00
-----------------------	---------

### VINO ROSSO /RED WINE

Chianti Classico Belisario Conti Simoncelli	€ 15,00
Valpolicella Ripasso Speri	€ 14,00
Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi	€ 24,00

## Birre artigianali / Craft beers

€ 15

Ritual Pils - Lazio

Alta Quota - Lazio

Birra Dell'eremo - Umbria



**Superalcolici**  
spirits



# Selezione di gin / Gin selection

## ITALIA - ITALY

Z44 - Alto Adige	€ 18,00
“A la madame” gin del professore - Piemonte	€ 17,00
“Monsieur” gin del professore - Piemonte	€ 17,00
Panarea island - Piemonte	€ 15,00
Rivo - Piemonte	€ 15,00
Piú cinque - Veneto	€ 15,00
Roby marton - Veneto	€ 16,00
Portofino - Liguria	€ 16,00
Gin arte - Toscana	€ 16,00
Sabatini - Toscana	€ 16,00
VII hills - Lazio	€ 15,00
Gil - Calabria	€ 16,00
Solo wild - Sardegna	€ 17,00

## REGNO UNITO - UK

Bathtub - Inghilterra	€ 18,00
Bloom 3 Botanicals - Inghilterra	€ 15,00
Brockmans - Inghilterra	€ 16,00
Fifty Pounds - Inghilterra	€ 15,00
Hayman's Old Tom - Inghilterra	€ 15,00
London N°1 12 Botanicals - Inghilterra	€ 16,00
Martin Miller's - Inghilterra	€ 15,00
Oxley 14 Botanicals - Inghilterra	€ 18,00
Plymouth Navy Strength 7 Botanicals - Inghilterra	€ 16,00
Sipsmith London Dry Inghilterra	€ 15,00
Sipsmith V.J.O.P. - Inghilterra	€ 18,00

Whitley Neill 9 Botanicals - Inghilterra	€ 16,00
William Chase Elegant - Inghilterra	€ 18,00
Caorunn Gin 11 Botanicals - Scozia Highlands	€ 15,00
Hendrick's Gin 11 Botanicals - Scozia Lowlands	€ 15,00
Jinzu Gin - Scozia Fife	€ 16,00
Tanqueray N°ten - Scozia	€ 15,00
The Botanist 22 Botanicals - Scozia Islay	€ 16,00

## **MONDO - WORLD**

Gunpowder Irish Gin - Irlanda, Drumshanbo	€ 16,00
Alkemist 21 Botanicals - Spagna	€ 20,00
Gin Mare 8 Botanicals - Spagna, Catalogna	€ 16,00
Gin Raw - Spagna	€ 16,00
Xoriguer - Spagna, Menorca	€ 15,00
Citadelle Reserve - Francia	€ 16,00
Generous 5 Botanicals - Francia	€ 15,00
G'vine Floraison - Francia	€ 15,00
Elephant - Germania, Amburgo	€ 16,00
Monkey 47 47 Botanicals - Germania	€ 16,00
Roku Gin - Giappone	€ 15,00
Bobby's Schiedam - Olanda	€ 15,00
London N°3 Dry Gin - Olanda	€ 16,00
V1 92 - Olanda	€ 20,00
Filliers Dry Gin 28 Botanicals - Belgio	€ 15,00
Brooklyn - Stati Uniti	€ 18,00

# Vodka

Elite Stolichnaya - Russia	€ 18,00
Beluga - Russia	€ 17,00
Ketel One - Olanda	€ 15,00
Belvedere - Polonia	€ 17,00
Grey Goose - Francia	€ 16,00
Tito's - Texas	€15,00

# Whisky

## SCOTCH WHISKY

### Blended

Dewar's 12 Yo	€ 15,00
Johnnie Walker Black	€ 15,00
Johnnie Walker Blue	€ 45,00

### Single Malt

Cragganmore 12 Yo - Speyside	€ 16,00
Aultmore 12 Yo - Speyside	€ 18,00
Dalwhinnie 15 Yo - Highlands	€ 18,00
Talisker 10 Yo - Isola Skye	€ 17,00
Talisker Skye - Isola Skye	€ 16,00
Talisker Storm - Isola Skye	€ 16,00
Dalmore 12 Yo - Highland Scozia	€ 20,00
Oban 14 Yo	€ 20,00
Caol Ila 12 Yo - Isola Di Islay	€ 17,00
Lagavulin 8 Yo - Isola Di Islay	€ 20,00
Laphroaig 10 Yo - Isola Di Islay	€ 16,00
Glenfiddich	€ 16,00

## **IRISH WHISKEY**

Jameson € 15,00

## **CANADIAN WHISKY**

Canadian Club € 15,00

## **AMERICAN WHISKEY**

### **Rye**

Bulleit Rye € 16,00

Jim Beam Rye € 15,00

Wild Turkey Rye € 16,00

Knob Creek Rye € 18,00

### **Bourbon**

Maker's Mark € 15,00

Bulleit Bourbon € 15,00

Knob Creek € 16,00

Wild Turkey € 15,00

Woodford Reserve € 16,00

### **Tennessee**

Jack Daniels € 15,00

Jack Daniel's Single Barrel € 15,00

## **JAPANESE WHISKY**

### **Blended**

Akashi € 15,00

Hibiki Japanese Harmony € 25,00

## Cognac, Armagnac & Brandy

Courvoisier V.S. - Francia	€ 15,00
Rémy Martin V.S.O.P - Francia	€ 20,00
Bas Armagnac Château De Laubade Xo - Francia	€ 24,00
Armagnac Janneau Vsop - Francia	€ 16,00
Delamain Xo Pale & Dry - Francia	€ 24,00
Villa Zarri Brandy - Italia	€ 16,00

## Rum

Havana Club 7 Anos - Cuba	€ 16,00
Havana Club Añejo Especial - Cuba	€ 15,00
Captain Morgan - Giamaica	€ 15,00
Pampero Anniversario - Venezuela	€ 15,00
Rum Diplomatico Ris. Esclusiva - Venezuela	€ 16,00
Kraken - Caraibi	€ 15,00
Ron Zacapa 23 Yo - Guatemala	€ 20,00
Ron Zacapa Xo - Guatemala	€ 35,00
Admiral Rodney - Hms Royal Oak - Caraibi	€ 20,00
Bumbu Xo - Andalusia	€ 16,00

## Rum agricoli / Rum agricole

J.M. 7 Ans D'age - Martinica	€ 20,00
J.M. Jardin Fruité - Martinica	€ 16,00
J.M. Jardin Macouba - Martinica	€ 15,00
J. Bally Rum Agricole - Martinica	€ 15,00

## Tequila

Espolon Tequila Reposado	€ 15,00
Don Julio Blanco	€ 18,00
Don Julio Reposado	€ 20,00
Casamigos Blanco	€ 16,00

## Mezcal

Los Siete Misterios € 16,00

## Cachaça

Nega Fulo € 15,00

## Pisco

Pisco Porton Mosto Verde Acholado € 16,00

## Calvados

Calvados Lecompte 5 Ans € 15,00

Calvados Lecompte 12 Ans € 20,00

## Porto

Ramos Pinto Tawny 10 Años € 15,00

## Liquori & Amari/Liqueur & Bitters

€ 10

Del Capo

Fernet Branca

Jagermeister

Braulio

Jefferson

Limoncello

Disaronno

Baileys

Drambuie

Aurum

L'erborista Varnelli

Liquore alla liquirizia

Selezione Genziana, Sambuca, Tonic

Lunae Bosoni - Liquore di caffè Essentiae

## Grappe

€ 10

Nonino Friulana - Bianca

Marzadro La Trentina - Bianca

Jacopo Poli Sarpa Oro - Barricata

# Bar & Café

Tutte le bevande dolci sono accompagnate da una selezione di biscotti, i soft drink e le birre sono accompagnati da dry snacks.

*All sweet drinks are served with a selection of biscuits, soft drinks and beers are served with dry snacks.*

Acqua	€ 5,00
Caffè (espresso, decaffeinato, macchiato)	€ 5,00
Caffè Americano	€ 5,00
Doppio espresso	€ 6,00
Cappuccino	€ 6,00
Cioccolata calda	€ 6,00
Caffè shakerato	€ 6,00
Selezione di tè	€ 8,00
Succhi di frutta	€ 8,00
Soft drinks	€ 10,00
Birre (Corona, Heineken, Nastro Azzurro)	€ 10,00

Tutti i costi includono l'IVA.  
VAT included.

