

TERRAZZA 241

LOUNGE & DINING



Alcohol Free



Alcohol %



Glass



Fruitiness



Freshness



Eat it

BITES

Bruschetta, pomodoro, olive Taggiasche, basilico

Bruschetta, tomato, Taggiasche olives, Basil

€ 14

Bruschetta, pesto di pomodoro secco, bufala, crudo di Parma

Bruschetta, dried tomato pesto, buffalo mozzarella, Parma ham

€ 16

Conetto di battuto di manzo, Cipriani, mandorle

Conetto of beef tartare, Cipriani, almond

€ 12

Granchio, pan brioche tostato, maionese leggermente piccante,
insalatina riccia croccante e lime

Crab, toasted brioche bread, slightly spicy mayonnaise, crispy curly salad and lime

€ 16

Code di gambero croccante con salsa sweet chilly

Crispy shrimp tails with sweet chilly sauce

€ 12

Churros, salsa al caramello salato e cioccolato

Churros, salted caramel and chocolate

€ 10

Smoked Negroni – La Ricetta



Vermouth Rosso

3cl

Campari Bitter

3cl

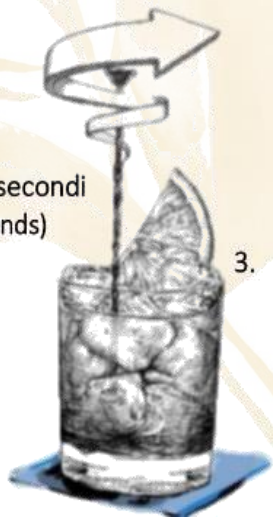
Gin

3cl



1. Versa i prodotti in un bicchiere basso colmo di ghiaccio
(Pour all the products into a rock glass filled with ice)

2. Mescola per 15 secondi
(Stir for 15 seconds)



3. Guarnisci con mezza fetta d'arancia
(Garnish with half orange slice)

Smoked Negroni – La Ricetta

4. Brucia il timo leggermente essiccato e copri con una campana di vetro
(Burn the slightly dried thyme and cover with a glass bell)



*Puoi utilizzare qualsiasi contenitore di vetro che sia abbastanza grande da coprire il bicchiere
(You can use any glass container that is large enough to cover the glass)



*Per una perfetta esperienza ti consigliamo di mettere il timo in infusione nel gin per almeno 36/48 ore
(For a perfect experience we suggest you to infuse the thyme into the gin for at least 36/48 hours)

The Untouchable

Terrazza Spritzer 15

Ecco a voi la nostra variante del classico Spritz, rivisitato con Porto Bianco, frutto della passione, Lime e per finire il Prosecco, che rende questo cocktail un aperitivo irresistibile

This thirst quenching beverage takes White Porto, passion fruit, lime and finished with Prosecco to give bubbles to this stunning aperitif cocktail

Sandeman White Port
Passion Fruit
Prosecco



Smoked Negroni 19

Lo Smoked Negroni è un drink diventato icona della Terrazza 241. Il gusto amaro del Bitter si fonde con la dolcezza del Vermouth rosso e il Gin infuso al timo e al pompelmo. Una sorpresa renderà il tuo negroni ancor più accattivante!

The Smoked Negroni is blended with thyme and orange infused Gin, Bitter and sweet Vermouth. A smoky surprise to make your Negroni unique

Bombay Gin
Thyme
Vermouth
Bitter Campari



Passion Fizz 16

La rivisitazione tropicale del famosissimo Moscow Mule in cui l'aggiunta del frutto della passione al mix di Cachaça, lime e ginger beer gli dà un tocco esotico, rendendolo ancor più fresco e dissetante

Exploding with an array of tropical flavors, this revisited Moscow Mule is a superb crafted combination of Cachaça, passion fruit, lime and ginger beer

Cachaça Leblon
Passion Fruit
Lime
Ginger beer



Blue Jeans 15

Un cocktail dalle due anime: robusto e speziato da un lato, fresco e pungente dall'altro. Con le note di caffè, finocchietto e liquirizia diventa il cocktail perfetto per un aperitivo Casual.

A cocktail with two souls: On the hand the strength and resistance of Vermouth and Campari, on the other, fresh and pungent with notes of coffee, fennel and licorice. The right cocktail for a Casual aperitif

Vermouth Martini Rubino
Bitter Campari
Chinotto
Fennel Bitters
Licorice & Coffee



Habitat

Hanami 18

Hanami in giapponese racchiude un significato speciale; è il momento in cui si osserva la caduta dei fiori di ciliegio. Questo drink rappresenta Hanami e la delicatezza di questo fenomeno

Hanami in Japanese holds a special meaning; it is the moment when the fall of cherry blossoms is observed. This drink represents Hanami and the delicacy of this moment

Etsu Gin
Cardamom
Ginger
Red Fruit tea
Lime
Sugar



Coral Bay 16

Ispirati dall'equilibrio dell'incantevole barriera corallina, abbiamo creato un drink che tra due mondi diversi vive in perfetta sintonia

Inspired by the balance of the enchanting coral reef, we have created a drink that lives in perfect harmony between two different worlds

Pisco Tacama
Yuzu Serbet
Lemongrass
Matcha Tea
Egg White



Pachamama 16

La fusione tra il gusto del Tequila e la freschezza del pompelmo rosa, crea un drink dal sapore accattivante e di grande carattere, che rispecchia perfettamente la divinità della Dea Madre Terra

The fusion of Tequila and the freshness of pink grapefruit, creates a drink with a captivating flavor and great character, which perfectly reflects the divinity of the Mother Earth Goddess

Espolon Tequila
Grapefruit Giffard
Pink Pepper
Lime
Dragon Fruit



Habitat

Ice Breaker 16

Una combinazione di dolcezza data dal mango e piccantezza del jalapeno rende questo cocktail piacevolmente pungente, perfetto per 'rompere il ghiaccio'

A combination of sweetness and spiciness makes this drink pleasantly pungent, perfect for 'breaking the ice'

Quiquiriqui Mezcal
Altos Tequila
Mango
Jalapeño
Lime



Oasis 18

Un'esperienza che viaggia nel deserto alla ricerca dell'oasi del gusto. Sapori avvolgenti e intriganti fanno danzare i sensi su note ritmate

An experience that travels in the desert looking for the oasis of taste. Enveloping and intriguing flavors make the senses dance on rhythmic notes

Rhum infused Rajasthan Tea
Banana
Lemongrass
Frangelico
Coconut Foam



Aqua Vitae 28

In questo cocktail troviamo la declinazione di uve in tutte le sue forme, partendo dal prodotto fresco e seguendolo nelle sue migliori espressioni. Un percorso sensoriale unico, che apre e chiude il cerchio della vita

In this cocktail we find the declination of grapes in all its forms, starting from the fresh product and seeing it in its best expressions. A unique sensory journey, which opens and closes the circle of life

Lillet infused Sogno d'Amore
Strawberry Grapes
Grappa
Champagne Rosé
Flowers





Love Me 13 (Add Vodka option)

Una combinazione di succo d'Ananas, Lychee, sciroppo di Anguria e Menta fresca fanno di questo cocktail il classico long drink da bere in relax totale. Semplicemente irresistibile!

Wholesome blend of pineapple and lychee juice, watermelon syrup, mint and fresh lemon juice. Truly refreshing!

Pineapple
Lychee
Watermelon
Lemon



NØgroni 13

Il cocktail più famoso del mondo, dopo oltre cento anni di storia incontra la sua versione completamente analcolica, mantenendo tutto il sapore del vero Negroni!

The most famous cocktail in the world, after more than a hundred years of history meets its completely non-alcoholic version, maintaining all the flavor of the real Negroni!

Memento Gin analcolic
Monin Bitter analcolic
Martini Vermouth analcolic



Kiss me 14 (Add Gin option)

Il gusto fresco dei frutti di bosco incontra la stravaganza dello zenzero, un mocktail da gustare in ogni occasione!

The fresh taste of berries meets the extravagance of ginger, a mocktail to be enjoyed on any occasion!

Raspberries
Blackberries
Cranberry
Ginger Beer
Lime



Hakuna Matata 14 (Add Rhum option)

Un viaggio tutto tropicale da scoprire ad ogni sorso. Il celebre detto si sposa con lo stile del nostro cocktail no-stress

An all-tropical journey to discover with every sip. The famous saying goes well with the style of our no-stress cocktail

Mango
Passion Fruit
Pineapple
Lime



Hilton Signatures

Simia Sour 16

Creato da Andrea Volajova, mixologist presso il Cloud9 Bar di Hilton Praga, Simia Sour è stato ispirato dalle foreste pluviali tropicali e dalla fauna esotica della nostra Terra. Come l'ecosistema di una foresta pluviale, il Simia Sour è un cocktail ben bilanciato con le botaniche di Monkey 47 Dry Gin, un tocco rinfrescante di succo di limone fresco, succo di mirtillo rosso e schiuma di albume d'uovo.

Shakerato con ghiaccio, servito in una coppa Martini.

Created by Andrea Volajova, mixologist at the Cloud9 Bar in Hilton Prague, Simia Sour was inspired by the tropical rainforests and exotic wildlife of our Earth. Like the ecosystem of a rainforest, the Simia Sour is a well-balanced cocktail featuring the botanicals of Monkey 47 Dry Gin, a refreshing twist of fresh lemon juice, cranberry juice, and foam of egg white. Shaken over ice, served in a Martini glass.

Zingreen 12

Prende il nome dalla pianta di Zingiber, il Zingreen Frost mocktail è stato creato da Mohammed Hassan, head bartender Hilton Hurghada Plaza. Questa salutare e rinfrescante bevanda, shakerata con ghiaccio è fatta con tè verde, succo di limone fresco, zenzero e miele.

Named after the Zingiber Plant, the Zingreen Frost mocktail was created by Mohammed Hassan, head bartender in Hilton Hurghada Plaza. This healthy and refreshing drink, shaken over ice is made with iced green tea, fresh lemon juice, ginger and honey.

ITALICUS Spritz 14

ITALICUS si abbina perfettamente a Prosecco e Champagne, o in una moderna rivisitazione del classico Spritz. Omaggiando la tradizione dell'Aperitivo italiano, ITALICUS Spritz è guarnito con tre olive, per bilanciare l'aroma floreale con un tocco di salato.

ITALICUS is best enjoyed with Prosecco or Champagne, or in a modern version of the classic Spritz. In a nod to the classic Italian tradition of Aperitivo hour, the ITALICUS Spritz is garnished with three olives, to balance the floral aromas with a touch of saltiness.

ITALICUS Cup 18

Una variante del classico Spritz, preparata con succo di pompelmo rosa, un pizzico di sale e guarnito con uno spicchio di pompelmo. La ricetta perfetta per un Aperitivo leggero e rinfrescante.

A variation of the classic Spritz, prepared with pink grapefruit juice, a pinch of salt and garnished with a grapefruit wedge; the perfect recipe for a light and refreshing Aperitivo.

Dessert Drink

Pyrat Old Fashioned 22

Un cocktail intrigante, dal gusto intenso e aromatico. Rum Pyrat XO Riserva, essenze alla vaniglia, all'arancia e al cioccolato, il risultato è un drink per bevitori seri alla ricerca di un cocktail raffinato e con un gusto deciso

A splendid twist on a classic Old Fashioned using a Rum Pyrat XO Reserve with a hint of Velvet Falernum from the Caribbean together with orange, vanilla and chocolate bitters stirred and served on the rock

Pyrat Rhum
Apricot Brandy
Almond syrup
Bitter Campari
Chocolate



Eat your Drink 25

Una sfera al cioccolato ripiena di whiskey e caffè si completa con un **vaniglia e spuma al cocco**, dando vita a diverse interpretazioni di godimento. Assolutamente da gustare, da bere e da mangiare.

*A chocolate sphere filled with whiskey and coffee is completed with a **coconut foam and vanilla**, giving rise to different interpretations of enjoyment. Absolutely to taste, to drink and to eat.*

Maker's Mark Bourbon
Mozart
Espresso
Vanilla
Coconut Foam & Cocoa Crumble



Made in Como 20

Un cocktail dal carattere intenso a base di prodotti d'eccellenza del lago di Como, dove è possibile fare un viaggio tra note intense e amare, con un finale dolcemente persistente. Assolutamente da gustare, da bere e da mangiare.

A cocktail with an intense character based on excellent products of Lake Como, where it is possible to take a journey through sweet and bitter notes, with a sweet persistent finish. Absolutely to taste, drink and eat.

Rivo Gin
Amaro Venti
Bitter Disaronno
Amaretti & Meringa



G&T

Gin

Opihr London, UK	13
Bulldog London dry, UK	12
Fifty Pounds London, UK	14
Jinzu, UK	13
Bombay, UK	10
Plymouth, UK	11
Beefeater, UK	10
Beefeater 24, UK	12
Star Of Bombay, UK	12
Tanqueray Ten, UK	14
Rivo Gin, Lake Como, Italy	16
Malfy Gin, Italy	13
Memento Gin Analcolico, Italy	12
Citadelle, France	14
Etsu Japan Premium, Japan	17
Gin Mare, Spain	16
Hendrick's, Scotland	15
Monkey 47, Germany	18
O'ndina, Italy	13
G'vine Floraison, France	12

Tonic

Fever Tree Premium Indian	4
Fever Tree Mediterranean	4
Schweppes	3

Vodka

Absolut, Sweden	10
Absolut Elyx, Sweden	12
Tito's, U.S.A	13
Zubrowka, Poland	10
Stolichnaya Elit, Latvia	16
Belvedere, Poland	14
Grey Goose, France	14
Moe Mahe Estonian Organic Vodka, Estonia	11
J.J. Kurberg Hops Organic, Estonia	13
J.J. Kurberg Hemp Organic, Estonia	13

Rhum & Cachaça

Cachaça 51, Brazil	10
Cachaça Leblon, Brazil	12
Havana Club 3, Cuba	10
Havana Club 7, Cuba	11
Bacardi 4, Puerto Rico	10
Bacardi 8, Puerto Rico	12
Captain Morgan Spiced, Caribbean	11
Matusalem 15 y.o. Gran Reserva, Dominican Republic	16
Pyrat XO, Caribbean	18
Zacapa 23, Guatemala	22
Santa Teresa Antigua, Venezuela	20

Whisky

Highlands

Glenmorangie 10	13
The Ardmore	18

Speyside

Glenlivet 18	27
Aberlour 12	25
Graigellachie 13Y	30

Islay & Island

Scapa Skiren	15
Bowmore 15y	20
Laphroaig 10	13

Blended

Johnnie Walker Black Label	13
Johnnie Walker Blue Label	47
Ballantine's 30	65

Irish Whiskey

Jameson	35
Midleton Very Rare	10

Asian

The Tottori	18
Tokinoka	26
Kensei	20
Nikka Taketsuru pure malt	23

Canadian

Canadian Club	10
---------------	----

Lowland

Auchentoshan	15
--------------	----

Bourbon

Four roses	10
Jack Daniels	11
Makers Mark	13
Knob Creek	16
Knob Creek Rye	18

Tequila

Olmecca Reposado	10
Olmecca Altos Plata	13
Patron Reposado	18
Patron Silver	16
Casamigos Blanco	25
Casamigos Reposado	30
Cazadores Reposado	14

Cognac

Martell VS	11
Martell VSOP	15
Martell XO	47

Aperitivi e Amari: Italiani e Internazionali

Italian Aperitifs & Amari	Da/from 8
Italian & International Liqueurs	Da/from 9
Amaro Venti Analcolico	8

Grappe

Picolit, Nonino	33
Bianca, Nonino	9
5 Anni, Nonino	15
8 Anni, Nonino	24