

BITES

Bruschettona, pomodoro, olive Taggiasche e cetriolini
Bruschettona, tomato, Taggiasche olives and cucumber
€ 14

Bruschettona, pesto di pomodoro secco, bufala, basilico
Bruschettona, tomato, buffalo mozzarella, basil
€ 15

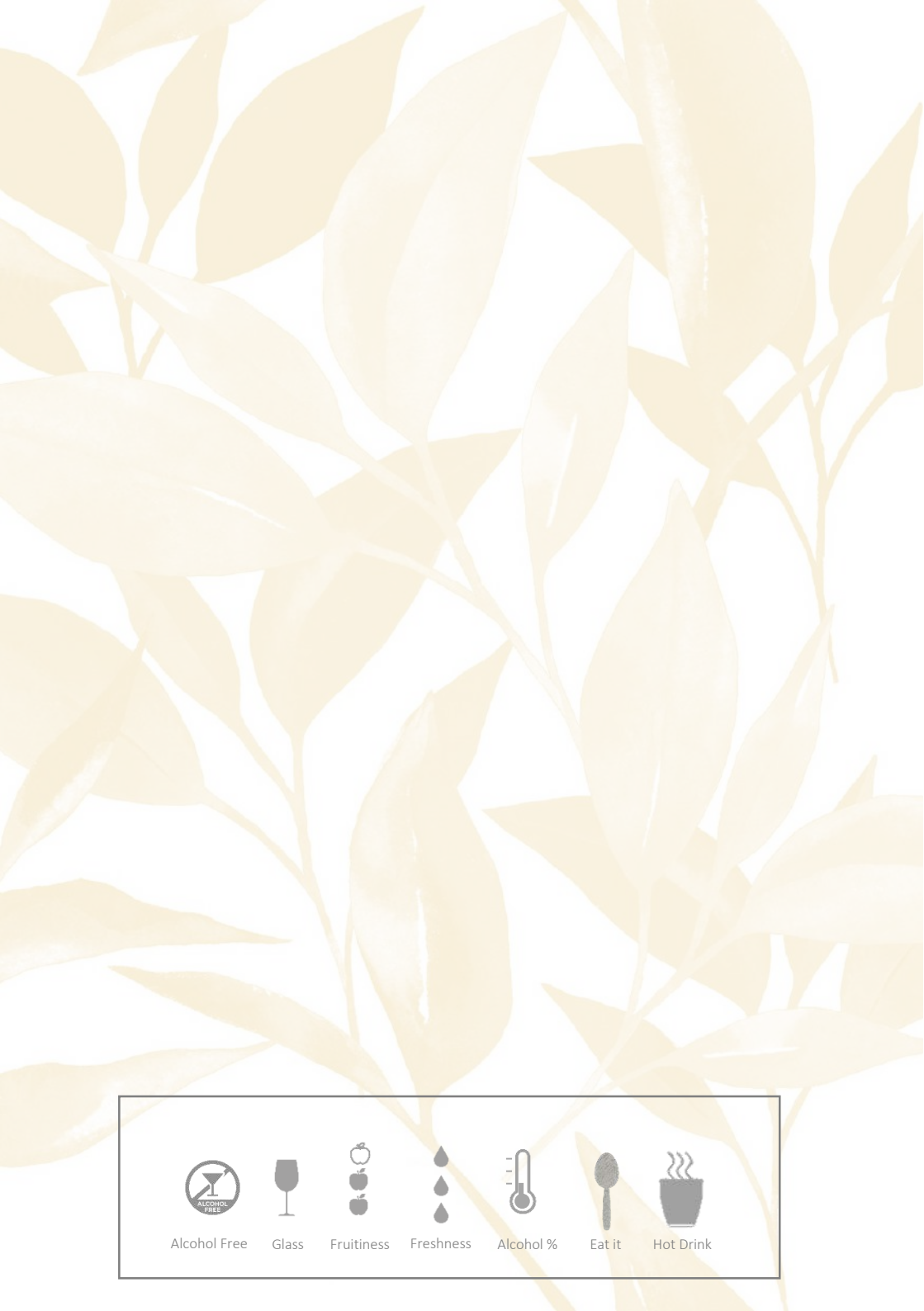
Spiedino di melanzana parmigiana, ricotta salata, basilico
Eggplant Parmigiana skewer, salted ricotta, basil
€ 11

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

Conetto di battuto di manzo, Cipriani, mandorle
Conetto of beef tartare, Cipriani, almond
€ 12

Pollo tinga buns, creme fraiche
Tinga buns chicken, creme fraiche
€ 16

Churros, salsa al caramello salato e cioccolato
Churros, salted caramel and chocolate
€ 10



Alcohol Free



Glass



Fruitiness



Freshness



Alcohol %



Eat it



Hot Drink

Eat your Drink | Signature | L'aperitivo ItaliaNØ

Eat Your Drink è un esperimento gustativo in cui la parte liquida si unisce a quella solida creando un prodotto innovativo:
il culinary cocktails.

Per la scelta dei nostri **Signature** ci siamo ispirati alla Via della Seta che da Marco Polo è arrivata fino a Como, città delle stoffe.

Concludiamo andando a valorizzare i nuovi trend del bere analcolico, omaggiando il classico **Aperitivo ItaliaNØ** riproducendolo in chiave analcolica.

Eat Your Drink is a taste experiment in which the drink joins the food creating an innovative product, the culinary cocktails.

For the choice of our Signatures we got the inspiration from the Silk Route, which from Marco Polo came to Como, city of silk.

In the last category we focused on the classic Aperitivo ItaliaNØ reproducing 4 Italian aperitifs in a non-alcoholic key.

Seguici su Instagram e Facebook per scoprire i nostri eventi musicali:

Follow us on Instagram and Facebook to discover our music events:



@terrazza241

Eat your Drink | Culinary Cocktails | After Dinner

The Shape | 21

La freschezza degli agrumi ed il carattere del rum si fondono perfettamente all'inconfondibile forma dei **babà**, dando vita ad un cocktail assolutamente da gustare: da bere e da mangiare.

*The freshness of citrus and the character of rum blend perfectly with the unmistakable shape of the **babà**, giving life to a cocktail absolutely worth tasting, drinking and eating.*

Rum
Limoncello
Cointreau
Limone
Vaniglia
Panna

Babà Napoletani



The Sphere | 25

Una sfera al cioccolato ripiena di whiskey e caffè si completa con un **semifreddo alle nocciole**, 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 **hazelnut semifreddo**, giving rise to different interpretations of enjoyment. Absolutely to taste, to drink and to eat.*

Bourbon
Frangelico
Espresso
Vaniglia

Semifreddo al caffè con nocciole Piemontesi



The Cube | 23

Un cocktail dal carattere intenso a base di cognac e visciole, dove il ghiaccio viene sostituito con dei cubi di cioccolato ripieni con un delizioso **Parfait alle amarene**, dando la giusta dolcezza a quello che diverrà un'innovazione nel suo genere. Assolutamente da gustare, da bere e da mangiare.

*A cocktail with an intense character based on cognac and sour cherries, where the ice is replaced with chocolate cubes filled with a delicious **Black cherry parfait**, giving the right sweetness to what will become an innovation of its kind. Absolutely to taste, to drink and to eat.*

Cognac
Visciolata
Amarene
Bitters

Parfait con amarene e crumble morbida al cacao



Made in Italy - Signatures

Kimono | 17



Un'esperienza tra i profumi del Sol Levante: ciliegi, frutti rossi e nocciole danno vita ad un drink caldo da meditazione che ci fa vivere l'affascinante rituale del tè.

An experience among the scents of the Rising Sun: cherry, red fruits and hazelnut give life to a meditation hot drink that makes us experience the fascinating tea ritual.

Gin
Roibos
Visciolata
Grand Marnier
Arancia
Pera
Nocciola
Spezie
Limone



Frac | 18

Dall'intensità del cognac alla freschezza del falernum, passando per i profumi d'Inverno, un cocktail che rappresenta una tradizione ancora viva nei secoli

From the Cognac intensity, to the freshness of falernum, passing through the scents of winter, a cocktail that represents a tradition still alive through the centuries

Cognac
Vermouth
Falernum
Mela
Limone
Cannella
Strudel



Smoking | 17

Il suo carattere derivante dalla fusione tra il gusto del Tequila al rabarbaro e del succo alla barbabietola, crea un drink dal sapore accattivante. Uno dei cocktail più bevuti nelle collezioni Autunno-Inverno.

Its character resulting from the fusion of the taste of rhubarb Tequila and beetroot juice creates a simple drink with an intense but fresh flavour.
Smokey touch on top!

Tequila
Vermouth
Rabarbaro
Spuma Barbabietola
Bitter affumicato



Signatures - Made in Italy

Tubino| 16

Una fresca combinazione di Vodka, tè bancha, rosolio, cordiale al sedano e ginger ale, fanno di questo cocktail il classico long drink da bere in relax totale.

A fresh combination of vodka, bancha tea, rosolio, celery cordial and ginger ale, make this cocktail the classic long drink to drink without rushing.

Vodka
Bancha Fiorito
Rosolio
Cordiale al Sedano
Lime
Ginger Ale



Couture| 19

Bourbon, Rajastan, Mela e limone donano il gusto a questa ricetta unica nel suo genere. Il tutto viene finito con un'affascinante spuma al tartufo e una polvere magica al fungo porcino.

Bourbon, Rajastan, Apple and lemon give flavour to this one-of-a-kind recipe. Everything is finished with a fascinating truffle mousse and a magic porcini mushroom powder.

Bourbon
Rajastan
Mela
Limone
Spuma al Tartufo
Polvere di Funghi Porcini



Holokū| 18

Un'esperienza che viaggia lungo l'equatore con una identità tutta hawaiana. Lì dove il rum conferisce calore ed intensità, il rooibos e i frutti caraibici gli danzano intorno donando rotondità a questo cocktail assolutamente da provare.

An experience that travels along the equator with an all Hawaiian identity. While rum gives warmth and intensity, rooibos and Caribbean fruits dance around it, giving roundness to the drink.

Rum 3 anni
Rum 7 anni
Falernum
Sogno di Michelangelo
Banana
Mango
Ananas
Lime



Made in Italy - Signatures

Domino | 12



La vivacità tropicale del Guava e dell'ananas, la freschezza del limone e la dolcezza del tè matcha, creano un cocktail analcolico dal carattere affascinante. Provalo caldo o freddo!

The tropical vivacity of Guava and pineapple, the freshness of lemon and the sweetness of Matcha tea, create a non-alcoholic cocktail with a fascinating character.

Guava
Ananas
Tè matcha
Limone

Hot or Not?



Untouchable

Terrazza Spritzer | 14

Ecco a voi una variante dello Spritz, ma dicendo variante non vogliamo banalizzare questo cocktail così piacevole, anzi! Questo concentrato di freschezza è dato dalla miscelazione di 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

Porto Bianco
Passion fruit
Lime
Prosecco



Smoked Negroni | 18

Lo Smoked Negroni è un drink elegante, fermo, che fa della propria semplicità un grande vanto. Un cocktail dove il gusto amaro del Bitter si fonde con la dolcezza del Vermouth rosso e l'aromaticità del Gin infuso al timo e al pompelmo. Una sorpresa fumosa renderà il tuo negroni ancor più accattivante!

You are cordially invited to experience a majestic interpretation of an Italian classic. The Smoked Negroni is blended with thyme and orange infused Gin, Bitter and sweet Vermouth. A smoky surprise to make your Negroni unique

Gin
Timo
Vermouth
Bitter
Spezie



Pyrat Old Fashionede | 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 rocks

Rum XO
Apricot Brandy
Sciroppo di orzata
Cioccolato bitter
Arancia bitter



Untouchable

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
Passion Fruit
Lime
Ginger beer



Blue Jeans | 15

Un cocktail dalle due anime:

Da un lato la robustezza e resistenza del Vermouth e del Campari, dall'altro fresco e pungente con le note di caffè, finocchietto e liquirizia.

Il giusto cocktail 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
Campari
Cioccolato bitter
Limone
Chinotto
Bitters al finocchio, liquirizia e
caffè



Queen Elizabeth | 28

L'inebriante fragranza del Pink Gin e la leggerezza della lavanda, si intreccia elegantemente con la soavità dei profumi e la briosità delle bollicine: Uno dei cocktail più amati a Buckingham Palace

The Pink Gin and lightness of lavender intertwines elegantly with the sweetness of the aromas and the sparkling of the bubbles:

One of the most popular cocktails at Buckingham Palace

Pink Gin
Lillet Blanc
Sogno d'amore Tea
Lavanda
Limone
Champagne Rosé



Untouchable

Love Me | 12



Una gustosa combinazione di succo d'Ananas, Lychee, sciroppo di Anguria, Menta fresca e Limone, fanno di questo cocktail dissetante e goloso, 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!

Ananas
Lychee
Anguria
Limone



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.

Zinggreen | 10

Prende il nome dalla pianta di Zingiber, il Zinggreen 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 Zinggreen 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.

L'aperitivo ItaliaNØ

NØgroni | 12



Il Negroni è un cocktail dal tipico colore rosso, ideato a Firenze nel 1919-1925 in onore del conte Camillo Negroni. Il Conte era solito chiedere al barman "il solito", ovvero un "Americano con un'aggiunta di gin". Nacque così uno dei più famosi aperitivi italiani, oggi rivisitato da noi in chiave analcolica.

Negroni is a cocktail with a typical red color, conceived in Florence in 1919-1925 in honor of Count Camillo Negroni. The Count used to ask the barman for "the usual", that is, an "Americano with an addition of gin". Thus was born one of the most famous Italian aperitifs, today revisited by us in a non-alcoholic way.

NØgroni Sbagliato | 12



Il Negroni Sbagliato è nato al Bar Basso di Milano intorno al 1969, in seguito ad un curioso episodio, infatti per errore viene servito un Negroni senza Gin ma con l'aggiunta di Prosecco. il cliente apprezza il suo nuovo gusto e la nuova ricetta spopola immediatamente tra gli amanti dell'aperitivo Milanese. Questo nuovo cocktail viene chiamato Negroni Sbagliato, ed oggi è stato rivisitato da noi in chiave analcolica.

The Negroni Sbagliato was born at the Bar Basso in Milan around 1969, following a curious episode, in fact a Negroni without Gin was served by mistake but with the addition of Prosecco. the customer appreciates his new taste and the new recipe is immediately popular among Milanese aperitif lovers. This new cocktail is called Negroni Sbagliato, and today it has been revisited by us in a non-alcoholic way.

L'aperitivo ItaliaNØ

AmericaNØ | 12



L'Americano fu il primo cocktail italiano ad essere servito come aperitivo. Il nome gli fu dato in onore di Primo Carnera, il pugile che divenne campione mondiale di pesi massimi al Madison Square Garden di New York nel 1933. Gli italiani festeggiarono il ritorno in patria del campione con questo aperitivo ricordando così colui che strappò il titolo agli Stati Uniti che lo detenevano da sempre. L'Americano è considerato il "padre" del Negroni, oggi rivisitato da noi in chiave analcolica.

The Americano was the first Italian cocktail to be served as an aperitif. The name was given to him in honor of Primo Carnera, the boxer who became world heavyweight champion at Madison Square Garden in New York in 1933. The Italians celebrated the return of the champion to their homeland with this aperitif thus remembering the one who snatched the title from the United States that had always held it. The American is considered the "father" of The Negroni, today revisited by us in a non-alcoholic way.

NØ-Spritz | 12



Lo spritz è un aperitivo italiano, di origini veneziane. Insieme alle "ombre" è un must di molti bacari e osterie di Venezia. E' un composto di vino bianco o Prosecco, Aperol e acqua frizzante. Viene servito con ghiaccio e un'oliva verde. **Oggi rivisitato da noi in chiave analcolica.**

Spritz is an Italian aperitif, of Venetian origin. Together with "ombre" it is a must for many Venetian bacari and taverns. It is a mixture of white wine or Prosecco, Aperol and sparkling water. It is served with ice and a green olive. Today revisited by us in a non-alcoholic way.

G&T

Gin

UK

Opihr London, UK, 40%	13
Bulldog London dry, UK, 40%	13
Fifty Pounds London, UK 43.5%	14
Jinzu, UK, 41.3%	15
Bombay, UK, 40%	10
Plymouth, UK, 41.2%	11
Beefeater, UK, 45%	10
Beefeater 24, UK, 45%	12
Star Of Bombay, UK, 47,5%	12
Tanqueray Ten, UK, 47,3%	14
Rivo Gin, Lake Como, Italy 43%	13
Malfy Gin, Italy, 41%	13
Memento Gin Analcolico, Italy, 00%	9
Citadelle, France, 44%	14
Etsu Japan Premium, Japan 43%	17
Gin Mare, Spain, 42.7%	16
Hendrick's, Scotland, 41,4%	15
Monkey 47, Germany, 47%	18

Tonic

Fever Tree Premium Indian	4
Fever Tree Mediterranean	4
Schwepes	3

Botanicals

<i>Ginepro/Juniper</i>	<i>Rosmarino/Rosemary</i>	Scorza di limone/lemon zest
<i>Pepe Nero/Black pepper</i>	<i>Timo /Thyme</i>	Scorza d'arancia/Orange zest
<i>Semi di coriandolo/ Coriander seeds</i>	<i>Cannella /Cinnamonn</i>	<i>Cetriolo/Cucumber</i>

Vodka

Absolut, Sweden, 40%	10
Zubrowka, Poland, 40%	10
Absolut Elyx, Sweden, 42,3%	12
Stolichnaya Elit, Latvia 40%	16
Belvedere, Poland, 40%	14
Gray Goose, France, 40%	14
Moe Mahe Estonian Organic Vodka, Estonia, 40%	11
J.J. Kurberg Hops Organic, Estonia, 40%	13
J.J. Kurberg Hemp Organic, Estonia, 40%	13

Rum & Cachaça

Cachaça 51, Brazil, 40%	10
Cachaça Leblon, Brazil, 40%	12
Havana Club 3, Cuba, 40%	10
Havana Club 7, Cuba, 40%	11
Bacardi 4, Puerto Rico, 40%	10
Bacardi 8, Puerto Rico, 40%	12
Captain Morgan Spiced, Caribbean, 40%	11
Matusalem 15 y.o. Gran Reserva, Dominican Republic, 40%	16
Pyrat XO, Caribbean, 40%	18
Zacapa 23, Guatemala, 40%	22
Havana Club 15, Cuba, 40%	37
Havana Club Union, Cuba, 40%	77
Havana Club Maximo, Cuba, 40%	130
Santa Teresa Antiguo, Venezuela 40%	20

Whisky

Highlands

Glenmorangie 10, 40%	13
The Ardmore, 40%	18

Speyside

Glenlivet 18, 40%	27
Aberlour 12, 40%	25
Graigellachie 13Y, 46%	30

Islay & Island

Scapa Skiren, 40%	15
Bowmore 15y, 40%	20
Laphroaig 10 ,40%	13

Blended

Johnnie Walker Black Label, 40%	13
Johnnie Walker Blue Label, 40%	47
Ballantine's 30, 40%	65

Irish Whiskey

Jameson, 40%	10
Midleton Very Rare, 40%	35

Asian

The Tottori, 43%	18
Tokinoka , 40%	26
Kensei 40%	20
Nikka Taketsuru pure malt 40%	23

Canadian

Canadian Club , 40%	10
---------------------	----

Lowland

Auchentoshan , 40%	15
--------------------	----

Bourbon

Four roses 40%	10
Jack Daniels 40%	11
Makers Mark 40%	13
Knob Creek 50%	16
Knob Creek Rye 50%	18

Tequila

Olmecca Reposado, Mexico, 38%	10
Olmecca Altos Plata, Mexico, 38%	13
Patron Reposado, Mexico, 40%	18
Patron Silver, Mexico, 40%	16

Cognac

Martell VS 40%	11
Martell VSOP 40%	15
Martell XO 40%	47

Amari & Aperitivi Italiani

Italian Aperitifs & Amari	Da/from 8
---------------------------	-----------

Liquori Italiani & Internazionali

Italian & International Liqueurs	Da/from 9
----------------------------------	-----------

Smoked Negroni – La Ricetta



Vermouth Rosso

3cl

Campari Bitter

3cl

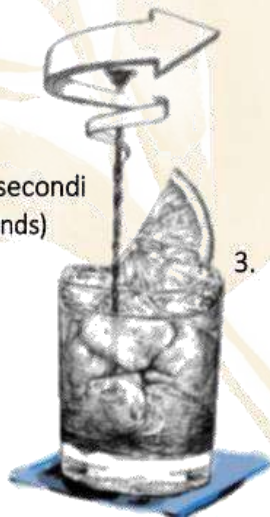
Gin

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)