



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

**BIRRA - BEER**

Menabrea bionda	€ 10,00
Menabrea ambrata	€ 10,00
Menabrea Slalom Strong	€ 10,00

**BRANDY**

Cardinal mendoza Carlos I	€ 15,00
Foundador	€ 15,00
Carlos I	€ 15,00

**COGNAC**

Courvoisier v.s.	€ 15,00
Martell v.s.o.p.	€ 15,00
Hennessy v.s.	€ 15,00
Remy Martin v.s.o.p	€ 18,00
Premiers saveur	€ 18,00

**SAKÈ**

Sakè Junmay 2009	€ 18,00
------------------	---------



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

**DESSERTS**

Tiramisù scomposto Signature Tiramisù	€ 12,00
Espresso Martini	€ 14,00
Evoluzione del Castagnaccio Castagnaccio evolution	€ 12,00
Rum Plantation 2004 Panama	€ 18,00
Cioccolato, lamponi e limone Chocolate, raspberry and lemon	€ 12,00
Rum sour al lampone   Raspberry rum sour	€ 18,00
Mela caramellata, pane speziato, uvetta e noci Caramelized apple, spicy bread, raisin and nugs	€ 12,00
Caldo Abbraccio   Apple infuse, cinnamon, bloom floreal gin	€ 18,00
Camomilla, chiboust pompelmo e nocciole Chamomile infuse, custard, grapefruit, hazelnut	€ 12,00
Floreal Martini	€ 14,00
Gelato alla crema, pinoli ,fichi e miele con tartufo Vanilla Ice cream, pine nuts, figs in Truffle honey	€ 12,00
Truffle di Saronno sour	€ 20,00
Degustazione di Rum Plantation e cioccolati Valrhona Rhum Plantation selection and chocolate Valrhona	€ 35,00
Selezione di formaggi, miele al tartufo e pan brioche Selection of cheese, Truffle honey and pan brioche	€ 18,00
Degustazione dei Muffati della Sala Muffato della Sala selection	€ 30,00



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

**AMARI - € 10,00**

Montenegro
Braulio
Jagermeister
Sambuca
Tartufi&Friends Amaro
Fernet Branca
Baileys
Limoncello (Nostra Produzione)

**GRAPPE**

Morbida Moscato Poli	€ 12,00
Sarpa Barrique Poli	€ 12,00
Elegante Pinot Poli	€ 12,00
Cleopatra Amarone Oro Poli	€ 15,00
Cleopatra Prosecco Oro Poli	€ 15,00
Tignanello Antinori	€ 18,00
Ornellaia Tenuta Dell'ornellaia	€ 18,00
Sassicaia	€ 20,00
Amarone Allegrini	€ 18,00

**RUM - € 18,00**

Zacapa 23
Matusalem
Diplomatico
Plantation



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

**WHISKIES&SCOTCH**

Hibiki 17	€ 40,00
Nikka 8 Y.O. Giappone	€ 18,00
Nikka from the barrel	€ 18,00
Akashi Single Malt Giappone	€ 18,00
Oban Highlands - Scozia	€ 18,00
Jhonnie Walker Green Scozia	€ 15,00
Jhonnie Walker Gold Label	€ 25,00
Jhonnie Walker Blue Label	€ 40,00
The Glenfiddich 15 Y.O. Scozia	€ 18,00
Talisker 10 Y.O. Sjie Island- Scozia	€ 18,00
Laphroaig 10 Y.O. Islay Highland - Scozia	€ 15,00
Caolila 10 Y.O. Islay Highland - Scozia	€ 18,00
Lagavulin 16 Y.O. Islay Highland - Scozia	€ 18,00
Irish Tullamore 10 Y.O. Ireland	€ 15,00
Wild Turkey 101 Bourbon - USA	€ 15,00
Woodford Reserve Kentucky - USA	€ 15,00
Rye Bulleit Indiana - USA	€ 15,00

**VODKA - € 18,00**

Beluga Russia
Grey Goose Francia
Belvedere Polonia



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

**SELEZIONE CAFFÈ - COFFEE SELECTIONS**

**ECCELLENZE / EXCELLENCES**

	Caffè	Cappuccino
Selection italiano	€ 3,00	€ 4,50
Nepal Monte Everest Supreme	€ 7,00	€ 8,50
Puerto Rico Yauco Selecto	€ 7,00	€ 8,50
Isole Galapagos di Santa Cruz Estate coffee	€ 9,00	€ 10,50
Hawaii Kona Captain Cook	€ 9,00	€ 10,50
Guadalupa Bonifieur	€ 9,00	€ 10,50
Jamaica Blue Mountain	€ 9,00	€ 11,50
New Caledonian Bourbon Pointu	€ 19,00	€ 20,50

**CAFFÈ DIGERITI / DIGESTED COFFEE**

Indonesia Kopi Luwak	€ 26,50	€ 28,00
L'uccello Bird Jacu	€ 29,00	€ 30,50

**CAFFÈ SPECIALI / SPECIAL COFFEE**

Coffee and Gingseng	€ 3,50	€ 5,00
Decaffeinato / Decaffeinated	€ 3,50	€ 5,00
Orzo Mondo / Hulled Barley	€ 3,50	€ 5,00



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

THE CALDO / HOT TEAS € 6,00

Thè Nero / Black Tea

Bombay Chai  
Earl Grey Biologico  
English Breakfast Biologico  
Estate Darjeeling Biologico  
Orange Pekoe

Thè Verde / Green Tea

Jasmine Green Biologico  
Moroccan Mint  
Oasis  
Sencha Biologico

Thè Rosso / Red Tea

African solstice

Thè Bianco / White Tea

White Ambrosia  
White Ginger Pear



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

ESPERIENZA ANALCOLICA  
ALCOHOL FREE EXPERIENCE - € 12,00

La Piccola Campagnola

*Little girl from countryside* Succo di uva bianca fresco, succo di limone fresco, sciroppo fresco di salvia fatto in casa, soda  
*Fresh white grapes juice, fresh lemon juice, fresh sage homemade syrup, soda water*

Il segreto del re

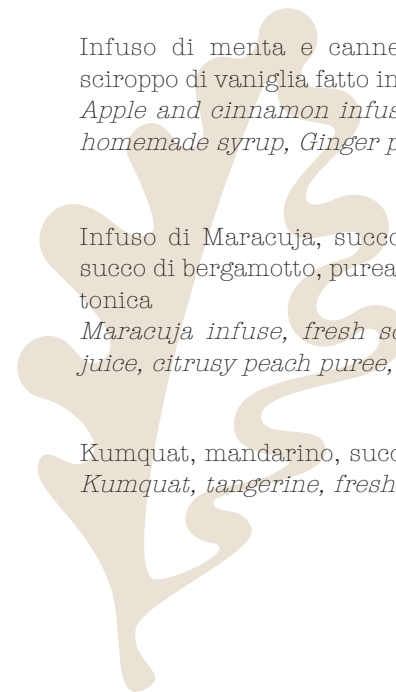
*King's secret* Infuso di menta e cannella, infuso di Maracuja, sciroppo di vaniglia fatto in casa, profumo di zenzero  
*Apple and cinnamon infuse, Maracuja infuse, vanil homemade syrup, Ginger parfume*

Sogno di Sicilia

*Sicilian Dream* Infuso di Maracuja, succo fresco di agrumi misti, succo di bergamotto, purea di pesca agrumata, acqua tonica  
*Maracuja infuse, fresh sour mix, fresh bergamot juice, citrusy peach puree, tonic water*

Il cesto di arance

*Orange basket* Kumquat, mandarino, succo fresco di arancia  
*Kumquat, tangerine, fresh orange juice*





**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

**GIN TONIC - € 15,00**

<b>Bloom</b>	Lamponi, J. Gasco Dry Tonic <i>Raspberries, J. Gasco Dry Tonic</i>
<b>Brockmans</b>	Frutti rossi, scorza di limone, J. Gasco Indian Tonic <i>Red fruits, lemon peel, J. Gasco Indian Tonic</i>
<b>Colombian</b>	Mena fresca, profumo di zenzero, J. Gasco Indian Tonic <i>Fresh mint, ginger perfume, J. Gasco Indian Tonic</i>
<b>G-Vine</b>	Uva bianca, Fever Tree Tonic <i>White grape, Fever Tree Tonic</i>
<b>Hendrick's</b>	Cetriolo, pepe nero, J. Gasco Indian Tonic <i>Cucumber, black pepper, J. Gasco Indian Tonic</i>
<b>Mare</b>	Rosmarino, basilico, J. Gasco Indian Tonic <i>Rosemary, basil, J. Gasco Indian Tonic</i>
<b>Martin Miller</b>	Liquirizia, bacche di ginepro, Fever Tree Tonic <i>Licorice, juniper berries, Fever Tree Tonic</i>
<b>Monkey 47</b>	Cannella, anice stellato, profumo di bergamotto, J. Gasco Indian Tonic <i>Cinnamon, star anise, bergamot perfume, J. Gasco Indian Tonic</i>
<b>Ophir</b>	Zenzero, pepe nero, profumo di zenzero, J. Gasco Indian Tonic <i>Ginger, black pepper, ginger perfume, J. Gasco Indian Tonic</i>
<b>Tanqueray Rangpur</b>	Cubi di lime, profumo di bergamotto, Fever Tree Tonic <i>Lime's cube, bergamot perfume, Fever Tree Tonic</i>
<b>Tanqueray Ten</b>	Cubi di lime, scorza di limone, Fever Tree Tonic <i>Lime's cube, lemon peel, Fever Tree Tonic</i>
<b>Thomas Dakin</b>	Liquirizia, scorza di pompelmo, Fever Tree Tonic <i>Licorice, grapefruit peel, Fever Tree Tonic</i>



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

**TISANE / HERBAL TEAS € 6,00**

Chamomile Citron Biologico  
Lemon Vervain  
Ginger Lemongrass Biologico

**THÈ FREDDO / ICE TEA € 10,00**

Blood Orange  
Green Mango Peach  
Raspberry Nectar





**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

### ACQUA - WATER - € 2,00

Panna da 0,25l

San Pellegrino da 0,25l

### SPREMUTE - FRESH JUICES - € 8,00

Orange

Grapefruit

### SUCCHI DI FRUTTA - FRUIT NECTARS - € 5,00

Tomato

Blueberry

Peach

Pear

Pineapple



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

### COCKTAILS CON FRANCIACORTA O CHAMPAGNE COCKTAILS WITH FRANCIACORTA OR CHAMPAGNE

€ 14,00/20,00

#### Passionale

Sciropo fresco di Maracuja fatto in casa, succo fresco di lime, bollicine

*Fresh homemade Maracuja syrup, fresh lime juice, sparkling wine*

#### Bellini agrumato

Purea di pesca agrumata, bollicine

*Citrusy peach puree, sparkling wine*

#### Rossini fresco

Purea di fragole fresche, bollicine

*Fresh strawberry puree, sparkling wine*

#### Le Mojto

Sciropo di infuso di menta dolce fatto in casa, succo fresco di lime, bollicine

*Sweet mint infuse homemade syrup, fresh lime juice, sparkling wine*

#### Spritz

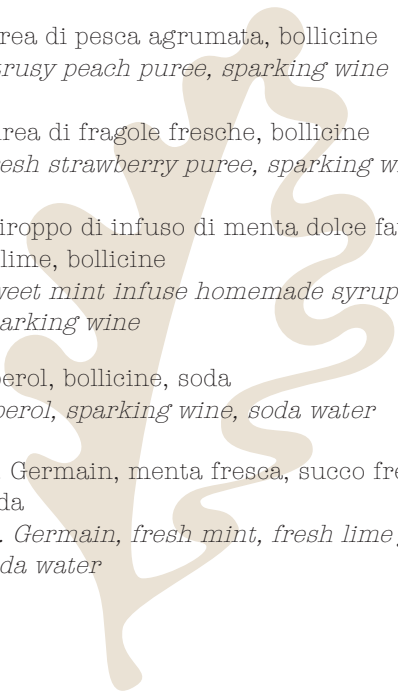
Aperol, bollicine, soda

*Aperol, sparkling wine, soda water*

#### Hugo

St. Germain, menta fresca, succo fresco di lime, bollicine, soda

*St. Germain, fresh mint, fresh lime juice, sparkling wine, soda water*





## TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

### ESPERIENZA MARTINI – MARTINI EXPERIENCE - € 14,00

Giocando con differenti Gin e profumi facciamo fare il giro del mondo al più grande classico di sempre

*Let the greatest class of all times to go around the world playing with different Gins and scents*

#### Il Martini classico

**Classic Dry Martini** Thomas Dakin Gin, Carlo Alberto Riserva vermut sec, scorza di limone e oliva  
*Thomas Dakin Gin, Carlo Alberto Riserva dry vermouth, twist of lemon and olive*

#### Il Martini fioreale

**Floreal Martini** Joanne Moore Bloom London Dry Floreal Gin, Carlo Alberto Riserva vermut sec, profumo di camomilla  
*Joanne Moore Bloom London Dry Floreal Gin, Carlo Alberto Riserva dry vermouth, chamomil parfume*

#### Il Martini orientale

**Oriental Martini** Opibr Oriental Spiced London dry Gin, Carlo Alberto Riserva vermut sec, china Clementi, profumo di zenzero  
*Opibr Oriental Spiced London dry Gin, Carlo Alberto Riserva dry vermouth, china Clementi, Ginger parfume*

#### Il Martini agrumato

**Citrusy Martini** Tanqueray Rangpur, Carlo Alberto Riserva vermut sec, profumo di bergamotto, profumo d'arancia  
*Tanqueray Rangpur, Carlo Alberto Riserva dry vermouth, bergamot parfume, orange parfume*



## TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

### COCKTAILS E DISTILLATI

### COCKTAILS CON TARTUFO – TRUFFLE COCKTAILS - € 20,00

**TruffOld Fashioned** Caol Ila Islay Single Malt 12 y.o. miele al tartufo, Angostura bitter, Angostura bitter all'arancia, scaglie di tartufo  
*Caol Ila Islay Single Malt 12 y.o. truffle honeymix, Angostura bitter, Angostura orange bitter, truffle slices*

#### Disaronno Sour al Tartufo

**Truffle Disaronno Sour** Amaretto Disaronno, Miele al tartufo, Succo fresco di limone, albume d'uovo, scaglie di tartufo  
*Amaretto Disaronno, truffle honeymix, fresh lemon juice, white of egg, truffle slices*

#### Connessione di Tartufo

**Truffle Connection** Rémy Martin VSOP Champagne Cognac, amaro al tartufo, Amaretto Disaronno  
*Rémy Martin VSOP Champagne Cognac, truffle bitter, Amaretto Disaronno*

#### Angostura Fizz al tartufo

**Truffle Angostura Fizz** Angostura bitter, succo fresco di limone, miele al tartufo, amaro al tartufo, panna, albume d'uovo, soda  
*Angostura bitter, fresh lime juice, truffle honeymix, truffle bitter, cream, white of egg, soda water*



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

**SIGNATURE COCKTAILS – ART - € 15,00**

- La Gioconda** Bitter Campari, succo fresco di limone, sciroppo fresco di Maracuja fatto in casa, albume d'uovo  
*Bitter Campari, fresh lemon juice, fresh homemade Maracuja syrup, white of egg*
- La Venere** Nyla Organic Premiun Tequila, St. Germain, Bols blue curacao, succo fresco di lime, sciroppo fresco di Maracuja fatto in casa, Acquafaba  
*Nyla Organic Premiun Tequila, St. Germain, Bols blue curacao, fresh lime juice, fresh homemade Maracuja syrup, Acquafaba*
- La Dama con l'Ermellino** Plantation Rum 2002 Jamaica, Bacardi carta bianca, Aurum, succo fresco di lime, sciroppo fatto in casa di the indiano e mandorle  
*Plantation Rum 2002 Jamaica, Bacardi carta bianca, Aurum, fresh lime juice, homemade indian tea and almonds syrup*
- Il Bacio** Joanne Moore Bloom London Dry Floreal Gin, infuso di mela e cannella, sciroppo di vaniglia fatto in casa, profumo di zenzero  
*Joanne Moore Bloom London Dry Floreal Gin, apple and cinnamon infuse, homemade vanil syrup, Ginger parfume*



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

**ESPERIENZA ITALIANA – ITALIAN EXPERIENCE - € 18,00**

**Il Negroni del Pastore**  
**Shephard's Negroni**

Thomas Dakin Gin, Bitter Campari, il nostro vermut al parmigiano accompagnato da scaglie di parmigiano  
*Thomas Dakin Gin, Bitter Campari, our vermouth infused with Parmesan cheese food pair of Parmesan slices*

**La Contadina**  
**Farmer's Wife**

Russian Standard Vodka, Passata di pomodoro italiano fresco, riduzione di aceto balsamico di Modena, succo fresco di limone accompagnato da pane Carasau sardo, miele, formaggio italiano  
*Russian Standard Vodka, fresh italian tomato sauce, Modena's balsamic vinegar reduction, fresh lemon juice food pair of Carasau bread, honey, italian cheese*

**Al contadino non far sapere...**  
**Don't let the farmer know...**

Bacardi Carta Blanca, succo fresco di uva bianca, succo fresco di limone, sciroppo fresco di salvia fatto in casa accompagnato da pera sciroppata con mousse di parmigiano  
*Bacardi Carta Blanca, fresh white grape juice, fresh lemon juice, fresh sage homemade syrup food pair of pear in syrup with parmesan cheese mousse*

**Passione d'arancia**  
**Orange passion**

Bitter Campari, Aurum, sciroppo fresco di Oleosaccarum di arancia ed estratto di zenzero fatto in casa, profumo di oli essenziali di arancia, schiuma all'arancia accompagnato da biscotto con gel di arancia  
*Bitter Campari, Aurum, fresh orange Oleosaccarum and Ginger extract homemade syrup, parfume of orange essential oil, orange foam, food pair of biscuit with orange gel*