MONTEROSABAR

DRINK MENU

OUR SPRITZ

Aperol Spritz 12.00
Aperol, Prosecco, Soda

Campari Spritz 12.00
Campari, Prosecco, Soda

Italicus Spritz 14.00
Italicus Bergamotto, Prosecco

St. Germain Spritz 12.00
St. Germain, Prosecco, Soda

Lillet Rosè Spritz 12.00
Lillet Rosè, Tonic

Kir Royal 12.00
Prosecco, Crème de Cassis

Limoncello Twist Spritz 14.00
Limoncello, Martini Ambrato, Prosecco, Sage, Soda

Chinotto Non-Alcoholic Spritz 10.00
Lime Juice, Sage, Mint, Chinotto

ITALIAN HIGHLIGHTS

Americano 12.00
Vermouth rosso, bitter Campari, Soda

Negroni 12.00
Gin, Vermouth Rosso, bitter Campari

Negroni Sbagliato 12.00
Prosecco, Vermouth Rosso, bitter Campari



OUR SIGNATURE COCKTAILS (page 1/2) 16.00

Monterosa Sour
Maker's Mark, succo di limone, sciroppo di zucchero, spuma di balsamico e barbabietola
Maker's Mark bourbon, lemon juice, sugar syrup, balsamic and beetroot foam

Negroni Bianco
Martini Ambrato, Italicus, Gin Malfy, olive
Martini Ambrato, Italicus, Gin Malfy, olives

Sunset Bouquet
Monkey 47 gin, limone, miele e una superficie di Barbera d'Alba Monkey 47
gin, lemon, honey and a surface of Barbera d'Alba

Harmony Bubbles
St. Germain, prosecco superior, ghiaccio di Aperol e spremuta St.
Germain, prosecco superior, Aperol and orange ice



OUR SIGNATURE COCKTAILS (page 2/2) 16.00

Raspberry Heart
Absolut Vodka alla vaniglia, purea di frutti rossi, succo d'ananas, Chambord Absolut Vanilla scented vodka, raspberry purée, pineapple juice, Chambord

Paloma Zero Waste
Tequila Olmeca Silver infusa con agrumi, succo di lime, sciroppo di agave, soda al pompelmo rosa e sale
Tequila Olmeca Silver infused with citrus, lime juice, agave syrup, grapefruit tonic and salt

Sweet Utopia
Martell VS, Moscato d'Asti, purea di frutto della passione
Martell VS, Moscato d'Asti, passion fruit purée

Monte Colada
Leblon Cachaça, Malibù, ananas, frutto della passione, panna con cocco, cannella
Leblon Cachaça, Malibù, pineapple, passion fruit, coconut cream and cinnamon



SIGNATURE MOCKTAIL 10.00

Paradise Garden
Succo di melograno, sciroppo di hibisco, botanical tonic e timo
Pomegranate juice, hibiscus syrup, botanical tonic, and thyme

Frozen Virgin Fruit Daiquiri
Scegli il gusto del tuo frozen Daiquiri (fragola, mango, ananas e menta, anguria)
Choose the flavor of your frozen Daiquiri (strawberry, mango, pineapple and mint, watermelon)



BIBITE, SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE
SOFT DRINKS, FRUIT JUICES

Coca Coca, Coca Zero, Sprite, Famta, Chinotto, The freddo Limone, The freddo Pesca, Ginger Ale, Acqua Tonica, Schweppes Limone — 7.00

Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, Chinotto, Lemon iced tea, Peach iced tea, Ginger ale, Tonic water, Lemon Schweppes

Red Bull — 8.00
Red Bull energy drink

Succhi di frutta — 6.00
Fruit juice

Succo di pomodoro — 6.00
Tomato juice

Spremute di agrumi (Arancia / Pompelmo) — 8.00
Freshly squeezed citrus fruits juice (orange / grapefruit)

Superfood Smoothie — 10.00
Latte di mandorla, avocado, miele
Almond milk, avocado and honey

Tropical Smoothie — 10.00
Ananas, mango, latte di cocco e menta
Pineapple, mango, coconut milk and mint

LIMONATA FRESCA FATTA IN CASA
LEMONADE BAR

Limonata classica fatta in casa Homemade classic lemonade	8.00
Limonata Arcobaleno Rainbow seasonal fruit lemonade	9.00

ACQUE MINERALI
MINERAL WATERS

Acqua Panna e San Pellegrino	
0,45 cl	5.00
0,75 cl	7.00



BIRRE IN BOTTIGLIA
BOTTLED BEERS

Moretti - Lager	cl 33	8.00
Moretti Zero Alcohol free - Lager	cl 33	8.00

BIRRE IN BOTTIGLIA LOCALI ARTIGIANALI
LOCAL CRAFTED BEERS

La Morosina Bionda – Belgian Blonde Ale	cl 33	9.00
La Morosina Weizen - Weissbier	cl 33	9.00
La Morosina Rossa – Red Amber Ale	cl 33	9.00
Biova - Lager	cl 33	9.00

BIRRE ALLA SPINA
DRAFT BEERS

	cl 25	cl 50
Moretti IPA – Indian Pale Ale	6.00	12.00
Moretti Rossa - Red Amber Ale	6.00	12.00
Moretti Bianca - Weissbier	6.00	12.00
Heineken - Lager	7.00	14.00

BIRRE SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE BEERS

La Morosina Sensia - Lager	cl 33	9.00

VINI
WINES

Bollicine / Sparklings

	Glass	btl. 0,75
Prosecco DOC Millesimato, Extra Dry, Col del Sole Veneto	8.00	50.00
Prosecco Rosè, Millesimato Brut, Sutto, Veneto	8.00	50.00

Rose' / Rose' Wine

	Glass	btl. 0,75
Rosato IGT, Visione Feudi di San Gregorio Campania	8.00	50.00



Vini Bianchi / White Wines

	Glass	btl. 0,75
Ribolla Gialla DOC, Angoris, Ribolla gialla 100% Friuli Venezia Giulia	8.00	50.00
Pinot Grigio Mongris, Marco Felluga, Pinot Grigio 100% Friuli Venezia Giulia	9.00	55.00
Gavi dei Gavi DOCG, La Scolca, Cortese 100% Piemonte	12.00	60.00
Lugana Oasi Mantellina DOC, Allegrini, Turbiana 96%, Cortese 4% Lombardia	12.00	60.00
Sauvignon IGT, Jermann, Sauvignon 100% Friuli Venezia Giulia	15.00	80.00



Vini Rossi / Red Wines

	Glass	btl. 0,75
Valpolicella Classico DOC, Allegrini, Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5% Veneto	8.00	45.00
Chianti Classico DOCG, Banfi, Sangiovese 90%, Merlot 5%, Syrah 5% Toscana	9.00	50.00
Primitivo Il Rosso dei Vespa Primitivo 100% DOC Puglia	10.00	70.00
Barbera d'Alba DOC, Pio Cesare, Barbera 100% Piemonte	15.00	80.00
Inferno Valtellina Superiore DOCG, Nino Negri, Nebbiolo 95%, Pignola e Merlot 5% Lombardia	15.00	80.00

Vini da dessert / Sweet Wine

	Glass	btl. 0,75
Moscato Asti, Prunotto, Moscato Bianco 100% Piemonte	8.00	50.00

APERITIVI
APERITIFS

Crodino	6.00
Sanbitter	6.00

VERMOUTHS

Martini Bianco	9.00
Martini Rosso	9.00
Martini Extra Dry	9.00
Lillet Bianco	9.00
Lillet Rosè	9.00
Punt et Mes	9.00

PREMIUM VERMOUTH

Martini Riserva Speciale “Rubino”	12.00
Martini Riserva Speciale “Ambrato”	12.00
Carlo Alberto Rosso Riserva	12.00
Macchia Bianco Mediterraneo	12.00

AMARI

AFTER DINNER BITTERS — 6.00

Amaretto Di Saronno, Averna, Jägermaister, Amaro del Capo, Amaro Montenegro, Braulio, China Martini, Ramazzotti, Amaro Rupes, Fernet Branca, Branca Menta

Premium — 10.00

Amaro Bomba Carta, Amaro Mandragola, Amaro Locale

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	9.00
Cardenal Mendoza	9.00

COGNAC

Martell V. S.	14.00
Camus V.S.O.P.	15.00
Martell V.S.O.P.	16.00
Martell XO	25.00

PORTO WINES

Porto Sandeman Rosso	9.00

LIQUORI NAZIONALI
LOCAL SPIRITS

Sambuca Molinari	8.00
Mandarinetto Isolabella	8.00
Mirto Rosso Zedda Piras	8.00
Rabarbaro Zucca	8.00
Maraschino Luxardo	8.00
Limoncello	8.00
Liquirizia Silvio Carta	8.00
Italicus	8.00
Select	8.00
Frangelico	8.00
Centerba Forte Enrico Toro	8.00



LIQUORI ESTERI
INTERNATIONAL SPIRITS

Ricard	10.00
Pernod	10.00
Malibu	10.00
Kahlua	10.00
Cointreau	10.00
Passoa	10.00
Grand Marnier	10.00
St. Germain	10.00
Southern Comfort	10.00
Baileys Irish Cream	10.00
Drambuie	10.00
Chambord	15.00
Benedictine	15.00

GRAPPE ED ACQUAVITI

Grappa Nardini	10.00
Grappa Elisi Berta	10.00
Grappa Ruta Domenis	12.00
Grappa Nonino Optima Barricata	14.00
Grappa Le Dicotto Lune Marzadro	14.00
UE Uvabianca Nonino	14.00

GIN NAZIONALI
LOCAL GINS

Panarea	(Sicilia / Sicily)	10.00
Marconi 46	(Veneto)	10.00
Grifu	(Sardegna / Sardinia)	10.00
Pigskin	(Sardegna / Sardinia)	10.00
Pigskin Pink	(Sardegna / Sardinia)	10.00
Gin Arte	(Firenze / Florence)	10.00
Malfy Classic	(Napoli / Naples)	10.00
Malfy Grapefruit	(Napoli / Naples)	10.00
Malfy Lemon	(Napoli / Naples)	10.00
Malfy Orange	(Napoli / Naples)	10.00
Bottega Bacur	(Venezia / Venice)	12.00
Piero	(Abruzzo)	12.00
Sabatini	(Toscana / Tuscany)	12.00
Ginepraio Bio	(Venezia / Venice)	14.00
Gin del Professore	(Piemonte / Piedmont)	14.00
Peter in Florence	(Firenze / Florence)	14.00
Old Tom Gin	(Toscana / Tuscany)	16.00
Engine Bio	(Piemonte / Piedmont)	16.00
Portofino	(Genoa)	16.00

GIN INTERNAZIONALI
INTERNATIONAL GINS

Beefeater	(UK)	10.00
Bombay	(UK)	10.00
Tanqueray	(UK)	12.00
Beefeater 24	(UK)	12.00
Hendricks'	(UK)	12.00
Gin Etsu	(Giappone / Japan)	12.00
Gin Roku	(Giappone / Japan)	12.00
Bareksten	(Norvegia / Norway)	12.00
Ungava	(Canada)	12.00
Plymouth	(UK)	14.00
Monkey 47	(Germania / Germany)	14.00
Gin Mare	(Spagna / Spain)	14.00
Alkemist	(Spagna /Spain)	14.00
Gin Kinobi Kyoto	(Giappone /Japan)	14.00
Scapegrace Black	(New Zealand)	14.00
Gin Kinobi Sei	(Giappone/Japan)	16.00
Seedlip Grove 42	(UK/ Non-Alcoholic)	12.00

AGGIUNGI UN MIXER
ADD A MIXER

Classic Tonic	Thomas Henry	3.00
Indian Tonic	Fever Tree	4.00
Mediterranean Tonic	Fever Tree	4.00
Grapefruit Tonic	Thomas Henry	4.00
Refreshingly light	Fever Tree	4.00

TEQUILA

Olmeca Silver Tequila	(Messico / Mexico)	10.00
Casamigos Tequila Blanco	(Messico / Mexico)	12.00
Casamigos Tequila Reposado	(Messico / Mexico)	14.00
Tequila Patrón Silver	(Messico / Mexico)	12.00
Tequila Patrón Anejo	(Messico / Mexico)	14.00

VODKA

Absolut,	(Svezia / Sweden)	12.00
Absolut	(Svezia / Sweden)	12.00
Citron/Mandarin/Vanilla		
Wyborowa	(Polonia / Poland)	12.00
Grey Goose	(Francia / France)	14.00
Absolut Elyx	(Svezia / Sweden)	14.00
Belvedere	(Polonia / Poland)	14.00
Tito's	(Texas, USA)	14.00
Ketel One	(Olanda / Netherlands)	14.00

RUM

Bacardi Superior	(Portorico / Puertorico)	10.00
Bacardi Gold	(Portorico / Puertorico)	10.00
Cachaça Nêga Fulô	(Brasile / Brazil)	10.00
Bacardi Ocho 8 Yrs	(Portorico / Puertorico)	12.00
Pampero	(Venezuela)	12.00
Captain Morgan Spice	(Giamaica / Jamaica)	12.00
Matusalem 15 Yrs	(Repubblica Dominicana)	14.00
Zacapa 23 Yrs	(Guatemala)	16.00
Ryoma	(Giappone/ Japan)	16.00

WHISKY

Single Malt Scotch Whisky

Talisker 10y	(Scozia / Scotland)	12.00
Glenlivet 15y	(Scozia / Scotland)	14.00
Laphroiag 10y	(Scozia / Scotland)	14.00
Oban 14y	(Scozia / Scotland)	14.00
Glenmorangie 12y	(Scozia / Scotland)	16.00
Glenlivet Founders	(Scozia / Scotland)	16.00
Dalmore 12y	(Scozia / Scotland)	16.00
Caol Ila 12y	(Scozia / Scotland)	16.00
McCallan 12y	(Scozia / Scotland)	16.00
Glenmorangie 16y	(Scozia / Scotland)	22.00
Mc Callan 15y	(Scozia / Scotland)	24.00

Irish Whiskey

Jameson	(Irlanda / Ireland)	10.00
Green Spot	(Irlanda / Ireland)	14.00
Red Breast 12y	(Irlanda / Ireland)	14.00

Blended Whiskey

Ballantine's Finest	(Scozia / Scotland)	10.00
Johnny Walker R.L.	(Scozia / Scotland)	10.00
Johnny Walker B.L.	(Scozia / Scotland)	11.00
Chivas Regal 12y	(Scozia / Scotland)	12.00
Chivas Regal 18y	(Scozia / Scotland)	14.00
Chivas Royal Salute 21y	(Scozia / Scotland)	22.00

Bourbon

Four roses	(Kentucky, USA)	12.00
Jack Daniel's	(Tennessee, USA)	12.00
Maker's Mark	(Tennessee, USA)	14.00
Michter's Rye	(Kentucky, USA)	20.00

Canadian Whiskey

Canadian Club	(Canada)	12.00



CAFFETTERIA
COFFEE & HOT DRINKS

Espresso Illy The way Italians like it!	4.00
Espresso decaffeinato Decaffeinated coffee	4.00
Caffè d'orzo Barley coffee	3.00
Cappuccino	5.00
Matcha Latte Matcha, hot water, milk and honey	8.00
Cioccolata calda Hot chocolate	5.00

Signature Iced Coffee 10.00
Crema al pistacchio, caffè, latte, caramello e ghiaccio
Pistachio cream, coffee, milk, caramel, and ice

Caffè Italiano / Italian coffee 12.00
Amaretto Disaronno, zucchero di canna, caffè, panna
Amaretto Disaronno, brown sugar, coffee, fresh cream

Espresso Martini 12.00
Vodka, liquore al caffè, caffè espresso
Vodka, coffee liquor, espresso coffee



TÈ ED INFUSIONI - DAMMANN FRÈRES
TEAS & HERBALS - DAMMANN FRÈRES

Tè Nero / Black Tea 5.00

Breakfast
Earl Grey
Darjeeling
Quattro Frutti Rossi

Tè Verde / Green Tea 6.00

Jasmin
Soleil Vert (Arancia rossa / Blood orange)

Tè Bianco/ White Tea 8.00

The Passion de Fleurs

Tisane / Infusion 5.00

Menta - Mint
Verveine - Verbena
Tisana Du Berger -
Verbena, linden, mint, lemongrass, orange blossom
Camomilla

MONTEROSABAR

Allergeni Alimentari

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti e su come è stata minimizzata la possibilità di incroci tra gli alimenti.
La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha richiesto.

Food Allergens

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain ingredients. Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative.

