



LA LIBRERIA

MENU

SPUMANTE & CHAMPAGNE

Italian sparkling wine & champagne

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, Brut	€25	€118
Trento Doc Ferrari Maximum Brut Blanc de Blancs	€22	€110
Veuve Clicquot Ponsardin, Cuvée Saint Petérsbourg, Brut, Reims	€26	€125
Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé, Brut, Reims	€39	€160
Dom Pérignon Brut, Épernay, Vintage	€95	€460

VINO BIANCO

White wine

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Frascati Superiore '496', De Sanctis	€16	€65
Sauvignon, IGT Venezia Giulia, Villa Parens	€18	€75

VINO ROSSO & ROSATO

Red & rosé wine

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Onde, IGT Lazio Rosato, De Sanctis	€16	€65
Pinot Nero, Villa Parens	€17	€75
Brunello, Col d'Orcia, Montalcino	€20	€95

CLASSIC COCKTAILS

Classic cocktails

€26

APEROL SPRITZ

Aperol, Franciacorta, soda

Aperol, Franciacorta, soda

NEGRONI

Gin, Campari, Carpano Classico

Gin, Campari, Carpano Classico

DRY MARTINI

Gin/vodka, dry vermouth,
oliva o limone

*Gin/vodka, dry vermouth,
olive or lemon*

BELLINI

Franciacorta, pesca bianca

Franciacorta, white peach

APERITIVI ANALGOLICI

Non-alcoholic aperitivi

€15

San Pellegrino Bitter Bianco

San Pellegrino Bitter Rosso

Crodino

RUM

Diplomatico Reserva Exclusiva €28

Zacapa Royal €65

Bally 1998 €70

Four Square Triptych, single blended €130

WHISKY

Johnnie Walker Black Label, blended €20

Highland Park, 18 yrs, single malt €35

Talisker, 18 yrs, Islay, single malt €38

Macallan 18 yrs, Highland, single malt €75

Johnnie Walker Blue Label, blended €80

BRANDY, COGNAC & ARMAGNAC

Jacopo Poli Arzente €29

Martell Cordon Bleu €37

Hennessy Paradis €165

Rémy Martin Louis XIII €340

TEQUILA

Patrón Silver €25

Gran Patrón Burdeos €84

VODKA

Grey Goose, Francia €23

Belvedere, Polonia €23

Stolichnaya Elit, Russia €26

Beluga Transatlantic, Russia €28

Grey Goose VX, Francia €46

GIN

Panarea, Italia €20

Bombay Sapphire, Regno Unito €20

Monkey 47, Germania €25

Villa Ascenti, Italia €26

Kinobi, Giappone €32

SPECIALITÀ AL CAFFÈ

Speciality coffee

€16

(3, 7, 8)

NOCCIOLATO

Espresso, latte, panna montata,
salsa alla nocciola e granella di nocciola

*Espresso, hot milk, whipped cream,
hazelnut sauce and hazelnut sprinkles*

FRAPPUCCINO

Espresso, panna montata, salsa alla vaniglia
e granella alla nocciola

*Espresso, whipped cream, vanilla sauce
and hazelnut sprinkles*

SPECIALITÀ AL CAFFÈ CON AGGIUNTA DI LIQUORI

Speciality coffee with liqueur

€24

(3, 7)

AFTER 8

Espresso, latte montato, crema di menta
bianca, salsa al cioccolato

*Espresso, frothed milk, mint cream
and chocolate sauce*

MEXICAN

Espresso, tequila, Kahlúa, panna montata,
palline di cioccolato, salsa alla vaniglia

*Espresso, tequila, Kahlúa, whipped cream,
chocolate balls and vanilla sauce*

DON JUAN

Espresso corto, latte freddo, Kahlúa,
Malibu, sciroppo di zucchero

Espresso, cold milk, Kahlúa, Malibu and sugar syrup

BIRRE

Beer

Nastro Azzurro €14

Kinisia artigianale siciliana €14

Sicilian artisanal beer

BrewDog I.P.A. €16

Birra analcolica €14

Non-alcoholic beer

SPREMUTE FRESCHE

Freshly-squeezed juice

€16

Arancia

Orange

Pompelmo

Grapefruit

Limone

Lemon

BIBITE

Soft drinks

€12

Acqua tonica

Tonic water

Ginger ale

Ginger beer

Sprite

Club soda

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Fanta

Chinotto

Tè freddo

Iced tea

Red Bull

SUCCHI DI FRUTTA

Fruit juice

€12

Mirtillo

Blueberry

Pera

Pear

Mela

Apple

Mirtillo rosso

Cranberry

Pesca

Peach

Ananas

Pineapple

Pomodoro

Tomato

CAFFETTERIA

Tea & coffee

Espresso €6.50

Guatemala €9

Etiopia €9

Caffè Americano €8.50

Americano

Cappuccino €8.50

(7)

Cioccolata fredda/calda €8.50

Hot/cold chocolate

(7)

Latte freddo/caldo €8.50

Hot/cold milk

(7)

Tè €8.50

Tea

ACQUE MINERALI

Mineral water

€9

Acqua naturale 750ml

Still water

Acqua frizzante 750ml

Sparkling water

INSALATE

Salads

Insalata greca con feta 'Epiros' DOP €28 ⑤

Greek salad with 'Epiros' PDO feta

(7, 9, 10, 12)

Insalata Caesar con insalata verde,
pollo o gamberetti, acciughe, crostini di pane,
scaglie di Parmigiano Reggiano €30

*Caesar salad with mixed greens,
chicken or prawns, anchovies, croutons,
Parmigiano Reggiano*

(1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12, 14)

Insalata Nizzarda con lattuga romana,
fagiolini verdi, patate, acciughe, olive nere,
pomodoro, tonno, cipolla €32

*Niçoise salad with romaine lettuce,
green beans, potatoes, anchovies, black olives,
tomatoes, tuna, onion*

(1, 3, 4, 9, 10)

Insalata di pomodori con ventresca di tonno
e cipolla rossa €36

Tomato salad with tuna and red onion

(4)

SANDWICH CON BAGUETTE E PANE IN CASSETTA

Sandwiches and baguettes

Prosciutto cotto e formaggio €25

Cooked ham and cheese

(1, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 14)

Pancetta, lattuga e pomodoro €25

Bacon, lettuce and tomato

(1, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 14)

Roast beef e lattuga €28

Roast beef and lettuce

(1, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 14)

Tonno, pomodoro e cipolla €27

Tuna, tomato and onion

(1, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12, 14)

Club Sandwich con pollo, pomodoro, uova,
insalata, pancetta €36

Club Sandwich (chicken, tomato, egg, salad, bacon)

(1, 3, 7, 9, 10, 11, 12, 14)

HAMBURGER

€42

(1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

Hamburger di manzo italiano (180gr),
guanciale croccante, pomodoro,
lattuga e formaggio

*Italian beef burger (180g),
crispy bacon, tomato, lettuce and cheese*

DOLCI

Dessert

€23

Tiramisù

Tiramisu

(1, 3, 7)

Mousse di fragola e biscotto al basilico

Strawberry mousse and basil biscuit

(1, 3, 5, 7, 8)

Crocante alla mandorla
con composta di lampone e fiori d'ibisco


*Almond brittle with raspberry
and hibiscus flower compote*

(1, 3, 5, 7, 8)

Chantilly al pistacchio
e cremoso al pralinato di pistacchi

*Pistachio chantilly
and creamy and pistachio praline*

(3, 5, 7, 8)

Composizione di frutta 

Selection of fresh fruit

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio, mandorle, noci e nocciole 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 ml/l 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergens: 1. Contains gluten 2. Contains crustaceans 3. Contains eggs 4. Contains fish 5. Contains peanuts 6. Contains soy 7. Contains milk 8. Contains tree nuts 9. Contains celery 10. Contains mustard 11. Contains sesame 12. Contains sulphur dioxide or sulphites 13. Contains lupin 14. Contains molluscs

Secondo le esigenze di lavorazione i prodotti possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino ai -18°. Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la sicurezza del prodotto.

According to working requirements, food may be subjected to blast chilling up to -18°C. Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.

IVA inclusa. Un contributo volontario del 5% a favore dei dipendenti sarà applicato al conto finale.

VAT is included. A discretionary 5% employee benefit charge will also be added to your final bill.

Ⓥ vegetariano/vegetarian ⓋC vegano/vegan

