

H I | R E S

H I G H R E S T A U R A N T

Signature Cocktail € 16

Flavour Trip

Amaro Montenegro, Italicus, Amaro Amara, Fake lime, aromatic bitters, salamoia

Roma in Tandem

Pisco Barsol, Aperol, Campari, succo di limone, succo di arancia,
riduzione di cedrata, spuma al rosmarino

In Fermento

Nuestra Soledad, Bitter le Sirene, Passoã, vino di mele, succo di lime, vanilla syrup

Tomatini¹

Gin Arte, Americano Cocchi, tomato mix chiarificato, celery bitters

Rosa di Sera

Pigskin Rosa, Atonic mix

Hi-Spritz

Select, fermentato di miele e petali di rosa, prosecco, orange bitters

Punch in Terrazza²

Plantation 3stars, Kraken, citrus mix, sciroppo di passion fruit

Dark Hotel

Bulleit bourbon, Punt & Mes, apricot brandy acidificato, crème de cacao

ValadiHer

Brockmans, Quaglia rosa, Sangue Morlacco, succo lime, gum syrup

Golden Bubble

Calvados Morin, Tio pepe sherry, Grappa Poli, Cordiale lime & anice,
Fake lime, Jerry Thomas bitters

Virgin Cocktails € 10

In un Lam...po!

Purea di lamponi, Seedlip Grove, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda

Ananasso

Succo di ananas, Oleo mix, Tonica Indian

Elmo

Succo di pompelmo, Seedlip Spice, Lemonsoda

Allergeni/Allergens: 1. Albume/Egg white 2. Latte/Milk

Snack & Bites

Focaccia con astice blu del Mediterraneo
Mediterranean Blue Lobster focaccia (1,2,3,9,10)
€ 20

Club Sandwich con Guacamole
Club Sandwich with Guacamole (1,3,7)
€ 14

French toast salato
Salty french toast (1,3,7)
€ 14

Polpettine di bollito in salsa BBQ
Bollito style meatball in BBQ sauce (1,3,7,12)
€ 11

Variazione di patate e carote croccanti
Mix of fried potatoes and carrots (3,11,12)
€ 9

Twist al parmigiano con pesto rosso alla Trapanese
Parmesan puff pastry stick and Trapanese style pesto (1,3,5,7,8)
€ 9

Ostriche
Oysters (1,14)
€ 8 pz/pcs

Selezione di Formaggi
Cheese selection (1,7,8)
€ 20

Crudités
Raw vegetables dipped in olive oil with pepper and salt
€ 10