

GOLA

Lounge

Food

SNACK	€2,00
FRUTTA DEL GIORNO	€8,00
DOLCI (TIRAMISÙ, PANNA COTTA, CHEESE CAKE, MILLEFOGLIE)	€5,00
FRUTTIAMO GRANITA 100% FRUTTA-VERDURE-SPEZIE	€8,00
VIVACE (MELA, KIWI, AVOCADO, LIME, SPIRULINA)	
ALTERNATIVO (MIRTILLO, LAMPONE, UVA ROSSA, MELA, BACCA DI SAMBUCO, CAROTA VIOLA)	
AUDACE (MELA, ANANAS, CETRIOLO, LIMONE, CURCUMA)	
ESOTICO (BANANA, COCCO, ANANAS, MELA, ALOE VERA)	
SERENO (MANGO, PAPAYA, MELA, CAROTA, LIMONE)	
PASSIONALE (FRAGOLA, MELAGRANA, MELA, BARBABIETOLA, LIMONE, ZENZERO)	
DIVERTENTE (PESCA, ALBICOCCA, MELA)	
AVVENTUROSO (FRAGOLA, BANANA, MELA)	

Cocktails

APEROL SPRITZ	Aperol,prosecco,soda water	€8,00
CAMPARI SPRIZ	Campari,prosecco,soda water	€8,00
HUGO	Liquore al sambuco ,prosecco ,soda,water,menta	€8,50
NEGRONI	Campari,vermutrosso,gin	€8,50
NEGRONI SBAGLIATO	Campari, vermut rosso, prosecco	€8,50
BOULEVARDIER	Campari , vermut rosso , bourbon whisky	€9,00
SEX ON THE BEACH	Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia,sciropo di cranberry	€8,50
LONG ISLAND	Gin, vodka , rum bianco, tequila , triple sec , succo di limone , sciropo di zucchero , coca cola	€9,00
JAPANESE ICE TEA	Vodka,rum bianco, gin , midori, sweet e sour ,Soda al limone	€9,50
MIAMI ICE TEA	Vodka, rum bianco,gin , blu curacao, sweet e sour, sprite	€9,00
CAIPIROSKA	Vodka, sciropo di zucchero , fragole, lime , Caipirinha Cachaca, lime , zucchero di canna	€9,00
MOJITO	Rum bianco ,menta , lime ,zucchero di canna	€9,00
PINA COLADA	Rum bianco, sciropo di cocco , succo di ananas, sciropo di lime	€8,50
GIN LEMON	Gin , soda al limone	€8,50
GIN TONIC	Gin , tonica	€8,50
VODKA LEMON	Vodka , soda al limone	€8,50
VODKA TONICA	Vodka, tonica	€8,50
WHISKY SOUR	Whisky ,succo di limone , sciropo di zucchero , Opzione (albume)	€8,50
GIN SOUR	Gin,succo di limone,sciropo di zucchero ,	€9,00
MOSCOW MULE	Vodka , zenzero , succo di lime , ginger beer	€10,00
ITALIAN MULE	Campari , zenzero , succo di lime , ginger beer	€10,00
COCKTAIL GOLA	Vodka al coriandolo , liquore passion fruit , sweet e sour, soda pompelmo	€12,00

Cocktails Analcolici

BOSCO INCANTATO	Frutti di bosco, succo di limone, tonica	€7,00
MOJITO ANALCOLICO	Tonica, limone e zucchero di canna	€7,00

Bevande

ACQUA MINERALE/NATURALE	€2,00
COCA COLA/ZERO/FANTA/SPRITE 33CL	€4,00
RED BULL	€4,50
BITTER	€4,00
ORGANICS TONICA	€4,00
ORGANICS LEMON	€4,00
ORGANICS ORANGE	€4,00
ORGANICS MATE	€4,00

Bottiglie al tavolo

Gin

GIN MARE	€150,00
GIN BOMBAY 0,70	€120,00
GIN BOMBAY 1	€140,00

Vodka

BELVEDERE	€180,00
BELVEDERE MAGNUM	€350,00
SKY	€120,00
SKY MAGNUM	€250,00
SKY MAGNUM MAXI 3L	€500,00

Champagne partner

Champagne A. Bergère è un nome legato a una storia familiare dalla lunga tradizione Champenoise. Fondata nella seconda metà del 1800 debutta come marchio di produzione nel 1949, quando Albert Bergère comincia a elaborare i propri Champagne seguito poi dal figlio André che con la moglie Brigitte amplia il patrimonio viticolo, fino alla terza generazione con Adrien, che è anche lo Chef De Cave e sua sorella Annaëlle che segue l'hotellerie. Le vigne di proprietà si trovano a Ferebrianges, Etoges, Congy, Bethion, Charly-sur-Marne e nei territori Grand Cru di Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Arize, Chouilly e Cramant. Tra le cuvée, la punta di diamante è il Blanc de Blancs 38-40, un millesimato di grande mineralità che onora con il suo nome il numero civico della Maison in Avenue de Champagne.

*Nella prestigiosa Avenue, Patrimonio Mondiale dell'UNESCO
si trova anche al civico 5 l'Hotel La Cave De L'Avenue*

ORIGINE BRUT 65 €

70% Chardonnay 20% Pinot Noir 10 % Meunier

Elegante, rotondo e "carnoso" rivela un bouquet aromatico unico, di fiori e aromi di frutta.

Champagne raffinato e filante, le uve sono state selezionate da nobili vitigni per creare una delicata armonia.

Vinificato parzialmente in barrique da 228 litri e assemblato con un 30% di vini di riserva



ORIGINE BRUT MAGNUM 130 €

70% Chardonnay 20% Pinot Noir 10 % Meunier

Questa Cuvée rappresenta l'ORIGINE della famiglia rispecchiando nell'assemblaggio le proprietà dei vigneti nei territori di Ferebrianges, Etoges e Congy.

Elegante, rotondo e "carnoso" rivela un bouquet aromatico unico, di fiori e aromi di frutta.

Champagne raffinato e filante, le uve sono state selezionate da nobili vitigni per creare una delicata armonia.

Vinificato parzialmente in barrique da 228 litri e assemblato con un 30% di vini di riserva.



ROSÈ BRUT 75 €

90% Chardonnay 10 % Pinot Noir Coteaux Champenoise

Questo Brut Rosé dominato dall'uva Chardonnay si mostra con l'eleganza dell'uva bianca pur restando un vero rosé di grande finezza.

Una bella freschezza che lascia fiorire al naso aromi di ciliegia e altre piccole bacche rosse.



TERRES BLANCHES BLANCS DE BLANCS BRUT NATURE 70€

100% Chardonnay

Di vigneti calcarei di Ferebrianges, Etoges e Congy, senza "liqueur de dosage" questo

Blanc de Blancs Nature rivela tutti gli aromi del terroir, puro come un diamante.

Un vero invito alla scoperta della Maison, vi porterà in un universo di leggerezza, finezza ed eleganza. Vinificato parzialmente in barrique da 228 litri.

FLOWERS RANGE BRUT SELECTION 110 €

50% Chardonnay 50% Pinot Noir

Lo stile A. Bergère si esprime con chiarezza in questa cuvée, vero simbolo e riferimento della Maison. Elegante, rotondo e "carnoso" rivela un bouquet aromatico unico, di fiori e aromi di frutta.

Dal tipico terroir di Fèrebrianges, questo champagne è raffinato e filante.



FLOWERS RANGE BRUT SELECTION MAGNUM 200 €

50% Chardonnay 50% Pinot Noir

Lo stile A. Bergère si esprime con chiarezza in questa cuvée, vero simbolo e riferimento della Maison. Elegante, rotondo e "carnoso" rivela un bouquet aromatico unico, fiori e aromi di frutta.

Dal tipico terroir di Fèrebrianges, questo champagne è raffinato e filante.



38-40 BLANC DE BLANCS GRAND 235 €

100% Chardonnay

Prodotto solo nelle annate eccezionali, il 38-40 è la Cuvée de Prestige della Maison, realizzato con uve da una selezione di vecchie viti di oltre 30 anni dei Grand Cru di Avize e Oger. Rappresenta l'unicità della Maison, che ha voluto distinguere la bottiglia con un'etichetta originalmente decorata in metallo a rappresentare il proprio numero civico in Avenue de Champagne 38-40 a Epernay. Bottiglia che sin dall'apertura si esprime in tutta la sua raffinatezza. Vino di colore giallo dorato brillante, bolla finissima con catenelle e mousse molto persistenti: raggiunge il palato con un impatto di elegante cremosità e finezza.

Al naso è complesso, accanto a note di frutta gialla matura (pesca, albicocca), si accompagnano sentori vanigliati, di miele e di mandorla leggermente tostata, lasciati dal leggero passaggio in barrique. Un grande equilibrio tra acidità e mineralità lo rende elegante e piacevolissimo, soprattutto all'ingresso in bocca che risulta pieno, avvolgente, setoso e vellutato. Perfetta la corrispondenza gusto-olfattiva.

Grande struttura e lunghissima persistenza.

Ottimo potenziale evolutivo

Vino di grande eleganza e raffinatezza,
da gustare anche da solo nei cosiddetti momenti "da ricordare".

Le altre bollicine

CHAMPAGNE CRISTAL 2014
MAISON LOUIS ROEDERER 450 €
40% Chardonnay 60% Pinot Noir

Dal bouquet raffinato, intrigante e intenso, vigne provenienti dai Gran Cru della Montagne de Reims, della Valle La Marne e della cote de Blancs. I vini vinificati per 16% in botti di rovere, matura nelle cantine per 6 anni e riposa in bottiglia almeno 8 mesi dopo lo sboccamento.



DOM PERIGNON COFFRET VINTAGE 2012 450 €
Maison Moet Hennessy Chardonnay Pinot Noir

Lo champagne Dom Pérignon Vintage è fatto con una selezione estremamente rigorosa dei migliori acini. A seconda della qualità dell'annata, Dom Pérignon sceglie di dichiarare l'annata o meno. In linea con i suoi ideali,

lo champagne Dom Pérignon Vintage si rivela dopo più di 8 anni di elaborazione e di riposo in cantina. Questo Dom Pérignon Vintage 2012 è prodotto a partire da un assemblaggio segreto di chardonnay e pinot noir. Il naso è complesso, mescolando fragranze floreali (fiori bianchi) e fruttate (albicocca, prugna mirabella) con menta e sottili note di cenere che danno una deliziosa mineralità.

Precisa e generosa, la bocca rivela un'effervescenza vivace.

All'assaggio, il palato esala aromi di zenzero, tabacco e pane tostato fino a un finale più stretto e persistente



MOET & CHANDON N.I.R. LUMINOUS 180 €

Pinot Noir 45-55%, Pinot Meunier 35-45%, Chardonnay 5-10% Maison Moet Hennessy
La cuvée è composta con vini di riserva per almeno 20%-30% appositamente selezionati per esaltarne l'intensità, la ricchezza e la coerenza.

Con un affinamento di almeno 36 mesi sui lieviti. E' uno champagne secco, asciutto e armonioso con freschezza ben integrata che ricorda il ribes e il pompelmo rosa, insieme ad una finitura speziata di cannella.



MOET & CHANDON ICE IMPERIAL ROSÈ 150 €

Maison Moet Hennessy Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay Per la maggior parte Pinot Nero 45%-55%, di cui il 10% di vino rosso. Spigolosi e vinosi, questi vini sono stati scelti sia per l'intensità del frutto, sia per l'integrazione strutturale del dosaggio.

Vini Pinot Meunier 35%-45%, di cui il 10% di vino rosso. Rotondi e carnosì, questi vini sono stati selezionati per aggiungere ricchezza e note intermedie di armonia e morbidezza.

Vini Chardonnay dall'elegante acidità 5%-10% per un retrogusto rinfrescante. Il 20%-30% di vini di riserva appositamente selezionati completano l'assemblaggio esaltandone l'intensità, la ricchezza e la coerenza.

CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT 70 €

81,5% Chardonnay 1,5% Pinot Bianco 17% Pinot Nero Az. Ca Del Bosco

Uve provenienti dalle migliori vigne dell'azienda, vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate (almeno il 20%), nel rito magico della creazione della Cuvée.

Solo dopo almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti questo vino potrà esprimere la sua ricchezza e identità.

Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo.



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZE DOCG DRY 35 €

100% Glera Az. Casa Gheller

Piccola area collinare D.O.C.G. di circa 106 ettari di vigneto compresa tra le frazioni di Santo Stefano e S. Pietro di Barbozza del comune di Valdobbadiene. Un vero e proprio cru che nasce da una perfetta combinazione fra un microclima dolce e un terreno antichissimo con morene, arenarie e argille.

Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Casa Gheller, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione a una temperatura controllata di 15-16°C. Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente; al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela golden, macedonia di frutta esotica e agrumi; persistente la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia.



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT MILLESIMATO 30 €

100% Glera Az. Casa Gheller

Zona D.O.C.G. compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbadiene. Si tratta di un'area collinare di origine morenica con terreni calcarei misti a marna ed in alcuni casi anche calcareo-argillosi. Ha un colore giallo paglierino brillante, con una bollicina fine e delicata; al naso ricorda sentori di mela renetta e pesca bianca. Al gusto risulta fresco e fragrante con un ritorno aromatico particolarmente fruttato.



SPUMANTE DOLCE GHELLER 27 €

100% Glera Az. Casa Gheller

Aree collinari ad alta vocazione viticola con terreni calcarei di medio impasto. Ha un colore giallo paglierino brillante con perlate sottile e persistente.

Al profumo è intensamente fruttato ed aromatico con ricordo di frutta esotica e fiori d'arancio.

Al gusto è dolce, rotondo, con persistente sapore di gradevole fruttato.

CUVÈE SPUMANTE BRUT 23 €

100% Glera

Az. Casa Gheller

Aree ad alta vocazione viticola del Veneto con terreni marnosi di origine alluvionale ricchi di scheletro.

Ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage minuto e persistente.

Al bouquet è fruttato e floreale

con delicati sentori di mela golden acerba, al sapore è secco, fresco con note di artemisia.

Vini bianchi

FEUDO IGP LAZIO 23€

Az. Casa Divina Provvidenza

Malvasia – Chardonnay - Viogner

Terreno sabbioso e ricco di scheletro.

Vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione in acciaio termocontrollata.

Caratterizzato dal giusto tenore zuccherino e alcolico e da buona acidità fissa, la quale contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo



GEWURZTRAMINER TRENTO DOC ALC. 12,5% 30 €

Az. Cantina D'Isera

Gewurztraminer

Vinificazione in bianco con breve macerazione sulle bucce.

Affinamento in serbatoi d'acciaio. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati intensi.

Profumo floreale, dolce e leggermente speziato.



RIBOLLA GIALLA 38 €

Vini rossi

NEGRAMARO 23 €

Birre

BOTTE 41 FRUMENTINA

€8,00

BOTTE 41 FABBRICASOGNI

€8,00

BOTTE 41 OBSESSION

€8,00

Amari

VECCHIO AMARO DEL CAPO	€6,00
AMARO MONTENEGRO	€6,00
JÄGERMEISTER	€6,00
AMARO JEFFERSON	€6,00

Grappe

GRAPPA BARRICATA	€6,00
GRAPPA BIANCA	€6,00

Whisky

JACK DANIELS	€7,00
JACK DANIELS HONEY	€8,00
OBAN 14 ANNI	€9,00

Rum

RUM ZACAPA SOLERA GRAN RISERVA 23 Y.O.	€10,00
GUATEMALA	€10,00
DON PAPA	€10,00
DICTADOR 12 Y	€10,00