SKY Lounge

SIGNATURE COCKTAILS

CAFFE' SCORRETTO € 25,00
Rum Ambrato, Chinotto Nero, Caffè, Nocciola Tostata, Fichi
Amber Rum, Black Chinotto, Coffee, Toasted Hazelnut, Figs
allergeni: 8,*

CHAMPS – ELYSEES € 25,00
Calvados, Fiori di Sambuco, Albicocca,
Sherry, Gazzosa, Lime
Calvados, Elderflower, Apricot, Sherry, Gazeuse, Lime

HOUSE MANHATTAN € 25,00
Whiskey Rye, House Wine Mix, Angostura
Whiskey Rye, House Wine Mix, Angostura

MEDITERRANEO € 25,00
Bergamotto, Vetiver, Timur Berry, Albicocca, Rosmarino
Bergamot, Vetiver, Timur Berry, Apricot, Rosemary

MEZCALITO € 25,00
Mezcal, Banana, Lime, Pepe del Sichuan
Mezcal, Banana, Lime, Sichuan Pepper

FICO € 25,00
Gin, Fico, Castagna, Nocciola, Limone, Arancia
Gin, Fig, Chestnut, Hazelnut, Lemon, Orange
allergeni: 8,*

FLOREAL € 25,00
Rhum Haiti, Gelsomino, Lime, Zucchero
Haitian Rhum, Jasmine, Lime, Sugar

SKY Lounge

SIGNATURE COCKTAILS

PUNTO PIENO € 25,00
House Wine Mix, Chinotto
House Wine Mix, Chinotto

PAPER TRAIN € 25,00
Gin, Lime, Chinotto, Aperol
Gin, Lime, Chinotto, Aperol

ALCOHOL FREE COCKTAILS

FAKE SPUMONI € 20,00
Bitter Analcolico, Pompelmo Rosa, Tonica
No Alcohol Bitter, Pink Grapefruit, Tonic Water

CARRIBEAN SENSATION € 20,00
Frutto della Passione, Mango, Ananas, Falernum
Passion Fruit, Mango, Pineapple, Falernum

RED VELVET € 20,00
Anguria, Lampone, Melograno, Mirtillo
Watermelon, Raspberry, Pomegranate, Blueberry

PASSION DE FLEUR € 20,00
Cordial Passion de Fleur, Uva, Bitter, Gazzosa
Passion de Fleur Cordial, Grape, Bitter, Gazeuse

SKY Lounge

CLASSIC COCKTAILS

BASIL SMASH € 25,00
Gin, Basilico, Limone, Zucchero
Gin, Basil, Lemon, Sugar

BOULEVARDIER € 25,00
Whiskey, Vermuth, Campari
Whiskey, Vermuth, Campari

CLOVER CLUB € 25,00
Gin, Limone, Lampone, Zucchero
Gin, Lemon, Raspberry, Sugar

DARK'N'STORMY € 25,00
Rum Scuro, Lime, Ginger Beer
Dark Rum, Lime, Ginger Beer

AVIATION € 25,00
Gin, Limone, Violetta, Maraschino
Gin, Lemon, Violet, Maraschino

PASSION FRUIT MARTINI € 25,00
Vodka, Vaniglia, Frutto della Passione
Vodka, Vanilla, Passion Fruit

SKY Lounge

CLASSIC COCKTAILS

MAI TAI — € 25,00
Rum Jamaicano, Rum Martinica, Orange Curaçao, Lime, Orzata
Jamaican Rum, Martinican Rum, Orange Curaçao, Lime, Orgeat

PALOMA — € 25,00
Tequila, Pompelmo Rosa, Lime
Tequila, Pink Grapefruit, Lime

PENICILLIN — € 25,00
Blended Scotch, Torba, Zenzero, Miele, Limone
Blended Scotch, Peat, Ginger, Honey, Lemon

PAPER PLANE — € 25,00
Aperol, Whiskey, Lime, Montenegro
Aperol, Whiskey, Lime, Montenegro

SAZERAC — € 25,00
Cognac, Whiskey, Bitter, Zucchero, Assenzio
Cognac, Whiskey, Bitter, Sugar, Absinthe

TOMMY'S MARGARITA — € 25,00
Tequila, Lime, Agave
Tequila, Lime, Agave Syrup

SPARKLING COCKTAILS — € 25,00
BELLINI + ROSSINI + MIMOSA
Purea di Frutta, Prosecco
Homemade Fruit Purée, Prosecco
Disponibile solo in stagione
Available only in season
in stagione/*in season

SKY Lounge

HIGHBALLS COCKTAILS

SINTESI € 25,00
Campari, Fragola, Pompelmo Rosa
Campari, Strawberry, Pink Grapefruit

TRAPPIST € 25,00
Chartreuse, Mela Verde, Menta Piperita
Green Chartreuse, Green Apple, Peppermint

MARTINIS

DRY MARTINI € 25,00
Dry Gin, Dry Vermuth, Limone o Oliva
Dry Gin, Dry Vermuth, Lemon Zest or Olive

TURF CLUB € 25,00
Dry Gin, Dry Vermuth, Orange Bitter, Maraschino, Assenzio
Dry Gin, Dry Vermuth, Orange Bitter, Maraschino, Absinthe

HOUSE MARTINI € 25,00
Italian Dry Gin, Vermuth Ambrato, Bitter Oliva,
Bitters Sedano, Frutto del Cappero
Italian Dry Gin, Amber Vermuth, Olive Bitter,
Celery Bitters, Caper Fruit

1906 € 25,00
Dry Gin, Dry Vermuth, Orange Bitter Curacao
Dry Gin, Dry Vermuth, Orange Bitter Curacao

SKY Lounge

LUXURY COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAILS N.P.U. € 100,00
Hennessy Paradis, Bitter, Nicolas Moreau Rose
Hennessy Paradis, Bitter, Nicolas Moreau Rose

ROB ROY € 35,00
Belvenie14, Vermuth, Angostura
Belvenie 14, Vermuth, Angostura

WHISKEY HIGHBALL € 50,00
Taketsuru Pure Malt, Ginger Ale, Angostura
Taketsuru Pure Malt, Ginger Ale, Angostura

VODKA MARTINI € 40,00
Belvedere Heritage 176, Vermuth,Olive Bitter,
Nocellara del Belice
Belvedere Heritage 176, Vermuth, Olive Bitter,
Nocellara del Belice

OLD CUBAN € 35,00
Flor de Cana 18, Lime, Menta, Zucchero, Louis Roederer
Flor de Cana 18, Lime, Mint, Sugar, Louis Roederer

SKY Lounge

GIN

Roku	40 Abv	€ 25,00
Gin Arte	40 Abv	€ 25,00
N° 3	40 Abv	€ 25,00
Beefeater	40 Abv	€ 25,00
Edgar	40 Abv	€ 25,00
Beefeater 24	45 Abv	€ 25,00
Tanqueray	43 Abv	€ 25,00
Tanqueray Ten	47 Abv	€ 25,00
Sabatini	41 Abv	€ 25,00
Gin Mare	42 Abv	€ 25,00
Monkey 47	47 Abv	€ 25,00
Hendrick's	44 Abv	€ 25,00
Sipsmith	41 Abv	€ 25,00
Nikka Coffey Gin	47 Abv	€ 25,00
Martin Miller's	40 Abv	€ 25,00

RUM

Brugal 1888	40 Abv	€ 20,00
Flor De Cana 18	40 Abv	€ 20,00
Hampden Estate Overproof	60 Abv	€ 20,00
Hampden Estate 8 Years	46 Abv	€ 20,00
Neisson XO	48 Abv	€ 23,00
St James XO	43 Abv	€ 23,00
Clairin Le Rocher	50 Abv	€ 23,00
J. Bally 12	45 Abv	€ 23,00
Zacapa 23	40 Abv	€ 25,00
Zacapa XO	40 Abv	€ 35,00
Barbancourt 15	43 Abv	€ 25,00
Rhum J.M. XO	45 Abv	€ 25,00
Hampden Estate Pagos	52 Abv	€ 25,00
Papalin 7 Years Jamaica	47 Abv	€ 25,00
Papalin 10 Years Reunion	50 Abv	€ 25,00

SKY Lounge

VODKA

Absolut	40 Abv	€ 20,00
Moskovskaya	38 Abv	€ 20,00
Absolut Elyx	42 Abv	€ 20,00
Belvedere	40 Abv	€ 20,00
Belvedere Heritage 176	40 Abv	€ 20,00
Beluga	40 Abv	€ 23,00
Ketel one	40 Abv	€ 23,00
Tito's	40 Abv	€ 23,00
Grey Goose	40 Abv	€ 23,00

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY

Hennessy Paradis	40 Abv	€ 100,00
Remy Martin XO	40 Abv	€ 35,00
Courvoisier XO	40 Abv	€ 35,00
Hennessy XO	40 Abv	€ 35,00
Remy Martin VSOP	40 Abv	€ 20,00
Remy Martin VS	40 Abv	€ 20,00
Hennessy VS	40 Abv	€ 20,00
Dartigalongue Bas Armagnac	40 Abv	€ 25,00
Janneau XO	40 Abv	€ 30,00
Lepanto	40 Abv	€ 20,00
Carlos I	40 Abv	€ 20,00
Delamain XO	40 Abv	€ 35,00

SKY Lounge

TEQUILA MEZCAL

Don Julio Anejo	38 Abv	€ 28,00
Fortaleza Reposado	46 Abv	€ 23,00
Herradura Reposado	40 Abv	€ 23,00
Casamigos Reposado	40 Abv	€ 28,00
Patron Reposado	40 Abv	€ 28,00
Alipus San Juan	47 Abv	€ 28,00
Alipus San Luis	47 Abv	€ 28,00
1800 Blanco	38 Abv	€ 20,00
1800 Anejo	38 Abv	€ 20,00
Casamigos Blanco	40 Abv	€ 23,00
Don Julio Reposado	40 Abv	€ 23,00

ACQUAVITI E GRAPPE
FRUIT SPIRITS & GRAPPA

Uè Nonino Uva Moscato	43 Abv	€ 20,00
Berola' Albicocca Pellecchiella	41 Abv	€ 30,00
Berola' Ciliegia Della Recca	41 Abv	€ 30,00
Berola' Fico Cilentano	41 Abv	€ 30,00
Berola' Percoca	41 Abv	€ 30,00
Grappa Berta Tre Soli Tre	43 Abv	€ 30,00
Grappa Berta Bric del Gaian	43 Abv	€ 30,00
Grappa Nonino Picolit	50 Abv	€ 30,00
Grappa Antinori Tignanello	42 Abv	€ 25,00
Grappa Cleopatra Poli	40 Abv	€ 20,00
Grappa di Sassicaia Poli	40 Abv	€ 30,00

SKY Lounge

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

HIGHLANDS		
Aberfeldy 21	40 Abv	€ 35,00
Glenmorangie 10	40 Abv	€ 20,00
Glenmorangie 18	43 Abv	€ 25,00
Oban 14	43 Abv	€ 20,00
Glenmorangie Signet	40 Abv	€ 35,00
Dalmore 12	40 Abv	€ 20,00
ISLAY		
Ardbeg Corryvreckan	57 Abv	€ 30,00
Ardbeg 10	46 Abv	€ 23,00
Ardbeg 25	46 Abv	€ 120,00
Bunnahabhain 12	46 Abv	€ 23,00
Caol Ila 12	43 Abv	€ 20,00
Caol Ila 18	43 Abv	€ 28,00
Lagavulin 16	43 Abv	€ 25,00
Laphroaig 10	40 Abv	€ 20,00
Laphroaig Quarter Cask	48 Abv	€ 23,00
Bowmore 8	40 Abv	€ 20,00
Port Askaig 8	40 Abv	€ 20,00
CAMPBELTOWN		
Hazelburn 21	46 Abv	€ 43,00
SPEYSIDE		
Balvenie 14 Carribean Cask	43 Abv	€ 20,00
Glenfiddich 12	40 Abv	€ 20,00
Glenfiddich 18	40 Abv	€ 25,00
Glenfiddich 21	40 Abv	€ 37,00
Glenlivet 12	40 Abv	€ 20,00
Macallan 15	43 Abv	€ 40,00
SKYE ISLAND		
Talisker 10	44 Abv	€ 20,00
Talisker Port Ruighe	46 Abv	€ 23,00
Talisker 25	46 Abv	€ 50,00
ORKNEY ISLAND		
HIGHLAND PARK 18	40 Abv	€ 32,00

SKY Lounge

AMERICAN WHISKIES

Maker's Mark	45 Abv	€ 20,00
Bulleit Rye	45 Abv	€ 20,00
Knob Creek Bourbn	50 Abv	€ 23,00
Knob Creek Rye	50 Abv	€ 23,00
Mitcher's Small Batch	45 Abv	€ 23,00
Wild turkey 80 Proof	40 Abv	€ 20,00
Woodford Reserve	43 Abv	€ 20,00
Jack Daniel's	40 Abv	€ 20,00

JAPANESE WHISKIES

Nikka From The Barrel	51 Abv	€ 30,00
Miyagikyo Single Malt	45 Abv	€ 35,00
Taketsuru Pure Malt	43 Abv	€ 30,00

IRISH WHISKIES

Busker Single Grain	44 Abv	€ 20,00
Bushmill's Black Bush	40 Abv	€ 20,00
Jameson Black Barrel	40 Abv	€ 20,00

SKY Lounge

AMARI
BITTER LIQUORS

Averna	€ 15,00
Branca Menta	€ 15,00
Cynar	€ 15,00
Del Capo	€ 15,00
Fernet Branca	€ 15,00
Jagermeister	€ 15,00
Jefferson	€ 15,00
Lucano	€ 15,00
Montenegro	€ 15,00
Ramazzotti	€ 15,00
Fragrante	€ 15,00
Amara	€ 15,00
Braulio	€ 15,00

LIQUORI E VERMOUTH
LIQUEURS & VERMOUTH

Amaretto Disaronno	€ 15,00
Drambuie	€ 15,00
Grand Marnier	€ 15,00
Limoncello	€ 15,00
Nocino	€ 15,00
Carpano Antica Formula	€ 15,00
Etrusco Nero Vermouth	€ 15,00
Mancino Vermouth Secco	€ 15,00
Mancino Vermouth Dolce	€ 15,00
Americano Cocchi	€ 15,00
Lillet Blanc	€ 15,00
Bailey's	€ 15,00
Rosso Antico Vermuth	€ 15,00

SKY Lounge

APERITIVI
APERITIFS

Aperol soda	€ 15,00
Campari soda	€ 15,00
Campari bitter	€ 15,00
Select aperitivo	€ 15,00
Crodino /*Alcohol free*	€ 12,00
Sanbittèr /*Alcohol free*	€ 12,00
Spritz	€ 25,00
Hugo Spritz	€ 25,00
Veneziano Spritz	€ 25,00

VINI FORTIFICATI
FORTIFIED WINE

Ben Rye Passito	€ 15,00
Muffato Castello della Sala	€ 15,00
Sherry Lustau fino de Jerez	€ 15,00
Sherry Lustau Amontillado Los Arcos	€ 15,00
Sherry Lustau Pedro Ximenez Murillo	€ 15,00
Porto Graham's LBV	€ 15,00
Porto Sandeman White	€ 15,00
Porto Sandeman Ruby	€ 15,00
Porto Sandeman Tawny	€ 15,00
Graham's 20yo	€ 20,00

allergeni: 12

SKY Lounge

BIRRE
BEER

Beck's	€ 15,00
Corona	€ 15,00
Guinness	€ 15,00
Heineken	€ 15,00
Menabrea Ambrata	€ 15,00
Nastro Azzurro	€ 15,00
Birra Moretti	€ 15,00
Karma Artigianal Beer	€ 15,00
Analcolica /*Alcohol free*	€ 15,00

allergeni: 1,*

VINI AL CALICE
WINES BY THE GLASS

VINI BIANCHI . *WHITE WINE*	*by the glass*	*by the bottle*
Chardonnay - Borgogna - Francia	€ 25,00	€ 125,00
Fiano - Campania - Italia	€ 15,00	€ 75,00
Vermentino - Toscana - Italia	€ 17,00	€ 85,00
VINI ROSATI . *ROSÉ WINE*		
Grenaché - Provenza - Francia	€ 25,00	€ 100,00
Aglianico - Campania - Italia	€ 15,00	€ 75,00
Etna - Sicilia - Italia	€ 17,00	€ 85,00
VINI ROSSI . *RED WINE*		
Pinot Nero - Borgogna - Francia	€ 25,00	€ 125,00
Taurasi - Campania - Italia	€ 18,00	€ 80,00
Chianti - Toscana - Italia	€ 20,00	€ 120,00

allergeni: 12

SKY Lounge

CHAMPAGNES

	Calice *By the Glass*	Bottiglia *Bottle*
Louis Roederer Collection 243	€ 30,00	€ 140,00
Dauby Gran Reserve Brut RM		€ 150,00
Blaise Lourdez Cuvee Francois Louis RM		€ 150,00
Renaudin L'Espiegle 2013 RM		€ 170,00
Lallier Blanc de Blancs	€ 30,00	€ 150,00
Nicolas Moreau Brut Rosé RM		€ 180,00
Jaquesson 746		€ 200,00
Laurent Perrier Grand Siecle		€ 280,00
Billecart Salmon Blanc De Blancs		€ 180,00
Laurent Perrier Rosè Brut	€ 30,00	€ 180,00
D.O.M. Perignon Vintage 2012		€ 400,00
Louis Roederer Cristal 2014		€ 600,00
Krug Gran Cuveè 175° Edition		€ 550,00
Krug Brut Rosè		€ 650,00

allergeni: 12

SPUMANTI
SPARKLING WINE

	Calice *By the Glass*	Bottiglia *Bottle*
Adami Bosco Di Gica Valdobbiadene	€ 20,00	€ 100,00
Ferrari Blanc de Blancs	€ 20,00	€ 100,00
Berlucchi 61 Franciacorta	€ 20,00	€ 100,00
Bellavista Pas Operè Franciacorta		€ 130,00
Bellavista Saten Franciacorta		€ 130,00
Cà Del Bosco		€ 110,00
Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore		€ 360,00
Ferrari Maximum Brut Rosé		€ 130,00

allergeni: 12

SKY Lounge

SODA MIXERS

Fever Tree Indian Tonic	€ 12,00
Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 12,00
Fever Tree Elderflower Tonic	€ 12,00
Fever Tree Grapefruit Soda	€ 12,00
Fever Tree Soda	€ 12,00
Fever Tree Ginger Ale	€ 12,00
Fever Tree Ginger Beer	€ 12,00
Fever Tree Refreshingly Light	€ 12,00

BIBITE
SOFT DRINKS

Coca Cola	€ 12,00
Coca Cola Zero	€ 12,00
Lurisia Aranciata	€ 12,00
Lurisia Aranciata Amara	€ 12,00
Lurisia Arancia Rossa	€ 12,00
Lurisia Chinotto	€ 12,00
Lurisia Gazzosa	€ 12,00
Lurisia Limonata	€ 12,00
Sprite	€ 12,00
Spremuta / *Freshly Squeezed Citrus Juice*	€ 15,00
Succhi di Frutta / *Fruit Juice*	€ 12,00
Te Freddo / *Ice Tea*	€ 12,00

SKY Lounge

ACQUA
MINERAL WATER

Ferrarelle (0,50 lt)	€ 8,00
Ferrarelle (0,75 lt)	€ 10,00
Panna (0,50 lt)	€ 8,00
Panna (0,75 lt)	€ 10,00
San Pellegrino (0,50 lt)	€ 8,00
San Pellegrino (0,75 lt)	€ 10,00
Evian (0,75 lt)	€ 12,00
Perrier (0,35 lt)	€ 6,00

CAFFETTERIA
COFFEE & TEA

Espresso	€ 8,00
Espresso Decaffeinato	€ 8,00
Nescafè	€ 8,00
Cappuccino	€ 10,00
Latte / *Milk*	€ 8,00
Caffè Americano / *Filter Coffee*	€ 8,00
Caffè Freddo / *Ice Coffee*	€ 8,00
Caffè Latte	€ 10,00

SKY Lounge

dalle 12.30 alle 18.00
from 12.30 pm to 6.00 pm

Colori dell'orto: misticanza di stagione — € 22,00

Mixed vegetables in season

allergeni: 9,*

Caprese di bufala aversana
con pomodori di Sorrento e basilico — € 26,00

Local buffalo's milk mozzarella,
Sorrento tomato & basil salad

allergeni: 1, 7,*

Caponata Nizzarda:
biscotto integrale di Agerola
condito all'acqua di pomodoro e basilico,
tonno in olio, fagiolini, patate, olive nere,
acciughe e uova — € 26,00

Whole wheat toasted bread from Agerola
with tomato & basil juice, tuna in evo oil,
green beans, potatoes, black olives,
anchovies and hard boiled egg

allergeni: 1,3,4,9,*

Polpo verace all'insalata
con patate, olive caiazzane,
pomodori del Vesuvio secchi e polvere di capperi — € 30,00

Local octopus salad
with potatoes, local olives,
tomatoes from Vesuvio and caper powder

allergeni: 4,8,9,14,*

Gentile cliente, sull'ultima pagina troverà elenco allergeni e legenda delle icone con le informazioni relative ai piatti e gli ingredienti proposti. Inoltre il personale è a sua disposizione per ogni ulteriore informazione circa il menu.

Dear Customers, on last page you will find allergens list and symbol keys providing information about dishes and ingredients. Furthermore, we warmly invite you to contact the bar manager for any further information about the menu.

SKY Lounge

dalle 12.30 alle 18.00
from 12.30 pm to 6.00 pm

Caesar salad con pollo € 28,00
Chicken caesar salad
allergeni: 1,3,4,7,10,*

Club sandwich con patate ❄ dippers € 35,00
Club sandwich with dippers fries ❄
(30 minuti/minutes)
allergeni: 1,3,7,10,*

Sandwich o toast all'italiana con prosciutto cotto alla brace e fontina servito con patate ❄ fritte € 26,00
Italian style sandwich or toast with cooked ham and fontina cheese, fries ❄
allergeni: 1,7,*

Sandwich o toast con verdure di stagione e formaggio vegano (o provolone del monaco) € 26,00
Sandwich or toast with vegetables in season and vegan cheese (or local cheese)
allergeni: 1,7,9,*

Gentile cliente, sull'ultima pagina troverà elenco allergeni e legenda delle icone con le informazioni relative ai piatti e gli ingredienti proposti. Inoltre il personale è a sua disposizione per ogni ulteriore informazione circa il menu.

Dear Customers, on last page you will find allergens list and symbol keys providing information about dishes and ingredients. Furthermore, we warmly invite you to contact the bar manager for any further information about the menu.

SKY Lounge

dalle 12.30 alle 18.00
from 12.30 pm to 6.00 pm

Carpaccio di bresaola, blu di bufala, noci di Sorrento, limone amalfitano e misticanza di stagione — € 30,00

Bresaola dried beef carpaccio, buffalo milk's blue cheese, walnuts from Sorrento, lemon from Amalfi coast and mixed salad in season

allergeni: 1,7,8,*

Salmone selvaggio affumicato, finocchi croccanti, arancia rossa e capperi — € 30,00

Smoked wild salmon, cruchy fennels, red orange and capers

allergeni: 1,4,7,*

Selezione di salumi e formaggi Campani — € 30,00

Selection of local cold cuts and cheese

allergeni: 7,8,*

Tagliata di frutta di stagione — € 18,00

Fresh fruit salad

Gentile cliente, sull'ultima pagina troverà elenco allergeni e legenda delle icone con le informazioni relative ai piatti e gli ingredienti proposti. Inoltre il personale è a sua disposizione per ogni ulteriore informazione circa il menu.

Dear Customers, on last page you will find allergens list and symbol keys providing information about dishes and ingredients. Furthermore, we warmly invite you to contact the bar manager for any further information about the menu.

SKY Lounge

dalle 12.30 alle 23.00
from 12.30 pm to 11.00 pm

Tiramisù € 18,00
allergeni: 1,3,7,8,*

Mela annurca, lime e cannella € 18,00
Local Annurca apple, lime and cinnamon
allergeni: 1,8,*

Caprese al cioccolato con salsa ai frutti rossi € 18,00
Dark chocolate & almond cake with red berry sauce
allergeni: 3,7,8,*

Babà al rum € 18,00
Traditional rum baba cake
allergeni: 1,3,7,*

Selezione di sorbetti e gelati € 18,00
Sorbets and ice creams
allergeni: 1,3,5,6,7,8,12,*

Gentile cliente, sull'ultima pagina troverà elenco allergeni e legenda delle icone con le informazioni relative ai piatti e gli ingredienti proposti. Inoltre il personale è a sua disposizione per ogni ulteriore informazione circa il menu.

Dear Customers, on last page you will find allergens list and symbol keys providing information about dishes and ingredients. Furthermore, we warmly invite you to contact the bar manager for any further information about the menu.

SKY Lounge

appetizers
sino alle 23.00
till 11.00 pm

Caviale Asetra (10 gr.) € 55,00
servito con mini blinis e burro d'Isigny

Asetra caviar
served with small blinis and Isigny butter

allergeni:1,4,7,

Acciughe del Mar Cantabrico (50 gr.) € 35,00
servite con crackers e burro d'Isigny

Cantabrian anchovies
served with crackers and Isigny butter

allergeni:1,4,7,

Selezione di formaggi locali € 30,00
servita con confetture di stagione e crackers

Local cheese platter served with seasonal jam and crackers

allergeni: 1,7,*

Gentile cliente, sull'ultima pagina troverà elenco allergeni e legenda delle icone con le informazioni relative ai piatti e gli ingredienti proposti. Inoltre il personale è a sua disposizione per ogni ulteriore informazione circa il menu.

Dear Customers, on last page you will find allergens list and symbol keys providing information about dishes and ingredients. Furthermore, we warmly invite you to contact the bar manager for any further information about the menu.

SKY Lounge

I numeri indicano gli allergeni eventualmente contenuti nella pietanza

Numbers indicate allergens eventually contained in any dish

	ALLERGENI	ALLERGENS	ALLERGÈNES	ALÉRGENOS	ALLERGENE
1	Glutine	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
2	Crostacei	Crustaceans	Crustacés	Crustáceos	Schaltier
3	Uova	Eggs	Œufs	Huevos	Eier
4	Pesce	Fish	Poisson	Pescado	Fisch
5	Arachidi	Peanuts	Cacahuètes	Cacahuetes	Erdnüsse
6	Soia	Soya	Germes de soja	Soja	Soja
7	Latte	Milk	Lait	Leche	Milch
8	Frutta a guscio	Nuts	Noix	Frutos de cáscara	Nüsse
9	Sedano	Celery	Céleri	Apio	Sellerie
10	Senape	Mustard	Moutarde	Mostaza	Senf
11	Semi di sesamo	Sesame seeds	Graines de sésame	Granos de sésamo	Sesamkörner
12	Anidride solforosa	Sulphur dioxide	Dioxyde de soufre et sulfites	Dióxido de azufre y sulfitos	Schwefeldioxid
13	Lupini	Lupin	Lupin	Altramuces	Lupinen
14	Molluschi	Molluscs	Mollusques	Moluscos	Venusmuscheln

* Ogni pietanza può contenere tracce di allergeni che non sono present negli ingredienti utilizzati per la sua preparazione.

* *Every dish may contain traces of allergens that are not present among ingredients used for its preparation.*

pietanza vegana *vegan dish*

pietanza con prodotti locali *locally sourced ingredients*

prodotto congelato *frozen item*

senza glutine *gluten free*

Gentile cliente, la informiamo che in base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti acquistati freschi possono essere congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi della reg. CE 852/04.
Dear Customers, we kindly inform you that, subject to market availability, some products purchased fresh can be frozen on site in full compliance with HACCP food safety management procedures pursuant to the regulation CE 852/04.

La invitiamo a rivolgersi al responsabile di sala per ulteriori informazioni relative ai piatti che desidera ed agli ingredienti utilizzati.
We warmly invite you to contact the bar manager for any further information concerning dishes you are interested in and their ingredients.