



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Tiramisù scomposto Signature Tiramisù | € 12,00 |
| Espresso Martini | € 15,00 |
| Sfera di cioccolato, avorio, nespole e mandorle Chocolate sphere, Ivory mousse, loquats and crunchy almonds | € 12,00 |
| Passione di Cioccolato | € 16,00 |
| Yogurt, frutti di bosco e cioccolato Yogurt, wild berries and chocolate | € 12,00 |
| Brockman's Fizz | € 15,00 |
| Millefoglie, fragole e menta Millefeuille, strawberries and mint | € 12,00 |
| Mint Daiquiri | € 15,00 |
| Cheesecake, albicocche, nocciole Cheese cake, apricots and nuts | € 12,00 |
| Plantation 2005 Guyana | € 18,00 |
| Gelato alla crema, pinoli, fichi e miele con tartufo Vanilla Ice cream, pine nuts, figs in Truffle honey | € 12,00 |
| Truffle di Saronno sour | € 20,00 |
| Degustazione di Rum Plantation e cioccolati Valrhona Rhum Plantation selection and chocolate Valrhona | € 35,00 |
| Selezione di formaggi, miele al tartufo e pan brioche Selection of cheese, Truffle honey and pan brioche | € 18,00 |



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

SELEZIONE CAFFÈ - COFFEE SELECTIONS

| | Caffè | Cappuccino |
|---|---------|------------|
| ECCELLENZE / EXCELLENCES | | |
| Selection italiano | € 3,00 | € 4,50 |
| Nepal Monte Everest Supreme | € 7,00 | € 8,50 |
| Puerto Rico Yauco Selecto | € 7,00 | € 8,50 |
| Isole Galapagos di Santa Cruz Estate coffee | € 9,00 | € 10,50 |
| Hawaii Kona Captain Cook | € 9,00 | € 10,50 |
| Guadalupa Bonifieur | € 9,00 | € 10,50 |
| Jamaica Blue Mountain | € 9,00 | € 11,50 |
| New Caledonian Bourbon Pointu | € 19,00 | € 20,50 |
| CAFFÈ DIGERITI / DIGESTED COFFEE | | |
| Indonesia Kopi Luwak | € 26,50 | € 28,00 |
| L'uccello Bird Jacu | € 29,00 | € 30,50 |
| CAFFÈ SPECIALI / SPECIAL COFFEE | | |
| Coffee and Gingseng | € 3,50 | € 5,00 |
| Decaffeinato / <i>Decaffeinated</i> | € 3,50 | € 5,00 |
| Orzo Mondo / <i>Hulled Barley</i> | € 3,50 | € 5,00 |



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

THE CALDO / HOT TEAS € 6,00

Thè Nero / Black Tea

Bombay Chai
Earl Grey Biologico
English Breakfast Biologico
Estate Darjeeling Biologico
Orange Pekoe

Thè Verde / Green Tea

Jasmine Green Biologico
Moroccan Mint
Oasis
Sencha Biologico

Thè Rosso / Red Tea

African solstice

Thè Bianco / White Tea

White Ambrosia
White Ginger Pear





TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

TISANE / HERBAL TEAS € 6,00

Chamomile Citron Biologico
Lemon Vervain
Ginger Lemongrass Biologico

THÈ FREDDO / ICE TEA € 10,00

Blood Orange
Green Mango Peach
Raspberry Nectar





TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

ACQUA - WATER - € 2,00

Panna da 0,25l

San Pellegrino da 0,25l

SPREMUTE - FRESH JUICES - € 8,00

Orange

Grapefruit

SUCCHI DI FRUTTA - FRUIT NECTARS - € 5,00

Tomato

Blueberry

Peach

Pear

Pineapple





TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

COCKTAILS E DISTILLATI

COCKTAILS CON TARTUFO – TRUFFLE COCKTAILS - € 20,00

TruffOld Fashioned

Caol Ila Islay Single Malt 12 y.o. miele al tartufo, Angostura bitter, Angostura bitter all'arancia, scaglie di tartufo
Caol Ila Islay Single Malt 12 y.o. truffle honeymix, Angostura bitter, Angostura orange bitter, truffle slices

Disaronno Sour al Tartufo

Truffle Disaronno Sour Amaretto Disaronno, Miele al tartufo, Succo fresco di limone, albume d'uovo, scaglie di tartufo
Amaretto Disaronno, truffle honeymix, fresh lemon juice, white of egg, truffle slices

Connessione di Tartufo

Truffle Connection Rémy Martin VSOP Champagne Cognac, amaro al tartufo, Amaretto Disaronno
Rémy Martin VSOP Champagne Cognac, truffle bitter, Amaretto Disaronno

Angostura Fizz al tartufo

Truffle Angostura Fizz Angostura bitter, succo fresco di limone, miele al tartufo, amaro al tartufo, panna, albume d'uovo, soda
Angostura bitter, fresh lime juice, truffle honeymix, truffle bitter, cream, white of egg, soda water



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

SIGNATURE COCKTAILS – ART - € 15,00

- La Gioconda** Bitter Campari, succo fresco di limone, sciroppo fresco di Maracuja fatto in casa, albume d'uovo
Bitter Campari, fresh lemon juice, fresh homemade Maracuja syrup, white of egg
- La Venere** Nyla Organic Premiun Tequila, St. Germain, Bols blue curacao, succo fresco di lime, sciroppo fresco di Maracuja fatto in casa, Acquafaba
Nyla Organic Premiun Tequila, St. Germain, Bols blue curacao, fresh lime juice, fresh homemade Maracuja syrup, Acquafaba
- La Dama con l'Ermellino** Plantation Rum 2002 Jamaica, Bacardi carta blanca, Aurum, succo fresco di lime, sciroppo fatto in casa di the indiano e mandorle
Plantation Rum 2002 Jamaica, Bacardi carta blanca, Aurum, fresh lime juice, homemade indian tea and almonds syrup
- Il Bacio** Joanne Moore Bloom London Dry Floreal Gin, infuso di mela e cannella, sciroppo di vaniglia fatto in casa, profumo di zenzero
Joanne Moore Bloom London Dry Floreal Gin, apple and cinnamon infuse, homemade vanil syrup, Ginger parfume



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

ESPERIENZA ITALIANA – ITALIAN EXPERIENCE - € 18,00

Il Negroni del Pastore

Shephard's Negroni

Thomas Dakin Gin, Bitter Campari, il nostro vermut al parmigiano accompagnato da scaglie di parmigiano
Thomas Dakin Gin, Bitter Campari, our vermouth infused with Parmesan cheese food pair of Parmesan slices

La Contadina

Farmer's Wife

Russian Standard Vodka, Passata di pomodoro italiano fresco, riduzione di aceto balsamico di Modena, succo fresco di limone accompagnato da pane Carasau sardo, miele, formaggio italiano
Russian Standard Vodka, fresh italian tomato sauce, Modena's balsamic vinegar reduction, fresh lemon juice food pair of Carasau bread, honey, italian cheese

Al contadino non far sapere...

Don't let the farmer know...

Bacardi Carta Blanca, succo fresco di uva bianca, succo fresco di limone, sciroppo fresco di salvia fatto in casa accompagnato da pera sciroppata con mousse di parmigiano
Bacardi Carta Blanca, fresh white grape juice, fresh lemon juice, fresh sage homemade syrup food pair of pear in syrup with parmesan cheese mousse

Passione d'arancia

Orange passion

Bitter Campari, Aurum, sciroppo fresco di Oleosaccarum di arancia ed estratto di zenzero fatto in casa, profumo di oli essenziali di arancia, schiuma all'arancia accompagnato da biscotto con gel di arancia
Bitter Campari, Aurum, fresh orange Oleosaccarum and Ginger extract homemade syrup, perfume of orange essential oil, orange foam, food pair of biscuit with orange gel



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

ESPERIENZA MARTINI – MARTINI EXPERIENCE - € 14,00

Giocando con differenti Gin e profumi facciamo fare il giro del mondo al più grande classico di sempre

Let the greatest class of all times to go around the world playing with different Gins and scents

Il Martini classico

Classic Dry Martini

Thomas Dakin Gin, Carlo Alberto Riserva vermut sec, scorza di limone e oliva

Thomas Dakin Gin, Carlo Alberto Riserva dry vermouth, twist of lemon and olive

Il Martini floreale

Floreal Martini

Joanne Moore Bloom London Dry Floreal Gin, Carlo Alberto Riserva vermut sec, profumo di camomilla

Joanne Moore Bloom London Dry Floreal Gin, Carlo Alberto Riserva dry vermouth, chamomil parfume

Il Martini orientale

Oriental Martini

Opihr Oriental Spiced London dry Gin, Carlo Alberto

Riserva vermut sec, china Clementi, profumo di zenzero

Opihr Oriental Spiced London dry Gin, Carlo Alberto Riserva dry vermouth, china Clementi, Ginger parfume

Il Martini agrumato

Citrusy Martini

Tanqueray Rangpur, Carlo Alberto Riserva vermut sec, profumo di bergamotto, profumo d'arancia

Tanqueray Rangpur, Carlo Alberto Riserva dry vermouth, bergamot parfume, orange parfume



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

COCKTAILS CON FRANCIACORTA O CHAMPAGNE
COCKTAILS WITH FRANCIACORTA OR CHAMPAGNE

€ 14,00/20,00

| | |
|-------------------------|--|
| Passionale | Scioppo fresco di Maracuja fatto in casa, succo fresco di lime, bollicine <i>Fresh homemade Maracuja syrup, fresh lime juice, sparkling wine</i> |
| Bellini agrumato | Purea di pesca agrumata, bollicine <i>Citrusy peach puree, sparkling wine</i> |
| Rossini fresco | Purea di fragole fresche, bollicine <i>Fresh strawberry puree, sparkling wine</i> |
| Le Mojto | Scioppo di infuso di menta dolce fatto in casa, succo fresco di lime, bollicine <i>Sweet mint infuse homemade syrup, fresh lime juice, sparkling wine</i> |
| Spritz | Aperol, bollicine, soda <i>Aperol, sparkling wine, soda water</i> |
| Hugo | St. Germain, menta fresca, succo fresco di lime, bollicine, soda <i>St. Germain, fresh mint, fresh lime juice, sparkling wine, soda water</i> |



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

GIN TONIC - € 15,00

| | |
|--------------------------|---|
| Bloom | Lamponi, J. Gasco Dry Tonic <i>Raspberries, J. Gasco Dry Tonic</i> |
| Brockmans | Frutti rossi, scorza di limone, J. Gasco Indian Tonic <i>Red fruits, lemon peel, J. Gasco Indian Tonic</i> |
| Colombian | Mena fresca, profumo di zenzero, J. Gasco Indian Tonic <i>Fresh mint, ginger parfume, J. Gasco Indian Tonic</i> |
| G-Vine | Uva bianca, Fever Tree Tonic <i>White grape, Fever Tree Tonic</i> |
| Hendrick's | Cetriolo, pepe nero, J. Gasco Indian Tonic <i>Cucumber, black pepper, J. Gasco Indian Tonic</i> |
| Mare | Rosmarino, basilico, J. Gasco Indian Tonic <i>Rosemary, basil, J. Gasco Indian Tonic</i> |
| Martin Miller | Liquirizia, bacche di ginepro, Fever Tree Tonic <i>Licorice, juniper barries, Fever Tree Tonic</i> |
| Monkey 47 | Cannella, anice stellato, profumo di bergamotto, J. Gasco Indian Tonic <i>Cinnamon, star anise, bergamot parfume, J. Gasco Indian Tonic</i> |
| Ophir | Zenzero, pepe nero, profumo di zenzero, J. Gasco Indian Tonic <i>Ginger, black pepper, ginger parfume, J. Gasco Indian Tonic</i> |
| Tanqueray Rangpur | Cubi di lime, profumo di bergamotto, Fever Tree Tonic <i>Lime's cube, bergamot parfume, Fever Tree Tonic</i> |
| Tanqueray Ten | Cubi di lime, scorza di limone, Fever Tree Tonic <i>Lime's cube, lemon peel, Fever Tree Tonic</i> |
| Thomas Dakin | Liquirizia, scorza di pompelmo, Fever Tree Tonic <i>Licorice, grapefruit peel, Fever Tree Tonic</i> |



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

ESPERIENZA ANALCOLICA

ALCOHOL FREE EXPERIENCE - € 12,00

La Piccola Campagnola

Little girl from countryside

Succo di uva bianca fresco, succo di limone fresco, sciroppo fresco di salvia fatto in casa, soda
Fresh white grapes juice, fresh lemon juice, fresh sage homemade syrup, soda water

Il segreto del re

King's secret

Infuso di menta e cannella, infuso di Maracuja, sciroppo di vaniglia fatto in casa, profumo di zenzero
Apple and cinnamon infuse, Maracuja infuse, vanilla homemade syrup, Ginger perfume

Sogno di Sicilia

Sicilian Dream

Infuso di Maracuja, succo fresco di agrumi misti, succo di bergamotto, purea di pesca agrumata, acqua tonica
Maracuja infuse, fresh sour mix, fresh bergamot juice, citrusy peach puree, tonic water

Il cesto di arance

Orange basket

Kumquat, mandarino, succo fresco di arancia
Kumquat, tangerine, fresh orange juice



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

WHISKIES&SCOTCH

| | |
|---|---------|
| Hibiki 17 | € 40,00 |
| Nikka 8 Y.O. Giappone | € 18,00 |
| Nikka from the barrel | € 18,00 |
| Akashi Single Malt Giappone | € 18,00 |
| Oban Higlands - Scozia | € 18,00 |
| Jhonnie Walker Green Scozia | € 15,00 |
| Jhonnie Walker Gold Label | € 25,00 |
| Jhonnie Walker Blue Label | € 40,00 |
| The Glennfiddich 15 Y.O. Scozia | € 18,00 |
| Talisker 10 Y.O. Sjie Island- Scozia | € 18,00 |
| Laphroaig 10 Y.O. Islay Highland - Scozia | € 15,00 |
| Caolila 10 Y.O. Islay Highland - Scozia | € 18,00 |
| Lagavulin 16 Y.O. Islay Highland - Scozia | € 18,00 |
| Irish Tullamore 10 Y.O. Ireland | € 15,00 |
| Wild Turkey 101 Bourbon - USA | € 15,00 |
| Woodford Reserve Kentucky - USA | € 15,00 |
| Rye Bulleit Indiana - USA | € 15,00 |

VODKA - € 18,00

- Beluga Russia
- Grey Goose Francia
- Belvedere Polonia



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

AMARI - € 10,00

Montenegro
Braulio
Jagermeister
Sambuca
Tartufi&Friends Amaro
Fernet Branca
Baileys
Limoncello (Nostra Produzione)

GRAPPE

| | |
|---------------------------------|---------|
| Morbida Moscato Poli | € 12,00 |
| Sarpa Barrigue Poli | € 12,00 |
| Elegante Pinot Poli | € 12,00 |
| Cleopatra Amarone Oro Poli | € 15,00 |
| Cleopatra Prosecco Oro Poli | € 15,00 |
| Tignanello Antinori | € 18,00 |
| Ornellaia Tenuta Dell'ornellaia | € 18,00 |
| Sassicaia | € 20,00 |
| Amarone Allegrini | € 18,00 |

RUM - € 18,00

Zacapa 23
Matusalem
Diplomatico
Plantation



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

BIRRA - BEER

| | |
|------------------------|---------|
| Menabrea bionda | € 10,00 |
| Menabrea ambrata | € 10,00 |
| Menabrea Slalom Strong | € 10,00 |

BRANDY

| | |
|---------------------------|---------|
| Cardinal mendoza Carlos I | € 15,00 |
| Foundador | € 15,00 |
| Carlos I | € 15,00 |

COGNAC

| | |
|---------------------|---------|
| Courvoisier v.s. | € 15,00 |
| Martell v.s.o.p. | € 15,00 |
| Hennessy v.s. | € 15,00 |
| Remy Martin v.s.o.p | € 18,00 |
| Premiers saveur | € 18,00 |

SAKÈ

| | |
|------------------|---------|
| Sakè Junmay 2009 | € 18,00 |
|------------------|---------|

