



# Amaranto

Cocktail & More  
by Hotel Villa Grazioli

Menu

"Piccoli Assaggi Sorprendenti"



## Bites

Cubotto di focaccia con mortadella al tartufo, burrata, olio agli agrumi 10€  
Suggested pairing Elderflower gin fizz

Pink hummus, amaranto soffiato e verdure croccanti di stagione 8€  
Suggested pairing Aperol mint

Tomino di capra con panure di fiori o frutta 10€  
Suggested pairing Tommy & sage

Tartina con alici, salsa di peperoni dolci e pesto di rucola 10€  
Suggested pairing Bloody Mary

Bruschetta con Ciauscolo, confettura e amaranto soffiato 8€  
Suggested pairing Bourbon mule

## Taglieri

Per 2 persone

Selezione Amaranto di salumi e formaggi 18€

Selezione Amaranto di formaggi 15€

## Piatti

Cous Cous con verdure di stagione, uva sultanina e mandorle a lamelle 14€

Mini Bun con salmone fumè, zucchine marinate, zest di limone, sesamo nero 12€

Polpette di melanzane, guacamole, stracciatella di burrata 12€

Pizza bianca, carpaccio, Parmigiano Reggiano, salsa chimichurry 14€

Piatto di salmone affumicato, rucola, maionese alla soia, cipolla marinata, amaranto soffiato 18€

## Dolci

Tagliata di frutta mista 5€

Torta Sacher 5€

Gelati (gusti classici) 4€

## \* Classic Cocktails

Milano-Torino 10€  
Vermouth rosso, bitter Campari

Martini cocktail 10€  
Vermouth dry, gin

Bloody Mary 10€  
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, Worcestershire sauce, tabasco, sale, pepe

Pimms cup 10€  
Pimms n°3, succo di limone, ginger ale, frutta fresca

Bourbon sour 10€  
Bourbon whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume

Mojito 10€  
Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, foglie di menta, soda

Garibaldi 10€  
Bitter Campari, succo d'arancia

Margarita 10€  
Tequila blanco, triple sec, succo di lime

French 75 10€  
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, champagne

Cynar Spritz 10€  
Campari, Cynar, soda, prosecco

## \* Signature Cocktails

Aperol mint 12€  
Aperol, Succo di lime, zucchero, menta, soda

Tommy & sage 12€  
Tequila blanco, succo di lime, sciroppo di agave, ananas-salvia

Bourbon mule 12€  
Bourbon whiskey, succo di lime, ginger beer

Elderflower gin fizz 12€  
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, st germain, soda

Citrus daiquiri 12€  
Rum blanco, succo di lime, sciroppo di zucchero, succo d'arancia, succo di pompelmo

For premium Vodka and Gin extra 5€

\*1 Cocktail sono accompagnati con patatine/taralli e olive verdi



## Carta dei Vini

### BIANCHI

- Cococciola 24€  
"Tenuta Ulisse" Abruzzo
- Falanghina 22€  
"Tenuta Ulisse" Abruzzo
- Pecorino 26€  
"Tenuta Ulisse" Abruzzo
- Ribolla Gialla 28€  
"Reguta" Friuli
- Passerina IGT 26€  
"Vela Petrucca e Vela" Lazio
- Pinot Grigio 27€  
"Reguta" Friuli
- Chardonnay 29€  
"Reguta" Friuli
- Frascati Superiore "496" 24€  
"De Sanctis" Lazio

### ROSSI

- Cesanese del Piglio /di Affile (Agape) 32€  
"Petrucca e Vela" Lazio
- Altropasso 30€  
"Reguta" Veneto
- Cabernet 32€  
"Reguta" Veneto
- Merlot 34€  
"Reguta" Veneto
- Poggio ai Ginepri Bolgheri Doc 42€  
"Tenuta Argentiera" Toscana
- Sangiovese 24€  
"Brigo Gorelli" Toscana
- Syrah 24€  
"Masseria del Feudo" Sicilia

### BOLLICINE

- Franciacorta Dosaggio zero 42€  
"Camillucci" Lombardia
- Prosecco Doc Extra Dry 32€  
"Reguta" Veneto
- Ribolla Gialla Spumante Extra Dry 34€  
"Reguta" Veneto
- Ribolla Gialla Spumante Brut 30€  
"Reguta" Veneto

### AL CALICE

- Cococciola 6€  
"Tenuta Ulisse" Abruzzo
- Pecorino 6€  
"Tenuta Ulisse" Abruzzo
- Altropasso 8€  
"Reguta" Veneto
- Prosecco Doc Extra Dry 8€  
"Reguta" Veneto
- Ribolla Gialla Spumante Extra Dry 8€  
"Reguta" Veneto
- Franciacorta Dosaggio zero 10€  
"Camillucci" Lombardia



*Amaranto*



Hotel Villa Grazioli



hotelvillagrazioli

[www.villagrazioli.it](http://www.villagrazioli.it)