

PRINCIPE *Bar*

Sotto la guida
di Enzo Mirto
Il “Principe Bar”
propone
una raffinata ed esclusiva scelta di cocktails.

*Under
Enzo Mirto’s guide
the “Principe Bar”
offers its guest a refined
and exclusive choice of cocktails.*

LE MIE CREAZIONI

My creations

PER COMINCIARE / STARTERS

MY SPRITZNESS

€

Campari miscelato con liquore al maraschino
orange bitter e completato con prosecco.

*Campari mixed with maraschino liqueur and
orange bitter. Topped up with prosecco.*

ITALIAN 79

€

Gin Bombay Sapphire miscelato con Aperol
Completato da spumante Giulio Ferrari.

*Bombay Sapphire gin mixed with Aperol and
topped up with Giulio Ferrari sparkling wine.*

AMBRA

€

Un infuso di vodka Belvedere con lemongrass
miscelato con succo di mela e zenzero fresco.

*Belvedere vodka infused with lemongrass, mixed
with apple juice and fresh ginger.*

MANGO BELLINI

€

Liquore al mango miscelato con purea di mango
fresco e completato con prosecco.

*Mango liqueur mixed with fresh mango
topped up with Italian sparkling wine.*

PINK SECRET

€

Una deliziosa vodka alla vaniglia, miscelata con succo di pompelmo
rosa e purea di pera.

*A delicious vanilla vodka, mixed with
pink grapefruit juice and pear purée.*

THE CHANDELIER

€

Un delizioso gin Bombay Sapphire, miscelato
con succo di pompelmo e Blue Curaçao con
l'aggiunta di Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame.
Servito in coppe di cristallo di Murano che il Cliente
potrà avere il piacere di acquistare

*A delicious Bombay Sapphire gin, mixed with
grapefruit juice, Blue Curaçao and an
addition of Veuve Clicquot La Grande Dame Champagne.*

I BICCHIERI FORTI / MAIN COURSE

GLENAPPLE

Un gustosissimo whiskey Glenfiddich di 12 anni
miscelato con elderflower cordial, succo di mela e orange bitter della casa.

*A tasty Glenfiddich 12 y.o. whiskey with elderflower
cordial, apple juice and home made orange bitter.*

€

SPIKY CUERVO

Una deliziosa tequila José Cuervo miscelata
con liquore alla cannella, succo di mela e purea di mango.

*A delicious José Cuervo Tequila, mixed with
cinnamon liqueur and mango purée.*

€

CHILLI PASSION FRUIT MARTINI

Una deliziosa Vodka Belvedere infusa con lemongrass,
miscelata con purea di frutto della passione,
lime e peperoncino thailandese tritato.

*A delicious Belvedere vodka infused with
lemongrass mixed with passion fruit purée,
lime and crushed thai pepper*

€

THAKRAI

Una deliziosa vodka Belvedere al limone, miscelata con purea
di frutto della passione e completata da Veuve Clicquot champagne.

*A delicious Belvedere lemon vodka mixed
with passion fruit purée and topped up
with Veuve Clicquot champagne.*

€

BLOODY ENZO

Vodka Belvedere miscelata con succo di pomodoro,
centrifugato di finocchio, zenzero fresco, sale, pepe, salsa Worcester e lime.

*Belvedere vodka mixed with tomato juice,
fennel, ginger, salt&pepper, lime and Worcester sauce.*

€

OYSTER MARTINI

Vodka Stolichnaya Elite miscelata con Dry Martini, succo di limone,
pepe fresco e finito con ostrica fresca.

*Stolichnaya Elite vodka mixed with Dry Martini,
lemon juice and fresh pepper .Finished off with a fresh oyster.*

€

PER I PIÙ GOLOSI / DESSERT

MELON STAR

€

Una deliziosa vodka al melone miscelata con mela, purea al frutto della passione, maraschino e lamponi.

A delicious melon vodka mixed with apple, passion fruit purée, maraschino and raspberry.

RASBERRY FILTRINI

€

Vodka Belvedere ai lamponi, miscelata con liquore ai lamponi, purea di lamponi, succo d'ananas e un'aggiunta di Veuve Clicquot champagne.

A delicious Belvedere berry vodka mixed with raspberry liqueur, pineapple juice and topped up with Veuve Clicquot Champagne.

VANILLA DREAM

€

Tequila al caffè miscelata con liquore alla cannella, gelato alla vaniglia e zucchero liquido infuso con rosmarino.

Servito con gelato alla vaniglia e caramello.

*Coffee Tequila mixed with cinnamon liqueur, vanilla ice cream and gomme syrup infused with rosemary.
Served with a scoop of vanilla ice cream and caramel.*

OUR CHOCOLATE MARTINI

€

Rum miscelato con liquore al cioccolato bianco, crema di cioccolato e zucchero liquido infuso al cioccolato fondente.

Servito con gelato al cioccolato fondente.

*Rum mixed with crème de cacao, chocolate cream and dark chocolate infused gomme syrup.
Served with a scoop of chocolate ice cream.*

BANOFFI MARTINI

€

Vodka miscelata con Bayles, Frangelico, Kahlua, crema e banana.

A delicate vodka mixed with Bayles, Kahlua, Frangelico, double cream and banana.

SAPORITI E DIVERTENTI / DELICIOUS AND FUNNY

HYPNORITA€

Hypnotiq miscelato con tequila bianca, succo d'ananas e lime.
Decorato con uno stirrer luminoso e lime.

*Hypnotiq mixed with tequila, pineapple juice and lime.
Finished off with a flashy stirrer and lime.*

HYPNOCOLADA

€

Hypnotiq miscelato con Vodka Belvedere ai lamponi, crema di cocco, succo d'ananas e grenadina. Servito con ghiaccio luminoso.

Hypnotiq mixed with raspberry, Belvedere Vodka, coconut cream, pineapple juice and grenadine. Served with flashy ice.

BLU COSMO

€

Vodka Belvedere all'arancia miscelata con hypnotiq, succo di ribes bianco e succo d'uva.

Belvedere orange mixed with hypnotiq white cranberry juice and grape juice.

MOCHA MARTINI

€

Tequila al caffè miscelata con espresso, crema di cacao e zucchero liquido. Finita con schiuma di cappuccino.

Coffee tequila mixed with espresso, crème de cacao and gomme syrup. Finished off with cappuccino foam.

*Questi cocktail verranno serviti in esclusivi bicchieri di ghiaccio.
These cocktails are served in fantastic home-made ice glasses.*

PER I PIÙ VIZIATI / LUXURIOUS COCKTAILS

SWORD MARTINI

Una deliziosa vodka Kauffman miscelata con Martini dry e Noilly Prat. Decorata con una spada in oro che il Cliente potrà avere il piacere di portare via con sé.

A delicious Kauffman Vodka stirred with Dry Martini and Noilly Prat. Decorated with a gold sword given as a gift.

PRINCIPE SIDECAR

Cognac Louis XIII miscelato con Grand Marnier 100 anni, limone di Positano e polvere al limone.

Cognac Louis XIII mixed with Grand Marnier 100 y.o. fresh lemon juice from Positano and spicy lemon powder.

€

PRINCIPE IMPERIAL

Cognac Hennessy Ellipse miscelato con angustura bitter fatta in casa e zucchero di canna.

Finito con Champagne Dom Pérignon decorato con un stirrer in oro che il Cliente potrà avere il piacere di portare via con sé.

Cognac Hennessy Ellipse mixed with home-made angustura bitter, brown sugar and Dom Pérignon Champagne. Decorated with a gold stirrer given as a gift.

€

COCKTAIL PROTEICI / HEALTHY COCKTAIL

MANGO E GINGER LASSI €

Yogurt naturale, purea di mango, zenzero fresco, zucchero alla vaniglia.

Natural yoghurt with mango purée, fresh ginger and vanilla sugar.

DATTERI E BANANA LASSI €

Yogurt naturale, banana a pezzetti, datteri tritati e zucchero e proteine alla vaniglia.

Natural yoghurt with banana, chopped dates, sugar and multivitamin vanilla flavoured.

CHOCOLATE AND BERRIES LASSI €

Yogurt naturale, lamponi, mirtilli, purea di lamponi, succo di ciliegia e zucchero liquido e proteine al cioccolato.

Natural yoghurt with raspberry, blueberries, raspberry purée, cherry juice, with gomme syrup and chocolate vanilla flavoured.

TROPICAL LASSI €

Yogurt naturale, crema di cocco, succo d'ananas, spruzzata di succo d'arancia e zucchero liquido.

Natural yoghurt with cream of coconut, pineapple juice, dash of orange juice and gomme syrup.

FRAGOLA E BANANA LASSI €

Yogurt naturale, fragole, purea di fragola, banana, zucchero alla vaniglia e proteine alla fragola.

Natural yoghurt with fresh strawberries, strawberry purée, banana, vanilla sugar and multivitamin strawberries flavoured

PASSION FRUIT E LEMON LASSI €

Frutto della passione, purea di frutto della passione, succo di limone, succo d'ananas e zucchero alla vaniglia.

Passion fruit, purée of passion fruit, lemon juice, pineapple juice and vanilla sugar.

Tutti i cocktail possono essere preparati su richiesta con integratori proteici al gusto di vaniglia, cioccolato e fragola.

These cocktails can be prepared with vanilla, chocolate and strawberry's multivitamin flavoured upon request.

CHAMPAGNE

	Bicc./glass	Bott./Bottle
Marie Stuart Brut	€	
Veuve Clicquot Brut	€	
Taittinger Brut	€	
Moët & Chandon Brut Imperial		€
Bollinger Brut	€	
Ruinart Brut		€
Moët & Chandon Brut Millesimé 1995		€
Moët & Chandon Brut Imperial Magnum		€
Veuve Clicquot La Grande Dame 1998		
Dom Pérignon Brut	€	
Krug Grand Cuvée Brut		€
Louis Roederer Cristal Brut		€
Krug 1982		
Krug Clos du Mesnil		€

CHAMPAGNE ROSÉ

Marie Stuart Brut Rosé	€	
Veuve Clicquot Brut Rosé	€	
Moët & Chandon Brut Rosé Millesimé 2003	€	€
Ruinart Brut Rosé		€
Dom Perignon Brut Rosé		

SPUMANTI / SPARKLING WINE

Franciacorta Cuvée Storica - Berlucchi	€	
Prosecco Villa Sandi	€	
Trento Brut Perlé - Ferrari		
Franciacorta Cuvée - Bellavista	€	
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1997 - Ferrari		
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2001 - Ca' del Bosco		€
Franciacorta Riserva Vittorio Moretti 2001 - Bellavista		€

VINI / WINES

BIANCHI

	Bicc./glass	Bott./Bottle
Gavi (Piemonte)		€
Contessa Entellina Vigna di Gabri – Donnafugata (Sicilia)		€
Greco di tufo – Mastroberardino (Campania)		€
Collio Pinot Grigio – Felluga (Friuli)		€
Chablis - Drouhin (France)		€
Sauvignon Blanc - Cloudy Bay (New Zeland)		€

ROSE'

		1/2 Bott./Bottle	
Isola dei Nuraghi - Rena Rosa - Masone Mannu (Sardegna)	€		€
Alto Adige - Lagrein Rosé - Lageder (Alto Adige)	€		

ROSSI

Collio Cabernet Sauvignon – Puiatti (Friuli)	€
Chianti Classico – Castellare (Toscana)	€
Montepulciano d’Abruzzo Inferi Marramiero (Abruzzo)	€
Sicilia Merlot – Planeta (Sicilia)	€
Barolo - Massolino (Piemonte)	
Barolo – Prunotto (Piemonte)	

I gentili Ospiti possono richiedere la lista vini del Ristornate per qualsiasi richiesta particolare.
For any special request, the restaurant wine list is at your disposal.

BOTTIGLIE / BOTTLES

Bombay Sapphire	€
Hendricks	€
Belvedere	€
Stolichnaya Elite	€
Kauffman	€
Havana club 7 anni	€
Mount gay	€
Zacapa 23	€
José Cuervo Gold	€
Patron Anejo/Silver/XO	€
Hennessy Ellipse	€
Hennessy Richard	€
Remy Martin Louis XIII	€
Remy Martin XO	€
Remy Martin Louis XIII Mignon	€
Hennessy Fine Cognac	€
Jack Daniels	€
Maker's Mark	€
Glenrothes 1978	€
Johnnie Walker Blue Label	€
Maschio Barrique	€
Sassicaia Poli	€
Nonino	€

GIN

Plymouth	€
Beefeater	€
Bombay Sapphire	€
Gordon's	€
Tanqueray	€
D.C. Old Tom	€
Hendricks	€
Tanqueray N. 10	€

VODKA

Absolut	€
Stolichnaya	€
Below 42	€
Absolut Mandarin	€
Absolut Vanilla	€
Belvedere	€
Grey Goose	€
Ketal One	€
Stolichnaya Elite	
DQ	€
Kauffman	€
Kauffman Luxury Vintage	

RUM

Captain Morgan (Giamaica)	€
Myer's (Giamaica)	€
J.Bally (Caraibi)	€
Barbancourt (Haiti)	€
Mount gay (Barbados)	€
Havana club 7 anni (Cuba)	€
Bacardi 8 anni (Portorico)	
Angostura 8 anni (Trinidad)	
Angostura 12 anni (Trinidad)	
Clément (Caraibi)	€
Malecon 1976 – selection special (Panama)	
Zacapa 23 (Guatemala)	€
Demerara – special reserva 1986 (Antille)	€
Cubaney 25 anni (Rep. Dominicana)	

PORTO / SHERRIES

Tio Pepe	
Sandeman White	€
Sandeman Ruby	€
Ferreira Quinta	€
Niepoort LBV	€
Graham Vintage 97	

COGNAC

	2cl	4cl
Hennessy Fine Cognac		€
Hennessy Private Reserve		€
Hennessy XO		€
Hennessy Paradise		€
Hennessy Richard	€	
Hennessy Ellipse	€	
Remy Martin V.S.O.P.		€
Remy Martin XO		€
Remy Martin Extra		€
Remy Martin Louis XIII	€	
Hine Antique		€
Hine Family Reserve		€
Delamain Vesper		€
Delamain Très Vénérable		€
Martell Cordon Bleu		
Courvoisier V.S.O.P.		

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	€
Metaxa	€
Gran Duque D'Alba	€
Carlos I	€
Cardinal Mendoza	
Lepanto	€

ARMAGNAC

Bas Armagnac Château de Laubade	€
Janneau V.S.O.P	€
Marquis de Montesquieu Millesimé	€
Bas Armagnac Laberdolive	€

CALVADOS

Drouin Pays d'auge	€
Père Magloire Pays d'Auge	€
Château de Breuil Millesimé	€

GRAPPE / DISTILLATI

Arneis Castello di barbaresco	€
Maschio Barrique	€
Cachaça Sagatiba	€
Cachaça Sagatiba Velha	€
Marc de Champagne	€
Prime Uve Nere	€
Williams – pera	
Zwetschgen – prugna	
Himbeer – lampone	
Sassicaia Poli	€
Nonino	€
Schioppettino Nonino	€
Francoli del Gattinara	€
Picolit Nonino	€
Francoli Gattinara Barrique	€

TEQUILA

Sauza bianca	€
Josè Cuervo Classica	€
José Cuervo Gold	€
Reposado	€
Patron Anejo	€
Patron Silver	€
Patron XO (coffee tequila)	€
Centenario Anejo	€
Esplolon La Reposada	€
Esplolon Silver	€
Esplolon Anejo	€

LIQUORI & AMARI

Fernet Branca	€
Branca Menta	€
Jagermeister	€
Montenegro	€
Ramazzotti	€
Braulio	€
Averna	€
Lucano	€
Cynar	€
Unicum	€
Sambuca Opal nera	
Sambuca Opal bianca	
Mozart	

WHISKEY

SCOTCH SINGLE MALT

Macallan 12 years	€
Macallan 18 years	€
Glenmorangie 10 years	€
Glenmorangie 15 years	€
Glenlivet 12 years	€
Glenfiddich 12 years	€
Glenfiddich 18 years	€
Glen Grant	€
Glenrothes reserve	€
Glenrothes 1994	€
Glenrothes 1991	€
Glenrothes 1985	€
Glenrothes vintage 1978	€
Cardhu	€
Oban 14 years	€
Laphoraig 10 years	€
Laphoraig 15 years	€
Lagavulin 12 years	€
Lagavulin 16 years	€
Caol Ila 18 years	€
Cragganmore 29 years	€
Bowmore 8 years	€
Bowmore darkest	€
Talisker 10 years	€

WHISKEY

RARE SINGLE MALT

Bowmore cask strength	€
Caol Ila 25 years	€
Macallan 25 years	€
Glen Ord 28 years	€
Glenmorangie 30 years	€

SCOTCH BLEND

J&B	€
Ballantines	€
Dewars White Label	€
Famous Grouse	€
Johnnie Walker Red Label	€
Highland Park	€

PREMIUM BLEND

Chivas Regal	€
Johnnie Walker Black Label	€
Johnnie Walker Gold Label	€
Johnnie Walker Blue Label	€

IRISH

Jameson	€
Bushmills White Label	€
Bushmills 10 years	€

CANADIAN

Canadian Club	€
---------------	---

JAPANESE

Suntory 12 years Yamazaki	€
---------------------------	---

U.S.

Jack Daniels	€
Jack Daniels Single Barrel	€
Woodford	€
Maker's Mark	€
Blanton's	€

BIRRE / BEERS

75 cl.

DEL BORGO REALE

Birra ambrata caratterizzata da un'abbondante luppolatura.

Consigliata per pasteggiare.

Amber beer with bitter taste. Suggested for any occasion.

DEL BORGO DUCHESSA

Fruttata con banana, ananas, frutti tropicali con un leggero e piacevole pepato. Consigliata come aperitivo ed antipasti di pesce.

Fruity taste with banana, pineapple and exotic fruit flavour with a slight pepper note.

Suggested as an aperitif or with fish appetizers.

DEL BORGO CASTAGNALE

Birra di castagne con una schiuma avorio finissima.

Leggero sentore affumicato e di miele di castagne.

Si consiglia con zuppe e salumi anche affumicati.

Chestnuts beer with a thin ivory froth. Chestnut honey smoky's note.

Suggested with soups and smoky cold cut.

DEL BORGO KETOREPORTER

Birra nera scurissima fatta con foglie di tabacco Kentucky toscano

dai toni quasi piccanti. Si consiglia con un sigaro,

ma anche con cioccolato fondente.

Deep dark beer made with Kentucky's tobacco leaves from Tuscany.

Almost spicy. Suggested with cigars or with dark chocolate.

TRAPPE TRIPEL

Birra ambrata dal profumo speziato allo spesso tempo dolce e amara.

Si consiglia con grigliate miste, carni grasse, ma anche con un tiramisù.

Amber beer with spicy note and sweet and bitter flavour.

Suggested with grilled meat, fat meat and tiramisu.

DEUS

Birra a base di orzo ottenuta con due tipi di fermentazioni.

Barley beer made by double fermentation.

50 cl.

SCHNEIDER WEISSE

Birra delicata floreale dal sapore del cereale e del luppolo.

Si consiglia con selvaggina e formaggi stagionati

Soft floral beer with cereal taste. Suggested with wild game and cheese.

BIRRE / BEERS

33 cl.

Tourtel (Non alcoholic)	
Nastro Azzurro (Italy)	€
Heineken (Holland)	€
Fisher (France)	€
Rothaus Pils (Germany)	
Trappe blond (Holland)	€
Bud (USA)	€
Magners (Scotland)	€
Corona (Mexico)	€
Brooklyn Lager (USA)	€

SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE / FRUIT JUICES

Succhi di frutta - <i>Fruit juices</i>	€
Spemute fresche - <i>Freshly squeezed juices</i>	€

ACQUE MINERALI / MINERAL WATER

37,5 cl Voss - acqua naturale - <i>still water</i>	
37,5 cl Voss - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	

BIBITE / SOFT DRINKS

Coca cola / coca light / coca zero	€
Aranciata dolce	€
Aranciata amara	€
Sprite	
Acqua tonica / tonic water	€
Bitter lemon	€
Ginger ale	€
Red bull	€

GLI ASSAGGI / THE TEASER

Insalata di polipo, fagiolini e olive taggiasche €
Octopus salad, green beans and black olives from Taggia

Bocconcini di vitello, prezzemolo e coriandolo €
Veal rissoles with parsley and coriander

Salsicce Norimberga con peperoni misti €
Nürnberg sausages with mixed peppers

Arancini napoletani €
Napoli style rice croquettes

Verdure in tempura con salsa agrodolce €
Tempura vegetables with sweet & sour sauce

Calamari fritti con salsa tartare €
Fried squids with tartare sauce

Veli di prosciutto San Daniele, 18 mesi, con pane carasau €
San Daniele ham, 18 months, with crispy Sardinian carasau bread

Piccole sardine con olio d'oliva e baguette di segale €
Sardines with olive oil and rye bread

Una scelta di 3 assaggi
A choice of 3 teaser

SELEZIONE DI CAVIALE CON LE SUE GUARNIZIONI

Selection of caviar served with garnishment

Beluga 28 gr.

€

Asetra 30 gr.

€

Kaluga 30 gr.

DALLA CUCINA / FROM THE KITCHEN

- Carpaccio di manzo con misticanza,
mela verde e pane di segale €
*Beef carpaccio with mixed salad,
green apple and rye bread*
- Veli di San Daniele, Parmigiano Reggiano 36 mesi €
con aceto balsamico tradizionale di Modena 25 anni
*San Daniele ham, Parmigiano Reggiano cheese 36 months
with traditional balsamic vinegar from Modena, 25 years*
- Piatto Reale Pata Negra Riserva Joselito con pane carasau €
Coppa, Chorizo, Paleta e salame
*Selection of cold cuts Riserva Joselito
with Sardinian carasau bread*
- Tartare di branzino mediterraneo €
con scaglie di bottarga di muggine
Tartare of Mediterranean sea bass with mullet botargo
- Salmone affumicato Irlanda con capperi, €
quenelle di formaggio e pane nero
Irish smoked salmon with capers, cheese dumpling and brown bread
- Vitello tonnato con piccola panzanella di verdure €
Tuna veal with vegetable "panzanella"
- Linguine di Gragnano con astice, pachino €
e pane prezzemolato
*Linguine pasta from Gragnano
with lobster, cherry tomatoes and parsley bread*
- Tagliata di chianina con verdure alla griglia €
Slices of chianina beef with grilled vegetables

Per la prenotazione dei tavoli, Vi preghiamo di contattare il bar

Tel: +39 02 6230 2081

Fax: +39 02 6595 838

e-mail: principebar@hotelprincipedisavoia.com

Il Principe Bar è aperto tutti i giorni
dalle 18.00 all' 1.30

Please feel free to reserve a table at the bar

Phone: +39 02 6230 2081

Fax: +39 02 6595 838

e-mail: principebar@hotelprincipedisavoia.com

Principe Bar is open daily

From 6.00 pm to 1.30 am

NON SMOKING BAR


I gentili clienti sono cortesemente pregati di ridurre
il volume della suoneria del proprio cellulare.

Grazie

*Guests are kindly requested to reduce
the volume of their mobile phone.*

Thank You

I prezzi si intendono in Euro
Prices are expressed in Euro

 One of the
Dorchester *Collection*

Served in a Murano crystal glass, on sale upon request