

THE  
INFINITY  
BAR

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★★L



## STRAW POLICY

More than 500 million plastic straws are used and discarded every day in Europe alone. The European Parliament has voted to ban a range of single-use plastics such as straws, cotton buds and cutlery and to ensure most bottles are recycled in a bid to curb ocean pollution. At Infinity Bar we try to do our part in protecting the planet by encouraging guests to forego straws, though we do provide bamboo or metal ones on request.

## POLITICA DELLE CANNUCCE

Nella sola Europa vengono utilizzati più di 500 milioni di cannucce di plastica e scartati ogni giorno. Il Parlamento europeo ha votato per vietare una gamma di materie plastiche monouso come cannucce, cotton fioc e posate e per garantire che la maggior parte delle bottiglie venga riciclata nel tentativo di limitare l'inquinamento degli oceani. All'Infinity Bar non usiamo cannucce, ma in alternativa forniamo su richiesta quelle di bambù o metallo. Ciò significa che stiamo facendo, nel nostro piccolo, un po' per aiutare a preservare il nostro pianeta.



## THE FOUR ELEMENTS

Refreshing and invigorating like water, passionate and consuming like fire, substantial like the earth and its fruits, or pure and ethereal like air. Our new cocktail list, divided into four sections, is inspired by nature and its elements, distilling all their harmony and power in constantly changing combinations, which provide endless surprises for the mind and palate. Let yourself be tempted, you will not regret it.

## I QUATTRO ELEMENTI

*Rinfrescanti e vigorosi come l'acqua, appassionati e travolgenti come il fuoco, concreti come la terra e i suoi frutti, oppure eterei e leggeri come l'aria. La nostra nuova cocktail list, divisa in quattro sezioni, si ispira alla natura e ai suoi elementi per trarne tutta l'armonia e la forza, in una combinazione in eterno mutamento, che regala sorprese infinite al palato e alla mente. Lasciatevi tentare, non ve ne pentirete.*



Si prega di avvisare un membro dello staff di eventuali allergie o intolleranze prima di ordinare.  
*Please advise a staff member of any allergies or intolerances before ordering.*

## WATER • ACQUA

IT IS LIFE, I THINK, TO WATCH THE WATER. A MAN CAN LEARN SO MANY THINGS.

*È LA VITA, PENSO, GUARDARE L'ACQUA. UN UOMO PUÒ IMPARARE COSÌ TANTE COSE.*

*Nicholas Sparks*

### UP INTO THE RIVER €18

Fresh and unexpected whisky cocktail, inspired by the migration of salmon, made with Dalmore 12yo, rhubarb and pomegranate syrup, lemon juice and Tio Pepe sherry. Served with salmon sashimi.

*Un cocktail a Base Whisky fresco e inaspettito, ispirato dai viaggi dei salmoni, preparato con Dalmore 12yo, sciroppo al Rabarbaro e Melograno, Succo di Limone e Sherry Tio Pepe. Servito con Sashimi di Salmone*

### GREEN MIZU €19

Variation on the classic Fizz, made with Casamigos tequila accompanied by Asian accents of kombu, wasabi and matcha tea, finished with coconut soda and egg white.

*Un drink stile Fizz con tequila Casamigos, miscelata con le note asiatiche del Kombu, Wasabi e Matcha tea, finito con Cocco, Soda e Albumina.*

### BAMBOO-TAI €17

A tiki-style drink that evokes the exotic beaches of Polynesia and the Caribbean. Havana Club 3yo and Diplomatico Reserva rum with pistacchio orgeat, cocoa and vanilla bitter.

*Un tiki drink, un viaggio verso le esotiche spiagge della Polinesia e dei caraibi. Havana Club 3yo e Diplomatico Reserva Rum con Orzata al Pistacchio, Cacao e Bitter alla Vaniglia.*

## FIRE • FUOCO

THE ARTIST MUST CREATE A SPARK BEFORE HE CAN MAKE A FIRE AND BEFORE ART IS BORN; THE ARTIST MUST BE READY TO BE CONSUMED BY THE FIRE OF HIS OWN CREATION.

*L'ARTISTA DEVE CREARE UNA SCINTILLA PRIMA CHE POSSA ACCENDERE UN FUOCO E PRIMA CHE L'ARTE NASCA; L'ARTISTA DEVE ESSERE PRONTO AD ESSERE CONSUMATO DAL FUOCO DELLA PROPRIA CREAZIONE.*

*Auguste Rodin*

### LAVA FLOW €17

For Dry Martini lovers, served with an edible tomato paint, Konik's Tail infused with capers and Cocchi Americano.

*Per gli amanti del Dry Martini, servito con una vernice edule al Pomodoro, Konik Tail infusa coi Capperi e Cocchi Americano.*

### SAMURAI SPARK €19

When the warrior is preparing for the battle, he needs something that gives him a brave heart. Nikka FTB, Sangue Morlacco and Gonzalez Byass Noe, smoked with jasmine tea.

*Quando il guerriero si prepara alla battaglia, ha bisogno di qualcosa che gli dia un cuore coraggioso. Nikka FTB, Sangue Morlacco e Sherry Gonzales Byass Noe, affumicato con tea al Gelsomino*

### BACK FROM THE FLAME €18

Inspired by the Phoenix, the mythological bird that rises to new life from the ashes of its predecessor. Negroni style cocktail, with Bruxo mezcal, Vermouth del Professore, Bitter del Professore, bergamot, and activated charcoal foam.

*Il mito del Fenice, il leggendario volatile che ottiene nuova vita dalle ceneri del suo predecessore. Un cocktail stile Negroni con Bruxo Mezcal, Vermouth del Professore, Bitter del Professore, Spuma di Bergamotto e Carbone Vegetale.*

## AIR • ARIA

THERE IS A MUSCULAR ENERGY IN SUNLIGHT CORRESPONDING TO THE SPIRITUAL ENERGY OF WIND.

*C'È UN ENERGIA MUSCOLARE ALLA LUCE DEL SOLE CHE CORRISPONDE ALL'ENERGIA SPIRITUALE DEL VENTO.*

*Annie Dillard*

### BLOWN LEAF €21

Clear as air, a clarified milk punch cocktail made with Dalmore 15yo, banana and cinnamon, Lapsang Souchong tea and milk.

*Chiaro come l'aria, un Milk Punch Chiarificato fatto con Dalmore 15yo, Banana e Cannella, Tea Lapsang e Latte*

### LIGHT AS A FEATHER €16

Low alcohol drink, where the elegance of rose' wine is balanced with Cocchi Rosa, Aperitivo del Professore and elderflower.

*Drink a basso contenuto alcolico: l'eleganza del Vino Rose' bilanciato con Cocchi Rosa, Aperitivo del Professore e Fiori di Sambuco*

### UP OVER THE CLOUDS €18

Spread your wings and see the world from on high. Havana Club 3yo, passion fruit and mango, coriander, and the delicate bubbles of Franciacorta Ca' del Bosco.

*Volare via e vedere il pianeta dall'alto. Havana Club 3yo, Passion Fruit e Mango, Coriandolo e le leggere bollicine di Franciacorta Ca' Del Bosco*

## EARTH • TERRA

TREES ARE POEMS THAT THE EARTH WRITES UPON THE SKY.

*GLI ALBERI SONO POESIE CHE LA TERRA SCRIVE SOTTO IL CIELO.*

*Khalil Gibran*

### THE PLANET OF BEES €17

By saving the bees and their indispensable work, we save the world. Tanqueray No10 and Nonino Gioiello honey citrus grappa blended with turmeric-infused honey, fennel, chamomile valerian tea, and the silkiness of egg white.

*Salviamo le Api e il loro grande operato e salveremo il mondo. Tanquear No10 e Grappa Nonino al Miele e Agrumi incontrano il Miele alla Kurkuma, il finocchio, la Camomilla, la Valeriana e la setosità dell'Albumina.*

### FROM THE SOIL €17

The earthy flavor of roots, wood and smoke. Sipsmith gin, mixed with beetrot and shiso leaf, finished with Slim Tonic and Oak Smoke Bitter.

*Un'assaggio di Terra, le sue radici e legni. Sipsmith, miscelato con Barbabietola e foglie di Shiso, finito con un Bitter alla Quercia Affumicata e Slim Acqua Tonica*

### FLOWERPOLITAN €17

The fragrance, color, beauty and glamour of flowers are distilled in this twist on the Cosmopolitan: Konik's Tail, infused with cherry blossoms, violets, and sage.

*Il profumo e i colori, la bellezza e il glamour dei fiori si incontrano in questo twist al Cosmopolitan; Konik's Tail, infuso ai fiori di Ciliegio, Violetta a Salvia*

## NON ALCOLICI • ALCHOOL FREE

---

### VIRGIN WATER €9

Lemon - Rhubarb - Pomegranade - Chery Blossom Infuse  
*Limone - Rabarbaro - Melograno - Infuso ai Fiori di Ciliegio*

### COLD FIRE €9

Crodino - Honey - Turmeric - Lemon  
*Crodino - Miele - Kurkuma - Limone*

### FRESH AIR € 12

Seedlip Garden 108 - Passion Fruit - Mango - Coriander - Lime  
*Seedlip Garden 108 - Passion Fruit - Mango - Avocado - Lime*

### LIQUID EARTH €12

Seedlip Spice 94- Beetrot - Shiso Leaf- Slim Tonic Water  
*Seedlip Spice 94 - Barbabietola - Foglie di Shiso - Slim Tonic Water*



## SOFT DRINKS €9

---

COCA COLA - COCA COLA ZERO

CRODINO

FEVER TREE TONIC WATER - FEVER TREE LIGHT TONIC WATER

FEVER TREE SODA - FEVER TREE GINGER BEER -

FEVER TREE GINGER ALE

SELEZIONE DI SUCCHI FRESCHI / SELECTION OF FRESH JUICES

## BIRRE • BEER

---

MENABREA BIONDA €9

MENABREA AMBRATA €9

GLUTEN FREE BIRRA €9

BIRRA ANALCOLICA €9

## BEVANDE CALDE • HOT BEVERAGE €6

---

CAFFÈ • COFFEE

Espresso - Decaf Espresso - Macchiato - Cappuccino - Latte - Double Espresso - Double Macchiato - Flat White - Americano

TEA E INFUSIONI • TEA AND INFUSIONS

English Breakfast - Earl Grey - Jasmine - Darjeeling - Sencha Green Tea

CIOCCOLATA CALDA • HOT CHOCOLATE

## SPIRIT SELECTION

Serviamo tutti i nostri alcolici con una misura standard di 50 ml, sebbene su richiesta siano disponibili misurazioni da 25 ml.  
*We serve all our spirits with a standard measure of 50 ml, although 25 ml measurements are available on request.*

### VODKA

- KETEL ONE €15
- KETEL ONE CITROEN €15
- KONIK'S TAIL €15
- GREY GOOSE €16
- BELVEDERE €16
- ABSOLUT ELYX €16
- TITO'S €17
- BELUGA NOBLE €20
- BELUGA GOLD €42

### GIN AND GENEVER

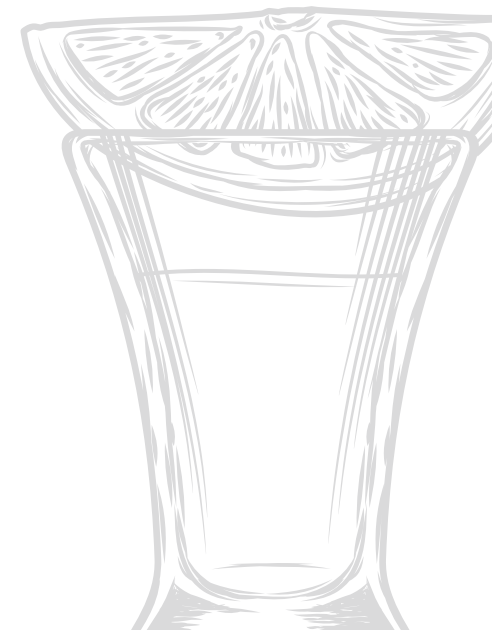
- SEEDLIP SPICE 94 AND SEEDLIP GARDEN 108  
(Non Alcolico/ Alcohol Free) €11
- PORTOBELLO GIN €15
- PLYMOUTH NAVY STRENGTH €15
- THE BOTANIST €15
- JINZU €16
- HENDRICK'S €16
- STAR OF BOMBAY €16
- SIPSMITH LONDON DRY €16
- TANQUERAY LONDON DRY €16
- GIN DEL PROFESSORE CROCODILE €17
- LONDON DRY N.3 €17
- MONKEY 47 €17
- TANQUERAY NO TEN €17
- ELEPHANT €18
- GIN DEL PROFESSORE MADAME €18
- GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR €18
- AMSTERDAMSCHER OUDE GENEVER €20

### RUM AND CACACHA

- GOSLING'S €14
- HAVANA CLUB 3YO €14
- WRAY AND NEPHEW €14
- HAVANA CLUB 7YO €15
- DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA €17
- J BALLY AMBER €17
- ZACAPA 23 €20
- ABUELLO OLEROSO €33
- ZACAPA XO €33
- YAGUARA CACACHA €13

### TEQUILA AND MEZCAL

- BRUXO MEZCAL BLANCO €17
- DON JULIO REPOSADO €17
- CASAMIGOS BLANCO €19
- CASAMIGOS REPOSADO €19
- DON JULIO AÑEJO €19
- DON JULIO 1942 €48
- BRUXO MEZCAL BLANCO €17



## WHISKY SCOZZESI • SCOTCH WHISKY

---

### *Single Malt*

SPRINGBANK 10YO €15  
ISLE OF JURA 'SUPERSTITION' €16  
LAPHROAIG QUARTER CASK €16  
TALISKER 10YO €16  
ABERLOUR 10YO €17  
BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE €18  
THE DALMORE 12YO €18  
MACALLAN 12YO €19  
DALWHINNIE 15YO €20  
ARDBEG UIGEADAIL €21  
THE DALMORE 15YO €21  
THE DALMORE CIGAR €23  
GLENFIDDICH 18YO €24  
THE DALMORE 18YO €33  
THE DALMORE KING ALEXANDER €48

### *Blended*

CHIVAS REGAL 12YO €15  
CHIVAS REGAL 18YO €21  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL €16  
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL €43

## WHISKY IRLANDESI • IRISH WHISKY

---

JAMESON €15

## WHISKY AMERICANI • AMERICAN WHISKY

---

BULLEIT BOURBON €15  
WOODFORD RESERVE €16  
MAKER'S MARK €16  
RITTENHOUSE RYE WHISKY €17  
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL €23

## WHISKY GIAPPONESI • JAPANESE WHISKY

---

TAKETSURO NO AGE €18  
NIKKA FROM THE BARREL €19  
YOICHI NO AGE €23  
MIYAGIKYO NO AGE €23  
HIBIKI HARMONY €25  
NIKKA COFFEY GRAIN € 26

## BRANDY AND COGNAC

---

CALVADOS LACOMPTE €14  
PISCO PORTON €15  
RÉMY MARTIN VSOP €15  
MARTELL CORDON BLEU €28  
RÉMY MARTIN XO €48  
HENNESSY XO €48



## GRAPPE

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| GRAPPA NONINO TOCAI                  | €11 |
| GRAPPA NARDINI RISERVA               | €17 |
| GRAPPA DI MOSCATO GIALLO CAPOVILLA   | €20 |
| GRAPPA BAROLO GAJA                   | €24 |
| GRAPPA NONINO MIELE E AGRUMI         | €26 |
| CAPOVILLA DISTILLATO DIPERE WILLIAMS | €30 |
| GRAPPA DI POLI BARRIQUE 95 98        | €35 |

## VERMOUTH AND APERITIVI €10

|                               |
|-------------------------------|
| ABSINTHE PERNOD               |
| APERITIVO DEL PROFESSORE      |
| BITTER DEL PROFESORE          |
| COCCHI AMERICANO              |
| COCCHI ROSA                   |
| MARTINI RUBINO                |
| MARTINI AMBRATO               |
| NOILLY PRAT                   |
| VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO |
| PASTIS                        |
| SUZE                          |

## AMARI AND DIGESTIVE €10

|                       |
|-----------------------|
| AMARETTO DISARONNO    |
| AMARO DEL CAPO        |
| AMARO AVERNA          |
| AMARO MONTENEGRO      |
| BRAULIO               |
| CAFFÈ BORGHETTI       |
| CYNAR                 |
| FERNET BRANCA         |
| FERNET BRANCA MENTA   |
| FRANGELICO            |
| LIMONCINO VILLA MASSA |
| PATRON XO COFFEE      |
| RABARBARO ZUCCA       |
| SAMBUCA BORGHETTI     |
| STREGA                |

## VINI • WINE

### SPARKLING • BOLLICINE

BICCHIERE 125 ML BOTTIGLIA 750

|  |     |      |
|--|-----|------|
| PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE BISOL - VENETO | €10 | €57  |
| FRANCIACORTA CUVÉE' PRESTIGE CA' DEL BOSCO | €17 | €90  |
| R DE RUINART NV -FRANCIA CHAMPAGNE         | €19 | €115 |
| RUINART ROSE - FRANCIA CHAMPAGNE           | €25 | €125 |

### WHITE • BIANCHI

BICCHIERE 175 ML BOTTIGLIA 750

|   |     |      |
|---|-----|------|
| PINOT GRIGIO DOP CA MONTINI 2017 - TRENTINO       | €9  | €35  |
| PECORINO IGT UMANI RONCHI 2017 - ABRUZZO          | €12 | €40  |
| SOUVIGNON DOC LIS NERIS 2017- FRIULI              | €16 | €60  |
| GRECO DI TUFO SAN GREGORIO 2017 - CAMPANIA        | €18 | €69  |
| CHARDONNAY DOC RONCO GELSO 2016- FRIULI           | €20 | €77  |
| GEWURZTRAMINER DOC ST. VALENTIN 2017 - ALTO ADIGE | €26 | €110 |

### RED • ROSSI

BICCHIERE 175 ML BOTTIGLIA 750

|  |     |      |
|--|-----|------|
| MONTEPULCIANO DOC FATTORIA CERRO 2015 - ABRUZZO        | €9  | €35  |
| CHIANTI IGT SANTA CATERINA ANTINORI 2016- TOSCANA      | €12 | €40  |
| PINOT NERO DOC TRAMIN 2017- ALTO ADIGE                 | €16 | €60  |
| NEBBIOLO LANGHE CORDERO DI MONTEZEMOLO 2016 - PIEMONTE | €19 | €73  |
| CABERNET SOUVIGNON DOC HOFSTATTER 2016 - TRENTINO      | €20 | €77  |
| BAROLO CERETTO 2013-PIEMONTE                           | €30 | €110 |

### ROSÉ • ROSÉ

BICCHIERE 175 ML BOTTIGLIA 750

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| LAGREIN ROSÉ HOFFSTATTER 2017 - TRENTINO | €15 | €55 |
|--|-----|-----|

### DESSERT WINE • VINI DA DESSERT

BICCHIERE 100 ML BOTTIGLIA 375

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| MOSCATO D'ASTI PODERI STARACCO - PIEMONTE               | €9,50 | €35 |
| PASSITO DI PANTELLERIA DOC BEN RYE DONNA FUGATA -SICILA | €20   | €65 |
| SHERRY GONZALES BRYASS NOE - SPAGNA                     | €25   | €87 |

|                                  |     |     |
|----------------------------------|-----|-----|
| PORT CHURCHILL 10YO - PORTOGALLO | €15 | €75 |
|----------------------------------|-----|-----|

BOTTIGLIA 500

# ALL DAY DINING

10:00 am / 22:00 pm

## HAMBURGER DI SCOTTONA 200GR € 30.00

con cheddar, bacon, insalata, pomodoro e patate fritte (\*) (1/5/7/11)

*Ribeye burger (200g) with cheddar, bacon, lettuce, tomato, and chips(\*) (1/5/7/11)*

## CAESAR SALAD € 27.00

con pollo croccante, bacon, crostini di pane, parmigiano e salsa cesar (1/3/7)

*Caesar salad with crispy chicken, bacon, croutons, parmigiano and Caesar dressing (1/3/7)*

## LA NOSTRA CAPRESE € 25.00

con mozzarella di bufala D.O.P. (7)

*Our Caprese with buffalo mozzarella D.O.P. (7)*

## ZUPPA DI FARRO E CAROTE € 25.00

con amaretti e glassa al balsamico (1/7)

*Farro and carrot soup with almond biscuits and balsamic glaze (1/7)*

## ROASTBEEF ALL'INGLESE € 25.00

con rucola e grana (7/9)

*Sliced roast beef with rocket and Parmigiano (7/9)*

## CARPACCIO DI SCAMPI (\*) € 30.00

con finocchi e arancia (2)

*Prawn carpaccio (\*) with fennel and orange (2)*

## SPAGHETTONE DI GRAGNANO € 25.00

al pomodoro o ragù alla Bolognese (1/7/9)

*Thick Gragnano spaghetti with choice of tomato or Bolognese sauce (1/7/9)*

## PENNE ALLA CARBONARA € 25.00

con pecorino D.O.P. e guanciale di Sauris (1/3/7/9)

*Penne alla carbonara with pecorino D.O.P. and guanciale di Sauris (1/3/7/9)*

## RISOTTO DELLA STORIA MILANESE (7) € 25.00

Classic risotto alla milanese (7)

## RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO € 27.00

con burro di fossa e Parmigiano reggiano 24 mesi

*Carnaroli Riserva San Massimo rice, with Fossa butter and Parmigiano Reggiano aged 24 months*

## TORTELLINI AL PARMIGIANO (\*) € 27.00

con brodo di pollo chiarificato e cialda al parmigiano (1/3/7)

*Tortellini al Parmigiano (\*) with clarified chicken broth and Parmigiano wafer (1/3/7)*

## TRANCIO DI OMBRINA ALLA GRIGLIA € 35

con patate spadellate (4/7)

*Grilled perch with pan-roasted potatoes (4/7)*

## PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA ALLA GRIGLIA € 30

con misticanza

*Slow-grilled chicken breast with mixed greens*

## FILETTO DI MANZO PIEMONTESE AI FERRI € 40

con verdure di stagione (7)

*Grilled filet of Piedmont beef with seasonal vegetables (7)*

## TIRAMISÙ TIEPIDO (1/3/7) € 16

Warm Tiramisù (1/3/7)

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI (3/7/8) 16 €

White chocolate and pistachio mousse (3/7/8)

ROOM SERVICE + 15%

