THE INFINITY BAR

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

VISTA

PALAZZO | LAGO DI COMO

★★★★★L

V

LIGHT ABV

VV

MEDIUM ABV

VVV

HIGH ABV

SWEET

BITTER

SOUR

DRY

AROMATIC

WINE

COUPETTE SMALL

COUPETTE LARGE

OLD FASHIONED

HIGHBALL

WHITE CERAMIC

WATER

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

ESSENCE OF ITALY

Welcome to Italy: land of poets and navigators. Welcome to the land of different scents and colors, from the Alps to the Mediterranean, going through the lakes and the hills. Welcome to history and art. Welcome to the "Belpaese", rich in flavors and aromas. Let yourself be carried away by our passion and our hospitality through our Cocktail List, which wants to enclose as much as possible what you can find, as a sort of small guide. Our drinks are inspired by our country with a particular focus on the use of Italian raw materials with an eye to sustainability and the "Made in Italy".

Benvenuti in Italia: terra di poeti e navigatori. Benvenuti nella terra dai diversi profumi e colori, dalle Alpi al Mediterraneo, passando per i laghi e le colline Toscane. Benvenuti nella storia e nell'arte. Benvenuti nel " Belpaese ", ricco di sapori e aromi. Fatevi trascinare dalla nostra passione e dalla nostra ospitalità attraverso la nostra Cocktail List, che vuole racchiudere nel possibile ciò che potrete trovare, come una sorta di piccola guida. I nostri drink sono ispirati al nostro paese con una particolare attenzione all'utilizzo della materia prima italiana con uno sguardo alla sostenibilità e al made in Italy.

SIGNATURE COCKTAILS

CAPUT MUNDI €18

Rome: the legend, the history, the eternal city. Inspired by the Ambrosia, the gods's nectar, a sour cocktail made of Bee Pollen Infused Ketel One Vodka, Laurel and Black Pepper Honey Syrup, Apricot and egg white.

Roma: la leggenda, la storia, la città eterna. Ispirato dall'Ambrosia, il nettare degli dei, un sour cocktail preparato con Vodka Ketel one infusa con polline d'api, sciroppo al miele aromatizzato all'alloro e pepe nero, albicocca e albumina.

RINASCIMENTO €19

Inspired by Florence and the Italian Renaissance, our tribute to the cocktail Negroni. Sipsmith Gin, Bitter and Vermouth del Professore, infused with Jasmine Blossom, the favourite flower of the family De Medici.

Ispirato da Firenze e al Rinascimento italiano, il nostro tributo al cockail Negroni. Sipsmith Gin, Bitter e Vermouth del Professore, infuso con fiori al Gelsomino, il fiore preferito dalla famiglia De' Medici.

LA SERENISSIMA €20

A respectful obeisance to Venezia and the iconic Harry's Bar with this twist on Bellini cocktail.

Clarified fresh peach juice and tea, Monkey 47 and Prosecco.

Un rispetoso omaggio a Venezia e all'iconico Harry's Bar con questo twist al Bellini.

Succo di pesca fresco e tea chiarificato, Monkey 47 e Prosecco.

MEDIOLANUM €20

An Old Fashioned golden colored like "The Madunnina" statue overlooking Milano. Bulleit Bourbon and Rittenhouse Rye Whiskey infused with Saffron and mixed with Fernet Branca.

Un Old Fashioned dal colore dorato come la statua della "Madunnina "che sovrasta Milano. Bulleit Bourbon e Rittenhouse Rye Whiskey infuso con zafferano e miscelati con Fernet Branca.

MAGNA GRECIA €18

The frescheness and carefree of the wonderful Sicily poured into this clarified Milk Punch with notes of almonds and pistachio fortified by Havana 3yo Rum

La freschezza e la spensieratezza della splendida Sicila versate in questo milk punch chiarificato dalle note di mandorla e pistacchio fortificate da Rum Havana 3yo.

SIGNATURE MOCKTAILS

ROMEO & JULIET €12

Clarified peach juice and tea mixed with Ginger Ale.

Succo di pesca tea chiarificati miscelati con Ginger Ale.

SARDINIA €12

Seedlip Grove 48, Helycrisium and Corbezzolo honey soda.

Seedlip Grove 48, elicrisio e soda al miele di Corbezzolo.

SIGNATURE COCKTAILS

LANGHE €21

VV

The strenght and the character of Piedmontese flavors represented in this summer Collins that will amaze you. Remy Martin VSOP nitro-infused with Castelmagno Cheese, Nebbiolo wine and Black currant berries top up with soda water and truffle scents.

La forza e il carattere dei sapori piemontesi rappresentati in questo estivo long drink che vi stupirà. Cognac Remy Martin VSOP nitro infuso con formaggio Castelmagno, Vino nebbiolo e bacche di Ribes finite con soda e profumi di tartufo.

ALPINE (For 2 people) €35

VV

A sharing cocktail for 2 people based Gewurstraminer wine, Grappa Nonino Tocai, mountain pine and clarified apple.

Un cocktail da condividere a base di vino Gewurstraminer, Grappa Nonino Tocai, pino mugo e mela chiarificata.

LA SUPERBA €18

VVV

A gimlet cocktail ispired to the city of Genova: Tanqueray No Ten fatwash olive oil mixed lemon and Taggiasche black olives cordial.

Un cocktail gimlet ispirato alla città di Genova: Tanqueray No Ten Gin all'olio di oliva miscelato ad un cordiale al limone e olive nere taggiasche.

PARTENOPEO €18

VV

Twist of Bloody Mary ispiredy by the city of Naples and his most famous food: Margherita pizza.

Pisco Porton, Tomato juice, Verjuice, Cetara Anchovies Colatura, Mozzarella foam and basil.

Rivisitazione del Bloody Mary ispirato dalla città di Napoli e la sua più famosa pietanza: la Pizza Margherita.

Pisco Porton, succo di pomodoro, Agresto, Colatura di alici di Cetara, spuma alla mozzarella e basilico.

MARE NOSTRUM €19

VV

The aromas of citrus and maritime flora in this Paloma. Tequila Calle 23, mediterranean forrest and samphire acid syrup, bergamot and pink grapefruit soda.

I profumi degli agrumi e della flora marittima in questo Paloma. Tequilla Calle 23, Sciroppo acido alla foresta mediterranea e salicornia, soda al bergamotto e pompelmo rosa.

SIGNATURE MOCKTAILS

AMARCORD €12

Homemade almond syrup and pistachio infuse.

Sciroppo fatto in casa di mandorla e infuso di pistacchio.

1861 €12

Seedlip Garden 108, lemon and Taggiasche black olives cordial.

Seedlip Garden 108, cordiale al limone e olive nere Taggiasche.

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

CRAFT BEER AQUA DULZA IPA €11

CRAFT BEER AQUA DULZA PORTER PATRIA €11

CRAFT BEER AQUA DULZA AMBER REGIA €11

MENABREA BIONDA €9

MENABREA AMBRATA €9

GLUTEN FREE BIRRA €9

BIRRA ANALCOLICA €9

BEVANDE CALDE • HOT BEVERAGE €5

CAFFÈ • COFFEE

Espresso

Decaf Espresso

Macchiato

Cappuccino

Latte

Double Espresso

Double Macchiato

Flat White

Americano

TEA E INFUSIONI • TEA AND INFUSIONS

CLASSIC

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

SPECIAL BLENDS

GINGER FRUIT - Ginger, Apple, Pepper, Melon

STELLA POLARE - Chamomile, Star Anice, Rose, Liquorice, Fennel

APHRODITE - Hiybiscus Flower, Cherry, Elderflower

I FEEL CALM - Roibos, Chamomile, Rosemary, Orange Blossom, Valerian

MASALA CHAI - Star Anice, Cloves, Cardamom, Cinnamon

FRUTTI ROSSI - Hibiscus Flower and Forrest Berries

IL SOGNO DI MICHELANGELO - Pine Nuts, Chestnuts, Sufflower and Raisin Grapes

FENNEL AND LIQUORICE - Fennel Seeds 70%, Liquorice Roots 30%

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
CIROC €16
GREY GOOSE €16
BELVEDERE €16
ABSOLUT ELYX €16
TITO'S €17
BELUGA NOBLE €20
BELUGA GOLD €42

TEQUILA AND MEZCAL

BRUXO MEZCAL BLANCO €17
DON JULIO REPOSADO €17
CALLE 23 BLANCO €18
CASAMIGOS BLANCO €19
CASAMIGOS REPOSADO €19
DON JULIO AÑEJO €19
CALLE 23 REPOSADO €23
DON JULIO 1942 €48
BRUXO MEZCAL BLANCO €17
CASAMIGOS MEZCAL €22

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

GIN AND GENEVER

SEEDLIP SPICE 94, SEEDLIP GARDEN 108 AND SEEDLIP GROVE 42
(Non Alcolico/ Alcohol Free) €11
PORTOBELLO GIN €15
PLYMOUTH NAVY STRENGTH €15
THE BOTANIST €15
JINZU €16
HENDRICK'S €16
RIVO €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
VILLA ASCENTI €17
BROCKMANS €18
ELEPHANT €18
TANQUERAY LOVAGE €18
GIN DEL PROFESSORE MADAME €18
GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR €18
AMSTERDAMSCHE OUDE GENEVER €20

WHISKY SCOZZESI · SCOTCH WHISKY

Single Malt

SPRINGBANK 10YO €15
CARDHU 12 YO €16
ISLE OF JURA 'SUPERSTITION' €16
LAPHROAIG QUARTER CASK €16
TALISKER 10YO €16
ABERLOUR 10YO €17
OBAN 14 YO €17
BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE €18
CAOL ILA 12 YO €18
THE DALMORE 12YO €18
MACALLAN 12YO €19
DALWHINNIE 15YO €20
ARDBEG UIGEADAIL €21
THE DALMORE 15YO €21
LAGAVULIN 16YO €22
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
ROE & CO €17
GLENDALOUGH POT STILL €19

WHISKY AMERICANI · AMERICAN WHISKY

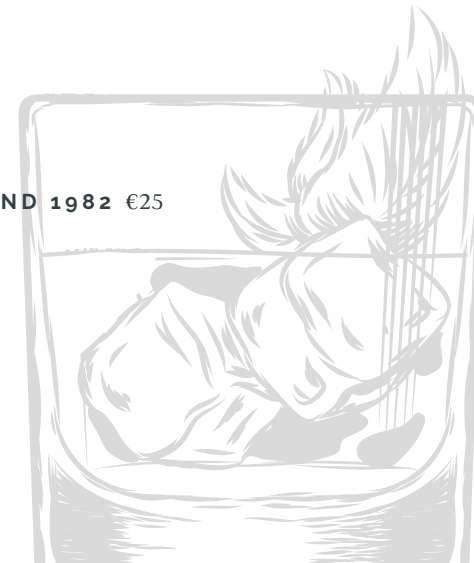
BULLEIT BOURBON €15
WOODFORD RESERVE €16
MAKER'S MARK €16
RITTENHOUSE RYE WHISKY €17
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL €23

WHISKY GIAPPONESI · JAPANESE WHISKY

NIKKA DAY €16
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

PISCO PORTON €15
RÉMY MARTIN VSOP €15
BAS ARMAGNAC BARON GASTON LEGRAND 1982 €25
MARTELL CORDON BLEU €28
BAS ARMAGNAC DARROZE 20YO €30
CALVADOS DE BREUIL XO €30
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 DI AGRUMI €26
CAPOVILLA DISTILLATO DIPERE WILLIAMS €30
CAPOVILLA DISTILLATO DI PESCHE €45

VERMOUTH AND APERITIVI €10

ABSYNTHE PERNOD
APERITIVO DEL PROFESSORE
BELSAZAR VERMOUTH RED
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
AMARO SETA
AMARO VENTI
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
VALDOBBIADENE SUP.PROSECCO "JEIO BISOL - VENETO	€12	€55
TRENTO D.O.C. "ETYSSA" ETYSSA - TRENTINO	€16	€75
FRANCIACORTA DOCG BRUT FERGHETTINA - LOMBARDIA	€18	€75
CHAMPAGNE BRUT "R" RUINART	€22	€120
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ RUINART	€28	€135

WHITE • BIANCHI

	BICCHIERE 175 ML	BOTTIGLIA 750
GRILLO MOZIA DOC TASCA D'ALMERITA – SICILIA	€14	€55
COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO M.CUOMO - CAMPANIA	€14	€55
COLLINE TEATINE IGT CHARDONNAY MARINA CVETIC - ABRUZZO	€15	€58
GEWURZTRAMINER DOC ST.VALENTIN - ALTO ADIGE	€16	€67
ISONZO PINOT GRIGIO "DESSIMIS" VIE DE ROMANS - FRIULI	€22	€77
SAUVIGNON RONCO DELLE MELE COLLIO - FRIULI	€22	€88

RED • ROSSI

	BICCHIERE 175 ML	BOTTIGLIA 750
CABERNET MACULAN - VENETO	€12	€44
LANGHE NEBBIOLO CÀ VIOLA - PIEMONTE	€14	€64
PINOT NERO FRANZ HASS - ALTO ADIGE	€15	€76
CHIANTI CLASSICO AGRICOLA QUERCIABELLA -*BIO*- TOSCANA	€20	€75
VALTELLINA SUP.SASSELLA "SOMMAROVINA" M.PREVOSTINI - LOMBARDIA	€20	€75
I.G.T. "GHIAIE DELLA FURBA" CAPEZZANA - TOSCANA	€24	€90

ROSÉ • ROSÉ

	BICCHIERE 175 ML	BOTTIGLIA 750
VALTENESI CHIARETTO "ROSA MARA" COSTARIPA- LOMBARDIA	€14	€55
LAGREIN HOFFSTATTER - ALTO ADIGE	€14	€58

DESSERT WINE • VINI DA DESSERT

	BICCHIERE 100 ML	BOTTIGLIA 375
MOSCATO D'ASTI PODERI SARACCO - PIEMONTE	€10	€44
PASSITO DI PANTELLERIA DOC BEN RYE DONNA FUGATA - SICILIA	€22	€68
SHERRY GONZALES BRYASS NOE - SPAGNA	€25	€90

	BICCHIERE 100 ML	BOTTIGLIA 500
PORT CHURCHILL 10YO – PORTOGALLO	€16	€77

BAR BITES

11:00 am / 22:00 pm

RED TUNA TARTARE WITH LIME, SOY SAUCE AND PISTACHIO CRUMBLE €15

Tartare di tonno rosso con lime, salsa di soia e briciole di pistacchio

PANKO CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES €15

Nuggets di pollo panati nel panko con patatine fritte (1/3/5/7)

FRIED MIX €15

BEEF TARTARE €15

with marinated egg yolk and Dijon mustard

Tartare di Manzo con tuorlo marinato e senape Dijon (3/6/10)

CHICKEN WINGS €15

with BBQ sauce and french fries

Alette di polo in salsa BBQ e patatine fritte

SELECTION OF ITALIAN CUTS D.O.P. €15

and homemade bread

Selezione di salumi italiani con pane casereccio (1)

SELECTION OF ITALIAN CHEESE €15

with honey, pears and walnuts

Selezione di formaggi misti italiani con miele, pere e noci (1/7/8)

CAPRESE SKEWER €15

with buffalo mozzarella and Vesuvian tomatoes

Spiedino di Caprese con mozzarella di bufala D.O.P. e pomodori vesuviani (7)

ALL DAY DINING

11:00 am / 22:00 pm

CUCINA ITALIANA

SPAGHETTO DI GRAGNANO I.G.P. €30.00
al pomodoro e basilico (1/7)
Gragnano i.g.p. spaghetti with tomato and basil(1/7)

SPAGHETTO DI GRAGNANO I.G.P. €30.00
al ragù bolognese (1/7/8)
Gragnano i.g.p spaghetti with beef bolognese ragout (1/7/8)

LINGUINE DI GRAGNANO D.O.P. €30.00
all'olio, aglio e peperoncino con fonduta al parmigiano e zenzero, panura aromatica al limone (1/7)
Gragnano D.O.P. Linguine with olive oil, garlic and chilli, parmesan and ginger fondue, aromatic lemon panure (1/7)

FILETTO DI MANZO NAPPATO AL TIMO CON VERDURE DI STAGIONE (7) €50.00
Grilled beef fillet with thyme and seasonal vegetables (7)

ROLLE' DI TROTA AL BURRO E SALVIA €40.00
con baby verdure dell'orto (4/7)
Rolled trout with butter and sage, baby vegetables from the garden (4/7)

SFERE DI CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE (7) €20.00
con coulis di frutti rossi (7)
White chocolate and lemon sphere with strawberries coulis (7)

CUCINA INTERNAZIONALE

HAMBURGER DI SCOTTONA 200GR €35.00
con cheddar, bacon, insalata, pomodoro e patate fritte (1/7/11)(*)
Scottona beef 200 grww. Hamburger with cheddar cheese, bacon , salad, tomatoes and french fries (1/7/11)(*)

CESAR SALAD €30.00
con pollo spadellato, lattuga, parmigiano reggiano, bacon,crostini al timo, salsa cesar (1/7)
Pan chicken Cesar salad with lettuce, parmesan cheese, bacon, thyme croutons and Cesar sauce (1/7)

SALUTE E BENESSERE

INSALATA DI ASPARAGI €35.00
con Parmigiano Reggiano 24 mesi, acciughe e pompelmo (4/7)
Asparagus salad with 24 months Parmesan cheese, anchovies and grapefruit (4/7)

CAPRESE €30.00
con pomodoro ramato e mozzarella di bufala d.o.p. (7)
Buffalo mozzarella d.o.p. caprese salad with ramati tomatoes (7)

ROOM SERVICE + 10€

LARIOHOTELS