

# DRINK MENU

## CAFFÈ | COFFEE

ESPRESSO	3,00
AMERICANO	3,50
CAPPUCCINO ☼	4,00
LATTE MACCHIATO ☼	4,00
ESPRESSO DECAFFEINATO	3,00
CAFFÈ D'ORZO, GINSENG	3,00
CAFFÈ SHAKERATO 6,00 (con Baileys 7,00)	
CIOCCOLATA HOT CHOCOLATE ☼ 4,50 (con panna 5,00)	
THE CALDO HOT TEA	4,00
INFUSI INFUSIONS	4,00
SPREMUTA D'ARANCIA O POMPELMO	6,00
FRESH ORANGE OR GRAPEFRUIT JUICE	

## DESSERT AND SMALL PASTRIES

BRIOCHE CROISSANT ☼☼☼☼	2,00
(Plain, Jam, Chocolate)	
MUFFIN AL CIOCCOLATO O MIRTILLO	4,00
Chocolate or Blueberry muffin ☼☼☼☼	
TIRAMISÙ ☼☼	8,00
TORTA DELLA CASA CAKE OF THE DAY ☼☼☼☼	8,00

## BEVANDE ANALCOLICHE NON ALCOHOLIC DRINKS

ACQUA IN BOTTIGLIA 0.5 Lt.	3,00
COCA COLA, COCA ZERO, SPRITE, FANTA, LEMONSODA, CHINOTTO, SCHWEPES TONICA	6,00
THE ALLA PESCA/LIMONE	6,00
SUCCHI DI FRUTTA	6,00
FRUIT JUICES - Mela, Arancia, Pera, Pesca, Ananas, Mirtillo	
GRANITE SLUSHE	6,00
RED BULL	6,00

## MOCKTAILS JUST WITH FRESH FRUIT COCKTAILS ANALCOLICI

VIRGIN MOJITO	12,00
Fresh Mint, Fresh Lime, Sugar, Ginger Ale	
FRUIT PUNCH	12,00
Pink grapefruit, Fresh orange, Strawberry	
GINGER COLLINS	12,00
Pink grapefruit, Agave nectar, Lime, Ginger beer	
MONEY PENNY	12,00
Fresh raspberry, Fresh orange, Vanilla syrup, Ginger beer	
ALCOHOL FREE GIN TONIC	12,00
Tanqueray Gin 0.0, Indian Tonic Fever Tree	

## VINI AL BICCHIERE WINE BY GLASS

### BOLLICINE / SPARKLING WINE

PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT Torderra ☼	7,00
FERRARI MAXIMUM TRENTO DOC ☼	10,00
SAN SALVATORE 1988 GIOÌ BRUT ROSÈ ☼	10,00

### ROSSI / RED

CHIANTI CLASSICO DOCG Castagnoli ☼	8,00
MERLOT Petrucco ☼	8,00
VALPOLICELLA CLASSICO Recchia ☼	8,00

### BIANCHI / WHITE

LUGANA Cà dei Frati ☼	8,00
CHARDONNAY Petrucco ☼	8,00
PINOT GRIGIO COLLIO Petrucco ☼	8,00

### ROSÉ

VETERE AGLIANICO San Salvatore ☼	8,00
----------------------------------	------

## BIRRE | BEER

SPINA / DRAFT	0,20 Lt	0,40 Lt
PERONI NASTRO AZZURRO 5% alc.	5,00	8,00 ☼
PERONI AMBER RED 5% alc.	5,00	8,00 ☼
PERONI WEISS 5% alc.	5,00	8,00 ☼

### IN BOTTIGLIA / BOTTLE

ICHNUSA NON FILTRATA 5% alc.	0,33 Lt	8,00 ☼
CORONA 5% alc.	0,33 Lt	8,00 ☼
PERONI NASTRO AZZURRO 0.0 Alcohol free	0,33 Lt	8,00 ☼

## BIRRE ARTIGIANALI | LOCAL CRAFTBEERS

LA GRIGNA Pilsner Vol 4,6% ☼	8,00
Pale beer with a rich floral malt aroma and a herbal bouquet from German hops.	
NEW AGE Session IPA Vol 4,2% ☼	8,00
Pale beer with hints of citrus and tropical fruit, featuring a medium bitterness. A light beer that leads to a surprisingly fresh finish.	
BLOOM Blanche Vol 5% ☼	8,00
Pale beer with a delicate cereal aroma, highlighted by coriander, bitter orange peel, and elderflower.	
AURA Belgian Strong Ale Vol 7% ☼	8,00
Deep golden beer with fruity aromas and a pronounced spiciness on the nose.	

## APERITIVI

APEROL SPRITZ	12,00
Prosecco, Aperol, Selz water	
HUGO SPRITZ	12,00
Prosecco, Elderflower liquor, Mint, Selz water	
NEGRONI	15,00
Campari, Vermouth, Gin	
BLOODY MARY	15,00
Vodka, Lemon, Tomatoes juice, Salt, Pepper, Worchester sauce	
BELLAGIO SUNSET	15,00
Home infused Aperol & Hibiscus selz with Gin and Fresh orange juice	
ROSSINI	15,00
Prosecco, Fresh strawberry	
BELLINI	15,00
Prosecco, fresh white peaches	
CRODINO XL	7,00

## THE GIN PARLOUR

### A SELECTION OF PREMIUM GIN & TONIC

TANQUERAY N.10 (UK)	15,00
Distilled in small batches with the four original botanicals of London Dry and the addition of fresh whole grapefruits, oranges, limes and chamomile flowers, Tanqueray No. 10 Gin brings an explosion of fresh citrus with every sip	
HENDRICK'S (SCOTLAND)	15,00
Hendrick's Gin is infused with the curious, yet marvellous, essences of rose and cucumber, delectably supported by no less than 11 botanicals	
MONKEY 47 (GERMANY)	16,00
Monkey 47 is a complex, full flavoured gin from the black forest, with sweet and floral aromas, giving the Gin a spicy 'bite'	
NIKKA COFFEY GIN (JAPAN)	16,00
Delicate, fresh, spicy and fruity perfumes come out from a smooth, velvety and creamy texture	
RIVO (COMO LAKE)	15,00
Rivo Gin has a fresh balsamic aroma with floral and citrus notes. Its taste is complex but soft, rich with spicy and herbal notes	
PORTOFINO (ITALY)	16,00
Multi-award 21 locally sourced botanicals Portofino dry gin takes you on an unforgettable journey along the italian Riviera	

## COCKTAILS

ORIGINAL CUBAN MOJITO	15,00
Havana Club 3 Rum, Sugar cane, Fresh lime, Mint and Seltz water	
PINACOLADA	15,00
White and dark Rum, Fresh pineapple, Coconut cream and Lime	
CAIPIRINHA	15,00
Premium Cachacha, Fresh lime, Sugar cane	
MOSKOW MULE	15,00
Vodka, Ginger beer, Lime	
PALOMA	15,00
El Tequileno Tequila, Fresh Grapefruit and Lime, Agave nectar, Seltz water	
TOMMY'S MARGARITA	15,00
El Tequileno Tequila, Agave Nectar, Fresh lime	
BELLAGIO GARDEN	15,00
Dry Gin, Lillet Blanc, Saint Germain, Thyme, Basil, Mint	
OLD FASHIONED	15,00
Makers Mark Bourbon, Angostura Bitter, Sugar	
PENICILLIN	15,00
Element of Islay Scotch Whisky Sherry Cask, Johnny Walker Red Label, Ginger Honey mix and fresh lime.	
BLACK BISON	15,00
Zubrowka Vodka, Chambord liquor, Fresh Blackberries, Lime, Ginger Beer	
ESPRESSO MARTINI	15,00
Vodka, Coffee liquor, Espresso coffee	
RASPBERRY MARTINI	15,00
Vodka, Fresh Raspberries Lime, Sugar syrup	
BLACKBERRY MARTINI	15,00
Vodka, Fresh Blackberries, Lime, Sugar syrup	
PORNSTAR MARTINI	15,00
Vodka, Passion Fruit Liquor, Lime, Homemade Vanilla syrup served with a shot of Prosecco	

## DISTILLATI | SPIRITS

AMARI E LIQUORI	6,00
WHISKEY / SCOTCH	
JOHNNY WALKER RED	8,00
JOHNNY WALKER BLACK	10,00
TALISKER SKY	13,00
HIGHLAND PARK 12	14,00
LAGAVULIN 16	15,00
MACALLAN 12	16,00
MAKERS MARK	13,00
GRAPPE	
TRENTINA MARZADRO	6,00
MORBIDA MARZADRO	7,00
18 LUNE MARZADRO	8,00
RUM	
DIPLOMATICO	
RESERVA EXCLUSIVA	12,00
EL DORADO 12	11,00
ZACAPA SOLERA 23	13,00
FLOR DE CANA 12	13,00
SAVANNA AGRICOLE 8	14,00
JAPANESE WHISKY	
NIKKA COFFEY MALT	14,00
NIKKA COFFEY GRAIN	14,00
NIKKA FROM THE BARREL	15,00
TEQUILA	
EL TEQUILEÑO BLANCO	8,00
EL TEQUILEÑO REPOSADO	10,00
FORTALEZA BLANCO	12,00
FORTALEZA REPOSADO	15,00
LIMONCELLO	
Pallini	6,00

# PIZZA

- REGINA MARGHERITA** ..... 12,00  
 L'eleganza della semplicità: pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico fresco e un filo d'olio EVO.  
*The elegance of simplicity: San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, fresh basil and a drizzle of extra virgin olive oil.*
- MARINARA DEL GOLFO** ..... 12,00  
 Un classico della tradizione: pomodoro San Marzano, aglio profumato, origano fresco e olio EVO. Senza mozzarella, per un sapore autentico!  
*A traditional classic: San Marzano tomatoes, fragrant garlic, fresh oregano and extra virgin olive oil. No mozzarella, for an authentic taste!*
- NAPOLI ANTICA** ..... 15,00  
 La semplicità del mare: pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe e una spolverata di origano.  
*The simplicity of the sea: San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovies and a sprinkle of oregano.*
- TONNO E CIPOLLE** ..... 16,00  
 Dolce e salato, terra e mare, il mix perfetto!  
 Cipolla rossa di Tropea, tonno, pomodoro San Marzano, mozzarella  
*Sweet and savory, land and sea, the perfect mix!  
 Red Tropea onions, tuna, tomato sauce and mozzarella*

- DIAVOLINA** ..... 15,00  
 Gusto intenso e leggermente piccante con salamino speziato, mozzarella filante e il nostro pomodoro di qualità.  
*A bold and slightly spicy flavor with spiced salami, melted mozzarella and our high-quality tomato sauce.*
- CAPRICCIOSA IMPERIALE** ..... 16,00  
 Un mix perfetto di sapori: prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive nere su una base di pomodoro e mozzarella.  
*A perfect blend of flavors: cooked ham, mushrooms, artichokes and black olives on a base of tomato sauce and mozzarella.*
- CLASSICA CRUDO & RUCOLA** ..... 17,00  
 L'equilibrio perfetto tra sapori delicati e intensi: mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di alta qualità, rucola fresca e scaglie di grana stagionato.  
*The perfect balance of delicate and intense flavors: fior di latte mozzarella, high-quality prosciutto crudo, fresh arugula and aged parmesan flakes.*
- VEGETARIANA** ..... 15,00  
 Un trionfo di verdure grigliate, fresche e croccanti, su una base di pomodoro e mozzarella fior di latte.  
*A triumph of fresh, crispy grilled vegetables on a base of tomato sauce and fior di latte mozzarella*

# SPECIAL PIZZAS

- BUFALINA** ..... 17,00  
 Il sapore autentico della Campania: mozzarella di bufala DOP, pomodoro San Marzano, basilico fresco e olio EVO a crudo.  
*The authentic taste of Campania: DOP buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes, fresh basil and raw extra virgin olive oil.*
- CALABRESE PICCANTE** ..... 17,00  
 Per chi ama i sapori decisi: pomodoro, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese e cipolla rossa di Tropea. Un'esplosione di gusto!  
*For those who love bold flavors: tomato sauce, fior di latte mozzarella, Calabrian 'nduja and Tropea red onion.  
 A true explosion of taste!*
- LA DOLCE VITA** ..... 17,00  
 Morbida burrata pugliese su una base bianca di mozzarella, arricchita da pomodorini confit e basilico profumato.  
*Soft Apulian burrata on a white mozzarella base, enriched with confit cherry tomatoes and fragrant basil.*
- I LOVE VALTELLINA** ..... 17,00  
 Elegante e raffinata: mozzarella fior di latte, bresaola Valtellina IGP, rucola fresca e scaglie di grana stagionato.  
*Elegant and refined: fior di latte mozzarella, Valtellina IGP bresaola, fresh arugula and aged parmesan flakes.*

# INSALATE | SALADS

- CAPRESE MEDITERRANEA** ..... 16,00  
 Un grande classico dai sapori freschi e genuini: mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro fresco, basilico e olio EVO.  
*A timeless classic with fresh and genuine flavors: DOP buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil and extra virgin olive oil.*
- INSALATA MISTA** ..... 12,00  
 Un mix leggero e croccante di lattuga, pomodorini, carote, mais e olive nere. Perfetta come contorno o piatto fresco.  
*A light and crispy mix of lettuce, cherry tomatoes, carrots, corn and black olives. Perfect as a side or a fresh meal.*
- INSALATA VEGANA** ..... 16,00  
 Lattuga croccante, avocado cremoso, ceci, pomodorini e un mix di semi con dressing agrumato.  
*A burst of colors and flavors: crisp lettuce, creamy avocado, chickpeas, cherry tomatoes and a mix of seeds with a citrus dressing.*

- INSALATA EXCELSIOR** ..... 16,00  
 Un mix ricco e saporito: lattuga croccante, tonno, carote julienne, pomodorini freschi, olive nere e cipolla rossa, con un filo di olio EVO.  
*A rich and flavorful mix: crisp lettuce, tuna, julienned carrots, fresh cherry tomatoes, black olives and red onion, drizzled with extra virgin olive oil.*

**ALLERGENI - ALLERGEN INFORMATION**

GLUTINE GLUTEN	ARACHIDI PEANUTS	SEDANO CELERY	MOLLUSCHI MOLLUSCS
CROSTACEI CRUSTACEANS	SOIA SOYA	SENAPE MUSTARD	LUPINI LUPIN
UOVA EGGS	LATTICINI MILK	SEMI DI SESAMO SESAME	
PESCE FISH	FRUTTA A GUSCIO TREE NUTS	SOLFITI SULFITES	

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI COME PREVISTO DAL REG. UE 1169/2011  
 FOOD ALLERGENS INFORMATION AS REQUIRED FROM REG. UE 1169/2011

Seguici su

Racconta la tua esperienza, aiutaci a migliorare.

www.hsplendide.com

**Wi Fi**  
 User: barsplendide  
 Password: barsplendide

Scan the Qr Code to see the menu

# GOURMET SANDWICHES

- 1. IL NOBILE** ..... 14,00  
 Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, olio EVO e insalata croccante  
*Parma ham, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and lettuce*
  - 2. L'ATLETA** ..... 14,00  
 Bresaola, rucola fresca, scaglie di grana e olio EVO  
*Bresaola, fresh arugula, Parmesan shavings and extra virgin olive oil*
  - 3. IL MEDITERRANEO** ..... 14,00  
 Tonno, insalata croccante, pomodoro fresco e mozzarella di bufala  
*Tuna, crisp lettuce, fresh tomato and buffalo mozzarella*
  - 4. VEGETARIANO** ..... 14,00  
 Melanzane grigliate, zucchine, peperoni e mozzarella di bufala  
*Grilled eggplant, zucchini, fresh tomato and buffalo mozzarella*
- AMERICAN TOAST** ..... 9,00  
 Pane americano bianco, prosciutto cotto e formaggio Fontina  
*Toast bread, ham and Fontina cheese*

Coperto / Cover charge € 2,00