



ALDROVANDI
VILLA BORGHESI
ROME

Il Menu del Bar *The Bar Menu*

Gentile Ospite,
La invitiamo a rivolgersi allo staff del bar,
che è a Sua completa disposizione per ogni eventuale richiesta di assistenza
La informiamo che il bar è aperto tutti i giorni dalle 10:30 del mattino all'1:00 di notte.

*Dear Guest,
please feel free to contact our team,
who is at your disposal for any assistance you may need.
We kindly inform you that the bar is open every day from 10:30 am to 01:00 am.*

L'Ora dell'Aperitivo

Cocktail hour

Bollicine – Sparkling

L'Originale <i>Prosecco & Soda</i> 16.00	Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda</i> 16.00
Black Spritz <i>Rabarbaro, Prosecco, Soda</i> 16.00	Campari Spritz <i>Campari, Prosecco, Soda</i> 16.00
Cinammon Spritz <i>Liquore alla cannella, Prosecco, soda</i> 16.00	Kir Royal <i>Crème de cassis & Champagne</i> 25.00
Hugo <i>St. Germain & Prosecco</i> 16.00	Martini Royale Bianco <i>Martini Bianco & Prosecco</i> 16.00
Martini Royale Rosato <i>Martini rosato & Prosecco</i>	Bellini <i>Fresh peach & Prosecco</i> 18.00
Rossini <i>Fresh strawberry & Prosecco</i> 18.00	Mimosa <i>Fresh squeezed orange & Prosecco</i> 18.00

Classici – Classics

Bitter Campari – Campari Soda 10,00	Martini Bianco - Rosso – Rosé – Dry 10,00
Cocchi Rosso 10,00	Carpano Antica Formula 10,00
Biancosarti 10,00	Lillet Bianco 10,00
Ricard 12.00	Pernod 12.00
Noilly Prat 12.00	St. Germain 15.00

Pre-dinner Cocktail

Euro 18.00

Il Barman consiglia Signature cocktails

Il Corallo

Campari aromatizzato ai ricci di mare, Vermut Rosso, Acqua tonica
Sea urchins flavored Campari, Red Vermouth, Tonic water

Belle Arti

Gin, Martini Rosé, Ginger Beer

International Cocktail

Americano

Bitter Campari, Vermouth rosso, Soda
Bitter Campari, Red Vermouth, Soda

Garibaldi

Bitter Campari, Succo d'arancia
Bitter Campari, Orange juice

Kir

Vino Bianco, Crema di ribes nero
White wine, Crème de cassis

Manhattan

Rye Whiskey, Vermouth rosso, Angostura
Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura

Negroni

Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso
Gin, Bitter Campari, Red Vermouth

Negroni Sbagliato

Bitter Campari, Vermouth rosso, Prosecco
Bitter Campari, Red Vermouth, Prosecco

Pimm's Cup

Pimm's n° 1, Sprite o/or Ginger ale

Rob Roy

Scotch Whisky, Vermouth rosso, Angostura
Scotch Whisky, Red Vermouth, Angostura

Bloody Mary

Il Barman consiglia Signature cocktails

Mediterraneo

Vodka aromatizzata al rosmarino, Succo di pomodoro, Olio al peperoncino,
Aceto balsamico, Succo di limone, Sale e Pepe nero
Rosemary flavored vodka, Tomato juice, Spicy oil, Balsamic vinegar, Lemon juice, Salt and Black pepper

Marylou

Rabarbaro Zucca, Succo di pomodoro, Salsa speziata
Rabarbaro Zucca, Tomato juice, Spicy sauce

Classic Cocktail

Bloody Mary

Vodka, Succo di pomodoro, Salsa speziata
Vodka, Tomato juice, spicy sauce

Geisha Mary

Sakè, Succo di pomodoro, Salsa speziata
Sakè, Tomato juice, spicy sauce

Bloody Maria

Tequila, Succo di pomodoro, Salsa speziata
Tequila, Tomato juice, Spicy sauce

Red Snapper

Gin, Succo di pomodoro, Salsa speziata
Gin, Tomato juice, Spicy sauce

Martini Cocktail

Euro 18.00

Specials

Hot Martini

Gin/Vodka, Tabasco

Chocolate Martini

Vodka, Creme de Cacao

Classics

Martini Cocktail

Dry Gin, Vermouth Dry

Martini Perfect

Dry Gin, Vermouth Dry, Vermouth Sweet

Vesper

Dry Gin, Vodka, Lillet

Dirty Martini

Vodka, Vermouth Dry, Olive brine

Gold Tequini

Tequila reposada, Vermouth

Deluxe Martini

Dry Gin, Scotch Whisky

Pink Gin

Dry Gin, Angostura

Red Martini

Vodka, Porto

Martini Fino

Vodka, Sherry Dry

Apricot Martini

Vodka, Apricot Brandy

Madison Martini

Vodka, Grand Marnier

Lemon Martini

Vodka, Limoncello

Melon Martini

Vodka, Midori

Ribes Martini

Vodka, Creme de Cassis

Sweet Martini

Dry Gin, Vermouth Sweet

Vodkatini

Vodka, Vermouth Dry

White Martini

Dry Gin, Martini Bianco

Rosè Martini

Dry Gin, Martini rosè

Martini sake

Dry Gin, Sakè

American Martini

Dry Gin, Bourbon Whiskey

French Art Martini

Dry Gin, Grand Marnier

Wine Martini

Wall Street Martini

Vodka, Punt e Mes

Lillet Martini

Vodka, Lillet

Fruit Martini

Apple Martini

Vodka, Apple Schnaps

Orange Martini

Vodka, Cointreau

Banana Martini

Vodka, Creme de Bananes

Cherry Martini

Vodka, Cherry Brandy

Peach Martini

Vodka, Peach Tree

Per tutto il giorno

All Day Cocktail

Euro 18.00

Il Barman consiglia *Signature cocktails*

Copacabana

Cachaca, Malibu, Passoa, Lime, Zucchero di canna
Cachaca, Malibu, Passoa, Lime, Brown sugar

G&G

Tanqueray Gin, Ginger Ale, Zenzero, Lime, Menta
Tanqueray Gin, Ginger Ale, Ginger, Lime, Mint

Miami Vice

Gin, Blu Curacao, Succo di pompelmo
Gin, Blu Curacao, Grapefruit juice

Odille

Prosecco, Liquore al lychee, Sciroppo ai fiori di sambuco, Cranberry
Prosecco, Lychee liquor, Elderflowers syrup, Cranberry juice

International Cocktail

Caipiriñha

Cachaça, Lime, Zucchero di canna
Cachaça, Lime, Brown sugar

Cape Codder

Vodka, Succo di mirtillo rosso
Vodka, Cranberry juice

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Succo di cranberry, Lime
Vodka, Cointreau, Cranberry juice, Lime juice

Daiquiri

Rum bianco, Succo di lime, Zucchero
White rum, Lime juice, Sugar

Fizz

Distillato a scelta, Succo di limone, Zucchero, Soda
Spirit of your choice, Lemon juice, Sugar

Singapore Sling

Gin, Liquore alla ciliegia, Cointreau, succo di limone, Dom Benedictine, succo d'Ananas, Granatina, Angostura
Gin, Cherry liqueur, Lemon juice, Dom Benedictine, Cointreau, Pineapple juice, Grenadine, Bitter Angostura

Margarita

Tequila, Cointreau, Succo di lime
Tequila, Cointreau, Lime juice

Mojito

Rum Bianco, Succo di lime, Menta, Zucchero, Soda
White rum, Lime juice, Mint, Sugar, Soda water

Moscow Mule

Vodka, Lime, Ginger Beer

Piña Colada

Rum bianco, Ananas, Crema di cocco
White rum, Pineapple, Coconut cream

White Lady

Gin, Cointreau, Succo di limone
Gin, Cointreau, Lemon juice

Planter's Punch

Rum scuro, succo di limone, d'arancia e di ananas, granatina, zucchero, Angostura
Brown rum, lemon juice, Orange juice, Pineapple juice, Grenadine, Sugar, Bitter Angostura

Per il dopo cena

After dinner Cocktail

Euro 18.00

Il Barman consiglia *Signature cocktails*

Parioli

Vodka, Peach Tree, Apricot Brandy, Succo d'arancia
Vodka, Peach Tree, Apricot Brandy, Orange juice

Dom Luis I

Brandy, Dom Bénédicte, Porto Ruby

Terence Hill

Rum scuro, Amaro, Espresso
Dark Rum, Amaro, Espresso

International Cocktail

Black Russian
Vodka, Kahlua

Espresso Martini
Vodka, Kahlua, Espresso

Mocktail – Non alcoholic cocktail

Euro 14,00

Il Barman consiglia *Signature cocktails*

Ginger Bomb

Crodino, Ginger Beer

Vacanze Romane

Purea di pesca, Succo di albicocca, Sciroppo di latte di mandorle
Peach puree, Apricot juice, Almond milk syrup

Canazei

Acqua Tonica, Sciroppo ai fiori di sambuco, Menta, Cetriolo
Tonic water, Elderflower syrup, Mint, Cucumber

International Cocktail

Emotion

Sanbitter Rosso, Succo d'Arancia
Red Sanbitter, Orange Juice

Baccabianca

Sanbitter Dry, Succo di mirtillo rosso, Bacche di ginepro
Dry Sanbitter, Cranberry Juice, Juniper berries

Fruit punch

Purea di Fragola, Succo di Arancia, Succo di Ananas
Strawberry puree, Orange juice, Pineapple juice

Shirley Temple

Sciroppo di granatina, Ginger ale o Sprite
Grenadine syrup, Ginger ale or Sprite

Gin

Euro 18,00

United Kingdom

Beefeater	12 botanics	45°	Plymouth	7 botanics	41,2°
Beefeater 24	12 botanics	45°	Tanqueray	7 botanics	43°
Bombay	10 botanics	40°	Tanqueray ten	7 botanics	47,3°
Bloom	3 botanics	40°	London n°1	12 botanics	47°
Bull dog	12 botanics	40°	Hayman's Old Tom	6 botanics	40°

Scotland

Hendrick's	11 botanics	44°	The Botanist	22 botanics	46°
------------	-------------	-----	--------------	-------------	-----

Spain

Mare	9 botanics	42°
------	------------	-----

Italy

Barmaster	3 botanics	42,9°	Marton's	11 botanics	41°
-----------	------------	-------	----------	-------------	-----

France

G'Vine Floraison	10 botanics	40°	Citadelle	20 botanics	44°
------------------	-------------	-----	-----------	-------------	-----

Germany

Monkey 47	47 botanics	47°	Monkey 47 Sloe Gin	47 botanics	29°
-----------	-------------	-----	--------------------	-------------	-----

Vodka

France

Euro

Grey Goose	18.00
Grey Goose L'orange	18.00
Ciroc	20.00

Holland

Euro

Ketel One	18,00
-----------	-------

Poland

Belvedere	18.00
Zubrowka	18.00

Russia

Beluga	20.00
Imperia	20.00
Moskovskaya	18.00
Kauffman	20.00
Russian Standard	18.00

Rum

	<i>Euro</i>		<i>Euro</i>
Guatemala		Guyana	
Zacapa 23 years Guatemala	20.00	El Dorado 12 years	17.00
Zacapa XO centenario Guatemala	35.00		
Jamaica		Martinique	
Appleton 12 years	18.00	J.Bally 2002	20.00
Appleton Signature Blend	15.00	J.Bally Pyramide 7 ans	20.00
Myers's	14.00	Saint James Bianco	15.00
Captain Morgan	12.00	Saint James Scuro	15.00
		Depaz XO	30.00
Puerto Rico		Cuba	
Bacardi 8 years	14.00	Havana Club 7 years	14.00
Bacardi Bianco	14.00	Havana Club Selecion de Maestro	20.00
		Legendario 7 years	15.00
Haiti		Republic of Trinidad and Tobago	
Barbancourt 4 years	15.00	Caroni 15 years	20.00
Venezuela		República Dominicana	
Cacique Anejo	15.00	Matusalem 15 years	15.00
Cacique Antiguo	20.00	Matusalem 23 years	20.00
Pampero aniversario	15.00		
Pampero oro	15.00		
Barbados		U.S. Virgin Island	
Mount Gay Eclipse	13.00	Sailor Jerry	15.00

Whisky/Whiskey

Single Malt Scotch Whisky

	<i>Euro</i>		<i>Euro</i>
Aberlour 10 years	15.00	Laphroaig 10 years	17.00
Ardbeg Ten	18.00	Longmorn 16 years	30.00
Bowmore 12 years	18.00	Macallan Amber	18.00
Caol Ila 12 years	18.00	Macallan 12 years	20.00
Caol Ila 18 year	30.00		
Cragganmore 12 years	15.00	Mackillop's Single Cask 1986	20.00
Glenmorangie 10 years	17.00	Oban 14 years	17.00
Glen Grant 10 years	15.00	Scapa 16 years	18.00
Glenfiddich 12 years	15.00	Talisker 10 years	17.00
Highland Park 18 years	30.00	Tamnavulin 12 years	17.00
Lagavulin 16 years	18.00		

Blended Scotch Whisky

Big Peat	20.00	Johnnie Walker Black label 12 years	15.00
Chivas Regal 12 years	15.00	Johnnie Walker Blue label	35.00
Dimple 15 years	18.00	Johnnie Walker Red Label	14.00
J & B	14.00	Johnnie Walker Gold label reserve	20.00

	<i>Euro</i>		<i>Euro</i>
Bourbon		Irish	
Knob Creek	17.00	Jameson	15.00
Maker's Mark	15.00	Old Bushmills 10 years	15.00
Wild Turkey	15.00	Tullamore Dew	15.00
Four Roses	13.00	Tullamore Dew 12 years	20.00
Jack Daniel's	15.00		
Jack Daniel's Single Barrel	18.00		
Canadian		Japanese Whisky	
Canadian Club	13.00	Nikka From The Barrel	17.00
Crown Royal	17.00	Hibiki Japanese Harmony	27.00

Tequila, Mezcal & Pisco

Tequila Cabo Wabo Reposado	17.00	Tequila 1980 Reserva	17.00
Tequila Cuervo Gold Especial Reposado	14.00	Tequila Patron Silver	20.00
Tequila Don Julio Blanco	18.00	Mezcal Monte Albani	17.00
Tequila Herradura Reposado	17.00	Pisco	17.00
Tequila Herradura Silver	15.00		

Grappe e Distillati di frutta

Berta Bric del Gaian	18.00	Nonino Fragolino	17.00
Berta Tresolitre	18.00	Nonino Ribolla	18.00
Bertagnolli Marzemino	16.00	Nonino Sauvignon	16.00
Bertagnolli Teroldego	16.00	Poli Sarpa	16.00
Castagner Torba Nera	15.00	Poli Sarpa Barrique	16.00
Domesis Storica nera	15.00	Segnana Gentile	14.00
Magia Berta	20.00	Roner Williams	15.00
		Roner Waldhimbeer	15.00

Armagnac

Bas Armagnac Ch. De Laubade 1987	27.00	Samalens V.S.O.P	17.00
----------------------------------	-------	------------------	-------

Calvados e Brandy

Brandy Greco Metaxa 5 stelle	15.00	Calvados Lecompte Du Pays d'Auge Adrien Camut	25.00
Brandy Lepanto	17.00	Calvados Pays d'Auge Les Vergers de la Morinière 1998	30.00
Brandy Gran Duque d'Alba	15.00	Calvados Père Magloire V.S.	15.00
Brandy Antinori	17.00	Calvados Père Magloire 12 years	18.00

Cognac

Hennessy V.S.	17.00	Remy Martin XO	30.00
Courvoisier XO	40.00	Remy Martin V.S.O.P.	17.00
Jacques Denis XO	30.00	Delamaine Vesper	25.00
Ragnaud-Saborin Alliance n.20	30.00	Léopold Gourmel 20 Carats	30.00

Porto

Sandeman Ruby	14.00	Graham's 20 years	25.00
		Graham's 40 years	65.00

Birre

Beers

10.00

Nastro Azzurro, Menabrea, Roma Bionda, Roma Rossa, Heineken, Orval,
Corona, Atanor Bianca, Atanor IPA, Birra Analcolica (*No alcohol*), Birra Gluten Free

Amari

12.00

Abruzzese Jannamico, Girasole, Ariminum, Fernet Branca,
Fernet Brancamenta, Frangelico, Jagermeister, Montenegro,
Ramazzotti, Unicum, Vecchio Amaro del Capo, Averna,
Cynar, Lucano, Cori, Petrus, Unicum, China Martini

Liquori

12,00€

Bailey's, Dom Bénédictine, Chartreuse Jaune, Cointreau, Drambuie,
Amaretto Disaronno, Galliano, Grand Marnier, Kahlua, Limoncello,
Heering Cherry, Anima Nera, Aurum, Strega, Malibù, Midori, Mirto rosso Piras, Peach tree,
Sambuca Molinari, Tia Maria, Wenneker Cinnamon Red, Wenneker ginger

Bibite

Soft Drinks

Fanta, Sprite, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Chinotto Neri, Lemonsoda, Red Bull
6.00

Acqua 750ml
Water 750ml
6.50

Tè freddo alla pesca/limone
Peach/lemon iced tea
6.00

Succhi di frutta con gusti assortiti, spremute di: arancia, pompelmo, limone o lime
Fruit juices with assorted flavors, freshly squeezed orange, grapefruit, lemon or lime juice
8.00

Crodino & Sanbitter
9.00

Caffetteria

Caffè espresso o decaffeinato
Espresso or decaffeinated espresso
4.00

Caffè espresso doppio, cappuccino, caffelatte,
latte macchiato, caffè americano, caffè d'orzo, cioccolata calda, tè e infusi
Double espresso, cappuccino, caffelatte, latte macchiato,
American coffee, barley coffee, hot chocolate, teas and infusions
6.00

Caffè shakerato
Iced coffee
7.00

Bicchiere di latte caldo o freddo
Cold or hot milk
3.00



Vini al Bicchiere – Wines by the Glass

Champagne e Spumanti

			Glass	Bottle
NV	Bruno Paillard Première Cuvée	Champagne	30	150
NV	Pommery, Brut Royale Rosè	Champagne	28	130
2008	Ferrari, ‘Perlè’	DOC Trento	25	110
NV	Cà del Bosco, ‘Cuvée Prestige’	DOCG Franciacorta	18	90
NV	Le Colture, ‘Fagher’	DOCG Prosecco Valdobbiadene	13	65

Vini Bianchi – White Wines

2018	Alta Mora, Etna Bianco	DOC Etna	13	65
2018	Guado al Melo, ‘L’Airone’ Vermentino	IGT Toscana	14	70
2018	Conti di Calosso, ‘Aleramo’ Chardonnay	DOC Langhe	18	90
2017	Ducato Longobardo, ‘Rachis’ Sauvignon	DOC Collio	20	100

Vini Rosati – Rosè Wines

2018	Torre Quarto, ‘Intrigo’	IGT Puglia	10	50
2018	Carpineto, ‘Dogajolo’	IGT Toscana	10	50

Vini Rossi – Red Wines

2014	Palari, Rosso Del Soprano	IGT Sicilia	12	60
2017	Terenzi	DOCG Morellino di Scansano	12	60
2011	Turasan, Syrah	Kapadokya	18	90
2013	Conti di Calosso, ‘Le Carrà’	DOCG Barolo	35	170

Gentile Ospite, al fine di poter soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, La invitiamo a comunicare al personale del bar eventuali allergie o intolleranze alimentari.

La informiamo che la preparazione dei piatti avviene in locali dove può esserci contatto involontario con le seguenti sostanze allergeniche o i loro derivati, pertanto se ne possono trovare tracce in ogni alimento:

Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa e Solfiti, Lupini e Molluschi.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio, a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

“Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011”.

“Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.”

“Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all’origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica“. ()*

Dear Guest, in the aim to best meet your wishes, please inform our staff about any food allergies or intolerances that you may have.

We inform you that the preparation of dishes takes place in an enclosed area in which can be accidental contact with these allergens, so traces may be found in each food:

Cereals containing gluten, Crustacean, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Shell-fruit, Celery, Mustard, Sesame seeds, Sulfurous Anhydride and Sulfites, Lupines and Shellfish.

For any information about substances and allergens please consult the appropriate documentation provided by the staff in charge, available to provide any information concerning used raw food nature and dishes preparation ways.

“To protect consumer health, fishery products administered as raw or almost raw, in this shop (i.e. raw, marinated and smoked ones) are subjected to rapid reduction in temperature, for health purposes, in accordance with the CE Reg. 853/04 and with the Circular of the Ministry of Health 17/02/2011”.

“Some fresh product is subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety Management through HAACP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04”.

“Some raw materials can be frozen or deep-frozen in the origin, according to market availability, or to ensure their quality and safety commodity”. ()*