

Bar Fiordilej

*A*ssapora un classico intramontabile oppure vino delle vigne
che ci circondano e lasciati
rivelare la storia e la cultura che ogni drink nasconde.

*L*a seguente lista é una attenta selezione di vini, cocktails, e
distillati. Offriremo il nostro meglio per garantirvi una
piacevole esperienza.

*D*iscover the atmosphere created by a classic cocktail or wine
from our cellar.

*T*he following list is designed to provide fashionable cocktails,
wines from our land and selected spirits.
We do our best to deliver you a beautiful experience.

ANYTIME COCKTAILS

€ 18.00

Lory80

Rye whiskey, porto rosso, Peychaud's bitter, essenza di cardamomo e rabarbaro messo in infusione con fiori di camomilla.

Un originale e profumato drink in un mix elegante e raffinato.

Rye whiskey, red porto, Peychaud's bitter, cardamom essence and rhubarb messo infused with chamomile flowers.

An original and fragrant drink in an elegant and refined mix.

Il Classico Martini

Una doppia porzione di Vodka o Gin con olive o scorza di limone.

Originalmente viene mescolato, ma l'agente 007,

James Bond, lo preferisce shakerato.

A double portion of Vodka or Gin stirred ice cold.

with dry vermouth, garnished with olives or lemon twist.

The secret agent 007, James Bond, prefers it shaken.

Old Fashioned

Bulleit Bourbon whiskey, Angostura e zucchero.

Il procedimento raffredda e diluisce il Bourbon rendendo questo classico sublime e profumato di arancia.

Bulleit Bourbon whiskey, Angostura and caster sugar.

The melting of ice cubes is essential to the dilution, chilling and improving the taste of this sublime classic.

Boulevardier Cocktail

Bulleit Bourbon whiskey con Campari Bitter e Martini Rubino Vermouth.

Una combinazione da provare assolutamente.

Bulleit Bourbon whiskey with Campari Bitter and Martini Rubin, Vermouth.

You should try this drink at least once in your life.

Sake Bitter

Sake, St. Germain, lime, bitter apple.

Il sapore orientale e fruttato del sake abbinato alle spezie.

Sake, St. Germain, lime, bitter apple.

The oriental and fruity flavor of sake, combined with spices.

Soffio d'Angelo

Gin Villa Cordevigo con Martini ambrato, estratto di lavanda, nel mixer con un drop di Peychaud's bitter e uno spruzzo di essenza di olio d'oliva.

Un perfetto convivio di essenze e profumi dalla Villa, in un mix da bere.

Intenso ed equilibrato.

Villa Cordevigo Gin with amber Martini, lavender extract, a drop of Peychaud's bitters and a splash of olive oil essence.

A perfect conviviality of essences and perfumes of Villa Cordevigo, in a drinkable mix. Intense and balanced.

Negroni

Campari con Martini Rubino e Gin. Un cocktail classico.

Campari with Martini Rubino Vermouth and Gin. A classic cocktail.

White Negroni

€ 20,00

Un classico rivisitato con il nostro GIN combinato al vermouth locale e l'intramontabile Biancosarti.

A classic revisited with our GIN combined with local vermouth and the timeless Biancosarti.

Whisky Sour

Bulleit Whiskey shakerato con succo di limone fresco, Angostura bitter, zucchero di canna e bianco d'uovo. Servito "on the rocks".

Un classico da più di 100 anni.

Bulleit Whiskey shaken with lemon juice, sugar syrup and Angostura bitter. The classiest of the classic.

Cosmopolitan

Vodka shakerata con Cointreau, succo di lime e ribes. Il cocktail di “Sex and the City”.

Vodka shaken with Cointreau, lime and cranberries juice. The “Sex and the City” cocktail.

Moscow Mule

Vodka shakerata con lime fresco, angostura e ginger beer.

Il long drink che esalta i tuoi sensi.

Vodka shaken with freshly squeezed lime juice, Angostura and ginger beer. A beautiful and original long drink.

White Lady

Gin, shakerato con Cointreau, succo di limone e bianco d'uovo.

Un semplice ma grande cocktail con un aspro retrogusto creato nel 1919.

Gin, shaken with Cointreau and fresh lemon.

A simple but lovely classic drink created in 1919 with a sour finish.

Aperitif Cocktail

€ 18.00

Classic Americano

Assapora l'aperitivo classico italiano più venduto al mondo.

Campari con Martini Rubino e soda.

Taste the best-selling classic Italian aperitif in the world.

Campari with Martini Rubino and soda water.

Spiced Americano

Versione più speziata e dry del classico. Intrigante.

Bitter Select, amaro Cocchi Vermouth, soda e spezie.

Spicier and dry version of the classic one. Intriguing.

Bitter Select, bitter Cocchi Vermouth, soda water and spices.

White Americano

Versione aromatica e armoniosa.

Biancosarti con Martini ambrato e un drop di angostura.

Aromatic and harmonious version.

Biancosarti with amber Martini and a drop of angostura.

Bloody Mary

Vodka con succo di pomodoro e spezie.

Vodka Absolut with tomato juice and spices.

Aperitif Cocktail

€ 14.00

Martini Fiero Spritz

Prosecco Delibori, Martini Fiero e soda.

Prosecco Delibori, Martini Fiero and soda water.

Cynar & Rabarbaro Spritz

Prosecco Delibori, Cynar, Rabarbaro Zucca, Soda

Prosecco Delibori, Cynar, Rabarbaro Zucca, Soda Water

Campari Spritz

Prosecco Delibori, Campari e soda.

Prosecco Delibori, Campari and soda water.

Chiaroscuro

Chiaretto di Bardolino Spumante, Carpano Antica Formula,
soda, menta fresca

Chiaretto di Bardolino Spumante, Carpano Antica Formula,
soda water, fresh mint

Hugo

Prosecco Delibori, Sciroppo di sambuco, menta fresca e soda.

Prosecco Delibori, elderflower syrup, fresh mint and soda water.

Limoncello Spritz

Prosecco Delibori, Limoncello e soda.

Prosecco Delibori, Limoncello and soda water.

Non Alcoholic Cocktails € 10.00

Mela Canadese

Una combinazione di succo di mela con limone fresco e sciroppo d'acero.

Rinfrescante con la giusta proporzione di acidità.

Cleared apple juice and lemon juice with a hint of maple syrup.

Refreshing and balanced with the right amount of citrus acidity.

Ginger Lemonade

Sciroppo di agave con succo di limone fresco e ginger beer.

Semplice e speziato.

Agave syrup with squeezed lemon juice and alcohol free ginger beer.

Simple, spicy and special.

Virgin Colada

Cocco e ananas!

Versione analcolica del famoso cocktail.

Coconut and pineapple!

Non alcoholic version of the famos cocktail.

AFTER DINNER COCKTAILS € 18.00

Golden Falernum

Distillato di mela, vaniglia del Madagascar, Falernum, lime, zenzero essiccato.

Un digestivo dai sentori dolci, speziati e avvolgenti come il Tiki.

Apple distillate, Madagascar vanilla, Falernum, lime, dried ginger.

A digestive with sweet, spicy, and enveloping notes reminiscent of Tiki.

Spiced Fashioned

Delicato Bourbon aromatizzato con cannella e cioccolato, amaro, home-made.

Delicate Bourbon flavored with cinnamon and chocolate, bitter, home-made.

Amaretto Sour

Amaretto DiSaronno shakerato con succo di limone fresco, zucchero di canna, bianco d'uovo e Angostura.

Amaretto in una versione migliore.

Amaretto di Saronno shaken with freshly squeezed lemon juice, egg white and Angostura.

Amaretto in a better version.

Black/White Russian

Vodka con Kalhua Coffee Liqueur. Semplice ma ricco.

Con panna in superficie si trasforma in White Russian.

Vodka with Kalhua Coffee Liqueur.

Simple but rich.

With cream on top it becomes the white russian cocktail.

Irish Coffee

Jameson whisky, zucchero, caffè e panna liquida.

Il classico dopo cena.

Jameson whisky, liquid sugar and double cream.

The after dinner cocktail.

Sherry Flip

Sherry white, Martini Rosso, shakerato con zucchero liquido, tuorlo d'uovo e crema di latte.

Avvolgente e morbido, un perfetto dopo cena.

Sherry white, Martini Rosso, shaken with liquid sugar, egg yolk and milk cream.

Embracing and soft, a perfect after dinner.

Bollicine ~ Bubbles

	Bicc-Glass	Bott
Ca del Fer Doc Brut Sparkling Wine Villabella	€ 9.00	€ 40.00
Chiaretto di Bardolino Spumante Doc Sparkling Wine Villabella	€ 9.00	€ 40.00
Trento Doc Sparkling wine	€ 15.00	Wine List
Franciacorta Sparkling wine	€ 15.00	Wine List
Champagne	€ 20.00	Wine List

Vino Rosé

	Bicc-Glass	Bott
Bardolino Chiaretto Organic Villa Cordevigo <i>Fresco, fragrante e leggero</i> <i>Light, fresh, easy drinking</i>	€ 8.00	€ 30.00
Bardolino Chiaretto Gaudenzia <i>Cremoso e persistente con naturale freschezza</i> <i>Persistent wine with natural freshness</i>	€ 9.00	€ 50.00

Vino Bianco

	Bicc-Glass	Bott
Custoza DOC Villabella <i>Floreale con note di mela, ananas e pesca</i> <i>Floral with hints of apple, pineapple and peach</i>	€ 7.00	€ 25.00
Lugana DOC Villabella <i>Agrumato e minerale di colore giallo chiaro</i> <i>Citruicy and mineral, yellow color</i>	€ 8.00	€ 30.00
Pinot Grigio IGT Villabella <i>Frutti bianchi, asciutto</i> <i>Dry, white fruits</i>	€ 7.00	€ 25.00
Soave Classico DOC Villabella <i>Intenso bouquet floreale, perfetto come aperitivo</i> <i>Intence floral bouquet, perfect as an aperitif</i>	€ 7.00	€ 25.00
Chardonnay Organic IGT Villa Cordevigo <i>Profumo tropicale con fresca acidità</i> <i>Tropical fruits with fresh acidity</i>	€ 8.00	€ 30.00
Chardonnay DOC Villabella <i>Ananas, mare e menta in un sorso fresco</i> <i>Pineapple, sea breeze and mint in every sip</i>	€ 8.00	€ 30.00
Villa Cordevigo Bianco IGT Villa Cordevigo <i>Rotondo, strutturato, corposo e mielato</i> <i>Well structured, full body, honeyed</i>	€ 12.00	€ 60.00

Vino Rosso

	Bicc-Glass	Bott
Bardolino Classico DOC <i>Equilibrato e di facile beva</i> <i>Well balanced, easy drinking</i>	€ 8.00	€ 35.00
Montemazzano IGT <i>Frutta matura con note speziate</i> <i>Ripe fruits with spicy notes</i>	€ 8.00	€ 30.00
Valpolicella Classico DOC <i>Fresco ed equilibrato, bouquet fruttato</i> <i>Floral bouquet, fresh and balanced</i>	€ 8.00	€ 30.00
Valpolicella Superiore Classico DOC <i>Bacche rosse, balsamico e spezie</i> <i>Red berries, balsamic and spices</i>	€ 10.00	€ 50.00
Valpolicella Ripasso DOC <i>Frutti di bosco, asciutto, pepe nero</i> <i>Berries, hints of black pepper</i>	€ 10.00	€ 50.00
Pinot Nero Le Fiorine IGT <i>Frutti di bosco, grafite, note speziate</i> <i>Berries, graphite, spicy notes.</i>	~	€ 40.00
Villa Cordevigo Rosso IGT <i>More, prugna e ciliegia</i> <i>Blackberries and cherries</i>	€ 15.00	€ 70.00

Amarone Della Valpolicella Classico DOC	€ 18.00	€ 90.00
<i>Frutti rossi, elegante con note di cioccolato</i>		
<i>Red fruits, hints of chocolate</i>		

Amarone Riserva Fracastoro DOCG	€ 28.00	€ 150.00
<i>Prugna e amarena, maturo e vellutato</i>		
<i>Plum, wild cherry, velvety</i>		

Vino Dessert

Fiordilej Passito del Veneto IGT	Bicchiere	Bottiglia
<i>Floreal, mielato, avvolgente</i>	€ 12.00	€ 45.00
<i>Floral, honeyed, full flavored embracing wine</i>		

Bibite – Soft Drinks

Acqua minerale	cl. 25	€ 3
Acqua minerale	cl. 75	€ 5
Coca Cola / Coca Cola Zero	cl. 33	€ 6
Aranciata Sanpellegrino	cl. 33	€ 6
Limonata Bio Plose	cl. 33	€ 6
Gazzosa Bio Plose	cl. 33	€ 6
Acqua Tonica Sanpellegrino	cl. 20	€ 6
Chinotto Sanpellegrino	cl. 20	€ 6
Acqua Tonica Limestone	cl. 20	€ 6
Acqua Tonica Fever Tree Mediterranean	cl. 20	€ 6
Acqua Tonica Fever Tree Indian	cl. 20	€ 6
Ginger Ale Fever Tree	cl. 20	€ 6
Ginger Beer Fever Tree	cl. 20	€ 6
Pink Grapefruit T. Henry	cl. 20	€ 6
Tè freddo limone/pesca BIO Plose	cl. 33	€ 6
Bitter Apple	cl. 20	€ 6
Crodino, Gingerino, Sanbitter	cl. 10	€ 6
Campari Soda Alc 10.0%	cl. 10	€ 9
Succhi di frutta BIO Plose	cl. 20	€ 6
Mela, Arancia, Ananas, Mirtillo, Albicocca, Pesca, Pera Apple, Orange, Pineapple, Blueberry, Apricot, Peach, Pear		
Spremuta d'arancia – Fresh orange juice		€ 7

Birra ~ Beer

Benaco 70 Coloniale 0.33 L	Verona, Italy	€ 9.00
Benaco 70 Blanc 0.33 L	Verona, Italy	€ 9.00
Benaco 70 Helles 0.33 L	Verona, Italy	€ 9.00
Benaco 70 Honey Ale 0.33 L	Verona, Italy	€ 9.00
Moretti Baffo D'Oro	Italy	€ 7.00
Nastro Azzurro 0.33 L	Italy	€ 7.00
Birra analcolica/ Non-alcoholic beer	Italy	€ 7.00
Erdinger 0.50 L	Germany	€ 8.00

Vodka

Beluga
Belvedere
Ciroc
Grey Goose Citron
Grey Goose Orange
Absolut Vodka
Absolut Vodka Citron

Russia
Poland
France
France
France
Sweden
Sweden

50 ml

€ 13.00
€ 12.00
€ 12.00
€ 12.00
€ 12.00
€ 8.00
€ 10.00

Gin

Villa Cordevigo Gin
Hendrick's
Cubical
Mare
Tanqueray
Tanqueray Ten
Malfy Orange
Monkey 47
Elephant
Roku
Bombay

Italy
U.K.
Spain
Portugal
U.K.
U.K.
Italy
Germany
Germany
Japan
U.K.

50 ml

€ 15.00
€ 12.00
€ 12.00
€ 15.00
€ 10.00
€ 12.00
€ 12.00
€ 15.00
€ 15.00
€ 15.00
€ 10.00

Rum

50 ml

Clairin Le Rocher	Haiti	€ 12.00
Clairin Sajous	Haiti	€ 12.00
Clairin Vaval	Haiti	€ 12.00
Clement rès Vieux 10 ans d'âge	France (Martinique)	€ 19.00
Diplomatico Resera Exclusiva	Venezuela	€ 13.00
Zacapa XO Solera Riserva	Guatemala	€ 20.00
Zacapa Centenario Negra	Guatemala	€ 15.00
Ryoma	Japan	€ 20.00
Hampden	Jamaica	€ 18.00
Fiji 2015	Fiji Islands	€ 22.00
Guadalupe 2015	France (Caribbean)	€ 30.00
Nicaragua 2015	Nicaragua	€ 23.00

Brandy & Cognac

50 ml

Arzente Jacopo Poli	Italy	€ 12.00
Gran Duque D'Alba Solera	Spain	€ 15.00
CARLOS I Sherry cask	Spain	€ 10.00
Calvados Réserve des Seigneurs	France	€ 12.00
Remy Martin VSOP	France	€ 12.00
Francois Voyer Grande Champagne	France	€ 10.00
Francois Peyrot xo	France	€ 18.00
Bas Armagnac Château de Lacqy 12y	France	€ 18.00

Mezcal & Tequila

Mezcal Montelobos	Mexico	€ 15.00
Mezcal Alipus San Jan	Mexico	€ 15.00
Tequila Herradura Blanco	Mexico	€ 20.00
Cachaca Yaguara Organica	Brazil	€ 15.00
Pisco Puro Quebranta	Perù	€ 15.00
Pisco Verde Italia	Perù	€ 12.00

Liquori

Amaretto Disaronno	Italy	€ 8.00
Dicisano alle erbe	Italy	€ 8.00
Liquore al maraschino Luxardo	Italy	€ 8.00
Liquore "Acqua Bianca"	Italy	€ 8.00
Liquore Frangelico	Italy	€ 8.00
Liquore alla Camomilla	Italy	€ 8.00
Poire Peyrot Williams	France	€ 8.00
Chartreuse Jaune	France	€ 8.00
Benedictin DOM	France	€ 15.00
Drambuie	U.K.	€ 8.00
Licor 43	Spain	€ 8.00
Assenzio	Spain	€ 12.00
Tio Pepe Sherry	Spain	€ 8.00
Pedro Ximénez xs Sherry	Spain	€ 20.00
Baileys	Irish	€ 8.00
Cointreau	France	€ 8.00
Pastis de Marseille Ricard	France	€ 8.00
Porto	Portugal	€ 12.00

W hisky

50 ml

Segretario di Stato	Italia	€ 15.00
Adelphi	Highlands	€ 14.00
The Glenturret 10y Peat Smoked	Highlands	€ 18.00
The Glenturret 12y	Highlands	€ 20.00
Macallan 12 Triplo Cask Matured	Highlands	€ 22.00
Macallan 15 Double Cask	Highlands	€ 24.00
Finlaggan Islay Single Malt	Islay	€ 15.00
Lagavulin 16 y.o.	Islay	€ 18.00
Blue Label Joannie Walker	Speyside	€ 22.00
Oban Scotch	Speyside	€ 20.00
Glenfiddich Fire & Cane Scotch	Speyside	€ 20.00
~		
Jameson	Ireland	€ 8.00
~		
Bulleit 95 RYE	U.S.	€ 11.00
Bulleit Bourbon	U.S.	€ 10.00
Knob Creek	U.S.	€ 11.00
~		
Akashi Blended	Japan	€ 18.00
Akashi Blended 5 y.o.	Japan	€ 21.00
Yushan	Taiwan	€ 14.00

Grappe & Acquaviti

50 ml

Villabella Grappa d'Amarone	Italy	€ 15.00
Grappa Sarpa Oro	Italy	€ 10.00
Grappa di Sassicaia	Italy	€ 15.00
Koko Junmai sake	Japan	€ 8.00
Grappa di moscato	Italy	€ 8.00
Grappa di Tramin	Italy	€ 8.00
Acquavite di pere	Italy	€ 8.00
Acquavite di albicocche	Italy	€ 8.00
Grappa Dalme	Italy	€ 8.00
Grappa Dalme Dor Pilzer	Italy	€ 25.00
Kirsch	Italy	€ 8.00

Amari

50 ml

Bruno Pilzer	Italy	€ 8.00
Jefferson	Italy	€ 8.00
Averna	Italy	€ 8.00
Cynar	Italy	€ 8.00
Rabarbaro Zucca	Italy	€ 8.00
Fernet Branca/Menta	Italy	€ 8.00
Montenegro	Italy	€ 8.00
Sambuca Molinari	Italy	€ 8.00
Ramazzotti	Italy	€ 8.00
Jägermeister	Germany	€ 8.00
Lucano	Italy	€ 8.00
Dicisano	Italy	€ 8.00
Amaro del Capo	Italy	€ 8.00
Limoncino	Italy	€ 8.00

Snack

Pizza Margherita (dalle 11 alle 21,30)	
Pizza Margherita (from 11 am to 9,30 pm)	€ 15.00
Toast farcito con prosciutto cotto, formaggio Asiago dop	
Sandwich with ham and Asiago dop cheese	€ 10.00
Toast con pesto di basilico, insalata, feta	
Sandwich with basil pesto, green salad, feta cheese	€ 12.00
Tramezzino con salmone affumicato, caprino, marmellata di cipolle rosse	
Tramezzino con smoked salmon, creamy goat cheese, red onion marmalade	€ 15.00
Caprese di bufala e pomodoro	
Caprese with buffalo mozzarella, tomato	€ 18.00
Macedonia di frutta di stagione	
Fresh seasonal fruit salad	€ 15.00
Torta del giorno	
Cake of the day	€ 10.00
Gelato artigianale	
Home made ice cream	€ 12.00

Cereali, Uova, Frutta a guscio, Soya, Latte e derivati, Sedano, Semi di sesame, Anidride solforosa

Per informazioni riguardanti gli allergeni si prega di rivolgersi al personale

Cereals, Eggs, Seanuts, Soya, Milk and dairy products, Nuts, Celery, Sesame, Sulfur dioxide

Please speak to a staff member if you have any food allergies

Caffetteria

Espresso/Macchiato	€ 4
Decaffeinato - <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 4
Espresso d'Orzo - <i>Barley Coffee</i>	€ 4
Ginseng	€ 4
Caffè doppio - <i>Double Espresso</i>	€ 5
Caffè Americano - <i>American Coffee</i>	€ 5
Cappuccino	€ 5
Ciocolata Calda - <i>Hot Chocolate</i>	€ 6
Latte Macchiato	€ 5
Tè/Infusi Dammann – <i>Tea/Infusion</i>	€ 7
Tè/Infusi biologici – <i>Organic tea/infusion</i>	€ 7
Caffè Shakerato	€ 6



RELAIS &
CHATEAUX



OFFICIAL PARTNERS 2026