

*Terrazza Arena*  
SKY LOUNGE BAR



# *Cocktails*

# *list*

HOTELS  
**2GO**

HOTEL MILANO & SPA  
TERRAZZA ARENA  
LOUNGE BAR & RESTAURANT

Vicolo Tre Marchetti, 11 - 37121 Verona Tel. +39 045 596011

[hotels2go.it](http://hotels2go.it)

## Uno Spritz in Terrazza

*Aperol, Prosecco, Soda al lampone e Passion Fruit,  
Succo di Lime*

10,00 €

## Tu Vuo' fa l'Americano

*Bitter Campari, Antica Formula, Soda Salvia e Rosmarino*

12,00 €

## La Contessa Negroni

*Martin Miller's London Dry Gin, Campari Bitter infuso con  
Fiori di Camomilla e Scorze di Limone, Martini Riserva Speciale  
Rubino Vermouth Infuso alle Bacche di Vaniglia*

12,00 €

## Red "Cherry" Passion

*Bitter Campari, Liquore alla Vaniglia, Sciroppo alla Ciliegia,  
Bitter Orange*

12,00 €

## Moscour, Tea Time, Mule

*Vodka infusa alla curcuma, Cordial di The Verde all'arancia,  
Succo di lime, Ginger Beer*

12,00 €

## Exotic Sour

*Vodka infusa Mango e Ananas, Succo di Limone, Zucchero liquido, Albumina, Crustas di sale al Lampone*

12,00 €

## Krokos Martini

*Saffron Gin allo Zafferano, Vermouth Dry, Rosmarino*

12,00 €

## Made in Italy

*Moletto Gin al pomodoro, succo di limone, zucchero liquido, Soda al Basilico, Acqua di Mozzarella Burrata*

14,00 €

## 13 Maggio 1806

*Don Papa Rum, Pineapple Plantation, sciroppo al pepe bianco, Angostura bitter*

14,00 €

## Makay

*Sailor Jerry Rum, Plantation 3 stars, Orange Curacao, Succo di Lime, Guayaba*

12,00 €

## Colomba Rosa

*Tequila, Italicus rosolio al bergamotto, succo di lime, sciroppo d'agave al rosmarino, soda al pompelmo rosa*

12,00 €

## *In Bocciofila col Sombrero*

*Mezcal, Cordial al Rosmarino Pepe e Zenzero, Succo di lime,  
Passion Fruit, Cedrata Tassoni*  
14,00 €

## *Bourbon Special*

*Makers Mark Bourbon, Succo di Lime, Zucchero Liquido,  
Falernum, Ginger Beer*  
12,00 €

## *Mint Julep della Buonanotte*

*Single Malt Whiskey infuso con fiori di camomilla, Zucchero  
liquido, splash di soda, menta*  
12,00 €

*... e tutti i grandi Cocktails Classici a Vostro piacere*  
8,00 / 12,00 €

*...and all the great Classic Cocktails at your pleasure*  
8,00 / 12,00 €

# Gin Tonic

12,00 / 15,00 €

## *Gin Selection*

*Botanic*  
*Bombay*  
*Brokman*  
*Bulldog*  
*Fifty Pound*  
*Garda Yellow*  
*Gordon*  
*Greedy*  
*Hendrick's*  
*Kinobi*  
*London N.3*  
*Mare*  
*Martin Miller's*  
*Monkey 47*  
*Mi e Ti*  
*N\* 209*  
*Nikka*  
*Nordes*  
*Old English*  
*Oxley*  
*Portobello*  
*Prof. Monsier*  
*Prof. Crocodile*  
*Prof. Madame*  
*Roby Marton*  
*Saffron*  
*Sabatini*  
*Simpsmith*  
*Vallombrosa*  
*William Chase*

## *Tonic Water*

*1724*  
*Fentimas*  
*Fever Tree Mediterranea*  
*Fever Tree Indian*  
*Yuzu*  
*Schweppes*

*La nostra lista Gin è in continuo cambiamento per garantire sempre qualche nuova etichetta  
Our Gin list is costantly changin to always guarantee some new labels to our customers*

# *Distillati e Liquori* *Spirits and Liqueurs*

<i>Amari Nazionali – Esteri</i>	6,00 €
<i>Cognac – Liquori</i>	8,00 €
<i>Whisky Cao Ila Moch</i>	10,00 €
<i>Whisky Aberfeld 12y</i>	10,00 €
<i>Whisky Akashi Blended</i>	10,00 €
<i>Rum Zacapa 23y</i>	10,00 €
<i>Rum Milionario S 15y</i>	10,00 €
<i>Rum Agricole Clement Tree Vieux Vspo</i>	10,00 €
<i>Vodka Zubrowska</i>	10,00 €
<i>Vodka Grey Goose</i>	10,00 €
<i>Vodka Kauffman</i>	10,00 €
<i>Tequila Herencia Mexicana Reposado</i>	10,00 €
<i>Tequila Josè Cuervo Traditional Reposado</i>	10,00 €

# Mocktail

*Free Alcohol Drink*

9,00 €

## Ginger Mojito

*Lime, Zuccherero, Menta, Ginger Beer*

*Lime, Sugar, Mint, Ginger Beer*

## Virgin Caipiroska

*Lime, Sciroppo alle ciliegie, Ginger ale*

*Lime, Cerry Syroup, Ginger ale*

## Sour Tonic

*Succo di Lime, Succo di Limone, Succo d'Arancia, Menta, Soda al pompelmo rosa*

*Lime juice, Lemon juice, Orange juice, Mint, Pink grapefruit*

## Passion Lemonade

*Limonata, Sciroppo al Passion Fruit, Frutti rossi*

*Lemonade, Passion Fruit syroup, Red Fruit*

## Bibite / Drinks 5,00 €

*Coca Cola*

*Coca Cola 0*

*Fanta*

*Sprite*

*The alla Pesca*

*The al Limone*

*Crodino*

*San Bitter*

*Acqua Naturale Panna 0,25 3,00 €*

*Acqua Frizzante S.Pellegrino 3,00 €*

## Birre / Beers 6,00 €

*Forst*

*Menabrea*

*Warstainer*

*Radler*

*Moretti*

# Wine Selection

## Champagne

<i>Laurent Perrier Brut</i>	<i>glass € 12.00</i>	€ 70.00
<i>Perrier-Jouet Grand Brut</i>		€ 80.00
<i>Perrier-Jouet Blason Rose</i>		€ 90.00
<i>Bollinger Special Cuvée Brut</i>		€ 100.00
<i>Ruinart Brut Rosé</i>		€ 130.00
<i>Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut</i>		€ 130.00
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>		€ 130.00
<i>Dom Perignon Brut</i>		€ 280.00

## Bollicine Italiane Metodo Classico

<i>Franciacorta Berlucchi Saten</i>	<i>glass € 7.00</i>	€ 35.00
<i>Ferrari Perlè Trento DOC Millesimato</i>	<i>glass € 8.00</i>	€ 60.00
<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i>		€ 120.00
<i>Franciacorta Ca' Del Bosco Prestige</i>		€ 60.00
<i>Franciacorta Bellavista Alma</i>		€ 60.00



## Spumanti Metodo Charmat "Martinotti"

*Prosecco DOCG Valdobbiadene*

*Rustico Nino Franco* glass € 6.00 € 30.00

*Durello Monte Lessini Dal Maso* € 35.00

## Vini Rosati / Rosé wines

*Scalabrone Ca' dei Frati Chiaretto Rosè* € 30.00

*Lugana Chiaretto Rosè 2019 Ca dei Frati* € 40.00

## Vini Bianchi / White wines

*Lugana 2018 Ca' dei Frati* glass € 7.00 € 35.00

*Soave Classico 2019 Pieropan* glass € 7.00 € 35.00

*Vigna Esmeralda 2019 Torres* glass € 6.00 € 30.00

*S. Vincenzo 2019 Anselmi* € 30.00

*Amedeo Custoza Superiore 2017 Cavalchina* € 30.00

*Pinot Grigio 2019 Colterenzio* € 28.00

*Gewürztraminer 2019 Lageder* € 45.00

*Chardonay Doc 2019 Livio Felluga* € 38.00

*Sauvignon 2019 Livio Felluga* € 38.00

*Vermetino 2019 Bolgheri Antinori* € 30.00

*Vistamare 2019 Ca' Marcanda* € 45.00

*Cervaro della Sala 2016 Castello della Sala Antinori* € 65.00

## Vini Rossi Veronesi / Veronesi Red Wines

<i>Valpolicella Classico 2018 Speri</i>	<i>glass € 6.00</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Valpolicella Ripasso Monte Garbi 2017</i>	<i>glass € 7.00</i>	<i>€ 35.00</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2014 Secondo Marco</i>		<i>€ 40.00</i>
<i>Valpolicella Superiore 2014 Roccolo Grassi</i>		<i>€ 40.00</i>
<i>Amarone 2013 S. Urbano Speri</i>		<i>€ 80.00</i>
<i>Amarone Valpolicella Classico DOCG Secondo Marco 2011</i>		<i>€ 80.00</i>
<i>Amarone Roccolo Grassi</i>		<i>€ 90.00</i>

## Vini Rossi / Red wines

<i>Chianti Classico 2017 Terre di Arceno</i>		<i>€ 40.00</i>
<i>Chianti Classico Riserva DOCG 2015 Tenuta Tignanello Marchese Antinori</i>		<i>€ 50.00</i>
<i>Brunello di Montalcino 2013 Fornacina</i>		<i>€ 75.00</i>
<i>Cabernet Sauvignon Riserva 2015 Kastelet Colterenzio</i>		<i>€ 40.00</i>
<i>Pinot Nero 2015 Villa Nigra Colterenzio</i>		<i>€ 45.00</i>
<i>Barolo 2015 Tenuta Prunotto</i>		<i>€ 55.00</i>
<i>Magari 2018 Bolgheri DOP</i>		<i>€ 85.00</i>
<i>Tignanello 2016 IGT Tenuta Tignanello Marchesi Antinori</i>		<i>€ 110.00</i>
<i>Solaia 2014 Tenuta Tignanello Marchesi Antinori</i>		<i>€ 260.00</i>
<i>Guada al Tasso Bolgheri DOC Superiore Tenuta di Guada al Tasso Antinori</i>		<i>€ 135.00</i>
<i>Bordeaux Mouton Cadet Vintage 2014 Edition Baron Philippe de Rothschild</i>		<i>€ 60.00</i>
<i>Pinot Noir 2015 Bourgogne Moilard</i>		<i>€ 45.00</i>

# Stuzzicherie / Appetizers

*La nostra selezione di salumi : Culaccia di Soave, Mortadella Bologna IGP e Cecina de Leon accompagnata da burratina affumicata bruschettone al pomodoro confit X2 Persone*

*Our selection of cured meats : Culaccia of Soave, Motadella Bologna IGP and Cecina de Leon accompanied by smoked burrata, bruschetta with tomato confit X2 People*

€ 28,00

*Prosciutto crudo di Parma 30 mesi con burratina di Adria DOP*

*Parma ham 30 months with burrata from Adria Dop*

€ 20,00

*La battuta di carne di Scottona Grass Fed al coltello accompagnata dalla mostarda al pomodoro*

*Minced beef cuti t by hand ruffly (Grass Fed) with tomato marinated*

€ 21,00

*Il salmone e lo spada marinati dal nostro chef su specchio di olio lucido alle fragole*

*Salmon and swordfish marinated by our chef on a morror of shiny strawberry oil*

€ 22,00

*Carpaccio di scampi al profumo di frutti di bosco*

*Scampi carpaccio (raw marinated paper-thin slices with berries flavour, ginger gel lightly add caviar of lime)*

€ 24,00

*Cappesante planciate in fumo di cardamomo su crema di zafferano e chips di curry*

*Scallops with saffron and chips flavour of curry and smoke cardamomo*

€ 22,00

---

*Per informazioni su sostanze e allergeni e sullo stato fisico dei prodotti finiti consultare la documentazione fornita su richiesta dal personale*

*For information on substances, allergens and finished products condition consult the documentation provided on request by the staff*