

MENÙ AMERICAN BAR



COFFEE

Espresso	4,00
Decaffeinato	4,00
Doppio Espresso	6,00
Caffè Americano	6,00
Cappuccino	6,00
Cioccolata Calda	6,00
Latte Macchiato	6,00
Irish Coffee	15,00
Infusi - Tè	7,00
Gelato - Ice Cream	8,00

CRAFT & CLASSIC BEER

1

Pilsner -Tiresia	9,00
Blanche - Tosca	9,00
Ipa -Saudade	9,00
Imperial Stout- Pètr	10,00
Lager - Moretti	8,00
Lager - Heineken	8,00
Lager - Heineken o.o	8,00

1 *Glutine/Gluten*

SOFT DRINKS

Tonic Water	6,00
Ginger Beer	6,00
Lemonade	6,00
Aranciata	6,00
Coca Cola	6,00
Iced Tea	6,00
Chinotto	6,00
Analcolici	15,00
Succhi Di Frutta Bio	7,00
Acqua 0,75 Cl	5,00
Acqua 0,25 Cl	3,00
Spremute	8,00
Soda Water	3,00
Ginger Ale	6,00

APERITIF BITTER

Bitter Campari	6,00
Bitter Martini Riserva	6,00
Bitter Bianco Nunquam	6,00
Tuscan Bitter Winestiller	6,00
Select Aperitivo	6,00
Cynar	6,00
Pimm's N°1	6,00
Rabarbaro	15,00
Antica Formula	7,00
Cocchi Storico	5,00
Noilly Prat Dry	3,00
Tuscan Dry Vermouth Winestillery	8,00
Punt& Mes	8,00
Martini Rubino Riserva	6,00
Martini Ambrato Riserva	8,00
Amaro Del Capo	8,00
Averna	8,00
Braulio	8,00
Fernet Branca	8,00
Montenegro	8,00
Jagermeister	8,00
Nonino Quintessentia	8,00

VODKA

5 cl

Roberto Cavalli	15,00
Ketel One	13,00
Grey Goose	15,00
Chopin Potato's	16,00
Altamura Distilleries	15,00
Stolichnaya	10,00
Tito's	13,00
Vka	14,00
Winestillery	15,00

GIN

5 cl

Beefeater	10,00
Bombay Sapphire	10,00
Del Professore Crocodile	15,00
GinArte	13,00
GinArte Pommegranade	13,00
Hendrick's	12,00
Kinobi	16,00
Mare	15,00
Ginepraio	15,00
Peter's In Florence	15,00
Sabatini	15,00
Tanqueray Ten	15,00
Tanqueray	10,00
Winestillery	15,00

CHOOSE YOUR
GIN OR VODKA, ADD
A SODA AND CREATE
YOUR TAILOR-MADE DRINK

RUM

5 cl

Bacardi Blanco	10,00
Clairin Vaval - Haiti	14,00
Caroni 22 Y.o - Trinidad	40,00
Don Papa 10 Y.o	16,00
Don Papa Baroko	13,00
Diplomatico Riserva Esclusiva	14,00
Havana Club 3 Y.o	10,00
Havana Club 7 Y.o	12,00
Hampden Estate	14,00
J.M. X.O Agricole Martinique	15,00
J.M. 2000 Agricole Martinique	28,00
Zacapa 23 Yo	18,00

BRANDY ARMAGNAC

5 cl

Carlos I	12,00
Cardinal Mendoza	12,00
Vecchia Romagna E.n.	10,00
Dartigalongue H. D. A.	12,00
Dartigalongue 30 Y.o	20,00

COGNAC

5 cl

Courvoisier V.s	12,00
Remy Martin Vsop	12,00
Hennessy X.O 5cl	40,00
Hennessy X.O 3cl	24,00
Martell Cordon Bleu 5cl	35,00
Martell Cordon Blue 3cl	21,00
Remy Martin X.O 5cl	40,00
Remy Martin X.O 3cl	24,00

TEQUILA MEZCAL

5 cl

Cazadores Blanco	10,00
Casamigos Blanco	15,00
Don Julio Blanco	15,00
Don Julio Anejo	17,00
Don Julio Reposado	17,00
Patron Silver	15,00
Vida Del Maguey	14,00
La Herencia De Sanchez	14,00

PISCO CACHACA

5 cl

La Caravedo Quebranta	14,00
Leblon	10,00

CALVADOS

5 cl

Lecompte Pays D'auge 12 Y.o	15,00
--------------------------------	-------

RYE

5 cl

Bulleit	13,00
Knob Kreek	14,00
Mitchers	16,00
Whistle Pig	18,00

BOURBON

5 cl

Angel Envy	16,00
Bulleit	13,00
Eagle Rare 10 Y.o	16,00
Maker's Mark	12,00
Jack Daniels Old N°7	10,00
Woodford Reserve	14,00

IRISH

5 cl

Jameson	10,00
Green Spot	15,00
Yellow Spot	18,00
Redbrest 21 Y.o 5cl	40,00
Redbrest 21 Y.o 3cl	21,00

ITALIAN

5 cl

Segretario di Stato Pure Malt	15,00
Eretico Single Malt	15,00

SCOTCH

5 cl

Chivas Regal 12 Y.o	12,00
J. Walker Red	10,00
J. Walker Black	14,00
J. Walker Gold	16,00
J. Walker Green	15,00
J. Walker Platinum	20,00
J. Walker Blue Label	38,00
Dalwhinnie 15 Y.o	15,00
Highland Park 18 Y.o	25,00
Tomatin Legacy	12,00
Tomatin 12 Y.o	15,00
The Lakes Reserve N°5	16,00
Macallan 12 Y.o	16,00
Glenlivet 15 Y.o	16,00
Glenfiddich 12 Y.o	15,00
Oban 14 Y.o	16,00
Talisker 10 Y.o	15,00
The Dalmore 15 Y.o	20,00
Kilchoman Machir Bay	15,00
Lagavulin Islay 16 Y.o	18,00
Caol Ila Islay 18 Y.o	20,00

PISCO CACHACA

5 cl

Nikka From The Barrel <i>(Japan)</i>	16,00
Hibiki Harmony <i>(Japan)</i>	18,00
The Chita Single Grain <i>(Japan)</i>	16,00

SPECIALS WHISKIES RELEASES 2022

Eight aged whiskeys selected by master blender Dr Craig Wilson. A boundary-pushing collection with flavors and finishes that truly redefine what cask-strength whiskies can be. Rich and rare flavors, to create an unexpected whiskey experience.

Mortalach NAD 5cl	55,00
Mortalach NAD 3cl	33,00
Singleton of Glen Ord.15 Y.o	30,00
Singleton of Glen Ord.15 Y.o 3cl	18,00
Cameron Bridge 26 Y.o 5cl	60,00
Cameron Bridge 26 Y.o 3cl	36,00
Oban 10 Y.o 5cl	25,00
Oban 10 Y.o 3cl	15,00
Cardhu 16 Y.o 5cl	36,00
Cardhu 16 Y.o 3cl	21,00
Clynelish 12 Y.o 5cl	40,00
Clynelish 12 Y.o 3cl	24,00
Talisker 11 Y.o 5cl	25,00
Talisker 11 Y.o 3cl	15,00
Lagavulin 12 Y.o 5cl	33,00
Lagavulin 12 Y.o 3cl	20,00

LIQUORI LIQUEURS

Amaretto Adriatico	10,00
Baileys	8,00
Galliano	8,00
Frangelico	8,00
Limoncello	8,00
Sambuca	8,00
Strega Alberti	8,00
Benedectine	10,00
Cointreau	10,00
Chartreuse	10,00
Drambuie	10,00
G. Marnier	10,00
Kahlua	10,00
Southern Comfort	10,00
Italicus Bergamotto	12,00

BOLLICINE SPARKLING WINE

12



Le Manzane Prosecco	13,00	50,00
Conti Ducco Saten	15,00	65,00
Ferrari Perlé	15,00	65,00
Casters Grand Réserve Champagne	20,00	95,00

BIANCHI WHITE WINE

12



Cappella Sant'Andrea Vernaccia di S. Gimignano	14,00	45,00
Ecuelle Chaude Chablis	16,00	60,00
Grillo Iole Colli Orientali Sauvignon	14,00	43,00
Tenuta Rottensteiner Pinot Grigio	14,00	45,00

12 Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites

ROSSI REDWINE

12



Fattoria di Rodàno Chianti Classico	15,00	50,00
Ghebo La Frassina Merlot	15,00	45,00
Palazzo Brunello Montalcino	18,00	90,00
Podere Dei Musi Bolgheri Rosso	15,00	55,00
Borgo dei Posseri Pinot nero Paradis	15,00	48,00

ROSÈ

12



Murgo Etna Rosato	14,00	48,00
Ferrari Maximum Rosé	15,00	65,00
Dourdon Vieillard Champagne Intense Rosè	22,00	95,00

12 Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites

GRAPPA 5 cl

Barolo	14,00
Moscato – Li.Di.A	10,00
Tignanello – Antinori	14,00
Acquavite di Pera Capovilla	15,00
Acquavite di Albiccca Capovilla	15,00
Nardini Extrafina	10,00
Sassicaia -Poli	18,00

DESSERT WINES 6 cl

12

Porto Tawny Grahams 10 Y.O	10,00
Porto Tawny Grahams 20 Y.O	13,00
Passito Di Pantelleria BenRyé Donnafugata	13,00
Moscato Rosa Pasishea Girlan	14,00
Vin Santo Castello della Paneretta	12,00
Asti - Cascina Carlot	13,00

12 Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites

NEGRONIS

THE AGED 20,00

Aged in Oak Barrel

Bitter Campari
Beefeater Gin
Vermouth Cocchi Storico
Vermouth Cocchi Storico 12

NEGRONIS

THE WHITE 18,00

Ginarte Botanicals Dry Gin
Bitter Nunquam
Martini Ambrato Riserva 12
Honey, Sweet and Sour Onion

NEGRAL 18,00

Mezcal
Bitter Campari Flavored with
Sichuan Pepper and Lemon
Zest Vermouth Cocchi Storico 12

THE BAKERY 18,00

Vodka Altamura Distillery
Bread Flavored
Bitter Martini Riserva
Martini Rubino Riserva 12
Sale Maldon

MARTINIS

VESPER 16,00

Ginarte Botanicals Gin
Vodka Cavalli
Lillè Blanc ¹²
Lemon Peel

E'una variante del cocktail Martini, inventato nel 1953 da Ian Fleming nel suo romanzo sull'agente segreto 007 James Bond, Casino Royale: il nome del cocktail, si ispira alla protagonista femminile, la Bond girl Vesper Lynd, di cui l'agente segreto è innamorato.

Il Vesper si prepara "shaken" e "not stirred"

MONTGOMERY 16,00

Tanqueray Ten Gin
Noilly Prat Dry ¹²
Lemon Peel

Lo scrittore Ernest Hemingway era solito ordinare al banco dell'Harry's Bar un Montgomery Martini, Generale Inglese con la fama di attaccare soltanto quando le sue forze erano 15 contro 1, con una ricetta modificata secondo una proporzione precisa: "gli piaceva che il vermouth, rispetto al gin, non superasse la proporzione di uno a quindici.

MARTINIS

CHURCHILL 16,00

Tanqueray Ten Gin
Green Olive

*Pare che **Winston Churchill** per preparare il suo Martini si limitasse a un inchino simbolico in direzione della Francia, da cui venivano i vermouth di scuola dry. **Luis Buñuel** riteneva bastasse che la luce attraversasse la bottiglia di vermouth per colpire quella di gin.*

GIBSON 16,00

Tanqueray London Dry
Dry Vermouth ¹²
Pickled Onions

*Il Cocktail pare sia nato tra la fine 1800 ed inizio 1900, la cipollina, sostituisce l'oliva nel classico Martini, e gli conferisce quel sentore Umami. Il Gibson è citato numerose volte nella famosa serie Netflix "La regina degli scacchi": bevuto in molte occasioni da **Beth Harmon**, la madre protagonista, che crede che la cipollina sia più raffinata dell'oliva.*

IGRANDI CLASSICI

16,00

I NOSTRI BARMAN SARANNO
LIETI DI PREPARARE
CON CURA QUALSIASI
COCKTAIL DESIDERIATE

OLD SCHOOL COCKTAILS

16,00

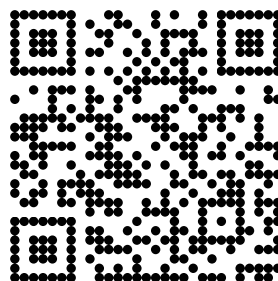
OUR BARMAN WILL BE GLAD
TO PREPARE ANY COCKTAIL
THAT YOU MAY REQUEST

SCEGLI IL TUO DISTILLATO
PREFERITO, AGGIUNGI
UN SODATO E CREA
IL TUO DRINK SU MISURA

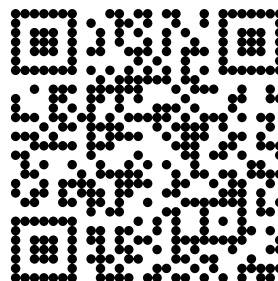
CHOOSE YOUR FAVORITE
DISTILLATE, ADD A SODA
AND CREATE YOUR
TAILOR-MADE DRINK

Inquadra il Qr codice
e potrai visualizzare i menù
dei nostri servizi.

Altrimenti segui il link
www.hotelpalazalucchesi.it
per entrare dalla pagina web.



Scan the QR code
and you will be able to view
the menus of our services.
Otherwise, follow the link
www.hotelpalazalucchesi.it
to enter from the web page.



AVVERTENZA ALLERGENI

1. Glutine

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

2. Crostacei e derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei, Gamberi, scampi, granchi, Aragosta, Astice

3. Uova

Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie animali ovipari)

4. Pesce

Pesce e prodotti a base di pesce

5. Arachidi

Arachidi e prodotti a base di arachidi

6. Soia

Soia e prodotti a base di soia

7. Latte

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. Frutta a Guscio

mandorle, nocciole, noci, noci di Agagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland i loro prodotti.

9. Sedano

Sedano e prodotti a base di sedano

10. Senape

Senape e prodotti a base di senape

11. Sesamo

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. Anidride solforosa

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini

Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi

Molluschi e prodotti a base di molluschi

ALLERGENS LIST

1. Gluten

Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized and derivatives.

2. Crustaceans

Both marine and freshwater: shrimps, scampi, lobsters, crabs, hermit crabs and the like.

3. Eggs and derivatives

All products composed with eggs, even in a minimal part. Among the most common: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes, including savory ones, ice creams and creams, etc.

4. Fish and derivatives

Including derivatives, that is, all those food products that are made up of fish, even if in small percentages

5. Peanuts

and packaged snacks derivatives, creams and condiments in which there is also in small doses

6. Soy

Soy and soy products.
Tofu and Soy spaghetti

7. Milk, yoghurt derivatives

Milk and milk-based products (including lactose)

8. Nuts and derivatives

All products including: almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans and Brazil and Queensland nuts, pistachios.

9. Celery and derivatives

Celery and celery-based products

10. Mustard

mustard and mustard-based products

11. Sesame seeds

sesame and sesame-based products.
Used for bread and some types of flour.

12. Sulfur dioxide and sulphites

In concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂ used as preservatives, we can find them in: canned fish products, in pickled foods, in oil and in brine, in jams, in vinegar, dried mushrooms and soft drinks and fruit juices

13. Lupine

in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours and similar

14. Shellfish

Canestrello, razor clam, scallop, heart, date of the sea, fasolaro, garagolo, snail, mussel, murex, oyster, limpet, sea truffle, cockle and clam etc.