

*Reserva*

---

**MENU BEBIDA**

---

# Reserva

---

## EN LA TARDE

Dalle 17:30 alle 19:30 - From 5:30pm to 7:30pm

---

## PRIMEIRO PASSO

10€

### RESERVA DELLO SPRITZ

Bousquet Chardonnay Argentina - St. Germain - Cedrata Tassoni - Menta

### AMAR AMOR

Amaro Formidabile - Passito Pantelleria - Americano Cocchi - Rum Bacardi Heritage

### L'ESTATE DI SAN JUAN

Succo di Limone - Sciroppo Tamarindo - Fernet Branca - Soda al the Mate

### MESSICO E NUVOLE

Succo di Lime - Zenzero - Tequila Patron Silver - Ancho Reyes - Ginger Beer - Crusta di Sale/Pepe

### BITTERINO

Succo di Lime - Sciroppo Tre Pepi Homemade - Bitter Martini Riserva - Cynar

### LA RAGAZZA DI IPANEMA 6-9

Succo di Limone - Condimenti Mix - Tequila Patron Silver - Mezcal  
Succo di Pomodoro Bio - Affumicatura Rosmarino

15€

---

## PARA COMPARTIR

---

### JAMON IBERICO<sup>1</sup>

Jamon Iberico Platter

30€

### LUSO BRASILEIRO<sup>1-3-4-5-7</sup>

Baccalà Croccante, Maionese allo Zenzero

9€

### OSTRICA CON SALSA CHALAQUITA<sup>2-9-14</sup>

Oyster with Chalaquita Sauce

5€ cad

### GUACAMOLE<sup>1</sup>

10€

### CARPACCIO DI ANGUS ARGENTINO SALSA DI SENAPE E MIELE, MISTICANZA<sup>10</sup>

Argentinean Angus Carpaccio, Salad,  
Mustard and Honey Sauce

10€

---

# Reserva

---

## NUESTROS COCTELES

---

### SWEET ELLA

Succo Di Limone - Sciroppo Caffè/  
Cannella Homemade- Rabarbaro Zucca  
- Amaro Petrus - Bitter Mexican Mole -  
Bianco D'uovo - Spolverata Cioccolata  
Fondente - Biscotto Dolce E Salato -  
Affumicatura Alla Cannella

15€

### LA RUTA DEL SOL

Succo Di Limone - Sciroppo Tisana/Pepe  
Nero Homemade - Pisco - Estratto Mela  
Verde E Zenzero  
Passoa

15€

### THE DREAMERS

Zolletta Zucchero - Bitter Creole  
Cedrata - Old Tom Gin - Brokmans Gin  
Falernum Bitter

15€

### BARTOLOMEO L'ALCHIMISTA

Rum Bacardi Heritage - Kraken Rum  
Rabarbaro Infuso al Peperoncino  
Homemade - Mezcal  
Bitter Cioccolato - Tabasco  
Crusta Crumble Cioccolato  
E Pepe Nero Turco

15€

### DEL AMOR Y OTROS DEMONIOS

Bourbon Whiskey - Amaro Amaro  
Chartreuse Gialla - Liquore Menta  
Bianca

15€

### MORNING AFTER DARK

Succo Di Lime - Sciroppo Tisana/Pepe  
Nero Homemade - Rum Scuro - Chambord  
Bitter Vaniglia - Panna - Bianco D'uovo  
Zucchero Canna Caramellato

15€

---

### PEDALANDO IN BICICLETTA

Amaro Del Ciclista - Amaro Di Angostura  
Vermouth Antica Formula - Bitter  
Cardamomo - Bitter Liquirizia - Pasta  
Liquirizia - Chinotto Neri

18€

### PUERTO ESCONDIDO

Tequila Patron Silver - Americano Cocchi  
Chartreuse Gialla - Spuma Liquore  
Cacao Bianco - Spolverata Di Fava  
Di Cacao - Platano Fritto Glassato Al  
Cioccolato

18€

### #INSTANTLOVE

Succo Di Lime - Sciroppo Ananas E  
Zenzero Homemade - Pisco Infuso Al  
Rocoto Homemade - Panna Al Cocco  
E Habanero Homemade - Ananas  
Caramellato

18€

### GARRINCHA, O FUMANTE

Mezcal - Laphroaig Whisky 10 Anni  
Bitter Reserva Martini - Vermouth Dry  
Doppia Affumicatura Al The Nero E Caffè

18€

---

# Reserva

---

## COCTELES

---

CLÁSICO Y INTERNACIONAL  
12€

---

HISTORIA – TRADICIÓN – INNOVACIÓN  
MARTINI COCTELES

---

**MARTINEZ**  
**(RICETTA 1887 JERRY THOMAS)**  
Bokers Bitter - Maraschino  
Old Tom Gin - Vermouth Rosso  
**15€**

**RESERVA MARTINI**  
Pepe Rosa In Grani - Bitter Del Prof  
Falernum Bitter - Old Tom Gin  
Gin Bombay Sapphire  
**15€**

**DRY MARTINI**  
Vermouth Dry  
Gin Bombay Sapphire  
**12€**

**ARTURO BANDINI**  
Mastiha Roots - Mezcal  
Bitter Cardamomo - Italian Gin  
Affumicatura Al The Lapsang Souchong  
Olio Al Cardamomo Verde E Liquirizia  
**18€**

---

**RESERVA ESPECIAL**  
20€

---

Immaginatevi di essere immersi nel polmone verde del Sitio Burle Marx o di volervi gustare un drink ad Arpoador. Per miscelare una bevanda strepitosa dobbiamo capire chi siete, cosa vi piace, che musica ascoltate. Fare due chiacchiere al bancone per sviluppare assieme un vero percorso a crescente gradazione alcolica. Ed è facendo due chiacchiere con voi che andremo a realizzare un cocktail indimenticabile, quasi quanto le spiagge di Copacabana!

---

**COCTELES SIN ALCOHOL**  
10€

---

Per gli amanti dei sapori gentili e per chi volesse trascorrere una serata senza alcool, i nostri barman creeranno la ricetta giusta per il vostro drink analcolico.

---

# Reserva

---

## GIN / VODKA – SODA / TONICA

STILI E AROMI DIFFERENTI, UNIONI E PIACERI DA SCOPRIRE!

---

LONDON NUMBER 3 GIN  
15€

ELEPHANT GIN  
15€

BROCKMANS PREMIUM GIN  
12€

PLYMOUTH NAVY STRENGTH GIN  
15€

LONDON NUMBER 1 GIN  
15€

PORTOBELLO ROAD GIN N° 171  
12€

POLUGAR N.10 JUNIPER  
OLD RUSSIAN GIN  
15€

SIPSMITH LONDON DRY GIN  
15€

GIN SABATINI  
12€

HAYMAN'S OLD TOM  
12€

ROKU GIN  
15€

KINOBI GIN  
15€

BOMBAY DRY GIN  
15€

BOMBAY SAPPHIRE  
12€

---

KETEL ONE  
12€

42BELOW  
12€

BELVEDERE  
15€

STOLI ELIT  
18€

TITO'S  
15€

KAUFFMAN  
15€

BELUGA TRANSATLANTIC  
15€

VODKA POTOCKY  
15€

---

AL BARTENDER LA SCELTA DELLA TONICA O DELLA SODA

---

# Reserva

---

## I DISTILLATI AGAVE

---

|   |     |                       |     |
|---|-----|-----------------------|-----|
| Ocho Blanco                             | 12€ | Patron Silver         | 16€ |
| Ocho Reposado                           | 12€ | Patron Reposado       | 16€ |
| Don Julio Blanco                        | 16€ | Patron Anejo          | 16€ |
| Joven 100% Agave Espadin - Meteoro      | 12€ | Espadin - Marca Negra | 16€ |
| "La Compañía, Ejutla" - Nuestra Soledad | 14€ | Joven Illegal Mezcal  | 15€ |
| Joven "Ensamble" - Montelobos           | 14€ | Alipus Joven Espadin  | 15€ |

---

## PISCO

---

|                    |     |                   |     |
|--------------------|-----|-------------------|-----|
| Tabanero Quabranta | 12€ | Barsol Alcholado  | 12€ |
| Pisco Macchu Pisco | 12€ | Pisco La Diablada | 12€ |

---

## R(H)UMRON

---

|                         |     |                                   |     |
|-------------------------|-----|-----------------------------------|-----|
| Cachaca Jaguara Branca  | 12€ | Matusalem 15 Anni                 | 16€ |
| Avua Cachaca            | 10€ | Kraken Rum                        | 12€ |
| Leblon Cachaca          | 10€ | Sailor Jerry                      | 10€ |
| Ron Zacapa XO           | 20€ | Gosling Bermuda Black Rum         | 12€ |
| Rum Meyers              | 12€ | Santa Teresa 1796                 | 14€ |
| Capitan Morgan Dark Rum | 10€ | Rum Diplomatico Mantuano          | 14€ |
| Flor De Cana 12 Anni    | 14€ | Rum Pyramid Aoc 12 Anni J.Bally   | 16€ |
| El Dorado 15 Anni       | 16€ | Saint James 12 Anni Rhum Agricole | 16€ |

---

## BRANDY / COGNAC

---

|                              |     |                      |     |
|------------------------------|-----|----------------------|-----|
| Cardenal Mendoza Brandy      | 14€ | Cognac Hennessy Fine | 16€ |
| Le Compte Calvados           | 16€ | Cognac Frapin Vsop   | 18€ |
| Cognac Hennessy Very Special | 12€ | Courvasier XO        | 24€ |

---

# Reserva

---

## WHISK(E)Y

---

| USA                           |     |                                    |     |
|-------------------------------|-----|------------------------------------|-----|
| Bulleit Bourbon               | 10€ | Glenlivet 18 Anni                  | 15€ |
| Bulleit 10 Anni               | 15€ | Oban 14 Anni                       | 14€ |
| Houdson Baby Bourbon          | 16€ | Talisker 10 Anni                   | 12€ |
| Knob Creek Bourbon            | 10€ | Lagavulin 16 Anni                  | 16€ |
| Maker's                       | 10€ | Laphroaig 10 Anni                  | 12€ |
| Rebel Yell Bourbon            | 12€ | Caol Ila 18 Anni                   | 20€ |
| Old Over Olt Rye              | 12€ | Glenfiddich 18 Anni                | 18€ |
| Houdson Manhattan Rye         | 16€ |                                    |     |
| Bulleit Rye                   | 10€ |                                    |     |
| SCOZIA                        |     | IRLANDA                            |     |
| Dewar's 12 Anni               | 15€ | Old Bushmills                      | 10€ |
| J. Walker Double Black        | 12€ | Roe&Co Irish Whiskey               | 12€ |
| J. Walker Green Label 15 Anni | 15€ | Jameson                            | 12€ |
| J. Walker 18 Anni Platinum    | 18€ |                                    |     |
| Ardbeg 10 Anni                | 14€ | GIAPPONE                           |     |
| Bowmore 15 Anni               | 15€ | Nikka Whisky From The Barrel Blend | 13€ |
|                               |     | Nikka Miyagikyo Single Malt        | 18€ |
|                               |     | Hibiki Harmony                     | 16€ |
|                               |     | Yoichi Single Malt                 | 15€ |
|                               |     | The Yamazaky 12 anni               | 20€ |

---

## AMARI

---

|                            |     |                     |     |
|----------------------------|-----|---------------------|-----|
| Amara Amaro                | 10€ | Meyers              | 12€ |
| Amaro Formidabile          | 12€ | Amaro Petrus        | 10€ |
| Amaro Di Angostura         | 12€ | Sambuca Molinari    | 10€ |
| Amaro Del Ciclista         | 12€ | Amaretto Di Saronno | 10€ |
| Jefferson Amaro Importante | 12€ | Cynar               | 10€ |
| Rabarbaro Zucca            | 8€  | Mirto Bianco/Rosso  | 10€ |
| Farmily Botanical          | 12€ |                     |     |

---

## LIQUORI E NON SOLO

---

|                          |     |                      |     |
|--------------------------|-----|----------------------|-----|
| Capovilla Pere Williams  | 12€ | Mastiha Roots        | 11€ |
| Fonseca Porto Ruby       | 12€ | Passito Pantelleria  | 8€  |
| Albalà Pedro Ximenz 2017 | 13€ | Muffa Nobile Calcaia | 12€ |

---

## GRAPPE

---

|                    |     |   |     |
|--------------------|-----|---|-----|
| Capovilla Amarone  | 13€ | Castagner Brunello                        | 12€ |
| Capovilla Brunello | 14€ | Castagner Riserva 7 anni                  | 15€ |
| Capovilla Traminer | 13€ | A.B. Grappa Moscato Pantelleria Barriques | 14€ |

---

# Reserva

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

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi 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. Questo prodotto può essere surgelato o congelato all'origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica. (\*)

|   |  |  |
|---|--|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati           | 6. Soia e prodotti a base di soia                      | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 12. Anidride solforosa e solfiti derivati              |
| 3. Uova e prodotti a base di uova                           | 8. Frutta a guscio                                     | 13. Lupini e prodotti a base di lupini                 |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce                         | 9. Sedano e prodotti a base di sedano                  | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi           |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi                   | 10. Senape e prodotti a base di senape                 |  |

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

To protect consumer health, fishery products administered as raw or almost raw, in this restaurant (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 produce is subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety Management through HACCP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04.

This raw material can be frozen or deep-frozen in its origin, according to market availability, or to ensure their quality and safety commodity. (\*)

|   |  |   |
|---|--|---|
| 1. Cereals containing gluten and their derivatives    | 6. Soy and soy-based products                              | 11. Sesame seeds and sesame seed-based products |
| 2. Seafood and seafood products and their derivatives | 7. (Cow) Milk and milk- based products (including lactose) | 12. Sulphur dioxide and sulphite derivatives    |
| 3. Egg and egg-based products                         | 8. Nuts  | 13. Lupin and lupin-based products              |
| 4. Fish and fish-based products                       | 9. Celery and celery-based products                        | 14. Molluscs and mollusc-based products         |
| 5. Peanuts and peanut- based products                 | 10. Mustard and mustard-based products                     |   |