STRAVINSKIJ BAR

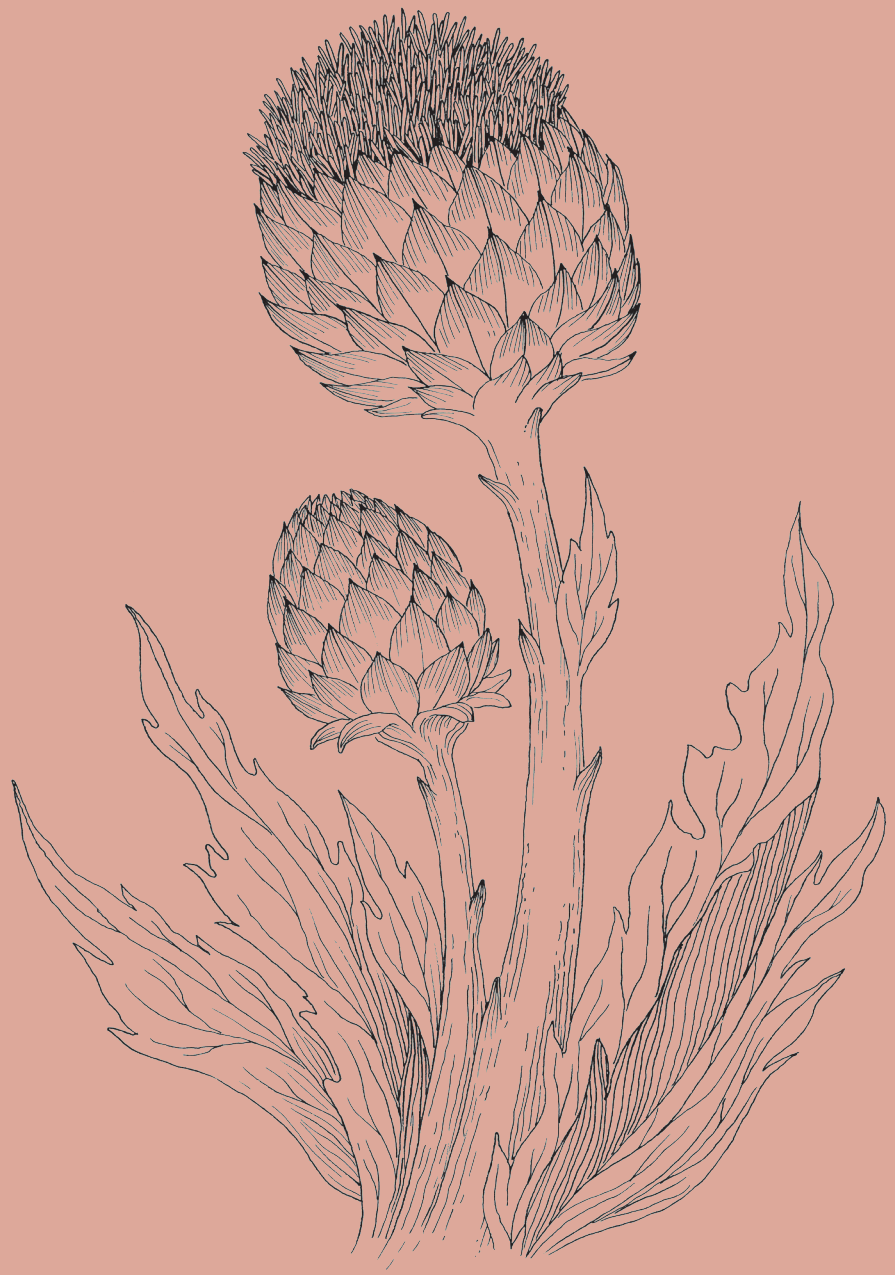
STRAVINSKIJ BAR

IL NOSTRO GIARDINO SEGRETO

Nel cuore di Roma, a pochi passi da Piazza del Popolo e Piazza di Spagna, si trova il nostro Giardino Segreto i cui colori, profumi e suoni hanno ispirato artisti e poeti per più di un secolo. Nel corso del tempo, ha avuto come ospiti personaggi illustri come il compositore Igor Stravinskij, che visitò la Città Eterna nel 1917, il genio di Pablo Picasso e il poliedrico Jean Cocteau, che descrisse questo rifugio verdeggiante come un “paradiso terrestre”.

Lo Stravinskij Bar omaggia l’omonimo maestro, le sue composizioni innovative, audaci e magistrali e il suo rivoluzionario apporto alla musica classica. Il nostro Giardino Segreto, diventa il teatro in cui va in scena lo spettacolo della natura. Un luogo fatato, dove non stupirebbe avvistare il mitico ‘Firebird’ di Stravinskij.

Ispirata al nostro giardino e alle opere di Stravinskij, la proposta di cocktail ideata dal Maestro Salvatore Calabrese e dal nostro talentuoso team guidato da Mattia Capezzuoli debutta nel nostro Giardino Segreto – il “place to be” di Roma, oggi come allora.



SALVATORE CALABRESE

Vero luminare nel mondo della mixology, il Maestro Salvatore Calabrese si dedica a quest'arte da oltre quarant'anni. Considerato una delle figure più influenti nell'industria della mixology, il Maestro crea cocktail per presidenti e sovrani, intenditori e celebrità.

Autore di best-seller e collezionista di distillati rari, è noto per aver ideato il cocktail più costoso al mondo, così come il celebre Breakfast Martini, apprezzato a livello internazionale.

I NOSTRI SIGNATURE COCKTAIL

STRAVINSKIJ SIGNATURE COCKTAIL 26

Se la sinfonia della natura potesse essere assaporata, sarebbe l'ingrediente principale: l'essenza della creazione, tramandata come un testimone da maestro a maestro.

Vino Spumante, Frutti di Bosco, Zafferano, Agrumi, Frutto della Passione, Spezie.

STRAVINSKIJ ORIGINAL BLOODY MARY 26

Una reinterpretazione unica che saprà sorprendere anche i palati più esigenti. Protagonista indiscusso, il pomodoro, che si fonde con spezie aromatiche, dando vita a un sapore audace e armonioso al tempo stesso.

Vodka Altamura Distilleries, Mix di Spezie Stravinskij, Succo di Pomodoro, Estratto di Pomodoro, Succo di Limone, Bordo Aromatizzato.

ANIMA TELLUS 26

Un viaggio tra sapori e tradizioni: dagli antichi grani italiani, ai rituali sacri del Sud America, fino ai rimedi millenari dell'India.

Vodka Altamura Distilleries, Fake Lime, Cordiale Palo Santo, Soda al Cardamomo Nero, Angostura.

RED ECLIPSE 26

Una rivisitazione audace del classico Negroni: la sua iconica amarezza si approfondisce in strati ricchi e intensi, svelando poco a poco una delicata nota torbata.

Campari, Vermouth Rosso Del Professore, Rabarbaro Zucca, Liquore al Cacao, Vodka Altamura Distilleries, Gocce di Mezcal Montelobos Espadín.

GARDEN SYMPHONY 26

Una sofisticata evoluzione del classico milk punch: il suo carattere deciso abbraccia note esotiche e un calore seducente. Il tocco finale, amaricante e vellutato, dona una sfumatura elegante e intensa.

Vodka Altamura Distilleries, Liquore al Caffè Mr Black, Ananas, Sciroppo di Vaniglia, Caramello.

MOONFLARE 26

In un giardino al chiaro di luna, sul confine dell'alba, dove le ombre ancora danzano, l'oscurità si addolcisce in una luminosità salata e avvolgente, un riflesso dorato del silenzio che precede il sorgere del sole.

Wild Turkey 101, Disaronno, Caramello Salato.

AFTERNOON TEA 26

Dove il rituale senza tempo del tè si fonde con un'anima audace, tradizione e innovazione si incontrano in un momento di quiete, catturando la profonda calma di un tempo sospeso.

Wild Turkey Rye, Johnnie Walker Black Label, Sherry Oloroso, Soda al Tè Oolong, Fernet Branca, Rotella di Liquirizia.

BEE SPICY 26

Come api che danzano tra i fiori, una base affumicata si mescola alla dolcezza, per poi esplodere in un crescendo audace e infuocato al palato.

Espolòn Tequila Blanco, Mezcal Montelobos Espadín, Liquore Ancho Reyes, Mix al Miele, Bitter all'Arancia, Polline d'Api.

FLORA 26

Dal nostro Giardino Segreto e dal profumo squisito della natura, un'eleganza floreale si diffonde in una dolcezza delicata, per poi posarsi su un finale terroso – un sussurro di mistero botanico.

Bulldog Gin, Mezcal Montelobos Espadín, Lavanda, Mix al Miele, Succo di Limone, Cubetto di Ghiaccio ai Frutti Rossi.

GOLDEN BLOOM 26

Uno scorcio sensoriale nei silenziosi misteri del Giardino Segreto, dove la profondità calda incontra una dolcezza scura e di nocciola, che sboccia delicatamente alla luce dell'alba.

Appleton Estate Rum Riserva 8 Anni, Hoxton Banana Rum, Frangelico, Sciroppo di Liquirizia, Succo di Lime, Noce Moscata.

LIGHT BLUE 26

Una scelta elegante per un aperitivo o un brindisi al tramonto, questa espressione floreale evoca la leggerezza dell'estate con una delicata nota amarognola e una vivace effervescenza che risveglia i sensi.

Tanqueray No. Ten, Venturo Aperitivo, Champagne, Fiori di Sambuco, Glitter Blu, Bitter all'Arancia.

I SIGNATURE COCKTAIL DEL MAESTRO

SPICY FIFTY 26

Un capolavoro che conduce in un intrigante viaggio di sapori: l'equilibrio perfetto tra dolce e aspro, arricchito dalla firma piccante del Maestro.

Vodka alla Vaniglia, Cordiale ai Fiori di Sambuco, Succo di Lime, Sciroppo al Miele, Peperoncino Piccante.

BREAKFAST MARTINI 26

Un classico moderno amato in tutto il mondo, secco con una nota agrumata e un persistente retrogusto di marmellata agrodolce.

Hoxton Gin, Cointreau, Succo di Lime, Marmellata di Arancia Amara.

NEGRONI SVEGLIATO 26

L'incontro tra il classico Negroni e l'espresso, il vero protagonista delle mattine italiane.

Hoxton Gin, Campari, Vermouth di Torino Rosso 1757 Infuso con Chicchi di Caffè.

AMERICANELLO 26

La nostra reinterpretazione del classico Americano. Vivace e perfettamente bilanciato, sa sorprendere con gusto.

Campari, Vermouth di Torino Rosso 1757, Melagrana, Soda London Dry.

DIRECT MARTINI 26

La leggendaria creazione di Salvatore, nata negli anni '80 per soddisfare i gusti esigenti di un cliente misterioso.

Gin o Vodka, un Tocco di Dry Vermouth, Scorza di Limone di Amalfi.

COCKTAIL ANALCOLICI

GUERNICA 24

Un omaggio all'intensità emotiva e al genio rivoluzionario di Pablo Picasso, con contrasti audaci e armonie inaspettate, secondo lo spirito del suo capolavoro più potente.

Seedlip Grove 42, Succo d'Arancia e di Limone, Ibisco, Acqua di Cocco.

THE KISS 24

Ispirato all'intensità dei sensi di una celebre opera di Pablo Picasso, questo cocktail unisce sapori contrastanti che evocano passione, amore, grazia ed equilibrio, sorso dopo sorso.

Everleaf Mountain, Succo di Limone e Mirtillo Rosso, Sciroppo di Amarena, Soda.

LE SPECTRE DE LA ROSE 24

Simile a un balletto russo di Diaghilev, questa delicata danza di sapori evoca il sogno di una rosa posata sul cuscino o un immaginario pas de deux.

Amarico, Cordiale di Piselli e Camomilla, Acqua Tonica al Pompelmo e Rosmarino London Essence.

ABSTRACTION 24

Un omaggio alla coreografia di Vaslav Nijinsky, questa miscela audace e fuori dall'ordinario sfida le convenzioni e stimola i sensi.

Succo di Albicocca, Tè Verde, Gelsomino e Pepe di Timut, Miele di Verbena, Acqua di Cocco, Succo di Lime.

SELEZIONE DEL SOMMELIER

CHAMPAGNE

	CL	BT
Brut “Réserve” *Charles Heidsieck, Montagne de Reims*	25	130
Extra Brut *Gaston Burtin, Vallée de la Marne*	23	115
Brut “Special Cuvée” *Bollinger, Vallée de la Marne*	42	185
Brut Blanc de Blancs Grand Cru *Franck Bonville, Côte des Blancs*	32	135
Brut Rosé *Laurent Perrier, Vallée de la Marne*	42	190

SPUMANTI

	CL	BT
Spumante Metodo Classico Brut “Fiano 60 mesi” 2016 *Cantina Dryas, Campania* *Fiano*	22	85
Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero 2019 *Decugnano dei Barbi, Umbria* *Chardonnay, Pinot Nero*	22	85
Franciacorta Brut Nature “Coupé” *Monterossa, Lombardia* *Chardonnay, Pinot Nero*	21	80
Franciacorta Brut Rosé 2020 *Cola, Lombardia* *Chardonnay, Pinot Nero*	19	75
Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Brut “Rive di Col San Martino” 2020 *Siro Merotto, Veneto* *Glera*	15	58

VINI BIANCHI

	CL	BT
Sauvignon “Teramara” 2023 *Pravis, Trentino*	16	60
Pinot Grigio Collio “Braide Grande” 2023 *Livon, Friuli Venezia Giulia*	17	65
“Fiorano” Bianco 2018 *Principe Boncompagni Ludovisi, Lazio* *Grechetto, Viognier*	24	95
Orvieto Classico “Mare Antico” 2022 *Decugnano dei Barbi, Umbria* *Grechetto, Procanico, Chardonnay, Vermentino*	16	65
“Salealto” 2020 *Cusumano, Sicilia* *Inzolia, Grillo, Zibibbo*	22	92
Vermentino “Renosu” 2023 *Tenute Dettori, Sardegna*	15	52
Chablis 2021 *Vincent Wengier, Yonne, Francia* *Chardonnay*	24	95

VINI ROSATI

	CL	BT
Rosato “Vetere Limited Edition” 2023 *San Salvatore 1988, Campania* *Aglianico*	18	70
Rosé Vieilles Vignes 2023 *Le Cartel, Provence, Francia* *Terret Blanc, Terret Gris, Clairette Noir*	19	75

VINI ROSSI

	CL	BT
Barbaresco 2020 *Parroco, Piemonte* *Nebbiolo*	25	115
Valpolicella Superiore Ripasso 2020 *Zenato, Veneto* *Corvina, Rondinella, Corvinone*	18	65
Brunello di Montalcino 2019 *Tenuta Buon Tempo, Toscana* *Sangiovese Grosso*	30	115
“Fiorano” Rosso 2015 *Principe Boncompagni Ludovisi, Lazio* *Cabernet Sauvignon, Merlot*	34	130
Bourgogne Pinot Noir Côte d’Or 2021 *Marchand-Tawse, Borgogna, Francia* *Pinot Noir*	28	110

VINI DOLCI

	CL	BT
Moscato d’Asti 2023 *Massolino, Piemonte*	16	55
Malvasia delle Lipari 2019 *Fenech, Sicilia*	19	75
Passito di Pantelleria “Ben Rye” 2021 *Donnafugata, Sicilia* *Zibibbo*	20	140
Sauternes 2019 *Château Filhot 2ème cru classé, Bordeaux,* *Francia Sémillon, Sauvignon*	18	68

Per una selezione più ampia di vini italiani e internazionali, consultare la grande carta del nostro ristorante Le Jardin.

AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI

AMARI & LIQUORI ITALIANI

Amaro Averna / del Capo / Braulio / Lucano / Montenegro / Formidabile / Jefferson	18
Aperol	18
Barolo Chinato	18
Campari	18
Campari Cask Tales	24
Cynar	18
Disaronno	18
Frangelico	18
Italicus	18
Limoncello di Capri	18
Sambuca Molinari	18
Select	18

LIQUORI

La Fée Absinthe Supérieure	20
Ancho Reyes Green	20
Ancho Reyes Red	20
Baileys	20
Bénédictine	20
Chambord	20
Chartreuse Jaune	20
Chartreuse Verte	20
Cointreau	20
Crème de violette	20
Dry Orange Curaçao	20
Grand Marnier	20
Grand Marnier Louis Alexandre	24
Mandarin Napoleon	20
Mr Black	20
Pastis 51	20
Pernod / Ricard	20
Pimm's	20
St. Germain	20

VERMOUTH

Cinzano 1757	18
Cinzano Bianco / Rosso	18
Cocchi Torino / Cocchi Americano	18
Martini Rubino / Ambrato	18
Noilly Prat Dry	18
Punt E Mes / Antica Formula	18
Vermouth del Professore	18

PORTO & SHERRY

González Byass Apóstoles Palo Cortado 30 yrs	19
Palo Cortado Sherry 30 yrs	21
Pedro Ximénez Emilio Hidalgo	20
Taylor's Fine Ruby Port	19
Tio Pepe Sherry Fino	17

DISTILLATI

VODKA

Altamura	20
Beluga Gold Line	50
Belvedere	20
Belvedere Forest	25
Boatyard	20
Chopin	20
Grey Goose	20
Kauffman	30
Ketel One	20
Skyy	20
Stolichnaya	20
Solichnaya Elit	30
Tito's	20

GIN

50 Pound	20
Beefeater 24	25
Bes	22
Boatyard	20
Bombay Sapphire	20
Bulldog	20
Citadelle	20
Elephant	20
Gin Mare	20
Hendrick's	20
Hoxton Dry	20
Hoxton Pink	20
Martin Miller's	25
Monkey 47	25
N3	25
Nikka Gin	20
Nordes	25
Oxley	25
Plymouth	20
Portofino	25
Roku	20
Sabatini	20
Sipsmith	20
Sipsmith V.J.O.P.	25
Tanqueray Ten	25
The Botanist	25

TEQUILA

Casamigos Anejo	28
Casamigos Blanco	28
Casamigos Reposado	28
Clase Azul Reposado	62
Clase Azul San Luis	62
Don Julio 1942	60
Don Julio Añejo	25
Don Julio Blanco	25
Don Julio Reposado	25
Espolon Blanco	22
Espolon Reposado	24
Fortaleza	30
Ocho	20
Patron Añejo	30
Patron Reposado	28
Patron Silver	25

MEZCAL

Casamigos Mezcal	28
Clase Azul Durango	120
Clase Azul Guerrero	120
Corte Vetusto Ensamble	35
Corte Vetusto Espadin	35
Montelobos Mezcal Ensamble	30
Montelobos Mezcal Espadin	25
Montelobos Mezcal Tobala	44
Siete Misterios Mezcal	24

CACHAÇA & PISCO

Cachaça Leblon	20
Cachaça Sagatiba	20
Pisco Porton	20

COGNAC

Bisquit VSOP	28
Courvoisier	23
Courvoisier XO	50
Hennessy Paradis	340
Hennessy XO	50
Rémy Martin Louis XIII	420
Rémy Martin VSOP	22
Rémy Martin XO	50

BRANDY

Arzente Poli	20
Villa Zarri 20 y.o.	25

ARMAGNAC & CALVADOS

Avallen	23
Bas Armagnac Baron Gaston Legrand 1978	36
Calvados Lecompte 12 y.o.	26
Grand Armagnac Janneau 12 y.o.	26

RUM

Appleton 8 y.o.	23
Appleton 12 y.o.	25
Appleton 21 y.o.	30
Captain Morgan	20
Diplomatico Reserva Exclusiva	25
El Dorado 21 y.o.	30
Flor De Cana 12 y.o.	30
Flor De Cana 18 y.o.	40
Hampden Estate Owh 2012 8 y.o.	26
Havana 3 y.o.	20
Hoxton Banana	25
Myer's	23
Rhum J.M X.O. Agricole	30
Trois Rivières Agricole	25
Trois Rivieres Cuvée de l'Océan	25
Trois Rivieres VSOP	28
Wray and Nephew	23
Zacapa 23 y.o.	28
Zacapa X.O.	37

GRAPPE

Barolo Cru A.B.	27
Brunello Banfi	24
Capovilla Albicocche del Vesuvio	45
Capovilla Pere Williams	45
Capovilla Pesche di Vigna	45
Capovilla Grappa Tabacco	50
Millesimo 94 Barriques	40
Moscato d'Asti Barriques	27
Moscato di Pantelleria Barriques	27
Nonino Moscato	25
Nonino Picolit Cru	42
Nonino Uè	24

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Ardbeg 10 y.o.	25
Balvenie 21 y.o.	47
Caol Ila 18 y.o.	25
Dalmore 12 y.o.	25
Dalmore 15 y.o.	40
Dalmore vintage 18 y.o.	52
Dalmore vintage 2006	38
Glen Grant 15 y.o.	24
Glen Grant 18 y.o.	28
Glenlivet Founder's Reserve Est 1824	24
Glenmorangie 18 y.o.	25
Highland Park 12 y.o.	25
Highland Park 18 y.o.	47
Lagavulin 16 y.o.	26
Laphroaig 10 y.o.	24
Laphroaig 25 y.o.	47
Macallan 12 y.o.	27
Macallan 18 y.o.	100
Macallan 25 y.o.	530
Oban 14 y.o.	25
Talisker Port Ruighe	25
Talisker 18 y.o.	53

BLENDED SCOTCH WHISKY

Chivas 12	23
Hoxton Spiced whisky	25
Johnnie Walker Black	23
Johnnie Walker Blue	50
Johnnie Walker Gold	25

IRISH WHISKY

Green Spot	25
Jameson	23
Yellow Spot 12 y.o.	30

JAPANESE WHISKY

Nikka From The Barrel	25
Nikka Taketsuru	28
Suntory Hibiki Harmony	27

AMERICAN & BOURBON

Blanton's	25
Buffalo Trace	23
Bulleit	23
Gentleman Jack	23
Knob Creek	23
Maker's Mark	23
Michter's American Bourbon	28
Michter's Sour Mash	30
Wild Turkey 101	23
Wild Turkey Rare Breed	28
Wild Turkey Russel Reserve 10 y.o.	30
Woodford Reserve	25
Yellowstone Lion's Choice	85
Yellowstone Select	23

RYE

Bulleit	23
Michter's Stright Rye	28
Minor Case	24
Wild Turkey	23
Whistle Pig 10 y.o.	40
Whistle Pig 12 y.o.	50

DISTILLATI ANALCOLICI

Amarico Bianco	18
Amarico Rosso	18
Everleaf Forest	18
Everleaf Marine	18
Everleaf Mountain	18
Seedlip Garden	18
Seedlip Groove	18
Seedlip Spice	18

BIRRE, CAFFETTERIA,
ACQUA & SOFT DRINKS

BIRRE

Birra analcolica	13
Noam	16
Peroni Gran Riserva	16
Peroni Nastro Azzurro	14
Ritual Lab	16

CAFFETTERIA

Caffè Americano	12
Cappuccino	12
Caffelatte	12
Espresso	9
Espresso Decaffeinato	9
Ginseng	9
Cioccolata Calda Selezione Domori	12
Cioccolata Calda Selezione Domori con panna	17
Latte caldo o freddo	8
Cappuccino Ghiacciato	12
Caffellatte Ghiacciato	12
Orzo	9
Selezione di Tè ed Infusi	13

ACQUA & SOFT DRINKS

Acqua di Nepi	10
San Benedetto Millenium Naturale e Frizzante	10
Soft Drinks	12
Spremute fresche	13
Tè freddo	14

LA CUCINA

DALLE 12:00 ALLE 22:30

Saremo lieti di assisterla qualora volesse
consultare l’elenco completo degli allergeni.

CANAPES *dalle 17:00 in poi*

Caesar salad in un boccone	15
Supplì della tradizione	20
Toast con cotoletta di tonno croccante al wasabi	25
Calamari fritti con maionese al mango e peperoncino	25

ANTIPASTI E INSALATE

Quinoa, piccole verdure, mandorle e semini	28
Crudo di orata “alla catalana”, rucola	34
Burrata con pomodori e fragole al dragoncello	29
Insalata de Russie con astice, fagiolini, salsa all’arancia	58
Caesar salad	29
Caesar salad con pollo	34
Vitello in salsa tonnata, ravanelli	33

PRIMI PIATTI

Spaghetti con pomodoro e basilico	31
Tonnarelli “cacio e pepe”	31
L’amatriciana	31
Crema di verdure del mercato	25

SECONDI PIATTI

Capesante scottate, crema di patate e tartufo di stagione	34
Milanesine di vitello, pomodori alla vaniglia e rughetta	40
Parmigiana di melanzane	33

BRUSCHETTE E SANDWICH

Bruschetta di pane pugliese, mozzarella, pomodoro e prosciutto di Parma	28
Pane di segale integrale con avocado, salmone affumicato e salsa allo yogurt	31
Tramezzino croccante, prosciutto cotto e formaggio	28
Hamburger (25 min.)	40
Club sandwich (25 min.)	46

DOLCI

Tiramisù Stravinskij 18

Mousse al cioccolato e lamponi 18

Sorbetti 18

Gelati 16

CAMPARI®

Tutti i prezzi sono in euro. Al conto finale verrà applicato un service charge discrezionale del 15%.

HOTEL DE RUSSIE

ROME

A ROCCO FORTE HOTEL