

67SKY
LOUNGE
B A R

COCKTAILS LIST

PRIMAVERA- SPRING 2018

“Non ci può essere un buon modo di vivere dove non c'è un buon modo di bere.”
“Not there be able to be a good way of life where there is not a good way to drink.”
Benjamin Franklin



LEADING
HOTELS®

STORICI

67 HOUSE NEGRONI

Zacapa Edicion negra, selezione di vermouth, campari, aria di mare Zacapa Edicion Negra, blended house vermouth, campari, sea breeze

YING YANG

Hendrix gin, lemon grass, basilico e bitter al sedano

Hendrix gin, lemon grass, basil, and celery bitter

INFINITY

Kettel one vodka, pepe rosa, liquore alla lavanda e bitter al pompelmo

Kettel one vodka, pink pepper, lavender liquer and grapefruit biter

N° 1

Pimm's, campari al lampone, lime, bitter all'arancia e top di ginger ale

Pimm's, campari in raspberry scent, lime, orange bitter and ginger ale

IL POMODORO

Vodka, limone spremuto, succo biologico di pomodoro, cardamomo, coriandolo, pepe di szcheuan e soya

Vodka, lemon juice, tomatoes juice,

coriander, cardamom, szcheuan pepper and soya sauce

ESPRESSIONI

€ 16.00

MEXCALLI

Mezcal, zacapa 23 anni, gran marnier, sciroppo di fichi, limone spremuto e crustas al pepe di cayenna, sale e cacao

Mezcal, zacapa 23 years, gran marnier, figs syrup, lemon juice and cayenna peper, salt and cacao crustas

MARTINI P

Gin Mare, cocchi americano, sake allo yuzu e salicornia

Gin Mare, dry vermouth, yuzu sake and sea asparagus

PERIGONIO

Pisco puro allo zafferano, aperol, spremuta di limone, sciroppo di arancia e zafferano

Pisco puro with saffron, aperol, lemon juice,

syrup orange and saffron

ORIENT SPRITZ

Blend di sake e umeshu, essenza di ananas e lemon grass, champagne

Sake & umeshu blend, pineapple and lemon grass essence, champagne

AKOYA

Anejo 1800, cointreau, guava, limone, sale rosa del Himalaya e yuzu

Anejo 1800 tequila, cointreau, lemon, Himalayan pink salt and yuzu

GLI ANALCOLICI 67 NON - ALCOHOLIC

ANALCOLICI

€ 14.00

PINK

Pompelmo rosa, succo di cranberry, lime spremuto e ginger beer

Pink grapefruit, cranberry juice,

lime juice and ginger beer

PASSION

Frutto della passione, foglie di basilico, limone spremuto e ginger ale

Passion fruit, basil leaves, lemon juice and ginger ale

PLUM

Succo di prugna, spremuta di limone, shrub di barbabietola e fichi e birra analcolica

Fresh plum juice, fresh lemon juice, beetroot and figs shrub and alcoholic beer

SOUR PEAR

Succo di pera, sciroppo di miele e zenzero, e foglie di salvia

Pear juice, syrup of ginger and honey and fresh sage leaves

IL FORTE

Lime, ananas, menta e lemon soda

Fresh lime, pineapple, fresh mint and lemon soda

DOLCEMENTE

DOLCEMENTE

€ 16.00

SPOTED 67

Zacapa rum, kahlua, crema di frangelico, miele al tartufo e espresso

Zacapa rum, kahlua, frangelico cream, truffle honey and espresso coffee

SWEET RUSSIAN

Stolischnaya vodka, kahlua, spuma di baileys

Stolischnaya vodka, kahlua, baileys foam

STRANGER

Cognac, sciroppo di cannella e menta, chartreuse verde e peychaud bitter

Cognac, cinnamon and mint syrup, green chartreuse and peychaud bitter

NEW FASHIONED

Whiskey rey, sciroppo al cardamomo, bitter al cioccolato e amaro di zucca e rabarbaro

Rey whiskey, cardamom syrup, pumpkin and rhubarb bitter

WILD HILL

Grappa di moscato, amaretto dissarono, bitter Peychaud e pastis 51

Moscato grappa, dissarono amaretto, peychaud bitter and pastis 51

I NOSTRI SNACKS OUR SNACKS

Principe club sandwich, frittata alla fiorentina, galletto, pancetta croccante, rucola e pomodori canestrini

Principe club sandwich, Florentine omelet, cockerels, crispy bacon, rocket and Tuscan tomatoes

€ 30

Hamburger alla Rossini, manzo Toscano, foie gras, mayo al tartufo, pane soffice alle patate, insalata croccante e chips

Hamburger Rossini style, Tuscan beef, foie gras, truffle mayo, soft potatoes bread, crispy salad and chips

€ 45

Tartelletta alla crema di cocco e frutti rossi

Cocoa nut cake with red fruits

€ 16

Tiramisù all'amaretto e zucca

Tiramisù with amaretto scent and pumpkin

€ 16

I NOSTRI SNACK OUR SNACKS

Crudités di frutta e verdura con le sue salse

Fruits and vegetables crudités with its sauce
€ 19

Insalata Fortemarmina, verdure di stagione in salsa Principe, arselle, burrata, olive taggiasche e pinoli

Fortemarmina's salad, seasonal vegetables in Principe sauce, Baby local clams, burrata, olives and pine nut
€ 27

Scampi reali, crudi, alla graticola o al vapore, serviti singoli
King langoustine, raw, grilled or steamed, served single
€ 12

Bruschette e crostini in condivisione
Bruschette and croutons to share
€ 21

Selezione di salumi e formaggi Italiani serviti con mostarde
Selection of Italian cold cuts and cheeses served with mustard
€ 33