TERRAZZA NAINER

A place suspended between sky and light, where cocktails meet the sunset and every sip becomes a moment to be savored slowly, amidst glances, views, and complicity.

We inform our customers that the service and cover charge require a supplement of €3 per person.

ROOFTOP VIBES COCKTAILS | €20

Cherry Negroni
Campari, gin e vermouth rosso del professore infuso all' amarena fabbri

Campari, gin, red vermouth del professore infused with sweet cherry

Aperol Margarita
Tequila , aperol , agave, triple sec e lime

Tequila, aperol, agave, triple sec and Lime

Passion Spritz
Prosecco, liquore al passion fruit e arancia

Prosecco, passion fruit liqueur and fresh orange

Citrus Collins
Gin Malfy arancia, succo di lime, tonica al limone e pompelmo

Gin orange Malfy, lime juice, lemon tonic water and grape fruit

Apple Mule
Vodka, lime, mela verde, ginger beer

Vodka, lime juice, green apple, ginger beer

Kiss
Vino rosato, liquore al lampone, lime e zucchero

Rosè wine, raspberry liqueur, lime juice and sugar

Strawberry Fizz
Rum bianco, purea di fragola, succo di lime e soda

White rum, strawberry puree, lime juice and soda water

Basil Smash
Gin, succo di limone, zucchero, e basilico fresco

Gin, lemon juice, sugar and fresh basil

TUTTI I COCKTAIL INTERNAZIONALI SONO DISPONIBILI SU RICHIESTA 20€
ALL INTERNATIONAL COCKTAILS ARE AVAILABLE ON DEMAND

Champagne Cocktails €25

Classic Kir Royale
Champagne e Crème de Cassis
Champagne and Crème de Cassis

French Rossini
Purea di fragola fresca, succo di limone e champagne
Fresh strawberry pulp, lemon juice and champagne

Hugo Mimosa
Champagne, St-Germain, succo di lime e menta fresca
Champagne, St-Germain,lime juice and fresh mint

Perfect Bellini
Purea di pesca fresca e champagne
Fresh peach pulp and champagne

Pornstar Martini
Purea di passion fruit, vodka alla vaniglia, lime e champagne
Passion Fruit puree, vanilla vodka, lime juice and champagne

No Alcohol Cocktails €20

Berry's Tea
Thè verde, lampone, succo di limone e ginger ale
Green tea, raspberry, lemon juice and ginger ale

Orange Spritz
Arancia, passion fruit, limonata siciliana
Orange, passion fruit, sicilian lemonade

Tonico
Gin Tanquerai 0.0, violetta, succo di lime, acqua tonica
Gin Tanquerai 0.0, violet, lime juice, tonic water

Food Menù

Bruschettine con pomodori, origano ed olio extra vergine d'oliva [1] Bruschetta with tomatoes, oregano, and extra virgin olive oil	10
Selezioni di formaggi italiani, confettura di frutta e pane caldo [1,7] Selections of Italian cheeses, fruit jam, and warm italian bread	19
Prosciutto crudo Iberico de bellota con pane caldo [1] Jamon Iberico de Bellota with warm italian bread	28
Tagliere di salami italiani e formaggi locali con pane caldo [1,7] Platter of assorted Italian salamis and local cheeses with warm italian bread	28
Zeppoline di pizza fritta con salsa alla marinara [1] Deep fried pizza balls with tomatoes marinara sauce	12
Guacamole di avocado e tortillas di mais croccanti Avocado guacamole and crispy corn tortillas	13
Polpettine di manzo al pomodoro, parmigiano e crostoni di pane [1,7] Beef meatballs with tomatoes sauce, pecorino cheese and bread croutons	16
Avocado toast , con uovo sodo e salmone affumicato [1,4,7] Avocado toast with hard-boiled egg and smoked salmon	18
Hummus di ceci, paprika dolce e pita calda [1,11] Chickpeas hummus, sweet paprika and pita focaccia bread	13
Focaccine con ricotta. limone, nduja calabrese e marmellata di cipolla [1,7] Italian Focaccia with spicy salami, fresh ricotta, lemon and onion jam (2pz)	17
Cheese cake ai lamponi [1,3,7] Raspberry cheese cake	10
Tiramisù Classico [1,3,7] Classic Tiramisu	10

WINE LIST

BOLLICINE / SPARKLING WINES

Prosecco Valdobbiadene	18	65
Franciacorta Brut	20	85
Franciacorta Brut Rosè	23	100
Champagne Henri de Verlaine	25	110
Ruinart Blanc de Blancs		230
Ruinart Rosè		230
Ruinart Brut		210
Laurent-Perrier Rosé		220
Dom Pérignon 2013		420
Krug Brut "Grande Cuvée"		420

VINI BIANCHI E ROSÈ / WHITE AND ROSÈ WINES

Pecorino	18	60
Chardonnay	18	60
Pinot grigio	18	60
Cerasuolo rosè	18	60

VINI ROSSI / RED WINES

Montepulciano d'Abruzzo	18	60
Chianti Classico	18	60
Merlot	18	60
Montiano Famiglia Cotarella		130
Braida - Bricco dell'Uccellone		140

DISTILLATI

SPIRITS

Gin

Monkey 47	26
Malfy Pompelmo/grapefruit 23	23
Malfy Arancia/ Orange	24
Gin Mare 21	24
Hendrick's	25
Tanqueray Ten 23	23
Roku 24	23
Nordes 24	24
Isola, Milan District Lemon	24
Isola Milan District Mandarinno	24

Rum

Kraken Black Spiced	24
Zacapa 23 Solera 26	26
Diplomatico riserva 26	26

Vodka

Belvedere'	26
Grey Goose	24
Tito's	24
Beluga	27

Tequila e Mezcal

Herradura Plata 2	22
Herradura Reposado.	24
Don Julio Reposado 3	26
Montelobos Espadin	22

Whisky & Cognac

Nikka from the Barrel	25
JackDaniel Single Barrel	24
Bulleit Rye 22	22
Johnnie walker black label	24
Macallan Double Cask 12 Y.O. 35	35
Woodford Reserve	26
Hennessy	26

Amari/Grappe

Grappa bianca Nonino	12
Grappa Barricata Nonino	14
Averna	8
Amaro del capo:	8
Fernet Branca	8
Jagermeister:	8
Sambuca	8
Limoncello	8

Bar

Moretti lager /Lager Moretti 13

Moretti Analcolica /No Alcohol Moretti 12

La Rossa Moretti/ Moretti Red Type 13

Moretti IPA / Moretti IPA 14

Coca-cola 13

Coca-cola 0 13

Crodino 13

Ginger Ale/ Ginger Beer 13

Fanta 13

Sprite 13

Acqua tonica/ Tonic water 13

Limonata/ Lemonade 13

Thè freddo / Iced Tea 13

Succhi di Frutta/Juice Fruit 13

Acqua / Water 6

Caffetteria

Espresso 6

Espresso doppio/ Double espresso 9

Cappuccino 8

Cioccolata calda/ Hot chocolate 9

Tè Caldo/ Hot tea 9

LA CAFFETTERIA È ACCOMPAGNATA DA PASTICCERIA SECCA ARTIGIANLE
COFFEE ARE ACCOMPANIED BY A SELECTION OF TRADITIONAL ITALIAN DRY PASTRIES

Allergeni

1 Cereali contenenti glutine

2 Crostacei

3 Uova

4 Pesce

5 Arachidi

6 Soia

7 Latte e prodotti a base di latte

8 Frutta a guscio

9 Sedano

10 Senape

11 Semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti

13 Lupini

14 Molluschi

In caso di allergie o intolleranze, informare il personale prima dell'ordine.