



seasons

restaurant & lounge bar

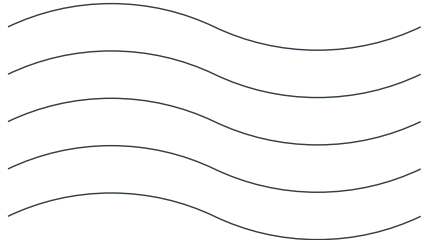
Cocktail

Basta mescolare la purezza dell'acqua con il fuoco sublime dei migliori distillati, liquori e creme per assaporare la sensazione d'intimo equilibrio che accompagna l'ebbrezza.

Benvenuti al *Seasons*

Just mix the purity of water with sublime fire of the best spirits, liqueurs and creams to savour the sensation of intimate balance that accompanies the thrill.

Welcome to the *Seasons*



Un aperitivo con i piedi nella sabbia

Americano

Bitter Campari,
Vermouth Carpano rosso, soda,
€ 12,00

Bloody Mary

Vodka Moskovskaya, succo di pomodoro,
succo di limone, sale di sedano, pepe,
tabasco, salsa Worcestershire
€ 12,00

Dark 'n' Stormy

Goosling's Rum, ginger beer,
succo di limone
€ 12,00

French 75

Gin Beefeater, succo di limone, sciroppo
di zucchero, Champagne Ayala Brut Majer
€ 12,00

Negroni

Gin Beefeater, Bitter Campari,
Vermouth Carpano rosso
€ 12,00

Old Fashioned

Maker's Mark Bourbon Whisky, Angostura,
zucchero, ciliegia al maraschino
€ 12,00

Paloma

Tequila Espolon, soda al pompelmo rosa,
succo di lime, sale
€ 12,00

I Classici Internazionali con vista sul tramonto

Bee's Knees

Gin Beefeater, succo di limone, miele
€ 12,00

Espresso Martini

Vodka Moskovskaya, Kahlúa,
caffè espresso, sciroppo di zucchero
€ 12,00

Hanky Panky

Gin Beefeater, Vermouth Carpano rosso,
Fernet Branca
€ 12,00

Martini Cocktail

Gin Beefeater, Noilly Prat Dry,
zest di limone (op. oliva)
€ 12,00

Mojito

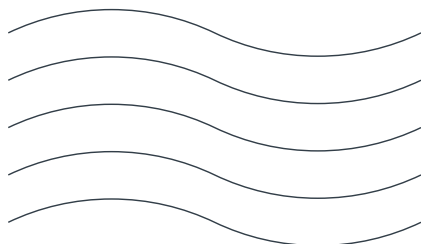
Rum Bacardi Carta Blanca, succo di lime,
menta fresca, zucchero di canna bianco, soda
€ 12,00

Margarita

Tequila Espolon, Cointreau,
succo di lime, sale
€ 12,00

Whisky Sour

Maker's Mark Whisky, succo di limone,
sciroppo di zucchero, albume
€ 12,00



Le proposte di Simone...

Basil Smash

Gin Beefeater, succo di limone,
sciroppo di zucchero, foglie di basilico
€ 12,00

Golden Mary

Tequila Espolon, succo di datterino
giallo, succo di lime, salsa Worcestershire
tabasco, sale, pepe
€ 12,00

Pennicilline

Whisky Johnnie Walker "Black Label",
succo di limone, sciroppo di zenzero,
float di Whisky Laphroaig 10 Y.O.
€ 12,00

Smoky Tommy's

Tequila Espolon, Mezcal Marca Negra,
succo di lime, sciroppo di agave, sale
€ 12,00

...e quelle storiche del Seasons

Anchovies Martini

Vodka Grey Goose, Noilly Prat,
colatura di alici, lime
€ 12,00

Sang e Turk

Tequila Espolon, Limoncello Distillerie
Aragonesi, succo di limone, vino rosso
€ 12,00

San Pietro Smash

Whisky Laphroaig 10 Y.O.,
finocchio di mare, soda
€ 12,00

Claudia's Martini

Gin Beefeater, Vermouth Dry Carpano,
olio d'oliva Ravece FAM, crema di menta
€ 12,00

Spritz up your life

Aperol Spritz

Aperol, spumante Mionetto, soda
€ 12,00

Bitter Campari Spritz

Bitter Campari, spumante Mionetto, soda
€ 12,00

St. Germain Spritz

St. Germain, spumante Mionetto,
soda, menta
€ 12,00

Limoncello Spritz

Limoncello Ischia Sapori, spumante, soda
€ 12,00

Spritz Bianco

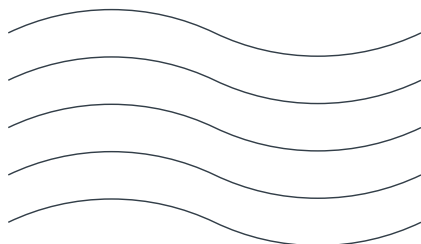
Lefkos Cenatiempo, soda
€ 12,00

Italicus Spritz

Italicus, spumante Mionetto, soda
€ 12,00

Cynar Spritz

Cynar, spumante Mionetto, soda
€ 12,00



E chi vi dice che senza alcool non siano buoni?

Seasons Sunset

Bitter 0 alcool, succo di lime,
soda al pompelmo rosa
€ 12,00

Apple Fizz

Succo di mela, succo limone,
sciroppo di zucchero, soda
€ 12,00

Mango Mojito

Menta, succo di lime,
sciroppo di mango, soda
€ 12,00

Green Flash

Gin Tanqueray 0, finocchio di mare,
vino cotto, soda
€ 12,00

Clover Club 2.0

Gin Tanqueray 0, sciroppo di lampone,
succo di limone
€ 12,00

Arsura

Aperitivo 0, succo di pompelmo, sciroppo
di lampone, spumate 0
€ 12,00

Sunrise from the Castle

Sciroppo di violetta, succo di lime,
ginger beer
€ 12,00

Soft Drink

Soft Drink

*Tutti i soft drink sono sempre serviti
con la formula aperitivo*

€ 6,00

Mezcal Tequila

Marca Negra Espadin

€ 15,00

Herradura Anejo

€ 15,00

Patron Silver

€ 15,00

Gin

Tanqueray Ten

€ 15,00

Hendrick's

€ 15,00

Gin Mare

€ 15,00

Rupis

€ 15,00

Vodka

Beluga Noble

€ 15,00

Grey Goose

€ 15,00

Belvedere

€ 15,00

Serviamo i distillati con:

Fever Tree Premium Indian Tonic · 15 cl

Fever Tree Mediterranean Tonic · 15 cl

Fever Tree Sicilian Lemonade · 15 cl

Fever Tree Premium Indian Tonic Light · 15 cl

Birre

N'artigiana Oro

€ 6,00

N'artigiana Ambrata

€ 6,00

N'artigiana Rossa

€ 6,00

N'artigiana 0 Alcool

€ 6,00



LA PICCOLA CARTA AL TRAMONTO

Voci di pescatori

Tartare di gambero rosso ⁴

€ 25,00

Sashimi di tonno ⁴

€ 25,00

Tartare di ricciola ⁴

€ 25,00

Tagliatella di seppia o calamaro ⁴

€ 25,00

I colori del mare ⁴

Un tuffo dove l'acqua è più blu...

Il Nostro crudo e cotto di mare
con le sue salse, selezione di oli
e sali dal mondo.

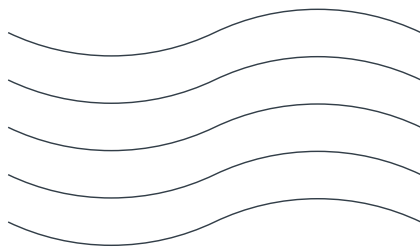
*Gambero rosso, tonno, ricciola,
seppia o calamaro, ostriche*

€ 70,00

Per 2 persone

Disponibile dalle 19:30

Available from 7.30 p.m.



LA PICCOLA CARTA AL TRAMONTO

Profumo di mare

Ostriche selezioni speciali⁴

€ 8,00 / pz.

DIOMEDEA N.00

L'ostrica Diomedea è un prodotto autentico della Puglia, allevata e affinata al 100% nel Parco Nazionale del Gargano. Questa ostrica è nota per il suo gusto unico, la sua carnosità e la raffinatezza, grazie al moto ondoso del mare che crea condizioni ideali per lo sviluppo sano e completo. È considerata un capolavoro dell'ostricoltura, rappresentando la ricchezza del mare e un'esperienza gastronomica autentica.

GILLARDEAU SPECIAL N. 2

Le Special Gillardeau sono ostriche dalla forma regolare selezionate con la più grande cura, inimitabili al gusto grazie a molteplici passaggi di affinamento in bacini di ingrassamento. Note sensoriali: morbida e croccante, celebre per il rimarcabile equilibrio tra dolcezza e salinità.

