

MOLO_10

Un'ampia offerta di bevande, cocktail, vini e champagne, selezionata accuratamente per accompagnare i nostri piatti o i nostri aperitivi da gustare in un ambiente moderno ed elegante.

A wide offer of drink, cocktail, wine and champagne, carefully selected to pairing our dishes or aperitifs to be enjoyed in a modern and elegant setting.



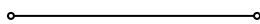
Offerta gastronomica supplementare **non inclusa nella tariffa della camera**
*Supplementary gastronomic offer **not included in the booked room rate***

BAR^{drink*} ^{open} 10:00 - 14:30 ^{closed}
for hotel guests only ^{open} 16:00 - 00:00 ^{closed}

BISTROT^{food*} 11:00 - 14:00*
for hotel guests only 18:00 - 23:30*

*à la carte extra

*last order



Servizio in camera: **5**

*Room service: **5***

Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)

All prices are given in euros (€)

Caffetteria

Coffee & soft drink

Caffè espresso / decaffeinato	2
<i>Espresso / decaffeinated espresso</i>	
Caffè corretto	4
<i>Coffee with alcohol</i>	
Cappuccino / latte macchiato / caffè americano	4
<i>Cappucino / hot milk with coffee / american coffee</i>	
Caffé marocchino	4
<i>Caffè caldo, cacao, schiuma di latte</i>	
Marocchino coffee	4
<i>Hot coffee, cocoa, milk foam, cocoa powder</i>	
Orzo / ginseng / tè / tisane	4
<i>Barley drink / ginseng /tea / infusion</i>	
Bicchieri di latte (caldo/freddo)	3
<i>Glass of milk (hot / cold)</i>	
Crema di caffè	4
<i>Coffee cream</i>	
Cioccolata calda	5
<i>Hot chocolate</i>	
Acqua in bottiglia 75 cl	3
<i>Bottle of still water / sparkling 75 cl</i>	
Spremuta fresca di agrumi	5
<i>Fresh citrus juices</i>	

Centrifugati di frutta e verdure

Fruit and vegetables smoothies

Sedano, cetriolo, mela verde, limone	
<i>Celery, green apple, cucumber, lemon</i>	
Arancia, mela , cannella, sedano	
<i>Orange,apple, cinnamon, celery</i>	
Kiwi, menta, limone, cetriolo	
<i>Kiwi, mint, lemon, cucumber</i>	
Mela, fragole, limone	
<i>Apple, strawberry, lemon</i>	

Bibite vetro

Soft drinks in glass/cans

Coca-cola / Fanta / Te freddo (<i>cold tea</i>)	
Tassoni / Schweppes / Ginger ale	
Ginger beer / Tonic / Bitter	
Cedrata / Crodino / Succhi (<i>Juices</i>)	

Birre classiche 33cl

Classic beer

Birre artigianali 33cl

Craft beer

Le Lune del Vesuvio *bottiglia (bottle)* 20
Luna Turchese (Falanghina 100%) *calice (by the glass)* 7
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Alcohol content: 12.5%
Temperatura di servizio: 10 – 12° C
Serving temperature: 10 – 12° C
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Colour: straw yellow with greenish highlights.
Profumo: sentore di frutta, con sentori di ananas, mela gialla e agrumi.
Aroma: ripe hints of fruits, with notes of pineapple, yellow apple and citrus.
Abbinamenti: ideale per piatti delicati, di pesce o a base d'uova; eccellente anche per aperitivi.
Food pairings: ideal with delicate dishes such as fish or egg; also excellent with aperitifs.

Vestini Campagnano 24
Pallagrello Bianco (Pallagrello 100%)
Gradazione alcolica: 13% vol.
Alcohol content: 13%
Temperatura di servizio: 10 – 12° C
Serving temperature: 10 – 12° C
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Colour: straw yellow with greenish highlights.
Profumo: aromi di pesca matura, di agrumi ed essenza di noce.
Aroma: ripe hints of peach, citrus and walnut essence.
Abbinamenti: ideale per formaggi freschi caprini e verdure
Food pairings: ideal for fresh goat cheese and vegetables.

Le Lune del Vesuvio 28
Janesta Bianco Lacryma Christi
(Coda di Volpe e Falanghina)
Gradazione alcolica: 13%
Alcohol content: 13%
Temperatura di servizio: 12 – 14° C
Serving temperature: 12 – 14° C
Colore: giallo paglierino
Colour: straw yellow.
Profumo: intenso e fruttato con sentori di mele, banane e pesche.
Aroma: intense and fruity with hints of apples, bananas and peaches.
Abbinamenti: ideale per primi piatti di pesce, verdure e formaggi freschi.
Food pairings: deal for first courses of fish, vegetables and fresh cheeses.

Greco di tufo DOCG (Greco 100%)

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Alcohol content: 13,5%

Temperatura di servizio: 12 – 14° C

Serving temperature: 12 – 14° C

Colore: giallo oro intenso.

Color: intense golden yellow.

Profumo: morbido, succoso, con gradevoli sensazioni di albicocca secca.

Aroma: soft, juicy, with pleasant sensations of dried apricot.

Abbinamenti: ideale per primi piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi.

Food pairings: ideal for first courses of fish, white meats, fresh cheeses.

MOLO_10

Cantine del Taburno *bottiglia (bottle)* 22
Fidelis *calice (by the glass)* 8

(Aglianico 90%, Sangiovese e Merlot 10%)

Gradazione alcolica: 13%

Alcohol content: 13%

Temperatura di servizio: 16 – 18° C

Serving temperature: 16 – 18° C

Colore: rosso con i riflessi rubino.

Color: ruby red color with purple reflection.

Profumo: note di frutti rossi, tabacco e pepe nero.

Aroma: hints of red fruits, tobacco and black pepper.

Abbinamenti: carne, formaggi, primi e salumi.

Food pairings: meat, cheese, pasta and cold cuts.

Le Lune del Vesuvio 26

Piedirosso Pompeiano IGT

(Piedirosso 100%)

Gradazione alcolica: 13%

Alcohol content: 13%

Temperatura di servizio: 16 – 18° C

Serving temperature: 16 – 18° C

Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Color: ruby red color varying intensity .

Profumo: note di fragoline di bosco e lamponi, con leggero sentore di peperone dolce.

Aroma: hints of wild strawberries and raspberries, with a slight hint of sweet pepper.

Abbinamenti: carni rosse, formaggi di media stagionatura, pasta.

Food pairings: red meat, medium matured cheeses, pasta.

Le Lune del Vesuvio 28

Muscari Rosso Lacryma Christi

(Piedirosso, Aglianico)

Gradazione alcolica: 13,5 %

Alcohol content: 13,5%

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Serving temperature: 18 – 20° C

Colore: rosso rubino vivace.

Color: bright ruby red.

Profumo: note di frutta rossa e spezie.

Aroma: hints of red fruits and spices.

Abbinamenti: primi con sugo di carne o pomodorini, salumi e formaggi di media stagionatura.

Food pairings: first with meat sauce or cherry tomatoes, meats and medium-matured cheeses.

Falerno del Massico

(Aglianico 70%, Piediroso 20%, Primitivo 10%)

Gradazione alcolica: 14 %

Alcohol content: 14%

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Serving temperature: 18 – 20° C

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato.

Color: intense ruby red colortending to garnet.

Profumo: sentori di frutti neri e frutta rossa matura.

Aroma: hints of black fruits and ripe red fruit.

Abbinamenti: primi con salsa, formaggi di media e lunga stagionatura.

Food pairings: main course with tomato, medium matured cheeses.

MOLO_10

Santa Margherita

bottiglia (*bottle*) 18

Degagè

calice (*by the glass*) 6

Vino Spumante

(100% Glera)

Gradazione alcolica: 11 %

Alcohol content: 11%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: giallo paglierino brillante con spiccato perlage fine e persistente.

Color: bright straw yellow with a marked fine and persistent perlage.

Profumo: fiori e frutta a polpa bianca come la pera e la pesca.

Aroma: flowers and fruits with white pulp such as pear and peach.

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, primi di pesce.

Food pairings: appetizers, starter, fish.

Berlucchi

35

Franciacorta Cuveè Storica 61 Brut

Vino Spumante Brut

(Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%)

Gradazione alcolica: 12,5 %

Alcohol content: 12,5%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Color: straw yellow with greenish reflections.

Profumo: note di frutti a polpa bianca e agrumati.

Aroma: juicy of white pulp fruits and citrus scents.

Abbinamenti: pietanze a base di pasta o formaggi freschi e di media stagionatura.

Food pairings: pasta dishes or fresh and medium-matured cheeses.

Feudi di San Gregorio

45

Dubl Brut Edition I

Vino Spumante Brut Metodo Classico

(Greco)

Gradazione alcolica: 12,5 %

Alcohol content: 12,5%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: giallo paglierino brillante.

Color: bright straw yellow.

Profumo: note che evocano zenzero e radici.

Aroma: hints that evoke ginger and roots.

Abbinamenti: antipasti, carne, formaggi, dolci.

Food pairings: appetizers, meat, cheese, desserts.

Alain baily
Champagne

75

Brut Tradition

(Chardonnay 10%, Pinot Meunier 90%)

Gradazione alcolica: 12,5 %

Alcohol content: 12,5%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: dorato abbastanza intenso

Color: fairly intense golden.

Profumo: note fruttate, come prugna, ciliegia e frutta rossa.

Aroma: fruity notes, such as plum, cherry and red fruit.

Abbinamenti: antipasti, formaggi

Food pairings: appetizers, cheeses.

Laurent Perrier

90

Champagne Brut L.P

(45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)

Gradazione alcolica: 12,5 %

Alcohol content: 12,5%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: colore oro pallido che mette in valore le sue bollicine sottili e persistenti

Color: gold colour highlighting its fine and persistent bubbles

Profumo: deliziosi aromi fruttati

Aroma: delicious fruity aromas

Abbinamenti: antipasti, primi piatti

Food pairings: appetizers, first dishes

Louis Roederer

130

Brut Premier Champagne

Champagne Brut

(40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier)

Gradazione alcolica: 12,5 %

Alcohol content: 12,5%

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Serving temperature: 6 – 8° C

Colore: giallo paglierino, ambrato.

Color: pale gold color that enhances its fine and persistent bubbles.

Profumo: frutta fresca, crosta di pane, agrumi e vaniglia.

Aroma: fresh fruit, bread crust, citrus and vanilla.

Abbinamenti: a tutto pasto, appetizers, antipasti.

Food pairings: throughout the duration of the meal, appetizers.

Mocktail (Analcolici) *Soft Drink*

Molo_10	8
Fragola, cocco, limone <i>Strawberry, coconut, lemon</i>	
Pina Colada Virgin	8
Cocco e ananas <i>Cocco and pineapple simple syrup</i>	
Mojito Virgin	8
Acqua tonica, essenza di mojito, zucchero di canna <i>Tonic water, mojito essence, brown sugar</i>	
Spritz Virgin	8
Bitter rosso alcool free, acqua tonica <i>Alcohol-free red bitter, tonic water</i>	
Gin tonic virgin con Tanqueray00	9
Tanqueray00, acqua tonica, scorza di limone <i>Tanqueray00, tonic water, lemon peel</i>	
Shirley Temple	9
Ginger ale, granatina <i>Ginger ale, grenadine</i>	

Cocktail (Alcolici) - i Nostri Spritz *Alcoholic drink - Our Spritz*

Spritz Molo_10	9
Italicus, lime, succo (<i>juice</i>), prosecco	
Aperol spritz	9
Aperol, prosecco, soda	
Campari spritz	9
Campari, prosecco, soda	
Campari spritz special	12
Campari, prosecco, fernet branca menta	
Hugo spritz	9
Edenflower, lime succo (<i>juice</i>), simple syrup, prosecco, menta (<i>mint</i>)	
Passion spritz	9
Passoa, passion juice, prosecco, lime juice	
Lemon spritz	9
Limoncello, prosecco, soda	
Melon spritz	9
Meloncello, prosecco, soda	

MOLO_10

Dalle ore 16:00 alle ore 00:00
Starting from 16:00 up to 00:00

Cocktail Alcolici Classici

Alcoholic Cocktail Classic

Garibaldi	10
Campari, succo di arancia (<i>orange juice</i>)	
Bellini	8
Spumante, succo di pesca (<i>peach juice</i>)	
Rossini	8
Spumante, succo di fragola (<i>strawberry juice</i>)	
Mimosa	8
Spumante, succo di arancia (<i>orange juice</i>)	
Negroni	10
Campari, vermouth rosso (<i>red</i>), gin	
Negroni sbagliato	10
Campari, vermouth rosso (<i>red</i>), prosecco	
Americano	10
Campari, vermouth rosso (<i>red</i>), soda	
Boulevardier	12
Campari, vermouth rosso (<i>red</i>), whiskey	
Black russian	12
Vodka, liquore di caffè (<i>coffee liqueur</i>)	
Moscow mule	10
Vodka, lime, sciroppo (<i>simple syrup</i>), ginger beer	
Kentucky mule	12
Whiskey, lime, sciroppo (<i>simple syrup</i>), ginger ale	
Jamaican mule	12
Rum, lime, sciroppo (<i>simple syrup</i>), ginger ale	
London mule	10
Gin, lime, sciroppo (<i>simple syrup</i>), ginger beer	
Godfather	12
Whiskey, Amaretto Disaronno	
Godmother	10
Vodka, Amaretto Disaronno	
Long island ice tea	12
Gin, rum, vodka, triple sec, sweetandsour, coca cola	
Miami ice tea	12
Gin, rum, vodka, blu curaçao, sweetandsour, lemon bitter	
Cuba libre	10
Rum, succo di lime (<i>juice</i>), sciroppo (<i>simple syrup</i>), coca-cola	
Dark'n'stormy	12
Rum reposado, ginger beer	
Old fashioned	12
Bourbon, Angostura, Sugar, Soda, Cherry maraschino, Orange peel	
Margarita	12
Tequila, triple sec, lime	
Caipiroska	12
Vodka, lime, sciroppo (<i>simple syrup</i>)	
Caipirinha	12
Cachaca, succo di lime (<i>juice</i>), zucchero (<i>sugar</i>)	
Manhattan	12
Rye whiskey, (<i>sweet red</i>) rosso dolce vermouth, angostura	

Daiquiri	12
Rum, lime, zucchero (<i>sugar</i>)	
Mojito	12
Rum, menta (<i>mint</i>), lime, sciroppo (<i>simple syrup</i>), soda	
Basil smash	12
Gin, limone (<i>lemon</i>), basil	
Vesper Martini	12
Gin, vodka, lillet blanc	
Espresso Martini	12
Vodka, kahlua, coffee, sciroppo (<i>simple syrup</i>)	
Disaron sour	12
Amaretto Disaronno sour, sweetandsour mix	
Vodka sour	12
Vodka, sweetandsour mix	
Whisky sour	12
Whiskey, sweetandsour mix	
Midori sour	12
Midori, sweetandsour mix	
Aviation	12
Gin, Luxardo Maraschino, succo di limone (<i>lemon juice</i>), Crème de Violette	
Cardinale	12
Gin, dry vermouth, Campari	
Clover Club	12
Gin, succo di lampone (<i>raspberry syrup</i>), succo di limone (<i>lemon juice</i>)	
Cosmopolitan	12
Vodka, Cointreau, succo di limone (<i>lemon juice</i>), succo di mirtillo (<i>cranberry juice</i>)	
Fernandito	10
Fernet Branca, Coca-Cola	
Pornstar Martini	12
Vodka vanilla, passion fruit, vino spumante (<i>sparkling wine</i>)	
French Connection	12
Cognac, Amaretto	
Lemon Drop Martini	12
Vodka, Triple Sec, succo di limone (<i>lemon juice</i>)	
Pisco Sour	12
Pisco, succo di limone (<i>lemon juice</i>), sciroppo (<i>simple syrup</i>)	
Tequila Sunrise	10
Tequila, succo di arancia (<i>orange juice</i>), granatina (<i>grenadine</i>)	
Hanky Panky	12
Gin, vermouth red, Fernet Branca	

I nostri Gin

Our Gin

Gin Fizz	12
Gin, succo di limone (<i>lemon juice</i>), soda	
Gin tonic	10
Gin, acqua tonica e lime (<i>tonic water and lime</i>)	
Gin tonic/lemon special	15
Gin special, monkey, pimm's, malfy, handrick's and more	

I nostri superalcolici 5 cl

Our spirits 5 cl

Rum classic	8
Rum <i>special</i>	12
Vodka classic	8
Vodka <i>special</i>	12
Wiskey classic	8
Wiskey <i>special</i>	12
Tequila classic	8
Tequila <i>special</i>	12
Brandy classic	8
Brandy <i>special</i>	12
Cognac	10
Grappa	10
Grappa barrique classic	10
Grappa barrique <i>special</i>	12
Limoncello	8
Meloncello	8

I nostri amari 4 cl

Our liqueurs 4 cl

Amaro Insolito Fragrante	9
Amaro del Capo	7
Amaro Lucano	7
Amaro Aversa	7
Unicum	9
Jefferson	10
Montenegro	8
Fernet Branca	7
Fernet Branca Menta	8
Jägermeister	7

MOLO_10