

STRAVINSKIJI BAR



STRAVINSKIJI BAR

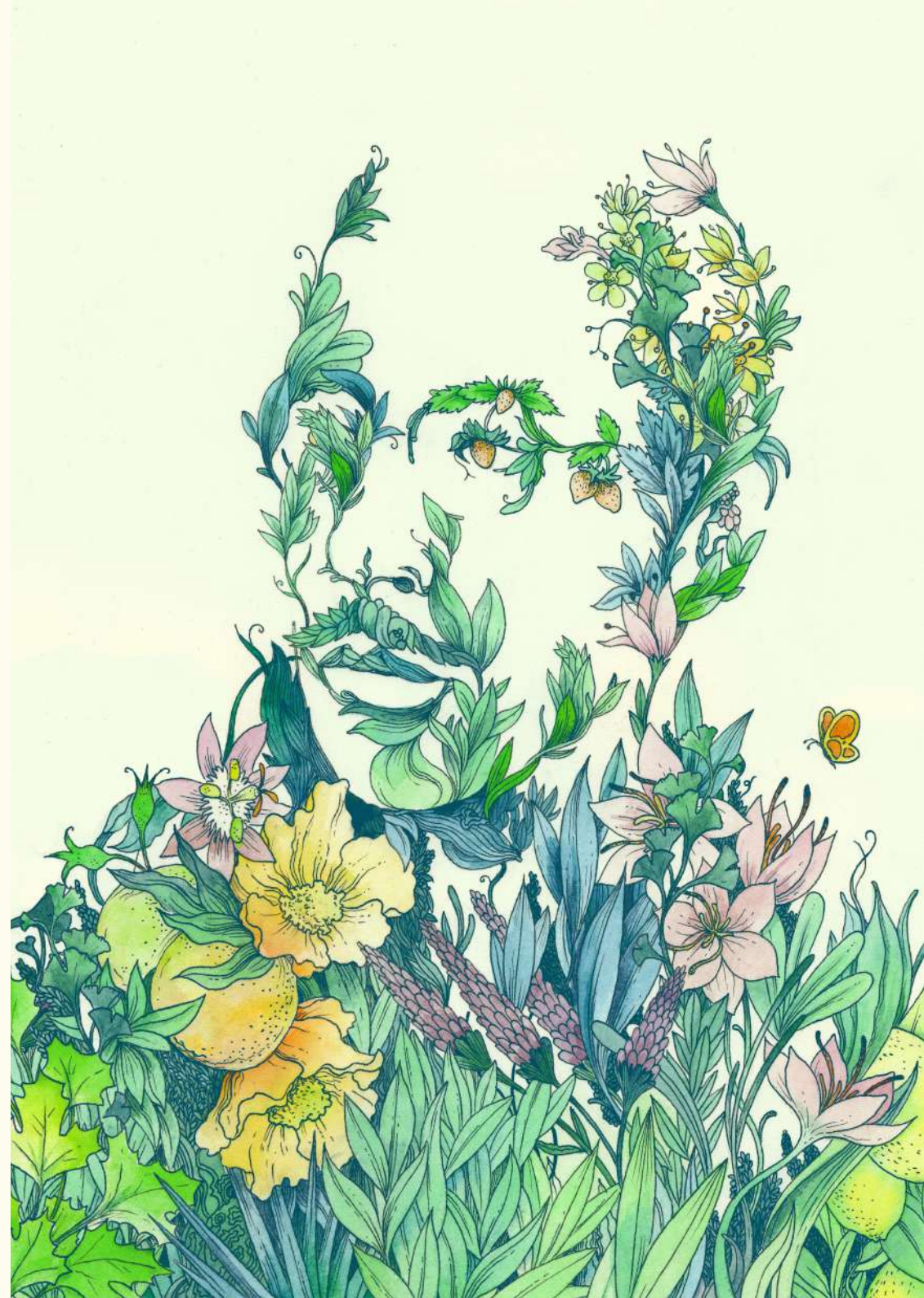


## IL NOSTRO GIARDINO SEGRETO

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 all'opera del compositore russo 'Rite of Spring' e animata dalla stessa vivacità, la proposta di cocktail ideata dal Maestro Salvatore Calabrese è una vera ode alla natura. Scoprila all'interno del nostro Giardino Segreto, oggi come un tempo, uno dei luoghi più magici di Roma.



I NOSTRI SIGNATURE COCKTAIL



## I NOSTRI SIGNATURE COCKTAIL

### STRAVINSKIJ SIGNATURE COCKTAIL 25

Se la bellezza della natura potesse essere assaporata, avrebbe il gusto di questo sublime cocktail dai delicati aromi floreali. Un omaggio al nostro Giardino Segreto, un'esperienza creativa ed emozionante, al pari delle opere del grande maestro russo.

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

### ELDERFLOWER SOUR 25

Un omaggio agli inglesi che amano la Città Eterna quanto noi. Un tè delle cinque con un tocco speciale.

*Bulldog Gin, Tè Earl Grey, Limone, Sambuco, Albume.*



## I NOSTRI SIGNATURE COCKTAIL

### LAVENDER ME 25

Aromi di campo uniti al tocco dolce del miele.  
Da assaporare a ogni sorso.

*Wild Turkey 101 Bourbon Whiskey, Miele alla Lavanda,  
Angostura Bitter.*

### ESMERALDA 25

Colori vividi e delicate note floreali che danzano sul  
palato. Una forza della natura.

*Tequila Espolon Blanco, Acqua Bianca,  
Peperoni Verdi, Lime.*

### WOOD COLLINS 25

La nostra rivisitazione di un classico. Un mix pulito,  
dolce e delicato di cui sarà impossibile non chiedere  
il bis.

*Bulldog Gin, Finocchio, Limone, Wood Tonic.*





## I NOSTRI SIGNATURE COCKTAIL

### ARTICHOKE GARIBALDI 25

Una rivisitazione romana del classico Garibaldi.  
A nostro avviso, supera l'originale.

*Campari, Cynar, Bitter all'Arancia, Mandarino,  
Foglia di Carciofo, Sorbetto al Carciofo.*

### AMERICANELLO 25

Un aperitivo italiano servito in stile inglese.  
Il sapore autentico della piacevolezza, da gustare  
in totale tranquillità.

*Campari, Cinzano 1757, Melograno,  
Homemade Soda London Dry.*

### NEGRONI SVEGLIATO 25

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

*Hoxton Gin, Campari, Cinzano 1757, Caffè.*



## I NOSTRI SIGNATURE COCKTAIL

### GARDEN PUNCH 25

Un omaggio al nostro Giardino Segreto, un drink intrigante e dai sapori sorprendenti.

*Rum Appleton 12 y.o., Amaro Braulio, Grand Marnier, Champagne, Mix di Erbe e Spezie.*

### PINE MARGARITA 25

Un crescendo di agrumi con una leggera nota affumicata: una combinazione perfetta.

*Tequila Espolon Blanco, Lime Affumicato, Pino Mugo, Grand Marnier.*

### STRAWBERRY HIT-Z 25

Un lungo e rinfrescante piacere, acceso da lievi note di fragola, il frutto dell'amore.

*Aperol, Champagne Brut, Fragola, Soda.*



I NOSTRI CLASSIC COCKTAIL &  
COCKTAIL ANALCOLICI

## I NOSTRI CLASSIC COCKTAIL

### ADONIS 24

*Punt E Mes, Dry Sherry, Bitter all'Arancia.*

### APEROL SPRITZ 24

*Aperol, Vino Spumante, Soda.*

### CHAMPAGNE COCKTAIL 24

*Rémy Martin VSOP Cognac, Zuccherò, Angostura Bitter, Champagne.*

### DAIQUIRI 24

*Appleton 12 y.o. Rum, Lime, Zuccherò.*

### DIRECT MARTINI 24

*Frozen Gin o Vodka, Dry Vermouth.*

### HANKY PANKY 24

*Bulldog Gin, Vermouth del Professore, Fernet Branca.*

### MANHATTAN 24

*Wild Turkey Rye Whiskey, Vermouth del Professore, Angostura Bitter.*

### NEGRONI 24

*Bulldog Gin, Campari, Vermouth del Professore.*

### OLD FASHIONED 24

*Wild Turkey 101 Bourbon Whiskey, Zuccherò, Angostura Bitter.*

### STINGER 24

*Rémy Martin VSOP Cognac, Acqua Bianca.*

### STRAVINSKIJ SPECIAL

### BLOODY MARY 24

*Pomodorini "Piccadilly", Stoli Vodka, Lime, Mix di Spezie.*

I NOSTRI CLASSIC COCKTAIL

**TOMMY'S MARGARITA 24**

*Espolon Tequila Blanco, Lime, Agave.*

**VESPER 25**

*Tanqueray Ten Gin, Elite Ultra-Premium Vodka,  
Cocchi Americano.*

COCKTAIL ANALCOLICI

**BALLETTO ROSSO 20**

*Seedlip Garden, Sambuco, Limone, Mirtilli.*

**MARZO RUSSO 20**

*Everleaf Forest, Mandarino, Lime, Miele  
alla Lavanda, London Dry Soda.*

**NOTTE STELLATA 20**

*Amarico Bianco, Ananas, Gazzosa.*

**RITO DI PRIMAVERA 20**

*Seedlip Spice, Carota, Soda.*

**SINFONIA BLU 20**

*Everleaf Marine, Spirulina, Cocco, Co2.*



## SELEZIONE DEL SOMMELIER

SELEZIONE DEL SOMMELIER

CHAMPAGNE

Brut "Réserve" <i>Charles Heidsieck, Montagne de Reims</i>	25/130
Extra Brut <i>Gaston Burtin, Vallée de la Marne</i>	23/115
Brut "Special Cuvée" <i>Bollinger, Vallée de la Marne</i>	42/185
Brut Blanc de Blancs Grand Cru <i>Franck Bonville, Côte des Blancs</i>	32/135
Brut Rosé <i>Laurent Perrier, Vallée de la Marne</i>	42/190

SPUMANTI

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

## SELEZIONE DEL SOMMELIER

### VINI BIANCHI

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

### VINI ROSATI

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

## SELEZIONE DEL SOMMELIER

### VINI ROSSI

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

### VINI DOLCI

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

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



## AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI

## AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI

### AMARI & LIQUORI ITALIANI

Acqua Bianca	18
Amaretto Disaronno	18
Amaro Averna / del Capo / Braulio / Lucano / Montenegro / Formidabile	18
Aperol	18
Barolo Chinato	18
Campari	18
China Clementi	18
Cynar	18
Frangelico	18
Limoncello di Capri	18
Rosolio Italicus	18
Salvatore Liquore di Limone	18
Sambuca Molinari	18
Select	18

### LIQUORI

Absint Duplais	20
Ancho Reyes	20
Baileys	20
Bénédictine	20
Chambord	20
Chartreuse Verte	20
Cointreau	20
Crème de Violette	20
Dry Orange Curaçao	20
Grand Marnier	20
Mandarin Napoleon	20
Mr Black	20
Mozart Dark	20
Pastis 51	20
Picon	20
Pimm's	20
Ricard	20
St. Germain	20

## AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI

### VERMOUTH

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

### PORTO & SHERRY

Amontillado Gonzalez Byass	19
Oloroso Gonzalez Byass	19
Palo Cortado Sherry 30 yrs	21
Pedro Ximenez	20
Porto Ruby	19
Porto Vintage	28
Tio Pepe Sherry Fino	17

## DISTILLATI



## DISTILLATI

### VODKA

Altamura	20
Bareksten	20
Bareksten Aquavit	20
Belvedere	20
Boatyard	20
Grey Goose	20
Ketel One	20
Konik's Tail	20
Skyy	20
Stolichnaya	20
Tito's Gluten Free	20

### SUPER PREMIUM VODKA

Beluga Gold Line	50
Belvedere Forest	25
Elit Ultra-Premium	25
Kauffman	30

### GIN

50 Pound	20
Bareksten	20
Beefeater	20
Boatyard	20
Bombay Sapphire	20
Bulldog	20
Cittadelle	20
Elephant	20
Hendrick's	20
Hoxton Dry	20
Hoxton Pink	20
Hoxton Tropical	20
Mare	20
Plymouth	20
Roku	20
Sabatini	20
Sipsmith	20
Tanqueray	20

## DISTILLATI

### SUPER PREMIUM GIN

Beefeater 24	25
Monkey 47	25
N° 3	25
Oxley	25
Portofino	25
Tanqueray Ten	25
The Botanist	25
VII Hills	25

### TEQUILA & MEZCAL

Casamigos Añejo	28
Casamigos Blanco	28
Casamigos Reposado	28
Casamigos Mezcal	28
Clase Azul Durango	120
Clase Azul Guerrero	120
Clase Azul Reposado	62
Clase Azul San Luis	62
Corte Vetusto Ensemble II	35
Corte Vetusto Espadin	35
Corte Vetusto Tobala	35
Don Julio 1942	60
Don Julio Añejo	25
Don Julio Blanco	25
Don Julio Ocho	20
Don Julio Reposado	25
Espolon Blanco	22
Espolon Reposado	24
Fortaleza	30
Montelobos Mezcal	25
Patron Añejo	30
Patron Reposado	28
Patron Silver	25
Siete Misterios Mezcal	24

## DISTILLATI

### CACHAÇA & PISCO

Cachaça Leblon	20
Cachaça Sagatiba	20
Pisco Porton	20

### COGNAC

Courvoisier	23
Courvoisier XO	50
Hennessy Paradis	340
Hennessy XO	50
Maison Ferrand 1 Cru de Cognac	23
Rémy Martin Louis XIII	420
Rémy Martin VSOP	22
Rémy Martin XO	50

### ARMAGNAC & CALVADOS

Avallen	23
Bas Armagnac Baron Gaston Legrand 1966	36
Calvados Lecompte 12 Y.O.	26
Grand Armagnac Janneau 12 Y.O.	26
Père Magloire	36

### RUM

Appleton 8 y.o.	23
Appleton 12 y.o.	25
Appleton 21 y.o.	30
Diplomatico Res. Exclusiva	25
El Dorado 21 y.o.	30
Hampden Estate Owh 2012 8 y.o.	26
Hoxton Banana	25
Myers's	23
Planteray 3 y.o.	23
Planteray Original Dark	23
Planteray OFTD	28
Planteray Pineapple	25
Planteray Cut & Dry Coconut	25
Planteray XO	35
Trois Rivières Agricole	25
Trois Rivières Blanc Agricole Cuvée de l'Océan	25
Wray and Nephew	23
Zacapa 23 y.o.	28
Zacapa XO	37

### BRANDY

Arzente Poli	20
Villa Zarri 20 y.o.	25

## DISTILLATI

### GRAPPE

Barolo Cru A.B.	27
Brunello Banfi	24
Millesimo 94 Barriques A.B.	40
Moscato d'Asti Barriques A.B.	27
Moscato di Pantelleria Barriques A.B.	27
Nonino Moscato	25
Nonino Picolit Cru	42
Nonino Uè	24
Segnana Solera	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
Glenlivet Founder's Reserve Est 1824	24
Glenmorangie 18 y.o.	25
Highland Park 12 y.o.	25
Highland Park 18 y.o.	47
Hoxton Spiced Whisky	25
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
Singleton 12 y.o.	35
Talisker Port Ruighe	25
Talisker 18 y.o.	53



## DISTILLATI

### BLENDED SCOTCH WHISKY

Chivas 12	23
Johnnie Walker Black	23
Johnnie Walker Blue	50
Johnnie Walker Gold	25
Naked Malt	24

### 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

### CANADIAN WHISKY

Crown Royal	24
-------------	----

### AMERICAN & BOURBON

Blanton's	25
Buffalo Trace	23
Bulleit	23
Gentleman Jack	23
Knob Creek	23
Maker's Mark	23
Maker's Mark 46	30
Michter's	28
Whistle Pig	24
Wild Turkey 101	23
Woodford Reserve	25
Yellowstone Select	23
Yellowstone Lion's Choice	85

### RYE

Bulleit	23
Michter's	28
Minor Case	24
Wild Turkey	23
Woodford	25

DISTILLATI ANALCOLICI

DISTILLATI ANALCOLICI

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

BIRRE, CAFFETTERIA,  
ACQUA & SOFT DRINKS

## BIRRE, CAFFETTERIA, ACQUA & SOFT DRINKS

### BIRRE

Peroni Gran Riserva	16
Peroni Nastro Azzurro	14
La Bionna, Birra La Dama (India Pale Lager)	15
Birra Analcolica	13

### CAFFETTERIA

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

### ACQUA & SOFT DRINKS

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

## LA CUCINA

DALLE 12:00 ALLE 22:30

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

## LA CUCINA

### CANAPES

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 semi	27
Crudo di orata "alla catalana", rucola	34
Burrata con pomodori e fragole al dragoncello	28
Insalata de Russie con astice, fagiolini, salsa all'arancia	58
Caesar salad	28
Caesar salad con pollo	33
Vitello in salsa tonnata, ravanelli	32

### PASTA DELLA TRADIZIONE ROMANA

Spaghetti con pomodoro e basilico	30
Tonnarelli "cacio e pepe"	30
L'amatriciana	30
Crema di verdure del mercato	25

### SECONDI PIATTI

Capasante scottate, crema di patate e tartufo di stagione	34
Milanesine di vitello, pomodori alla vaniglia e rughetta	40
Parmigiana di melanzane	32

### 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	30
Tramezzino croccante, prosciutto cotto e formaggio	28
Hamburger (25 min.)	40
Club Sandwich (25 min.)	46

LA CUCINA

## 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