



Sheraton[®]

DIANA MAJESTIC MILAN

drink menu

club>diana



aperitivo tutti i giorni dalle ore 19.00 alle ore 22.00

dalle 19.00 alle 22.00 euro 15 a consumazione

diana sunday brunch

tutte le domeniche dalle ore 17 alle ore 22

una sfiziosa evoluzione serale del classico brunch dalle origini newyorkesi e diffusa poi in tutta europa propone una variegata proposta di piatti dolci e salati che delizieranno i vostri palati.

diana sunday brunch con 1 drink a scelta 30 euro a persona

per prenotare consulta il nostro sito www.hclub-diana.it



milanese aperitivo every day from 7 to 10 pm

from 7 pm till 10 pm minimum charge 15 euro

diana sunday brunch

every sunday evening starting from 5pm till 10pm

a modern evolution of the more classic brunch originated in new york and then quickly spread all over europe with a choice of sweet and salted appetizers included of a drink at your choice at 30 euro per person

for booking reservations check out our web site www.hclub-diana.it



hot drinks

caffè espresso espresso coffee	2.50*
caffè decaffeinato_ decaffeinated coffee	2.50*
caffè d'orzo barley coffee	3*
caffè americano american coffee	4*
selezione di té tea selection	5*
cappuccino	4*
cioccolata calda hot chocolate	4*
calipso coffee kalhua_coffee_cream	10*
irish coffee paddy irish whiskey_sugar_coffee_cream	10*

caffè fornito da illy
coffee supplied by illy

soft drinks & juices

soft drinks & juices 8

mineral water

acqua 25cl
water 25cl 5*

acqua 75cl
water 75cl 8*



vini bianchi | white wines

falanghina del sannio doc, feudi di san gregorio, campania	15 55
gewürztraminer, alois lageder, südtirol	15 55
pinot grigio, m. felluga, friuli	15 55
verdicchio, castelli di jesi fazi, marche	15 55

vini rossi | red wines

dolcetto alba, prunotto, piemonte	15 55
morellino di scansato, fattoria le pupille, toscana	15 55
nero d'avola, az. cusumano, sicilia	15 55
valpolicella, bonacosta masi, veneto	15 55

calici di vino sono serviti nella misura di 175ml
all wines by the glass are served as 175ml

champagne & vini frizzanti | champagne & sparklers

g.h. mumm cuvée privilege	15 90
moët & chandon dom perignon vintage	190
krug grand cuvée	220
ruinart rosè brut	100
veuve clicquot ponsardin brut	100
moët & chandon brut imperial	
ruinart blanc de blancs	100
berlucchi '61 franciacorta brut	15 60
berlucchi '61 rosè franciacorta brut	15 60
berlucchi '61 saten franciacorta brut	15 60
prosecco martini brut	13 55

calici di vino sono serviti nella misura di 175ml
all wines by the glass are served as 175ml

sparkling cocktails > the classics

grand mimosa

13

un'altra versione rivisitata di un classico di tutti i tempi. grand marnier, grey goose orange, mango e succo di arancio, servito con una schiuma di g.h. mumm champagne.

here is yet another version of an old time classic. grand marnier, grey goose orange, mango and orange juice served over a foam of g.h. mumm champagne

foamy negroni sbagliato

13

una simpatica variante del negroni sbagliato con martini rubino, campari e schiuma di berlucchi brut rosè.
try this version of this classic created in milan in the 70's, with martini rubino, campari and a foam of berlucchi brut rosè.

sparkling cocktails > the signature

royal cosmopolitan

13

la variante nella formula bollicine di un cocktail classico contemporaneo. absolut citron, cointreau, succo di cranberry, lime fresco e qualche goccia di orange bitter. g.h. mumm champagne a riempire a sparkling variation of a contemporary classic cocktail absolut citron, cointreau, cranberry juice, fresh lime juice & drops of orange bitter. charged with g.h. mumm champagne

new french 75

13

una nostra variazione di un classico di tutti i tempi. lamponi shakerati con succo di limone e gin plymouth gin, berlucci '61 rosè a riempire

our own recipe of a long live classic cocktail. raspberries shaken with lemon juice and plymouth gin, charged with berlucci '61 rosè

lemonlage

13

l'aroma del limone è rappresentato da una delicata miscelazione di liquore limoncello, bitter al limone, beefeater 24 gin e succo di limone fresco, poi reso perlage dall'aggiunta di berlucci rosè e acqua tonica. a finire un tocco di crème di cassis

the fresh aroma of lemons are here contained by using limoncello liqueur, beefeater 24 gin, drops of lemon bitter and freshly squeezed lemon juice berlucci rosè and tonic water to add crispness. then laced with a touch of crème de cassis

spiced mango bellini

13

sailor jerry spiced rum shakerato con mango e prosecco a riempire

sailor jerry spiced rum and mango shaken and then charged with prosecco

deluxe vanilla mojito

13

la versione adulta del mojito! vaniglia in bacca e foglie di menta mescolate con rum diplomatico anejo, angostura bitter, succo di lime fresco e zucchero di vaniglia. g.h. mumm champagne a finire

a mojito for adults! vanilla pod opened and stirred with mint, rum diplomatico anejo, fresh lime juice and vanilla sugars.finished with g.h mumm champagne



vodka

absolut	abv 40%	sweden	13
absolut mandarin	abv 40%	sweden	13
absolut citron	abv 40%	sweden	13
absolut vanilla	abv 40%	sweden	13
absolut raspberry	abv 40%	sweden	13
stolichnaya red label	abv 40%	russia	13
zubrowka	abv 40%	poland	13
russian standard	abv 40%	russia	13
grey goose	abv 40%	france	13
grey goose orange	abv 40%	france	13
belvedere	abv 40%	poland	13
absolut elyx	abv 42.3%	sweden	14
stolichnaya elite	abv 40%	russia	16

serviti nella misura di 50ml | all served as 50ml

vodka > the classics

vesper martini

13

“questo drink è di mia invenzione” - “quando gli troverò un nome lo brevetterò” così james bond in casino royal. una generosa porzione di premium vodka absolut elyx e gin beefeater 24 con una parte di vermouth lillet. servito in coppetta di rame

“this drinks is my own invention”- i’m going to patent it when i can think of a good name.” that was james bond in casino royal. a large portion of premium vodka absolut elyx and gin beefeater 24, together with a part of lillet vermouth. served in a copper cup

cowboy hoof

13

inventato da dick bradsell e qui prosposto con vodka anzichè gin.

belvedere vodka shakerata con menta fresca, zucchero e gocce di orange bitter

the drink was invented by dick bradsell, one of uk greatest bartenders and here proposed with vodka instead of gin. belvedere vodka shaken with fresh mint, sugar and drops of orange bitters

vodka > the signature

eastern route

13

un martini cocktail con un deciso accento orientale con vodka absolut citron shakerata con kiwi, lemongrass e liquore di kiwi

a martini cocktail with a strong oriental accent. absolut citron vodka shaken vigorously with kiwi, lemon grass and cartron kiwi liqueur

dvlcis in fvndo

13

se potessimo tornare bambini... bè, questo cocktail vi riporterà quanto meno alla mente quei tanto amati bastoncini di zucchero colorati. absolut vanilla vodka, liquore di menta piperita bianca, liquore di cacao bianco, mascarpone mix* (mascarpone_panna_zucchero)

if only could go back to our childhood...well, this cocktail at least it will bring back in your mind those beloved colored sugar sticks. absolut vanilla vodka with white peppermint liqueur, white chocolate liqueur and mascarpone mix* (mascarpone cheese_cream_sugar)

wild eden

13

grey goose orange vodka con amaretto, succo di mela verde e albicocca, marmellata di albicocche e succo di limone fresco. rigoli di crème de cassis a finire

grey goose orange vodka shaken with amaretto, apricot and green apple juice, apricot jam and fresh lemon juice. laced with crème de cassis

babi blush

13

ananas fesco, more e menta shakerate con zubrowka bison vodka, licor 43 e crème de mure. il tutto filtrato finemente in coppa martini. drink dal sapore fresco e intrigante. preferibilmente da sorseggiare

fresh pineapple, black berries and mint shaken with zubrowka bison vodka, licor 43 and crème de mure. fresh and intriguing flavour, preferably to be sipped

ABSOLUT® ELYX

gin

plymouth gin	abv 41.2%	13	hayman's sloe gin	abv 26%	13
monkey 47	abv 47%	13	saffron gin	abv 40%	13
bombay sapphire	abv 40%	13	tanqueray n° 10	abv 47.3%	13
hendrick's	abv 44%	13	beefeater 24	abv 45%	14
bombay east	abv 42%	13	bordiga smoke	abv 40%	14
bulldog	abv 40%	13	hayman's old tom	abv 40%	14
portobello road	abv 42%	13	209	abv 46%	14
sipsmith	abv 41.6%	13	oxley	abv 47%	14
gin mare	abv 42.7%	13	botanist	abv 46%	14

serviti nella misura di 50ml | all served as 50ml

...and the tonic

tonica j. gasco
tonica schweppes fiori arancio e lavanda
tonica eldelflower fever tree

tonica schweppes
tonica fentimans
tonica thomas henry

gin > the classic

martinez

13

quanti di voi conoscono la storia del cocktail martini? c'è chi dice che il martini è un discendente del cocktail martinez, una versione più dolciastra che noi vi proponiamo usando gin plymouth gin, martini rubino, old fashion bitter e liquore di maraschino

how many of you know the history of the martini cocktail? someone says the martini is the descendent of the martinez, an older sweeter cocktail that we propose with gin plymouth gin, martini rubino, old fashion bitter and maraschino liqueur

bloodhound

13

drink creato e molto popolare nella Londra degli anni '20.
gin sipsmith shakerato con fragole fresche, martini rubino e lillet blanc.

a fashionable drink created in London around the '20. gin sipsmith shaken with fresh strawberries, martini rubino e lillet blanc

gin > the signature

h>shrub

13/15

Un affascinante mix dal sapore erbaceo e fruttato, Monkey 47 gin infuso con foglie di acetosella, mela verde, liquore alla mela, vermouth lillet bianco, sciroppo di cannella infuso con chiodi di garofano. aceto di mele ad aromatizzare. Servito short con ghiaccio.

A fascinating drink where herbal and fruits are the predominant flavours. Monkey 47 gin infused with sorrel leaves, fresh apples, apple liqueur, lillet blanc vermouth, cinnamon syrup infused cloves. Spiked with a dash of cider malt vinegar. Served Short overice.

round o'roses

13/15

Un drink alla moda... inventato nel quadrilatero della moda. Dal bouquet intenso e molto delicato, vengono uniti pesca fresca e gin Hendrick's con tè ai petali di rose, sciroppo di rose, limone fresco e Berlucci 61 rosè

A fashionable drink invented within the main fashion's square of the town, an explosive bouquet and intense flavours, where fresh peaches and gin Hendrick's are shaken with rose petal tea, rose syrup and fresh lemon juice, finished with Berlucci 61 rosè

Pharmacie 33

13/15

Tutto erbe e botanici, meraviglia di sapori che uniscono alcool e profumi in unico corpo!

Gin Botanist shakerato con liquore alla Genziana, cordiale di ortica, limone fresco e sciroppo alle rose selvatiche.

Herbs and botanicals , a wonder of flavors combining alcohol and perfumes in one body!

Botanist gin vigorously shaken with Gentian liqueur, nettle cordial, lemon juice and a touch of wild rose syrup.

beet it!

13/15

Un drink creato per dimostrare quanto facile sia l'accostamento di ortaggi con il mondo del bere miscelato. La barbabietola allo stato crudo viene pestata con spicchi di pompelmo rosa e crema di lamponi. Shakerato con Gin Old Tom, Campari e Amaro Rabarbaro. Gocce di Creole bitter.

A drink created to prove how easy is to pair vegetables with drinking mixology. A raw beetroot mashed with pink grapefruit, in a creamy raspberries mix, then shaken with Old Tom gin, Campari e Amaro Rabarbaro. Drops of Creole bitter.



rums & sugar cane spirits

havana club 3yo	abv 40%	cuba	13
havana club 7yo	abv 40%	cuba	13
bacardi carta blanca	abv 37.5%	puerto rico	13
bacardi gold	abv 37.5%	puerto rico	13
banks	abv 43%	five island flamingo	13
sailor jerry spiced	abv 40%	caribbean	13
myers demerara	abv 40%	jamaica	13
captain morgan b_label	abv 43%	jamaica	13
cachaca 51	abv 40%	brazil	13
leblon cachaca	abv 40%	brazil	13
diplomatico anejo	abv 40%	venezuela	14
santa teresa	abv 40%	venezuela	15
zacapa 23 etiqueta negra	abv 40%	guatemala	16
pyrat xo	abv 40%	british west indies	16

serviti nella misura di 50ml | all served as 50ml

rums & sugar cane spirits > the classics

missionary downfall

13/15

drink fresco e tropicale, inventato nel 1948 da don the beachcomber, padrino della cultura tiki, questo drink di diritto sia colloca tra quelli più storici. rhum banks, foglie di menta, creme de peche, ananas fresco, sciroppo di falemum le componenti di questo drink.

“this drinks is my own invention”- i’m going to patent it when i can think of a good name.” that was james bond in casino royal. a large portion of premium vodka absolut elyx and gin befeater 24, together with a part of lillet vermouth. served in a copper cup

pain killer

13/15

un omaggio all’isola di jost van dyke nelle isole vergini, distrutta totalmente dall’uragano irma nell’anno 2017. questo cocktail, che ho scoperto frequentando il soggy dollar bar durante un viaggio di lavoro sull’isola, è un blend di captain morgan dark rhum, succo fresco di ananas, spremuta di arancia e crema di cocco e poi spolverato con una abbondante dose di noce moscata.

a tribute to the island of jost van dyke, located in the british virgin island, that suffered a major devastation during the irma hurricane in 2017. this cocktail that i discovered during a work trip on island, is an original of the soggy dollar bar, using dark rum captain morgan, freshly squeezed orange and pineapple juice, coconut cream and a generous sprinkled of nutmeg.

rum & sugar cane spirits > the signature

guava & elderflower colada

13/15

si dice che ad avere inventato il cocktail piña colada non fosse un caraibico, bensì un europeo, ricardo gracia di barcellona nel 1914. ecco una nostra interpretazione: guava e liquore di sambuco st. germain frullato con havana club 3yo e crema di cocco

it is known that the man responsible of inventing the piña colada cocktail was not from the caribbean but from europe instead, thought to be ricardo gracia from barcelona in 1914.

here is our own version: guava and st. germain elderflower shaken with havana 3yo and coconut cream

white glow

13/15

la freschezza della pera e la fragranza del cocco unite con rum diplomatico venezuelano, liquore di cocco e latte di cocco. tutto nel blender

the bloom of pear mixed with the fragrance of coconut, blended with diplomatico venezuelan rum, coconut liqueur & coconut milk

pear and lemon grass caipirinha

13/15

un interessante blend di ingredienti che ben si sposano insieme. cachaca infusa con lemon grass, pera e lemon grass pestati e poi mescolati aggiungendo zucchero di vaniglia

an interesting blend of ingredients well married together and compliments each other. cachaca 51 lemon grass infused, pear and lemon grass muddled and then stirred with vanilla sugars

plantation friday coffee

13/15

mango e liquore di caffè kalhua sono frullati con captain morgan rumscuro e latte di cocco

a blend of mango and kalhua coffee liqueur, captain morgan dark rum and hint of coconut milk

shaman's thirst

13/15

da un distillato semplice ma premium come leblon cachaca nasce questa ricetta dal sapore unico, con uva bianca, frutto della passione e domaine de canton liquore al ginger. da provare

starting with simple based spirit we created a unique recipewith leblon cachaca premium brand, white grapes, passion fruit e domaine de canton ginger liqueur. to try



tequila

olmeca reposado	abv 38%	13
altos tequila	abv 38%	14
san matias gran reserva	abv 40%	13
sotol plata	abv 38%	13
sotol reposado	abv 38%	14
patron silver	abv 40%	14
patron reposado	abv 40%	14
patron anejo	abv 40%	16
mezcal nuestra soledad	abv 41%	

serviti nella misura di 50ml | all served as 50ml

tequila > the classics

sofia swizzle

13/15

altos tequila, succo di mela fresca, succo di lime fresco, cordial falernum e qualche goccia di angostura.
ginger beer a riempire. è così buono che sei stato avvertito. da gustare!
sotol silver, fresh apple juice, fresh lime juice, falernum syrup and drops of angostura bitter.
charged with ginger beer. it is so good so consider yourself warned and enjoy it!

golden slumber

13/15

patron anejo, grand marnier, licor 43, succo di limone, cordial falernum e ginger beer.

tequila > the signature

thai margarita

13/15

avocado & lemon grass shakerati con sotol silver, cartron triple sec e lime cordial
avocado & lemon grass shaken with sotol silver, cartron triple sec and lime cordial

lily's cup

13/15

drink morbido e delicato dai retrogusti floreali e erbacei che esaltano il carattere vivace di tequila patron reposado, quà miscelata con un'essenza di lavanda, lillet vermouth e liquore alla genziana. a completare una schiuma di cetriolo e pompelmo rosa. delizioso!

with a soft and a delicate texture, this drink has floral and herbaceous aftertaste that enhance the lively flavour of patron reposado tequila, mixed harmoniously with an essence of lavender, lillet vermouth and gentian liquor. complete a foam made with cucumber pink and pink grapefruit. over ice

mami rica

13/15

come innamorarsi di tequila...patron reposado tequila, lamponi e more fresche, grand marnier, sciroppo di agave, succo di lime fresco. si completa con una pearlage di champagne mumm a donare brio al drink.

how to fall in love with tequila... patron reposado tequila, fresh blackberries & raspberries, grand marnier, blue agave syrup, fresh lime juice. a top up of mumm champagne will complete this drink.

oaxaca premier

13/15

alla scoperta dei sapori dello stupendo messico. cocktail creato durante un viaggio in questo meraviglioso angolo di terra. mezcal nuestra soledad, foglie di menta, cetriolo, sciroppo di agave, succo di lime fresco. completa la freschezza di acqua tonica al sambuco

discovering the flavors of the beautiful mexico. this drink was created during a visit to this amazing corner of the earth. mezcal nuestra soledad, mint leaves, cucumber, agave syrup, lime juice. complete adding elderflower fever tree tonic water.

jimador

13/15

un drink frutto questa volta di una collaborazione avvenuta in messico con bartenders locali. mezcal nuestra soledad, foglie di basilico, avocado, succo di lime fresco e sciroppo di agave.

yet another drink that originate in mexico during a collaboration with local bartenders. mezcal nuestra soledad, basil, avocado, fresh lime and agave syrup.

OLMECA
ALTOS
100% AGAVE

single malt whisky

highland scotland

glenmorangie 10yo	abv 40%	14
aberfeldy 12yo	abv 40%	14

speyside scotland

glenfiddich 12yo	abv 40%	13
macallan amber	abv 40%	14
the glenlivet founder's reserve	abv 43%	14
oban 14yo	abv 43%	16
aultmore 12 yo	abv 46%	17
the glenlivet 15yo	abv 40%	17

islay scotland

laphroaig 10yo	abv 40%	14
lagavulin 16yo	abv 43%	16

skye scotland

talisker 10yo	abv 45.8%	16
---------------	-----------	----

blended scotland

johnny walker red	abv 40%	13
ballantines	abv 40%	13
johnny walker black 12yo	abv 40%	14
chivas regal 12yo	abv 40%	14
royal salute 21yo	abv 40%	20

irish whiskey

jameson	abv 40%	13
paddy old irish	abv 40%	13

japanese whiskey

hibiki japanese harmony	abv 43%	16
-------------------------	---------	----

american whiskey bourbon

jack daniel's	abv 40%	13
canadian club	abv 40%	13
buffalo trace	abv 45%	14
knobcreek	abv 50%	16
woodford reserve	abv 43.2%	16

serviti nella misura di 50ml | all served as 50ml

serviti nella misura di 50ml | all served as 50ml

whisky, whiskey, bourbon > the signature

black issue

13/15

mascolino e dal carattere deciso, a chi piace bere 'full flavour' questo è quello che state cercando. the glenlivet founder's reserve, pedro ximénez sherry, bitter al cioccolato shakerato con foglie di alloro e radici di liquirizia.

strong and masculine, if you like 'the full flavour' in a drink, this is what you been looking for. the glenlivet founder's reserve, shaken with pedro ximénez sherry, dark chocolate bitter, bay leaves and liquorice.

chihuahua cooler

13/15

buffalo trace bourbon whisky agitato con mango in purea, foglie di menta e succo di lime fresco. servito long con top di ginger beer

buffalo trace bourbon whisky shaken with mango puree, mint leafs and fresh lime juice. served long with a top of ginger beer

hiveway

13/15

questo drink non può sfuggire agli amanti del cioccolato. drambuie e schegge di cioccolato, liquore cartron al cioccolato, latte e zenzero fresco. il drink viene decorato con delle sottili pennellate di miele di castagno

a must for all chocolate lovers. drambuie blended with splinters of white chocolate, cartron chocolate liqueur, milk and fresh shredded ginger. decorated with dribbles of chestnut honey

mandarine promise

13/15

infuso di the ai frutti di bosco miscelato con whisky knob creek, liquore benedictine, succo fresco di limone e miele di castagno. completa il drink un tocco del pregiatissimo liquore cinese kweichow moutai

an infusion of wild berry tea mixed with knob creek whisky, benedictine liqueur, fresh lemon juice and dribbles of chestnut honey. in addition the drink is completed with a dash of the luxury chinese liqueur kweichow moutai



grappa distilled from grapes (italy)

grappa bocchino moscato	abv 43%		13
grappa darmagi gaia	abv 45%		14
grappa brunello di montalcino	abv 45%		14
grappa nonino picolit	abv 50%		18

cognac | brandy

vecchia romagna	abv 38%	italy	13
cardinal mendoza	abv 42%	spain	13
martell vsop	abv 40%	france	14
hennessy fine de cognac	abv 40%	france	16
martell xo	abv 40%	france	28
remy martin xo	abv 40%	france	28

armagnac

château de la laubade vsop			16
labardoville			26

serviti nella misura di 50ml | all served as 50ml

calvados

pere magloire			16
toutain hors d'age			20

porto sherry & madeira

sandeman ruby	portugal		13
sandeman white port	portugal		13
tio pepe	spain		13
graham vintage 20yo	portugal		16

serviti nella misura di 50ml | all served as 50ml

cognac, calvados > the signature

oh monsieur

13/15

alcuni chicchi di uva bianca leggermente pressati e poi miscelati con martel vsop, martini rosso, liquore al sambuco st. germain e succo di limone fresco.

a drink ultimato viene aggiunto un leggero tocco di vino pinot grigio

white grapes slightly pressed and then shaken with cognac martel vsop,

martin rosso, st. germain elderflower liqueur and fresh lemon juice.

a touch of pinot grigio wine is added at the end

cloves club

13/15

gusto intenso, pizzica la fantasia l'accostamento degli ingredienti utilizzati. cognac martell vsop, fiori di camomilla, vellutata di pera, crème de cassis e chiodi di garofano.

intense, pinch your fantasy the pairing of the ingredients that have been used.

martell cognac vsop, chamomile flowers, pear puree, cloves and a hint of crème de cassis.

the honeymoon

13/15

una mela al giorno toglie il medico di torno. per lo meno il proverbio così dice. abbiamo rivisto questa storica e molto dimenticata ricetta creata nel 1930 al brown derby in hollywood aggiungendo al calvados pere magloire e benedictine, della mela fresca, un liquore di mele e succo fresco di limone

an apple a day keeps the doctor away. or the saying goes on. we have revisited this historical

recipe created at brow derby in hollivood around 1930 by adding to calvados pere magloire and

benedictine, some fresh apples, fresh lemon juice and an apple liqueur



birre | beers

birre alla spina | draft beers

heineken 40 cl	(vol 5.0%)	10
heineken 20 cl	(vol 5.0%)	6

birre in bottiglia | bottles beers

heineken bott. 33 cl	(vol 5.0%)	10
moretti baffo oro, premium, bott. 33cl (vol 4.8%)		10
moretti zero (birra analcolica-non alcoholic beer)		10
affligem blonde 30cl	(vol.6.8%)	10
affligem double 30cl	(vol.6.8%)	10
affligem triple 30cl	(vol.9.0%)	10

liquori | liqueurs

amaretto di saronno	abv 28%	13
mandarine napoleon	abv 38%	13
bailey's irish cream	abv 17%	13
cherry heering	abv 25%	13
cointreau	abv 40%	13
frangelico	abv 24%	13
grand marnier	abv 40%	13
kahlua	abv 20%	13
luxardo maraschino	abv 32%	13
drambuie	abv 40%	13
southern comfort	abv 37.5%	13
malibu	abv 21%	13
passoa passion fruit	abv 20%	13
licor 43	abv 31%	13
chartreuse green	abv 55%	13
patron xo caffè	abv 35%	13
st. germain	abv 20%	13
domaine de canton	abv 28%	13
mirto zedda piras	abv 32%	13
licor 43	abv 31%	13
psnner genziana	abv 38%	13

serviti nella misura di 50ml | all served as 50ml

in caso di allergie o di intolleranze alimentari, vi invitiamo a chiederci se i nostri cocktails contengono ingredienti potenzialmente allergenici. saremo lieti di fornirvi la lista di tutti i possibili allergeni in essi contenuti
we welcome enquiries from customers who wish to know whether any cocktail contains particular ingredients. please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request



hclub>diana
+39 02 2058.2081
events.diana@sheraton.com