

Bianca Rooftop

CARNE & CRUDO

INTOXICATING ELIXIR

I nostri cocktail d'autore sono ispirati ai grandi successi della musica partenopea, per un viaggio indimenticabile nel gusto e nella storia.

Our signature cocktails are inspired by the great successes of Parthenopean music, offering an unforgettable journey through flavor and history.

LE FIRME THE SIGNATURES

€ 26

MARECHIA' (2021)

Patron Silver, Limoncello, Salvia, Friggitelli, Limone
Patron Silver, Limoncello, Sage, Sweet green bell pepper, Lemon

VASAME (2009)

Bombay Sapphire, Saint-Germain liquore al sambuco, Lavanda, Pompelmo
Bombay Sapphire, Saint-Germain elderflower liquor, Lavander, Grapefruit

THAT'S AMORE (1953)

Vodka Grey Goose, Pomodoro, Limone, Mix di spezie, Vino dolce, Senape
Grey Goose Vodka, Tomato, Lemon, Mix of spices, Sweet wine, Mustard

LUNA ROSSA (1950)

Aberfeldy 10yrs, Liquore alle nocciole, Pepe Sichuan, Basilico, Limone
Whisky Aberfeldy 10yrs, Hazelnuts liquor, Sichuan pepper, Basil, Lemon

QUANDO (1991)

Bacardi Riserva, Bitter Fusetti al Cacao, Mirtillo, Falernum, Lime
Bacardi Riserva, Cacao flavoured Fusetti Bitter, Blueberries, Lime

E MO E MO (1991)

Campari, Caffè, Liquore alle erbe locale, Liquore alle mandorle tostate
Campari, Coffee, Local herbal liquor, Toasted almonds liquor

NUOVI CLASSICI NEW CLASSICS

€ 26

LA PALMA STAR MARTINI

Grey Goose vaniglia, Passion fruit, Lime, Champagne
Grey Goose vanilla, Passion fruit, Lime, Champagne

CLUBBING IN CAPRI

Gin Bombay Sapphire, Liquore al bergamotto, Lampone, Limone
Bombay Sapphire Gin, Bergamot liqueur, Raspberries, Lemon

COSMONEAPOLITAN

Vodka Grey Goose, Melograno, Rosmarino, Liquore all'arancia
Grey Goose Vodka, Pomegranate, Rosmary, Orange liqueur

PALMA-FASHIONED

Whisky Aberfeldy 10yrs, Zuccherio Demerara, Sherry oloroso, Bitter all' arancia
Aberfeldy 10yrs Whisky, Demerara sugar, Sherry oloroso, Orange bitter

LA COLLEZIONE D'AUTORE THE ULTIMATE COLLECTION

€ 38

PALMA 75

Grey Goose Altius, Chartreuse, Lemon, Sugar, Tattinger brut reserve
Grey Goose Altius, Chartreuse, Lemon, Sugar, Tattinger brut reserve

CENERE

Cincoro reposado, Creme da cassis, Essenza aromatica,
Palo santo, Zuccherio moscovado
Cincoro reposado, Black currant liquor, Aromatic essence,
Palo santo, Muscovado sugar

IL TUO YOUR OWN

€ 30

Scegli il tuo cocktail e gli ingredienti che desideri,
ci pensano i nostri bartender a rendere speciale il resto

Select your cocktail and preferred ingredients, and
let our bartenders make the rest extraordinary

MARTINI

DRY, EXTRA DRY or IN & OUT

Bombay Sapphire, Tanqueray Ten, Plymouth, Monkey47, Martin Miller, Caprisius, Sabatini
Grey Goose, Ketel One, Belvedere, Beluga, Chopin,
Herbal, Grapefruit, Lemon, Cardamom, Coriander

NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari, Gajardo Radicale, Bitter Fusetti al Cacao,
Martini Rosso Rubino, Antica Formula, Strega, Porto, Sherry Oloroso, Marsala

VOL 0%

€ 16

G&T

Pesca bianca, Zenzero, Franklyn & Sons acqua tonica
White peach, Ginger, Franklyn & Sons tonic water

JASMINE

Tè bianco, Cetriolo, Arancia, Gelsomino, Limone, Zucchero
White tea, Cucumber, Orange, Jasmine, Lemon, Sugar

CAPRI BREEZE

Fragola, Pompelmo rosa, Basilico, Zucchero, Lime
Strawberry, Pink grapefruit, Basil, Sugar, Lime

DALLA CANTINA FROM THE CELLAR

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

	gls	btl
Tattinger Cuvée prestige s.a.	€ 26	€ 130
Tattinger Prestigè rosè s.a.	€ 36	€ 180
Ruinart Blanc de blanc s.a.	€ 34	€ 170
Alan Couvrer Blanc de noir s.a.	€ 26	€ 130

SPUMANTE SPARKLING WINE

Bellavista Alma brut s.a.	€ 22	€ 110
Bellavista Alma rosè s.a.	€ 24	€ 120
Maso Martis Blanc de blanc s.a.	€ 20	€ 100
Cà del Bosco Satèn s.a.	€ 20	€ 110
Nino Franco Prosecco s.a.	€ 16	€ 60

VINO BIANCO WHITE WINE

I Favati Greco di tufo	€ 14	€ 70
Vie di Romans Chardonnay 2023	€ 20	€ 90
Vie di Romans Pinot grigio Dessimis 2023	€ 20	€ 90
Domaine du Carrou Sancerre blanc 2022	€ 18	€ 80

VINO ROSATO ROSÉ WINE

I Favati rosè 2021	€ 16	€ 70
Chateau Roubin La vie en rose 2022	€ 16	€ 80
Rumor rosè 2022	€ 18	€ 90

VINO ROSSO RED WINE

Marisa Cuomo Costa d'Amalfi	€ 16	€ 60
Pietracupa Taurasi	€ 22	€ 110
Gulfi Cerasuolo di Vittoria 2020	€ 16	€ 80
Dom. Des Gravennes Cote du Rhone 2020	€ 16	€ 60

BIRRA E BIBITE BEER AND SOFT DRINKS

Birra di Capri, Nastro Azzurro, Menabrea, Corona,
Nastro Azzurro Zero, Peroni Gluten free
€ 12

Coca Cola, Coca Zero, Aranciata, Gazzosa, Ginger Ale, Ginger Beer
Chinotto, Cedrata, Crodino, Sanbitter, Red Bull, Tè Freddo
Coke, Coke Zero, Orange soda, Lemonade, Ginger Ale, Ginger Beer
Chinotto, Citronade, Crodino, Sanbitter, Red Bull, Iced tea
€ 10

Succhi di frutta BIO
Organic fruit juices
€ 12

Estratti di frutta e verdura
Fruit and vegetables blend
€ 16

Spremute (Arancia, Pompelmo, Limone di Capri)
Freshly squeezed juices (Orange, Grapefruit, Capri Lemon)
€ 12

Acqua Naturale, Acqua Frizzante (Panna, San Pellegrino)
Still water, Sparkling water (Panna, San Pellegrino)
€ 10

Acqua Naturale, Acqua Frizzante (Microfiltrata)
Still water, Sparkling water (Filtered)
€ 8

FLAVORS UNLEASHED

Tonno marinato, Avocado, Salsa Ponzu, Caviale, Jalapeno
Marinated tuna, Avocado, Ponzu sauce, Caviar, Jalapeno (4,6,8)

Tartare di salmone, Chutney passion fruit
Salmon tartare, Passion fruit chutney (4,12)

Cocktail di gamberi con salsa rosa, Arancia, Lattughino baby
Shrimp cocktail with pink sauce, Orange, Baby lettuce (2, 3, 4, 6, 12)

Mini lobster roll
Mini lobster roll (1,2,7,12)

Bresaola di manzo fatta in casa e panettone
Homemade beef bresaola and panettone (1,12)

In aggiunta Stracciatella di Bufala or Caviale
Add Buffalo stracciatella o Caviar

Bao Bun con stracotto di manzo, Composta di cipolla rossa
Bao bun, Braised beef, Red onion compot (1,12)

Mini burger di Kobe
Mini Kobe burger (1,12)

Arancini di riso alla milanese
Milanese-style rice arancini (1,3,7)

Roll di verdure cotte e crude
Rolls of cooked and raw vegetables

Focaccia al tartufo nero, Taleggio di capra
Black truffle focaccia, Goat taleggio cheese (1,7)

Focaccia 'Nduja, Burrata, Cipolla rossa
'Nduja focaccia, Burrata, Red onion (1,7,12)

BIRRA E BIBITE BEER AND SOFT DRINKS

Birra di Capri, Nastro Azzurro, Menabrea, Corona,
Nastro Azzurro Zero, Peroni Gluten free
€ 12

Coca Cola, Coca Zero, Aranciata Sanpellegrino,
Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer
Chinotto, Cedrata, Lemonsoda, Crodino, Sanbitter, Tè Freddo
Coke, Coke Zero, Sanpellegrino Orange soda,
Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer
Chinotto, Citronade, Lemon Soda, Crodino, Sanbitter, Iced tea
€ 10

Succhi di frutta BIO
Organic fruit juices
€ 12

Acqua Naturale, Acqua Frizzante
Still water, Sparkling water
€ 10

Acqua Naturale, Acqua Frizzante (Microfiltrata)
Still water, Sparkling water (Microfiltered)
€ 8

Espresso, Cappuccino, Latte macchiato,
Americano, Caffè d'orzo, Ginseng
Espresso, Cappuccino, Latte, American coffee,
Barley coffee, Ginseng
€ 10



Fair Trade Coffee and Tea



Responsibly sourced fish

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Cereali (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Solfiti (12), Lupini (13), Molluschi (14). Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura dei prodotti e materie utilizzate ed alle modalità di preparazione. L'ospite è pregato di comunicare al personale la sua necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. In base alla disponibilità, alla

stagionalità ed alle esigenze produttive alcuni ingredienti o prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C

Our dishes may contain the following allergenic substances: Cereals (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10), Sesame (11), Sulphites (12), Lupine (13), Molluscs (14). The staff is available to provide any information pertaining to the nature of the products and materials used and how they are prepared. The guest is requested to inform the staff of his or her need to consume foods free of certain allergenic substances. Depending on availability, seasonality, and production needs, some

DISTILLATI E LIQUORI SPIRITS AND LIQUORS

I prezzi si riferiscono ad una porzione di 50ml
Prices refer to a 50ml serving

GIN € 20

SECCO E CORPOSO DRY AND STRONG

Alkemist, Botanist, Caprisius, Citadelle Jardin d'Été, Del Professore Crocodile,
Del Professore La Madame, Del Professore Monsieur, Edimburg Seaside,
Elephant, Generous Azur, Gin Arte, Kinobi, Martin Millers,
Monkey 47, n° 209, Plymouth, Sabatini, Tanqueray 10, The London N°1 Gin

FRUTTATO ED ARMONIOSO FRUITY AND HARMONIOUS

Brooklin, Caorunn, Elephant Sloe, Malfy Limone, Malfy Rosa,
Nikka Coffey Gin, Nordes

FLOREALE E SPEZIATO FLORAL AND SPICED

Gin Mare, Gin Mare Capri, G'Vine Floraison, Hendrick's,
Scapegrace Black, Victoria Regia Tropical

VODKA € 20

Beluga, Belvedere, Ciroc, Grey Goose, Kauffman, Ketel One, Tito's

LIQUORI E DIGESTIVI LIQUORS AND DIGESTIVES € 18

GRAPPA EAU DE VIE € 22

RUM

Barbados 14	€ 26
Demerara	€ 30
El Dorado 15, Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 22
Saint James Hors d'age	€ 24
Diplomatico Ambassador	€ 50
Zacapa XO	€ 40
Fiji 17, Jamaica I Pappagalli, Jamaica Sugar Estate 1949	€ 30
Plantation Stiggin fancy, Plantation Xayamaca	€ 20
Jamaican Pot.Zacapa 23	
Tres Vieux Rhum 1970 Clement, El Dorado 25	€ 130
Tres Vieux Rhum 1976 Clement	€ 80

TEQUILA

Clase Azul Reposado	€ 66
Clase Azul Anejo	€ 150
Casamigos Blanco, Reposado, Anejo	€ 26
Casa Dragones	€ 30
Don Julio 1942	€ 66
Don Julio Blanco, Reposado, Anejo	€ 22
Tequila Gran Patron Platinum	€ 40
Tequila Patron Silver, Reposado, Anejo	€ 20

MEZCAL

Mezcal Clase Azul Guerrero, Durango	€ 110
Los Misterios Barril	€ 30
Los Misterios Ensable	€ 26
Bruxo n°1 Espadin	€ 20
Bruxo n° Pechuga de Maguey	€ 22
Bruxo n°5 Tobalà	€ 30
Casamigos Mezcal	€ 24
Del Maguey Vida	€ 22
Del Maguey Chichicapa, S. Domingo	€ 24
Del Maguey S. Luis, Tobalà	€ 24

COGNAC AND Co.

Hennessy Paradise	€ 250
Hennessy X.O.	€ 50
Remy Martin X.O.	€ 56
Carlos I	€ 18
Armagnac Laberdolive Domaine Juarrey 1986	€ 60
Armagnac Leberdolive Domaine Juarrey 1976	€ 80
Bas Armagnac X.O. Samalens	€ 26
Camut Calvados Réserve de Semainville 25y	€ 60
Calvados Millésime Chateau du Breuil 2002	€ 26

WHISKY

Speyside

The Macallan 12y Double Cask	€ 26
The Macallan 15y Double Cask	€ 40
The Macallan 18y Oak Cask	€ 80
The Macallan 25y Sherry Oak Cask	€ 400
The Macallan Rare Cask	€ 70
The Macallan Classic Cut 2022	€ 40
Glenfiddich Gran Reserva 21y	€ 56
Tormore 1994	€ 68

Islay

Lagavulin 8y, Laphoraig 10y	€ 22
Ardbeg 10y, Caol Ila 12y	€ 20
Caol Ila 2010	€ 24

Islands

Talisker 10y	€ 20
--------------	------

Highlands

Highland Park 18y	€ 40
Oban 14y	€ 24
Glenmorangie 10y	€ 20
Glenmorangie Signet	€ 60
Johnnie Walker Blue	€ 60
Ardmore 2003	€ 46