

BAR DELLA
MUSA

Nascosto all'interno dell'hotel, il Bar della Musa offre un ambiente intimo che unisce un'atmosfera serena a drink eccezionali. Questo bar, che ricorda un piccolo ed elegante scrigno, è perfetto sia per serate tranquille che per incontri vivaci. Le splendide grottesche sul soffitto, che rimandano a un'epoca passata, aggiungono un tocco di eleganza storica all'interno, rendendo il Bar della Musa una meta privilegiata per vini, liquori e cocktail accuratamente selezionati. Ogni bevanda è scelta per esaltare i sapori e gli aromi, ideale per rilassarsi dopo una giornata intensa. L'esclusivo Oyster Happy Hour, che propone ostriche fresche abbinate al nostro gin tonic o al martini della casa, rende il bar ancora più affascinante e assicura un'esperienza indimenticabile a tutti coloro che lo visitano.

Tucked away within the hotel, Bar della Musa offers an intimate setting that combines an intimate atmosphere with exceptional drinks. Reminiscent of a small, elegant treasure chest, this bar is perfect for both quiet discussions and lively gatherings. As you step inside, the stunning grotesques on the ceiling—a nod to a bygone era—add a touch of historical elegance, making Bar della Musa a cherished destination for carefully selected wines, spirits, and cocktails. Each drink is chosen to enhance the intricate flavors and aromas, ideal for relaxing after a busy day or enjoying a sophisticated nightcap. Enhancing the bar's allure is our exclusive Oyster Happy Hour, featuring fresh oysters paired with our specially crafted gin and tonic or our renowned house martini, ensuring an unforgettable experience for all who visit.

Aperitivo al calice o cocktail

Aperitif by the glass or cocktail

DALLE 17:30-20:30
FROM 5:30PM-8:30PM

ITALIAN APERITIVO €22

Supplì sferico amatriciano* ^{1,3,7}
Spherical amatriciana supplì

Pan brioche al burro con alici del Cantabrico ^{1,3,4,7}
Buttered brioche bread with Cantabrian anchovies

Patate sfoglia cacio e pepe 7
Cacio e Pepe potato chips

Accompagna il tuo aperitivo con un cocktail, un calice di champagne o vino
Pair your aperitivo with a craft cocktail, a glass of champagne or wine

OYSTER HAPPY HOUR €25

Accompagna la tua selezione di tre ostriche con un cocktail (suggeriamo il nostro Gin tonic o Martini della casa), un calice di champagne o un bicchiere di vino

Pair your selection of three oysters with a craft cocktail (we recommend our house Gin tonic or signature Martini) a glass of champagne or wine

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE 14
OUR OYSTER SELECTION

Maestrale, Laguna di San Teodoro, n2 €5,50 l'una
Maestrale, San Teodoro Lagoon, n2 €5,50 each

Tarbouriech, Sacca di Scardovari, n4 €5,50 l'una
Tarbouriech, Sacca of Scardovari Lagoon, n4 €5,50 each

San Michele, Parco Nazionale del Gargano, n3 €6,50 l'una
San Michele, National Park of the Gargano, n3 €6,50 each

CAVIALE KĀLA / KĀLA CAVIAR

Transmontanus 10g €18

Baerii 10g €20

Oscietra 10g €22

Trio di caviale da 10g in degustazione €50
Three 10g caviar tasting €50

Vini al bicchiere

Wine by the glass

VINI ROSSI RED WINES

Colacicchi Schiaffo Anagni rosso igt 2020
€12,00

Walch Pinot Nero A.Adige doc 2022
€18,00

Le Ragose Le Sassine Valpolicella Superiore doc 2020
€16,00

Dei Nobile di Montepulciano docg 2020
€18,00

VINI BIANCHI WHITE WINES

Colacicchi Stradabianca Anagni bianco igt 2020
€14,00

Dal Cero Corte Giacobbe Soave doc 2023
€10,00

Colutta Pinot Grigio Friuli C.O. doc 2022
€14,00

Cuomo Furore bianco Costa Amalfi doc 2023
€16,00

ROSA TALIA

Ch. D'Esclans Whispering Angel Cote de Provence 2021
€18,00

BOLLICINE ITALIANE
BUBBLES FROM ITALY

Franciacorta docg Gatti Brut
€18,00

Spumante Cantina della Volta Sorbara MC Rosè 2017
€20,00

CHAMPAGNE

Champagne Piper Heidsieck Essentiel By Trimani
€26,00

Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut
€22,00

Queste sono alcune delle nostre etichette direttamente dalla cantina al vostro calice. Per uno sguardo completo della nostra cantina vi verrà offerta l'apposita lista dei vini con tutte le nostre etichette.

These are a selection of our labels, brought directly from the cellar to your glass. For a comprehensive view of our cellar, we will provide you with the wine list featuring all our selections.

Talìa Martini

"colei che è festiva"

"she who is festive"

Bombay Premier Cru

€22

Ginarte

€22

N3 London Dry Gin

€23

Ketel One

€22

Grey Goose

€22

Belvedere

€22

Tutti i Martini saranno serviti direttamente dal congelatore a -18°C con una vaporizzazione di Dry Vermouth e la nostra selezione di Bitter della casa. Altri gin o vodka che serviamo dal menu saranno eseguiti secondo le vostre preferenze.

All the Martinis will be served directly from the freezer at -18°C, complemented by a spray of Dry Vermouth and our selection of home-made bitters. Any other gins or vodkas we offer from the menu will be prepared according to your preferences.

Signature Cocktails €20

ERATO

"colei che provoca desiderio"

"she who provokes desire"

Gin Bombay Sapphire, Grand Marnier, Martini Bitter, Martini Riserva Rubino, Muyu Vetiver

POLYHYMNIA

"colei che ha molti inni"

"she who has many hymns"

Scotch Johnnie Walker Black, Martini Riserva Rubino, Punt e Mes, Martini Bitter, Dom Bénédictine, Cioccolato/Chocolate

MELPOMENE

"colei che canta la tragedia"

"she who sings tragedy"

Mezcal Leyenda Guerrero, Patron Silver Tequila, Liquore alla Salvia/Sage Liquor, Orzata/Orgeat, Limone/Lemon, Foamer/Spuma

CALLIOPE

"colei che ha una bella voce"

"she who has a beautiful voice"

Vodka Grey Goose, Vermouth Noilly Prat, Creme De Cassis, Lime, Orange bitter

CLIO

"colei che può rendere celebri"

"she who can make famous"

Martini riserva Rubino, Martini Bitter, Gin Bombay Sapphire, Shrub lampone/Raspberry shrub, Champagne

EUTERPE

"colei che rallegra"

"she who cheers"

Rum Santa Teresa Gran Reserva, Sciroppo Cetriolo/Cucumber Syrup, Champagne, Angostura, Limone/Lemon

TERPSICHORE

“colei che si diletta nella danza”

“she who delights in dance”

Gin Brockmans, Sciroppo Agrumi/Citrus Syrup, Italicus, Fernet Branca, Acqua tonica Fever tree/Fever tree tonic water

Cocktail Analcolici €15

Non Alcoholic Cocktails €15

URANIA

“colei che è celeste”

“she who is heavenly”

Distillato Analcolico Seedlip 94, Purea di pesca/Peach puree, Succo Mela/Apple Juice, Limone/Lemon

APOLLO

“Guida delle muse e protettore delle arti”

“Guide of the muses and protector of the arts”

Distillato Analcolico Seedlip 94, Ginger beer, Lime

La nostra selezione dei classici €18

Our selection of classics €18

Quanto segue è una nostra piccola selezione dei grandi classici, se il vostro non è tra questi saremo ben felici di prepararlo!

The following is our selection of classics, if you can't find your favorite, we will be more than happy to prepare it for you!

PISCO SOUR

Barsol pisco, Lime, Egg white/Albume

MANHATTAN

Bourbon Maker's Mark, Martini Riserva Rubino, Angostura

OLD FASHIONED

Bourbon Maker's Mark, Angostura, Sugar/Zucchero

WHISKEY SOUR

Bourbon Maker's Mark, Lemon/Limone, Sugar/Zucchero, Egg white/Albume

MARGARITA

Tequila Patron Silver, Cointreau, Lime, Agave

DAIQUIRI

Rum Santa Teresa Gran Reserva, Lime, Sugar/Zucchero

MARTINEZ

Gin Bombay Sapphire or Genever, Martini Riserva Rubino, Maraschino, Arancio/Orange

BRANDY CRUSTA

Sherry Lustau Solera Gran Reserva, Maraschino, Cointreau, Limone/Lemon, Sugar/Zucchero, Bitter

VIUEX CARRE'

Cognac Hennessy Vs, Knob Creek Rye, Martini Riserva Rubino, Dom Bénédictine, Bitter

SEAZERAC

Cognac Hennessy Vs, Knob Creek Rye, Sugar/Zucchero, Bitter

La nostra selezione dei modern classic €18

Our selection of modern classics €18

PALOMA

Tequila Patron Silver, Soda di pompelmo/Grapefruit soda, Lime

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, Kahlúa, 1895 by Lavazza, Zucchero/Sugar

COSMOPOLITAN

Vodka Grey Goose, Cointreau, Lime, Mirilli/Blueberries

BRAMBLE

Gin Bombay Sapphire, Sugar/Zucchero, Limone/Lemon, Creme de mure

OLD CUBAN

Rum Santa Teresa Gran Reserva, Lime, Sugar/Zucchero, Champagne, Menta/Mint, Angostura

BASIL SMASH

Gin Bombay Sapphire, Sugar/Zucchero, Limone/Lemon, Basilico/Basil

NAKED&FAMOUS

Mezcal Leyenda Guerrero, Aperol, Yellow Chartreuse, Lime

LAST WORD

Gin Bombay Sapphire, Green Chartreuse, Maraschino, Lime

La nostra selezione dei classici italiani €18

Our selection of Italian classics €18

APEROL SPRITZ

Franciacorta Gatti, Aperol, Soda

AMERICANO

Martini bitter, Martini Riserva Rubino, Soda

MI -TO

Martini Bitter, Martini Riserva Rubino

GARIBALDI

Campari Bitter, Arancia

NEGRONI

Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Riserva Rubino

NEGRONI SBAGLIATO

Martini Bitter, Martini Riserva Rubino, Franciacorta Gatti

HUGO SPRITZ

Franciacorta Gatti, St. Germain, Soda, Menta/Mint

Gin

Bombay Sapphire
€17

Oxley
€20

Bombay Premier Cru
€22

Tanqueray n10
€22

Hendricks
€22

N3 London Dry
€23

Rivo
€23

Monkey 47
€25

Gastrofighetti
€23

Del Professore Madame
€23

Gin Arte
€22

Silent pool
€22

Brockmans
€20

Plymouth
€20

Sipsmith
€20

Gin Mare
€20

Roku
€20

Del Professore Crocodile Old Tom
€22

Vodka

Ketel one
€18

Tito's
€18

Beluga Noble
€20

Belvedere
€23

Grey Goose
€23

Stolichnaya Elite
€23

Kauffman
€25

Rum

Blackwell
€18

Clairin Communal
€20

Mount Gay Black Barrel
€20

Diplomatico
€20

Santa Teresa gran reserva
€18

Hampden Estate OWH
€22

J.M. Agricole Vieux VSOP
€22

Santa Teresa 1796
€25

Zacapa XO
€37

Tequila & Mezcal

Mezcal Siete Misterios Doba Yej
€20

Mezcal Peloton De La Muerte
€20

Mezcal Leyenda Guerrero
€22

Mezcal Del Maguey Vida
€25

Patron Silver
€23

Patron Anejo
€25

Patron El Cielo
€55

Cachaca-pisco

Leblon Cachaça
€16

Barsol Pisco acholado
€16

Scotch Blended Whisky

Johnnie Walker Black
€16

Chivas 12y
€18

Chivas 18y
€25

Lowland

Glenkinchie 12y
€20

Islay

Laphroaig 10y
€19

Ardbeg 10y
€21

Lagavulin 16y
€25

Speyside

Glenfiddich 12y
€20

Craigellachie 13y
€20

Craigellachie 17y
€23

Macallan 12
€26

Macallan 18
€100

Island

Talisker 10y
€20

Irish

Jameson
€18

American and Canadian Whiskey

Knob Creek Rye
€22

Maker's Mark
€18

Angel's Envy
€23

Woodford Reserve
€18

Japanese Whiskey

Nikka from the Barrel
€20

Santory the Chita
€23

Chichibu Ichiro's Malt & Grain
€26

Santory Yamazaki 12y
€85

Cognac

Hennessy VS
€17

Courvasier VSOP
€19

Courvasier XO
€45

Armagnac, Calvados, Brandy

Bas Armagnac Castrede Vsop
€22

Drouin Pays D'auge Réserve
€17

Lustau Solera gran Reserva
€17

Grappe

Romano Levi Bianca
€18

Romano Levi Paglierina
€18

Romano Levi Ambrata
€25

Port, Sherry

Graham's port Tawny 20y
€20

Lustau Murillo Pedro Ximenez Sherry
€20

Vino dolce

Dessert wine

Donnafugata Ben Ryé passito di Pantelleria
€20

Marco De Bartoli Bukkuram
€28

Muffato Antinori, Vin Santo
€22

Château les Justice sauternes
€20

Amari €15

Amaro Nonino

Unicum Riserva

Montenegro

Orizzonti degli eventi

Gotto esplosivo pangalattico

Rvtaben

Amaro del farmacista

Sfumato Cappelletti

Limocanella Piolo Max

Amaro

Elisir dello speciale

Amaro dell'erborista

Liquori €15

Liquors €15

Amaretto Disaronno

Bénédictine D.O.M

Varnelli Anice Speciale

Edmond Briottet Divers

Chartreuse Green/Yellow

Grand Manier

Drambuie

Southern Comfort

Italicus

Heering Cherry

Frangelico

St. Germain

Birre

Beers

Nastro Azzurro €8

Ritual Lab Ritual Pils €9

Ritual Lab Marzen €9

Ritual Lab Pacific IPA €9

Nastro Azzurro 0% €8

Caffetteria

Coffee and tea

Tutti i nostri caffè saranno preparati con un special blend 1895 by Lavazza
All our coffees will be prepared with a special blend 1895 by Lavazza

Espresso €4,50

Doppio espresso / Double espresso €6

Americano €8

Caffè d'orzo / Barley coffee €5

Cappuccino €6,50

Latte Macchiato €6,50

Caffè freddo / Ice coffee €8,50

Cioccolata calda / Hot chocolate €6,50

Cold brew / Coffee €8,50

Tè freddo / Ice Tea €8,50

Tè & Infusi / Tea & Infusions €8,50

Earl Grey Imperial, Sp.Gunpowder, Darjeeling, Verde Marrakech/Green Marrakech, Camomilla/Camomille,
Rooibos Cape Town, Special Jasmine, Bancha Fiorito/Flower Bancha, Infuso frutti di bosco/Wild berries
infusion

SUCCHI €4,50

JUICES €4,50

Albicocca, Pesca, Pera, Mela, Lampone

Apricot, Peach, Pear, Apple, Raspberry

L'azienda produttrice Agritur è situata nel Parco Regionale del Corno alle Scale, nel cuore dell'appennino, tutta la frutta trasformata proviene rigorosamente da Agricoltura Biologica e viene fornita direttamente dai soci della stessa, il che rappresenta un'ottima garanzia sia sulla qualità del prodotto, che sul pieno controllo di esso.

The production company Agritur is located in the Corno alle Scale Regional Park, nestled in the heart of the Apennines. All processed fruit strictly comes from organic farming and is directly supplied by its members, which represents an excellent guarantee of the product's quality and full control over it.

SPREMUTA DI ARANCIA €8,50

FRESH ORANGE JUICE €8,50

FEVER TREE €8,50

Indian, Mediterranea, Light, Ginger Ale, Ginger Beer, Soda, Lemonade

Acqua Brillante €7

Coca Cola/Coca zero €8

Fanta €8

Crodino €7

Acqua Panna/Still water 75 cl €6,50

San Pellegrino/Sparkling 75 cl € 6,50

Acqua Nepi 75cl €6,50

Legenda

- 1 = Cereali contenenti glutine
- 2 = Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 = Uova e prodotti a base di uova
- 4 = Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 = Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 = Soia e prodotti a base di soia
- 7 = Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 = Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchio e i loro prodotti
- 9 = Sedano e i prodotti a base di sedano
- 10 = Senape e prodotti a base di senape
- 11 = Semi di sesamo e i prodotti a base di semi di sesamo
- 12 = Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale
- 13 = Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 = Molluschi e prodotti a base di molluschi

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1'

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Legend

- 1 = Cereals containing gluten
- 2 = Crustaceans and products made from crustaceans
- 3 = Eggs and products made from eggs
- 4 = Fish and products made from fish
- 5 = Peanuts and products made from peanuts
- 6 = Soy and products made from soy
- 7 = Milk and products made from milk (including lactose)
- 8 = Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 9 = Celery and products made from celery
- 10 = Mustard and products made from mustard
- 11 = Sesame seeds and products made from sesame seeds
- 12 = Sulfur dioxide and sulfites at concentrations more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as total SO₂
- 13 = Lupins and products made from lupins
- 14 = Molluscs and products made from molluscs

Product subjected to preventive decontamination treatment by freezing in accordance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 1.

Dishes or ingredients marked with " * " are frozen or deep-frozen at the origin by the producer or may be subjected to on-site freezing to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP Plan pursuant to Regulation (EC) 852/04. The dining staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.