



ALDROVANDI
VILLA BORGHESE
ROME

Gentile Ospite, La invitiamo a rivolgersi allo staff dell'American Bar per ogni eventuale richiesta di assistenza, è a Sua completa disposizione.

La informiamo che l'American Bar è aperto tutti i giorni dalle 10:30 del mattino all'1:00 di notte.

Dear Guest, please feel free to contact the staff team for any assistance you may need, they are at Your complete disposal.

We kindly inform you that the American Bar is open every day from 10:30 am to 01:00 o'clock am

Aldrovandi

Signature Cocktails

Euro 18,00

<i>Beatrice</i>	Espresso, Vodka, distillato all'arancia <i>Espresso, Vodka, orange liqueur</i>
<i>Swan wing</i>	Rum scuro, mango, ananas <i>Dark rum, mango, pineapple</i>
<i>G&G</i>	Gin, ginger ale, zenzero, lime <i>Gin, ginger ale, ginger, lime</i>
<i>Jackie</i>	Vodka, frutto della passione, lime, lemonsoda <i>Vodka, passion fruit, fresh lime, lemonsoda</i>
<i>Red Label Society</i>	Scotch Whisky, marmellata di ciliege, succo di limone <i>Scotch Whisky, cherry Jam, lemon juice</i>
<i>Maryrose Negroni</i>	Gin Hendrick's, Aperol, Martini, soda
<i>Parioli</i>	Vodka, Peach Tree, Apricot Brandy, succo d'arancia, lime <i>Vodka, Peach Tree, Apricot Brandy, orange juice, lime</i>
<i>Pincio</i>	Rum Bianco, liquore all'arancia, St. Germain, lime, succo d'arancia, succo di cranberry <i>White Rum, orange liqueur, St. Germain, lime, orange juice, cranberry juice</i>

World Wide Gin Club

Euro 18,00

United Kingdom



Beefeater	12 botanics	45°
Beefeater 24	12 botanics	45°
Bombay	10 botanics	40°
Bloom	3 botanics	40°
Bull dog	12 botanics	40°
Plymouth	7 botanics	41,2°
Tanqueray	7 botanics	43°
Tanqueray ten	7 botanics	47,3°
London n°1	12 botanics	47°
Hayman's Old Tom	6 botanics	40°

Scozia



Hendrick's	11 botanics	44°
The Botanist	22 botanics	46°

Spain



Mare	9 botanics	42°
------	------------	-----

Italy



Barmaster	3 botanics	42,9°
Marton's	11 botanics	41°
Primo Gin	7 botanics	43°

France



G'Vine Floraison	10 botanics	40°
Citadelle	20 botanics	44°

Germany



Monkey 47	47 botanic	47°
Monkey 47 Sloe Gin	47 botanic	29°

I nostri gin tonic sono serviti con Fever tree \ *Our gin and tonic's are served with Fever tree.*

I nostri gin tonic sono serviti con decorazioni dedicate ed a richiesta se avete qualche preferenza o lasciatevi suggerire.

Our gin and tonic's are served with dedicated decoration. Please specify if you prefer something else or let us suggest you.

Cocktail

Euro 18,00

<i>Aldrovandi</i>	Gin, bitter campari, Vermouth bianco <i>Gin, bitter campari, Vermouth</i>
<i>Americano</i>	Bitter Campari, Vermouth rosso, soda <i>Bitter Campari, red Vermouth, soda</i>
<i>Black Russian</i>	Vodka, Kahlúa
<i>Bloody Mary</i>	Vodka, succo di Pomodoro, salsa Worcestershire <i>Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce</i>
<i>Caipiriñha</i>	Cachaça, lime, zucchero di canna <i>Cachaça, lime, brown sugar</i>
<i>Cape Codder</i>	Vodka, succo di mirtillo <i>Vodka, cranberry juice</i>
<i>Cosmopolitan</i>	Vodka, Cointreau, succo di cranberry, succo di lime <i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice</i>
<i>Daiquiri</i>	Rum bianco, succo di lime, zucchero <i>White rum, lime juice, sugar</i>
<i>Martini cocktail</i>	Gin\Vodka, Vermouth secco <i>Gin\Vodka, dry Vermouth</i>
<i>Fizz</i>	Gin Fizz, succo di limone, zucchero, soda <i>Gin, lemon juice, sugar</i>
<i>Garibaldi</i>	Bitter Campari, succo d'arancia <i>Bitter Campari, orange juice</i>
<i>Harvey Wallbanger</i>	Vodka, succo d'arancia, Galliano <i>Vodka, orange juice, Galliano</i>

Cocktail

Euro 18,00

<i>Manhattan</i>	Whisky canadese, Vermouth rosso, Angostura <i>Canadian Whisky, red Vermouth, Angostura</i>
<i>Margarita</i>	Tequila, Cointreau, succo di lime <i>Tequila, Cointreau, lime juice</i>
<i>Mojito</i>	Rum bianco, succo di lime, menta, zucchero, soda <i>White rum, lime juice, mint, sugar, soda water</i>
<i>Moscow Mule</i>	Vodka, Lime, Ginger Beer
<i>Negroni</i>	Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso <i>Gin, Bitter Campari, red Vermouth</i>
<i>Pimm's Cup</i>	Pimm's n 1, sprite o/or ginger ale
<i>Piña Colada</i>	Rum bianco, polpa di ananas, crema di cocco <i>White rum, pineapple, coconut cream</i>
<i>Planter's Punch</i>	Rum scuro, succo di limone, succo d'arancia, succo di ananas, granatina, zucchero, bitter Angostura <i>Brown rum, lemon juice, orange juice, pineapple Juice, grenadine, sugar, bitter Angostura</i>
<i>Rob Roy</i>	Whisky scozzese, Vermouth rosso, bitter Angostura <i>Scotch Whisky, red Vermouth, bitter Angostura</i>
<i>Singapore Sling</i>	Gin, Cherry liqueur, succo di limone, Benedictine, Cointreau, Ananas, Granatina, bitter Angostura <i>Gin, cherry brandy lemon juice, Benedictine, Cointreau, pineapple, grenadine, bitter Angostura</i>
<i>White Lady</i>	Gin, Cointreau, succo di limone <i>Gin Cointreau, lemon juice</i>
<i>White Russian</i>	Vodka, Kahlúa, crema di latte <i>Vodka, Kahlúa, milk cream</i>

Mocktail – Non alcoholic cocktail

Euro 14,00

<i>Emotion</i>	San Bitter Rosso, Succo d'Arancia <i>Red San Bitter, Orange Juice</i>
<i>Fruit Punch</i>	Succo d'arancia, succo di ananas, purea di fragole <i>Orange juice, pineapple juice, strawberries purée</i>
<i>Ginger bomb</i>	Crodino, Ginger Beer
<i>Shirley Temple</i>	Sciroppo di granatina, ginger ale o Sprite <i>Grenadine syrup, ginger ale or Sprite</i>
<i>Tirolo</i>	San Bitter Bianco, sciroppo di Fiori di Sambuco, soda <i>White San Bitter, Elderflower syrup, soda water</i>
<i>Vacanze Romane</i>	Purea di Pesca, Sciroppo al latte di Mandorla, succo d'albicocca <i>Peach purée, almond milk syrup, apricot juice</i>

Aperitivi – Aperitif

Americano Cocchi	Euro 10,00
Aperol	Euro 10,00
Biancosarti	Euro 10,00
Crodino – Sanbitter	Euro 9,00
Bitter Campari	Euro 10,00
Campari Soda	Euro 10,00
Carpano Antica Formula	Euro 10,00
Lillet Bianco	Euro 12,00
Martini Bianco	Euro 10,00
Martini Dry	Euro 10,00
Martini Rosè	Euro 10,00
Martini Rosso	Euro 10,00
Pernod	Euro 12,00
Ricard	Euro 12,00
St. Germain	Euro 15,00

Spritz

L'originale Spritz Veneziano (Prosecco and soda)	Euro 16,00
Aperol Spritz (Aperol, prosecco and soda)	Euro 16,00
Black Spritz (Rhubarb Zucca, prosecco and soda)	Euro 16,00
Campari Spritz (Campari, prosecco and soda)	Euro 16,00
Cinammon Spritz (Cinnamon liqueur, prosecco and soda)	Euro 16,00
Midori Spritz (Midori, prosecco and soda)	Euro 16,00

Sparkling

	Classico <i>Prosecco</i>	Luxury <i>Champagne</i>
Bellini (Fresh peach and prosecco)	Euro 18,00	Euro 25,00
Rossini (Fresh strawberry and prosecco)	Euro 18,00	Euro 25,00
Mimosa (Fresh squeezed orange and prosecco)	Euro 18,00	Euro 25,00
Kir Royale (Crème de cassis and champagne)	Euro 18,00	Euro 25,00

La frutta utilizzata nei cocktail sparkling segue la stagionalità del mercato
The fruit we use for sparkling cocktails follows the market's seasonality

Armagnac

Bas Armagnac Ch. De Laubade 1984	Euro 25,00
Bas Armagnac Ch. De Laubade 1987	Euro 27,00
Samalens V.S.O.P.	Euro 17,00

Brandy

Ferdinando de Castilla Selecto	Euro 18,00
Greco Metaxa 5 stelle	Euro 15,00
Lepanto	Euro 17,00
Cardenal Mendoza	Euro 15,00
Carlos Primero	Euro 15,00
Gran Duque d'Alba	Euro 15,00

Calvados

Adrien Camut	Euro 25,00
Père Magloire V.S	Euro 15,00
Père Magloire 12 years	Euro 18,00
Les Vergers de la morinière 1998	Euro 30,00
Morin XO	Euro 30,00

Cognac

Courvoisier XO	Euro 40,00
Hennessy V.S.	Euro 17,00
Jacques Denis XO	Euro 30,00
Ragnaud-Saborin Alliance n.20	Euro 30,00
Remy Martin XO	Euro 30,00
Remy Martin VSOP	Euro 17,00
Delamaine Vesper	Euro 25,00
Léopold Gourmel 20 Carats	Euro 30,00
Léopold Gourmel 6 Carats	Euro 18,00

Grappa

Berta Bric del Gaian	Euro 18,00
Berta Tresolitre	Euro 18,00
Bertagnolli Marzemino	Euro 16,00
Bertagnolli Teroldego	Euro 16,00
Nonino Fragolino	Euro 17,00
Nonino Ribolla	Euro 18,00
Nonino Sauvignon	Euro 16,00
Poli Sarpa	Euro 16,00
Poli Sarpa Barrique	Euro 16,00
Segnana Gentile	Euro 14,00
Pisco Porton Mosto Verde Acholado	Euro 17,00

Distillati di frutta

Roner Williams	Euro 15,00
Roner Waldhimbeer	Euro 15,00
Ziegles - Amarena	Euro 20,00
Ziegles - Mela Gravensteiner	Euro 20,00
Rochelt Waldhimbeere 2008	Euro 50,00

Porto

Sandeman Rosso	Euro 14,00
Graham's 20 years	Euro 25,00
Graham's 40 years	Euro 65,00

Rum

Appleton 12 years Jamaica	Euro 18,00
Appleton Signature Blend	Euro 15,00
Bacardi 8 years	Euro 14,00
Bacardi Apple	Euro 14,00
Bacardi Bianco	Euro 14,00
Barbancourt 4 years	Euro 15,00
Captain Morgan	Euro 12,00
Cacique Anejo Venezuela	Euro 15,00
Cacique Antiguo Venezuela	Euro 20,00
Caroni 15 years	Euro 20,00
Depaz XO	Euro 30,00
Diplomatico Reserva Exclusiva	Euro 17,00
El Dorado 12 years	Euro 17,00
Havana Club 7 years	Euro 14,00
Havana Club Selecion de Maestro	Euro 20,00
J. Bally Agricole Pyramide	Euro 20,00
J.Bally 2002	Euro 20,00
Legendario 7 years	Euro 15,00
Matusalem 10 years	Euro 15,00
Myers's Jamaica	Euro 14,00
Pampero aniversario Venezuela	Euro 15,00
Pampero oro Venezuela	Euro 15,00
Sailor Jerry	Euro 15,00
Saint James Bianco	Euro 15,00
Saint James Scuro agricolo Martinique	Euro 15,00
Zacapa 23 years	Euro 20,00
Zacapa XO centenario Guatemala	Euro 35,00

Tequila

Cabo Wabo Reposado	Euro 17,00
Cuervo Gold Especial Reposado	Euro 14,00
Don Julio Blanco	Euro 18,00
Herradura Reposado	Euro 17,00
Herradura Silver	Euro 15,00
Mezcal Monte Albani	Euro 17,00
Patron Silver	Euro 20,00
1980 Reserva	Euro 17,00

Vodka

Belvedere	Euro 18,00
Grey Goose	Euro 18,00
Grey Goose L'orange	Euro 18,00
Ketel One	Euro 18,00
Moskovskaya	Euro 18,00
Russian Standard	Euro 18,00
Zubrowka	Euro 18,00

Vodka Premium

Beluga	Euro 20,00
Ciroc	Euro 20,00
Kauffman	Euro 20,00
Imperia	Euro 20,00

Scotch Whisky

Single Malt

Aberlour 10 years	Euro 15,00
Ardbeg Ten	Euro 18,00
Bowmore 8 years	Euro 15,00
Caol Ila 12 years	Euro 18,00
Cragganmore 12 years	Euro 15,00
Glemorangie 10 years	Euro 17,00
Glen Grant 10 years	Euro 15,00
Glenfiddich 12 years	Euro 15,00
Highland Park 18 years	Euro 30,00
Lagavulin 16 years	Euro 18,00
Laphroaig 10 years	Euro 17,00
Longmorn 16 years	Euro 18,00
Macallan Amber	Euro 18,00
Macallan 12 years	Euro 20,00
Mackillop's Single Cask	Euro 20,00
Oban 14 years	Euro 17,00
Scapa 16 years	Euro 18,00
Talisker 10 years	Euro 17,00
Tamnavulin 12 years	Euro 17,00

Blended

Big Peat	Euro 20,00
Chivas Regal 12 years	Euro 15,00
Dimple 15 Years	Euro 18,00
J & B	Euro 14,00
Johnnie Walker blue label	Euro 35,00
Johnnie Walker black label	Euro 15,00
Johnnie Walker red label	Euro 14,00
Johnnie Walker gold label	Euro 20,00

Whiskey

& Bourbon &

Knob Creek	Euro 17,00
Maker's Mark	Euro 15,00
Wild Turkey	Euro 15,00

& Tennessee Whiskey &

Jack Daniel's	Euro 15,00
Jack Daniel's Single Barrel	Euro 18,00

& Canadian &

Canadian Club	Euro 13,00
Crown Royal	Euro 17,00

& Irish &

Jameson	Euro 15,00
Old Bushmills 10 years	Euro 15,00
Tullamore Dew	Euro 15,00
Tullamore Dew 12 years	Euro 20,00

& Japanese &

Nikka from the Barrell	Euro 20,00
Hibiki Suntory Harmony	Euro 40,00
Togouchi Blended12 Years	Euro 40,00

Amari - Liqueur

Abruzzese Jannamico, Averna, China Martini, Cora,
Cynar, Fernet Branca, Fernet Brancamenta. Jagermeister,
Petrus, Montenegro, Nonino, Ramazzotti, Unicum

Euro 12,00

Liquori – Liqueur

Amaretto di Saronno, Anima Nera, Bénédictine, Biancosarti, Cointreau, Drambuie, Frangelico,
Grand Marnier, Aurum, Strega, Malibù, Midori, Mirto rosso Piras,
Il Nucillo, Peach tree, Sambuca Molinari, Tia Maria

Euro 12,00

Bailey's, Borsci S.Marzano, Chartreuse Jaune, Galliano, Heering Cherry
Kahlua, Limoncello, Wenneker ginger

Euro 12,00

Assenzio La Fee XS, Assenzio La Fee

Euro 17,00

Vini al Bicchiere – *Wines by the Glass*

			Glass	Bottle
Champagne e Spumanti				
NV	Joseph Perrier, 'Cuvée Royale Brut'		28	130
NV	Vranken, Brut Rosé 'Demoiselle'		32	140
NV	Le Colture, 'Fagher'	DOCG Prosecco di Vald	14	60
2011	Ferrari, Trento 'Perlè'	DOC Trento	23	110
NV	Cà del Bosco, 'Cuvée Prestige'	DOCG Franciacorta	20	80
Vini Bianchi				
2017	Deltetto, Gavi	DOCG Gavi di Gavi	13	60
2017	Guado al Melo, 'L'Airone'	IGT Toscana	14	75
2016	Conti di Calosso, 'Aleramo'	DOC Langhe	13	60
2015	Ducato Longobardo, Sauvignon 'Rachis'	DOC Collio	20	90
2016	La Torre dei Cavalieri, Falanghina 'Caudia'	IGP Falanghina del Benev	15	60
Vini Rosati				
2016	Torre Quarto, 'Intrigo'	IGT Puglia	10	50
2016	Carpineto, 'Dogajolo'	IGT Toscana	10	50
Vini Rossi				
2012	Conti di Calosso, 'Le Carrà'	DOCG Barolo	28	170
2016	Il Mottolo, Cabernet 'Vigna Marè'	IGT Veneto	14	70
2013	Rocca dei Simoncelli, Chianti Ris. 'Donna Clara'	DOCG Chianti Riserva	29	135
2016	Cassarà, 'Cannitu'	IGT Terre Siciliane	14	70
2014	Poggiomandorlo, 'Il Guardiano'	IGT Toscana	16	80

Bibite – Soft Drinks

Fanta	Euro 6,00
Sprite	Euro 6,00
Coca Cola	Euro 6,00
Redbull	Euro 6,00
Chinotto Neri	Euro 6,00
Lemonsoda	Euro 6,00
Fever-Tree Soda	Euro 6,00
Fever-Tree Tonica	Euro 6,00
Fever-Tree Ginger Ale	Euro 6,00
Fever-Tree Ginger Beer	Euro 6,00
Succhi di frutta / <i>Juice</i>	Euro 8,00
Spremute di agrumi, arancia, pompelmo, limone <i>Squeezed citrus juices: orange, grapefruit, lemon</i>	Euro 8,00

Birre – Beers

Orval	Euro 10,00
Corona	Euro 10,00
Heineken	Euro 10,00
Menabrea	Euro 10,00
Nastro Azzurro	Euro 10,00
Bitburger	Euro 10,00
Benediktiner	Euro 10,00
Birra Analcolica- No alcohol	Euro 10,00

Caffetteria – Hot Drinks

Caffè espresso <i>Espresso</i>	Euro 4,00
Caffè espresso decaffeinato <i>Decaffeinated espresso</i>	Euro 4,00
Caffè espresso doppio <i>Double espresso</i>	Euro 6,00
Cappuccino	Euro 6,00
Caffelatte	Euro 6,00
Latte macchiato	Euro 6,00
Caffè americano <i>American coffee</i>	Euro 6,00
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	Euro 6,00
Caffè shakerato <i>Iced coffee</i>	Euro 7,00
Tè e infusi <i>Teas and infusions</i>	Euro 6,00
Bicchieri di latte caldo o freddo <i>Cold or hot milk</i>	Euro 3,00
Cioccolata Calda <i>Hot chocolate</i>	Euro 6,00

Acqua – Water

San Pellegrino / Panna 750 ml	Euro 6,00
Ferrarelle 750 ml	Euro 6,00

Insalate e antipasti

Salad and Starters

Insalata Caprese

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico

Buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil

Euro 20,00

Insalata Villa Borghese

Lattuga romana, patate, pomodori, uova,

tonno, olive, capperi, fagiolini, acciughe.

Roman lettuce, potatoes, tomatoes, eggs,

tuna, olives, capers, green beans, anchovies

Euro 24,00

Insalata Parioli

Lattuga romana, pollo, crostini e parmigiano

*Roman lettuce, grilled chicken, croutons and
parmesan cheese*

Euro 24,00

Verdure alla griglia con basilico ed origano

Grilled vegetables with basil and oregano

Euro 18,00

Primi e secondi

First courses and main courses

Risotto alla pescatora

Sea food risotto

Euro 32,00

Ravioli capresi con pomodorini e basilico

*Ravioli filled with cheese and marjoram in
tomato sauce*

Euro 24,00

Fusilli con ragù di bufala

Fusilli pasta with buffalo ragout

Euro 26,00

Filetto di spigola con scarole, olive e
capperi

Sea bass fillet with endive, olives and capers

Euro 36,00

Filetto di manzo con verdure alla griglia

Beef fillet with grilled vegetables

Euro 36,00

Sandwich

Sandwiches

Toast con prosciutto cotto e formaggio

Ham and cheese toast

Euro 18,00

Club Sandwich

con Lattuga iceberg, maionese, pollo alla griglia,
bacon, uovo, pomodoro

*Iceberg lettuce, mayonnaise, grilled chicken,
bacon, eggs, tomatoes*

Euro 24,00

Pane rustico con Roast beef, rucola e senape rustica

*Oven baked bread with roast beef, rocket salad and
ground mustard*

Euro 24,00

Club Sandwich Vegetariano (V)

con Guacamole, melanzane, zucchine e
pomodori

*with Guacamole, eggplants, zucchini and
tomatoes*

Euro 24,00

Hamburger/Cheeseburger

Hamburger con lattuga, pomodori, cetriolini-
e salsa aurora

*Beef Hamburger, lettuce, tomatoes, cucumbers,
and aurora sauce*

Euro 26,00

Formaggi e dolci

Cheeses and desserts

Selezione di formaggi italiani con
pane alla frutta secca

Selection of Italian cheeses

Euro 18,00

Tiramisù

Traditional Tiramisù

Euro 18,00

Savarin con crema al limone e
composta di frutti di bosco

*Savarin with lemon cream and
black berries compote*

Euro 18,00

Cheesecake con amarena e nutella

Cheesecake with black cherries and nutella

Euro 18,00

Selezione di gelati e sorbetti

Vaniglia, cioccolato, caffè, limone e
fragola, fiordilatte, pistacchio e nocciola

Our selection of ice cream and sorbet

*Vanilla, chocolate, coffee, lemon and
strawberry, milky cream, pistachio and hazelnut*

Euro 14,00