



THE INFINITY BAR

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

VISTA

LAGO DI COMO

★★★★★L



LA NOSTRA DRINK LIST È BASATA SULLA SOSTENIBILITÀ.

La cocktail list del nostro Infinity Bar vuole essere un omaggio ai Grandi Classici per i nostri ospiti che arrivano sul Lago di Como da ogni parte del mondo. Potrete assaporare i drink classici rivisitati in maniera semplice, ma con elementi innovativi e prodotti locali che li rendono un prodotto unico. Tutto questo, nel rispetto dell'ambiente. Perché il nostro stile di vita è la sostenibilità

OUR SUSTAINABILITY-BASED DRINK LIST.

The cocktail list of our Infinity Bar wants to be an homage to the Great Classics for our Guests that come on Lake Como from all over the world. You can taste the classic drinks. All this, respecting the environment: because our life-style is sustainability.



SIGNATURE COCKTAILS

APPLE BITTER

€25

Bitter Campari infuso alla cannella, vermouth rosso, Gin Seta Como Lago, estratto di mela verde.

Bitter Campari infused with cinnamon, sweet vermouth, Gin Seta Como Lago, extract of green apple.

CITRUS SPARK

€25

Mezcal Montelobos, Italicus, sciroppo di vaniglia, succo di pompelmo chiarificato

Mezcal Montelobos, Italicus, vanilla syrup, clarified pink grapefruit

OLD STORY

€25

Bulleit Rye infuso al cardamomo , Amaro Lariosauro Como Lago, distillato di pera, sciroppo d'agave, Peychaud's

Bulleit Rye infused with cardamom, Amaro Lariosauro Como Lago, pear distillate, agave syrup, Peychaud's

RIVO 75

€25

Gin Rivo Como Lago, Yuzu, lamponi freschi, Franciacorta

Gin Rivo Como Lago, Yuzu, fresh raspberries, Franciacorta

MEDITERRANEAN PRESSURE

€25

Tequila Casamigos infuso al peperoncino siciliano, lime, Falernum, succo di mango

Tequila Casamigos infused with sicilian chili pepper, lime, Falernum, mango juic

MANHATTAN & CO

€26

Buffalo Trace bourbon, Amaro 2 Forti Como Lago, Goslings rum, Bitter al cioccolato

Buffalo Trace bourbon, Amaro 2 Forti Como Lago, Goslings rum, chocolate bitter

GREEN HARMONY

€26

Grey Goose vodka, Chartreuse Verde, St. Germain, sciroppo di miele, lime, basilico Fresco

Grey Goose vodka, Chartreuse verde, St. Germain, honey syrup, lime, Fresh Basil.

BLOODY SPICY

€26

Mezcal Montelobos, sale di sedano, Ancho reyes, Infinity bloody mix

Mezcal Montelobos, celery salt, Ancho reyes, Infinity bloody mix

AMARA MARTINI

€26

Grey Goose orange, Caffè Borghetti, Amaro Amara, caffè, sciroppo di vaniglia

Grey Goose orange, Caffè Borghetti, Amaro Amara, coffee, vanilla syrup

SWEETY

€26

Pancake wash Pisco, succo di mirtillo, succo di limone, albume dell'uovo, sciroppo d'acero

Pancake wash Pisco, blueberry juice, lemon juice, egg white, maple syrup

SIGNATURE MOCKTAILS

BISBINO

€18

Bitter analcolico , sciroppo di lamponi, ginger ale

Bitter no alcohol, raspberry syrup, ginger ale

BRUNATE

€18

Succo di mango, lime, succo di mirtilli, sciroppo di frutto della passione

Mango juice, lime, blueberry juice, passion fruit syrup

GENEROSO

€18

Seedlip Grove 42, cordiale di mela verde, soda al cedro

Seedlip Grove 42, green apple cordial, cedar soda

PRE DINNER

BOULEVARDIER

€20

American Whiskey, Bitter, Red Vermouth

MARTINI COCKTAIL

€20

Gin or Vodka, Dry Vermouth

BLOODY MARY

€20

Gin, Bitter, Red Vermouth

FRENCH 75

€20

Gin, Lemon Juice, Sugar, Champagne

AFTER DINNER

OLD FASHIONED

€20

American Whiskey, Bitter, Sugar

ESPRESSO MARTINI

€20

Vodka, Coffee Liqueur, Espresso Coffee, Sugar

BLACK RUSSIAN

€20

Vodka, Coffee Liqueur

FRENCH CONNECTION

€20

Cognac, Amaretto di Saronno

STINGER

€20

Cognac, Creme de Menthe

SOFT DRINKS €12

COCA COLA - COCA COLA ZERO

CRODINO

FEVER TREE TONIC WATER

FEVER TREE SODA

FEVER TREE GINGER BEER

FEVER TREE GINGER ALE

FEVER TREE SICILIAN LEMONADE

SELEZIONE DI SUCCHI FRESCHI - SELECTION OF FRESH JUICES

mela verde/pesca/pomodoro/pompelmo

green apple/peach/tomato/grapefruit

BIRRE • BEER €14

MENABREA BIONDA

GUINNESS

CORONA

BIRRA ANALCOLICA

BIRRE ARTIGIANALI • CRAFT BEER €15

AQUA DULZA IPA

AQUA DULZA AMBER REGIA





BEVANDE CALDE • HOT BEVERAGE

CAFFÈ • COFFEE

Espresso	€7
Decaf Espresso	€7
Macchiato	€7
Cappuccino	€9
Latte	€9
Double Espresso	€9
Double Macchiato	€10
Americano	€10

TEA E INFUSIONI • TEA AND INFUSIONS €10

CLASSIC

English Breakfast - Earl Grey - Jasmine - Darjeeling - Sencha Green Tea- Chamomile

SPECIAL BLENDS

Ginger Fruit - Ginger, Apple, Pepper, Melon

Stella Polare - Chamomile, Star Anise, Rose, Liquorice, Fennel

Aphrodite - Hiybiscus Flower, Cherry, Elderflower

I feel calm - Roibos, Chamomile, Rosemary, Orange Blossom, Valerian

Masala Chai - Star Anise, Cloves, Cardamom, Cinnamon

Frutti Rossi - Hibiscus Flower and Forrest Berries

Il Sogno di Michelangelo - Pine Nuts, Chestnuts, Sufflower and Raisin Grapes

Fennel and Liquorice - Fennel Seeds 70%, Liquorice Roots 30%

CIOCCOLATA CALDA • HOT CHOCOLATE €10

SPIRIT SELECTION

Serviamo tutti i nostri alcolici con una misura standard di 50 ml, sebbene su richiesta siano disponibili misurazioni da 25 ml.

We serve all our spirits with a standard measure of 50 ml, although 25 ml measurements are available on request.

VODKA

KETEL ONE	€18
KETEL ONE CITROEN	€18
KONIK'S TAIL	€18
CIROC	€18
GREY GOOSE	€18
BELVEDERE	€19
ABSOLUT ELYX	€18
TITO'S	€18
BELUGA NOBLE	€20
BELUGA GOLD	€45

TEQUILA AND MEZCAL

BRUXO MEZCAL BLANCO	€18
DON JULIO REPOSADO	€18
CALLE 23 BLANCO	€20
CASAMIGOS BLANCO	€20
CASAMIGOS REPOSADO	€20
DON JULIO AÑEJO	€20
CALLE 23 REPOSADO	€23
DON JULIO 1942	€48
CASAMIGOS MEZCAL	€22



RUM AND CACACHA

GOSLING'S	€14
HAVANA CLUB 3YO	€15
WRAY AND NEPHEW	€15
HAVANA CLUB 7YO	€15
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	€20
J BALLY AMBER	€20
ZACAPA 23	€20
ABUELLO OLEROSO	€33
ZACAPA XO	€33
YAGUARA CACACHA	€13

GIN AND GENEVER

SEEDLIP SPICE 94, SEEDLIP GARDEN 108 AND SEEDLIP GROVE 42 €11
(Non Alcolico/ Alcohol Free)

PORTOBELLO GIN	€16
PLYMOUTH NAVY STRENGTH	€16
THE BOTANIST	€16
JINZU	€18
HENDRICK'S	€18
RIVO	€18
STAR OF BOMBAY	€18
SIPSMITH LONDON DRY	€18
TANQUERAY LONDON DRY	€18
LONDON DRY N.3	€18
MONKEY 47	€18
TANQUERAY NO TEN	€18
VILLA ASCENTI	€18
BROCKMANS	€18
ELEPHANT	€18
TANQUERAY LOVAGE	€18
GIN DEL PROFESSORE CROCODILE	€18
GIN DEL PROFESSORE MADAME	€18
GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR	€18
AMSTERDAMSCH E OUDE GENEVER	€20

WHISKY SCOZZESI • SCOTCH WHISKY

SINGLE MALT

SPRINGBANK 10YO	€18
CARDHU 12 YO	€18
LAPHROAIG QUARTER CASK	€18
TALISKER 10YO	€18
ABERLOUR 10YO	€20
OBAN 14 YO	€20
BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE	€18
CAOL ILA 12 YO	€18
THE DALMORE 12YO	€18
MACALLAN 12YO	€22
DALWHINNIE 15YO	€20
ARBEG UIGEADAIL	€21
THE DALMORE 15YO	€21
LAGAVULIN 16YO	€28
THE DALMORE CIGAR	€23
GLENFIDDICH 18YO	€24
THE DALMORE 18YO	€33
THE DALMORE KING ALEXANDER	€48

BLENDED

CHIVAS REGAL 12YO	€18
CHIVAS REGAL 18YO	€21
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€18
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€43

WHISKY IRLANDESI • IRISH WHISKY

JAMESON	€18
ROE & CO	€18
GLENDALOUGH POT STILL	€18

WHISKY AMERICANI • AMERICAN WHISKY

WOODFORD RESERVE	€18
MAKER'S MARK	€18
RITTENHOUSE RYE WHISKY	€18
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	€23
FEW RYE WHISKEY	€29

WHISKY GIAPPONESI • JAPANESE WHISKY

NIKKA DAY	€18
TAKETSURO NO AGE	€18
NIKKA FROM THE BARREL	€19
YOICHI NO AGE	€23
MIYAGIKYO NO AGE	€23
HIBIKI HARMONY	€25
NIKKA COFFEY GRAIN	€26



BRANDY AND COGNAC

PISCO PORTON	€18
RÉMY MARTIN VSOP	€18
BAS ARMAGNAC BARON GASTON LEGRAND 1982	€25
MARTELL CORDON BLEU	€28
BAS ARMAGNAC DARROZE 20YO	€30
CALVADOS DE BREUIL XO	€30
RÉMY MARTIN XO	€50
HENNESSY XO	€55

GRAPPE

GRAPPA NONINO TOCAI	€11
GRAPPA NARDINI RISERVA	€12
GRAPPA DI MOSCATO GIALLO CAPOVILLA	€20
GRAPPA BAROLO GAJA	€14
GRAPPA NONINO MIELE DI AGRUMI	€26
CAPOVILLA DISTILLATO DI PERE WILLIAMS	€30
CAPOVILLA DISTILLATO DI PESCHE	€45
GRAPPA DI BARBERA INVECCHIATA 2015 BERTA	€16

VERMOUTH AND APERITIVI €14

ABSINTHE PERNOD
APERITIVO DEL PROFESSORE
BELSAZAR VERMOUTH RED
BITTER DEL PROFESORE
COCCHI AMERICANO
COCCHI ROSA
MARTINI RUBINO
MARTINI AMBRATO
NOILLY PRAT
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO
VERMOUTH DEL PROFESSORE BIANCO
PASTIS
SUZE

AMARI AND DIGESTIVE €14

AMARETTO DISARONNO
AMARO DEL CAPO
AMARO AVERNA
AMARO MONTENEGRO
BRAULIO
CAFFÈ BORGHETTI
CYNAR
FERNET BRANCA
FERNET BRANCA MENTA
FRANGELICO
LIMONCINO VILLA MASSA
PATRON XO COFFEE
RABBARO ZUCCA
SAMBUCA BORGHETTI
STREGA

WINE • VINI



SPARKLING • BOLLICINE

Nicola Gatta – Cuvée Nature	€20	€80
Champagne Maison Legras & Haas Intuition	€25	€110
Champagne Gosset Grand Rosé	€30	€160

WHITE • BIANCHI

Az. Agr. La Costa Terre Lariane “Solesta”	€16	€50
Tenuta Kornell Gewurztramine “Damian”	€16	€60
San Leonardo Sauvignon “Vette”	€16	€60
La Monacesca Verdicchio di Matelica	€18	€70

RED • ROSSI

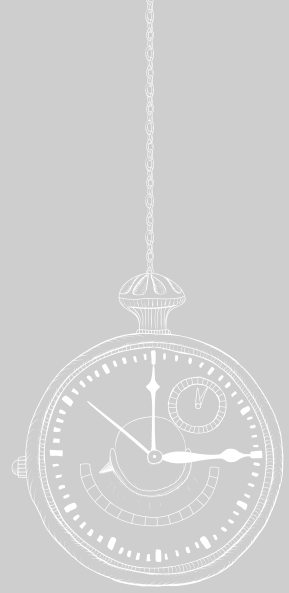
Fattoria Cabanon Pinot Nero “Piccolo Principe”	€18	€65
Conterno Fantino Nebbiolo “Ginestrino”	€22	€70
San Leonardo “Terre” Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere	€18	€70
Talenti Rosso di Montalcino	€24	€80

ROSÉ

Costaripa Chiaretto “RosaMara”	€16	€80
Az. Agr. La Costa Terre Lariane Rosato	€16	€60

DESSERT WINE • VINI DA DESSERT

I Sabbioni Sangiovese Passito “Tatu”	€16	€60
Danna Fugata Passito di Pantelleria “Ben Rye”	€16	€120
Maculan Torcolato	€16	€90
Chateau Rieussec Sauternes	€30	€140



BAR BITES

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (7/12)

€ 40

Selection of cold meats and cheeses

LE POLPETTE DELLA NONNA (1/3/7/12)

€ 18

The meatballs of Grandma

**LA SCARPETTA:
FOCACCIA CROCCANTE CON BATTUTO DI POMODORO
DATTERINO E PESTO AL BASILICO FRESCO (1/7/8)**

€ 16

Crispy focaccia with tomato and fresh basil pesto

PATATINE RUSTICHE

€ 12

cottage fries

VISTA

LAGO DI COMO

★★★★L

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI E' AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE. GRAZIE.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pècan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES PLEASE SPEAK TO OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER. SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE THANK YOU.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2 - Crustaceans and products based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4 - Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- 9 - Celery and products based on celery
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Lupine and lupine-based products
- 14 - Molluscs and products based on molluscs

Products labeled with () are prepared with frozen ingredients.*

Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.