

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 pecan, 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.

THE
INFINITY
BAR

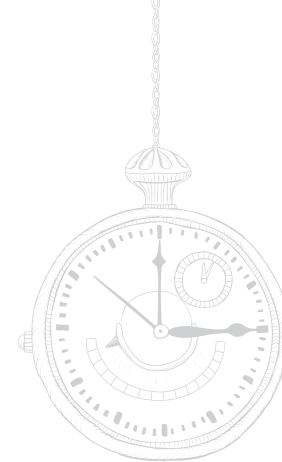
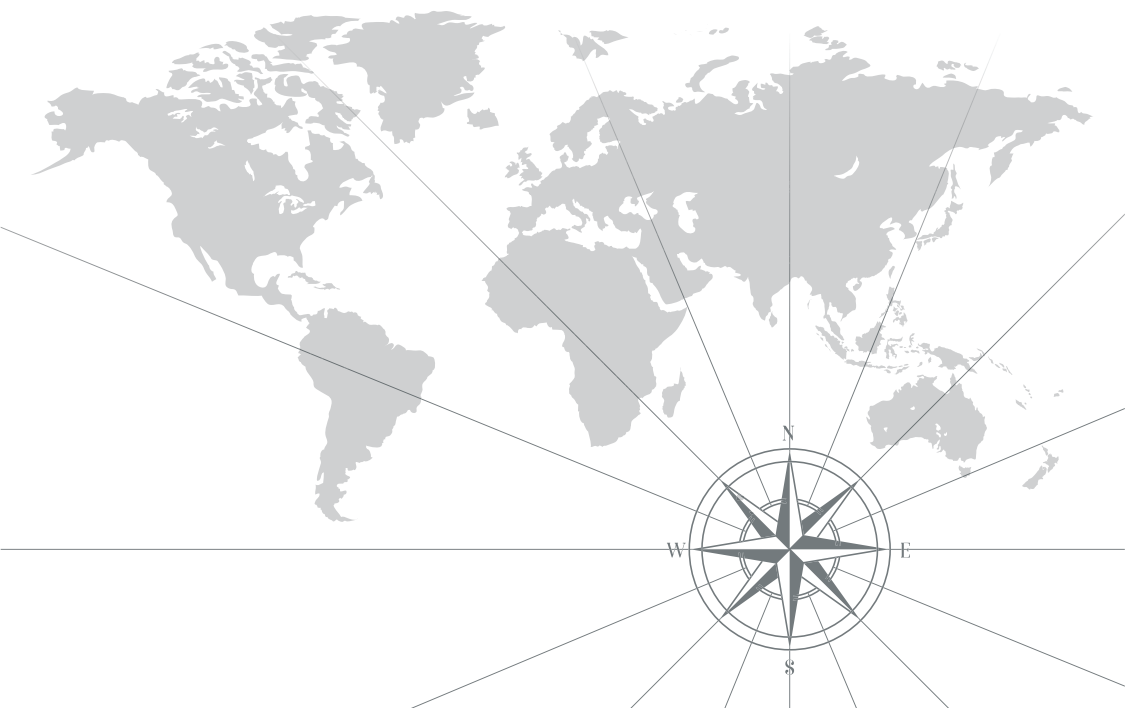


THE WORLD IN A (COCKTAIL) GLASS

The signature cocktail list that you will find at the Infinity Bar wants to be a tribute to our guests who come to visit Verona, the city of love, from all over the world. For this reason, at the Infinity Bar, you will savor classic drinks twisted in a simple but fancy way, to create unique cocktails evocative of distant worlds. Cocktails as a link between different cultures and people, mixed in a glass.

IL MONDO IN UN BICCHIERE (DA COCKTAIL)

La cocktail list che troverete all'Infinity Bar vuole essere un omaggio ai nostri ospiti che per visitare Verona, la città dell'amore, arrivano qui da ogni parte del mondo. Per questo all'Infinity Bar assaporerete i drink classici rivisitati in maniera semplice ma fantasiosa, per creare cocktail unici evocativi di mondi lontani. Cocktail come trait d'union tra culture e popoli diversissimi, miscelati in un bicchiere.



PARMIGIANA DI MELANZANE (1,2,3,7)

€ 35

Eggplant parmigiana

FILETTO DI MANZO (7,12)

€ 50

Spinacino baby, rosti di patate e salsa all'amarone

Beef tenderloin, baby spinach, rosti of potatoes and Amarone sauce

POLPO ARROSTO ALLA LUCIANA (4)

€ 55

Luciana-Style Roasted Octopus

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE (1,3,7)

€ 20

dal cuore morbido e gelato alla vaniglia - Attesa 12 minuti

Chocolate coulant cake with vanilla ice-cream - 12 minute wait

TARTELLETTA DI FRUTTA FRESCA (1,3,7,8)

€ 20

con crema alla vaniglia

Fresh fruit tartlet with vanilla cream

RISTORANTE SOTTOVOCE ALL DAY MENU

10:00 am / 22:00 pm

CAESAR SALAD DI POLLO (1,3,4,7,10,11) € 28
Chicken Ceasar salad

CAESAR SALAD DI GAMBERI (1,2,3,4,7,10,11) € 32
Prawns Ceasar salad

CLUB SANDWICH (1,3,11) € 30
Pollo, pomodoro, insalata, uova, maionese, bacon
Chicken, tomatoes, green salad, eggs, mayonnaise, bacon

VISTA FASSONA BURGER (1,3,7,11) € 35
Vista Fassona burger con formaggio Monte Veronese, lattuga, pomodoro e maionese
Vista Fassona beef burger with Monte Veronese Cheese, lettuce, tomatoes and mayonnaise

BAGEL CON SALMONE AFFUMICATO (1,3,4,7) € 20
avocado e cream cheese
Bagel with smoked salmon, avocado and cream cheese

SASHIMI DI RICCIOLA (1,4,8) € 38
ajo blanco e carpaccio di melone
Amberjack Sashimi, Ajo Blanco, and Melon Carpaccio

SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI ALLA CARBONARA (1,3,7) € 35
Spaghetti with carbonara sauce

LASAGNA ALLA BOLOGNESE (1,3,7,9) € 35
su fonduta di parmigiano reggiano
Bolognese lasagna with parmesan fondue

GNOCCO AL POMODORO E BASILICO (1,3,7) € 30
Gnocchi with tomato sauce and basil

UN TERRITORIO DA ASSAPORARE

For those who want to play it safe, we recommend our local wine cellar, which needs no introduction. The world's most famous reds, whites and sparklings await you. On the other hand, if you like to be surprised, this territory will satisfy you. We have in store for you some goodies from Lessinia, an ancient land north-east of Verona.

Let's start with a glass of Hantak, which in the language of the Cimbri means 'bitter'. And indeed it is. A bitter elixir made of officinal herbs with a magical allure that release enveloping and suggestive aromatic notes. More than a bitter drink, more like a potion, almost magical.

Next up is Tzòa, a gin distilled from no less than twenty botanicals. A liqueur with intense and perfumed notes, with a smooth and rich taste. Apparently, Tzòa is a natural remedy against seasonal ills. But it is also said to ward off evil spells and incantations.

UN TERRITORIO DA ASSAPORARE

A chi invece vuole andare sul sicuro, consigliamo la nostra cantina di vini del territorio, che non hanno bisogno di presentazioni. Rossi, bianchi e bollicine tra i più famosi del mondo vi aspettano, rassicuranti nella loro eccellenza. Ma se vi piace lasciarvi sorprendere, questo territorio vi accontenterà. Abbiamo in serbo per voi alcune chicche della Lessinia, una terra antica a Nord est di Verona.

Partiamo da un bicchierino di Hantak, che nella lingua dei Cimbri significa "amaro". E infatti. Un elisir amaricante fatto di erbe officinali dall' allure magica e di botaniche che sprigionano note aromatiche avvolgenti e suggestive. Più che un amaro, una pozione quasi magica.

A seguire, Tzòa, un gin distillato da ben venti botaniche. Un liquore dalle note intense e profumate, dal gusto morbido e ricco. Pare che Tzòa sia un rimedio naturale contro i mali di stagione. Ma si sussurra tenga lontani anche malefici e incantesimi.

SIGNATURE

GREEN NEGRONI ⁽¹²⁾

€22

Dry Mediterranean Bitter

Gin, Ancho Reyes Verde liqueur, Bitter Q Bianco, Vermouth Bianco Q Secco

SPICY PALOMA

€22

Vibrant Citrus

Tequila, Ancho Reyes Verde liqueur, lime, agave syrup, pink grapefruit soda

NINE ⁽⁸⁾

€22

Spiced Silky

Gin, Nine Falernum liqueur, lemon, sugar syrup, vegan foamer

AMARANCIA SOUR

€22

Silky Orange

Kensei Whisky, Amarancia liqueur, lemon, sugar syrup, vegan foamer, orange zest

MOCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE

€18

Ginger ale, cranberry, lemon

FLIRTING WITH FLOWERS

€18

Amarico rosso, Match Tonic Floral

MANGO & GINGER

€18

Tropical Sparkling

Mango puree, lime, sugar syrup, ginger ale

NIGREDO MULE

€18

Dark Spiced

Opius Nigredo botanical elixir, dark roasted bitter-sweet notes, lime, ginger beer

VISTA CAFE'

BEVANDE CALDE

ESPRESSO - DECAFFEINATO - MACCHIATO € 7

CAPPUCCINO - DOPPIO ESPRESSO - AMERICANO - LATTE MACCHIATO € 9

CAFFÈ CORRETTO € 10

ORZO € 7

GINSENG € 7

SELEZIONE DI TE E INFUSI LA VIA DEL TE - FIRENZE € 10

CIOCCOLATA CALDA € 10

BEVANDE FREDDE

ICE LATTE MACCHIATO € 11

CAFFÈ SHAKERATO € 12

COFFEE TONIC € 12

B A R B I T E S

PATATINE FRITTE ⁽⁵⁾

€15

French fries

ANELLI DI CIPOLLA

E MAIONESE AL SESAMO E LIME ^(1,3,6,7,10) € 22

Onion rings with sesame and lime mayonnaise

SPIEDINO VEGETALE “MENTA E PISELLI” ^(1,3,5)

€ 30

Vegetable skewer “mint and peas”

TOAST PROSCIUTTO COTTO DI MANGALICA E MONTE VERONESE ^(1,7)

€ 25

Toast with Mangalica cooked ham and Monte Veronese cheese

WHISKY - WHISKEY

SCOZIA / SCOTLAND

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK BLENDED	€ 18
PORT ASKAIG ISLAY SINGLE MALT	€ 25
BOWMORE 1 8Y SINGLE MALT	€ 30
THE GLENROTHES 22Y SINGLE MALT SINGLE CASK	€ 200
LAGAVULIN 16Y SINGLE MALT	€ 28
DEWAR'S 18Y BLENDED SCOTCH WHISKY	€ 25
THE MACALLAN SHERRY OAK CASK 12 Y.O	€ 22
EDRADOIR 12Y SINGLE MALT SCOTCH WHISKY MARSALA FINISH	€ 60
OLD PULTENEY 18 YO WHISKY SINGLE MALT	€ 22
DUNCAN TAYLOR THE SHERRY OCTAVE TULLIBARDINE 2013 WHISKY SINGLE MALT	€ 25

IRLANDA / IRELAND

MC CONNELL'S 5 YEAR OLD WHISKY	€ 18
BUSHMILLS 10Y SINGLE MALT IRISH WHISKEY	€ 20
CONNEMARA 12 Y IRISH PEATED SINGLE MALT WHISKEY	€ 18

USA

WILD TURKEY RAREBEED BARREL PROOF BOURBON WHISKEY MIX 6/8/12Y	€ 18
WOODFORD RESERVE BOURBON WHISKEY	€ 18
MICHTER'S US*1 SMALL BATCH BOURBON	€ 18
1776 JAMES E. PEPPER RYE WHISKEY	€ 18
HEAVEN'S DOOR DOUBLE BARREL	€ 18
WIDOW JANE 10 YO BOURBON	€ 20

CANADA

WHISKY CANADESE LOT N°40 RYE	€ 12
------------------------------	------

GIAPPONE / JAPAN

AKASHI JAPANESE BLENDED WHISKY	€ 20
THE NIKKA 12Y BLENDED WHISKY	€ 40
THE KURAYOSHI 18Y PURE MALT WHISKY	€ 60
TAKETSURU NIKKA PURE MALT WHISKY BLENDED	€ 25
NIKKA YOCHI SINGLE MALT WHISKY NO AGE	€ 20

CLASSICS COCKTAILS

SPRITZ

Campari, Select, Cynar, Bianco, Hugo, Aperol	(12)	€ 18
--	------	------

SPRITZ JOJO

Jojo Bitter di Verona - VERONESE CRAFT SELECTION, Prosecco, soda, orange zest	(12)	€ 18
---	------	------

OUR REDS

Americano, Negroni or Sbagliato	(12)	€ 20
---------------------------------	------	------

CHAMPAGNE COCKTAIL

champagne, cognac, Angostura bitter, sugar	(12)	€ 20
--	------	------

RUSTYNAIL

Scotch whisky, Drambuie		€ 20
-------------------------	--	------

WHITE LADY

Gin, Triple sec liqueur, lemon juice		€ 20
--------------------------------------	--	------

ROSE "NO.1"

Gin,vermouth dry, liquore sangue morlacco, cherry liquer	(12)	€ 20
--	------	------

MARTINEX

Gin,vermouth rosso, maraschino, orange bitter	(12)	€ 20
---	------	------

WHITE NEGRONI

White Bitter, Gentian Liqueur, London Dry Gin .		€ 20
---	--	------

OLD FASHIONED

Bourbon/rye whiskey, sugar, angostura		€ 20
---------------------------------------	--	------

OLD CUBAN

Rum Plantation Dark, mint, sugar, lime, Champagne brut	(12)	€ 20
--	------	------

NY SOUR

Bourbon whiskey, sugar, lemon, Valpolicella Ripasso wine, foamer	(12)	€ 20
--	------	------

FRENCH 75

London dry gin, lemon, sugar, Champagne brut	(12)	€ 20
--	------	------

PALOMA

Altos Tequila blanco, lime, pink grapefruit soda		€ 20
--	--	------

WINES • VINI

SPARKLING • SPUMANTI

Adami Prosecco Superiore Valdobbiadene “Bosco di Gica” Docg Brut - Veneto	L €14	€50
Monzio Compagnoni Brut Sàten Millesimato 2020	€20	€90
Revi Cavaliere Nero Rosè Extra Brut Riserva 2017	€20	€100
Cesconi Blauwal Chardonnay Nature Brut Metodo Classico Doc Bio	€20	€80
Cesconi Blauwal Rosé Metodo Classico Trento Doc Bio	€20	€80
Sophie Cossy Champagne Cuvée Eclât Reserve Brut Première Cru - Francia	€25	€100
Sophie Cossy Champagne Cuvée Rosè Brut - Francia	€25	€100

WHITE • BIANCHI

Quintarelli “Bianco Secco” 2024 - Veneto	L €20	€90
Cesconi Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT Bio - Trentino	€18	€60
Suavia Trebbiano di Soave “Monte Carbonare” 2022 Veneto	L €18	€60
Cobue Lugana “Montelupo” 2025 Veneto	L €14	€50
Domaine Seguinot Bordet Chablis Vieilles Vignes 2023 Francia	€20	€90
Marsella Fiano di Avellino - Fiano DOCG 2020 Campania	€14	€50

RED • ROSSI

Corte Sant’alda “Campi magri” Valpolicella Ripasso Superiore Bio 2019	L €18	€80
Cà dei Maghi Valpolicella Superiore Ripasso “Camparsi” 2019	L €18	€60
Piccoli Valpolicella Superiore “Il Rocolo” 2018/19 - Veneto	L €18	€60
Piccoli Valpolicella Amarone “La Parte” 2016 - Veneto	L €25	€110
Ca’ La Bionda Valpolicella Superiore “CasalVegri” 2022 - Veneto	L €18	€60
Ca’ La Bionda Amarone 2018/2019 - Veneto	L €28	€110
Castello di Monsanto Chianti Classico 2021 Toscana	€16	€60
Domain Jafflin Bourgogne Cote d’Or - Pinot Noir 2022 Francia	€18	€80

ROSÉ

Tenuta di Fessina “Erse” Etna Doc Rose 2024 Sicilia	€18	€60
Chateau d’Esclans Rosé ‘Whispering Angel’ 2022 - (Provence) France	€20	€80

DESSERT WINE • VINI DA DESSERT

Piccoli Adone Recioto della Valpolicella 2015	€18	€80
Chateau Roumieu Sauternes 2019 - Francia	375 ml €18	€70

L - Verona / Veneto Selection - Selected products from Verona and Veneto



RUM - RON - RHUM

PLANTATION RUM SINGLE CASK - Jamaica 1996	30
NAVY ISLAND RUM XO RESERVE - Jamaica	20
EL DORADO RON - RUM RHUM GRAN SPECIAL RESERVE 25Y GUYANA - Sud America	250
DICTADOR XO PERPETUAL SOLERA RUM - Colombia	40
FRENCH OVERSEAS XO RUM - Martinique	30
ZACAPA CENTENARIO ROYAL RON - SOLERA GRAN RESERVA ESPECIAL- Guatemala	75
ORIGINI RUM BARILI 26&138 - Jamaica	30
OPHIMUS RON ARTESANAL 25Y SOLERA - Republica Dominicana	25
DIPLOMATICO AMBASSADOR SELECTION RUM 12Y - Venezuela	65
GOSLING OLD RUM - FAMILY RESERVE 16Y - Isole Bermuda	23
UNHIQ XO - Republica Dominicana	45

VODKA

KETEL ONE	€18
CIROC	€18
GREYGOOSE	€18
BELVEDERE	€19
VODKA KOSKENKORVA ORIGINAL CLIMATE ACTION	€18
VODKA PERGAN Veneto Craft	€18
BELUGA NOBLE	€20
BELUGA GOLD	€45

TEQUILA, MEZCAL, SAKE

ILLEGAL MEZCAL	€18
TEQUILA PATRON REPOSADO	€18
CASAMIGOS AÑEJO	€20
DON JULIO 1942	€18
MEZCAL VIDA DEL Maguey	€18
SAKE SAKARI JUNMAI DAIGINJO	€18
SAKE SAKARI JUNMAI GINJO	€18

GIN

ITALIA/ ITALY

DEL PROFESSORE MONSIEUR	€ 18
DEL PROFESSORE MADAME	€ 18
PROFESSORECROCODILE OLD TOM	€ 18
TZOA (VENETO) VERONA Veronese Craft	€ 18
AMAGIN - AMARONE-INSPIRED VERONESE GIN. (VERONA) - Veronese Craft	€ 18
PALLADIUM DISTILLED GIN (VENETO) VICENZA - Veneto Craft	€ 18
PORTOFINO	€ 18
OLD GRIFU (SARDEGNA)	€ 18
GIN MAITE “SPIAGGIA BIANCA” TUSCAN LONDON DRY GIN	€ 18

INGHILTERRA / ENGLAND

PLYMOUTH	€ 18
----------	------

SCOZIA /SCOTLAND

TANQUERAY LONDON DRY	€ 18
TANQUERAY N. TEN	€ 18
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	€ 18
HENDRICK’S	€ 18
THE BOTANIST	€ 18

IRLANDA/ IRELAND

GUNPOWDER	€ 18
-----------	------

GERMANIA/ GERMANY

MONKEY 47	€ 20
ELEPHANT LONDON DRY	€ 19
ELEPHANT STRENGHT GIN	€ 25
ELEPHANT SLOE GIN	€ 25

FRANCIA / FRANCE

CITADELLE DRY GIN	€ 18
-------------------	------

GIAPPONE/JAPAN

ROKU	€ 18
ETSU	€ 18

SPAGNA/SPAIN

GIN MARE	€ 18
----------	------

USA

AVIATION AMERICAN GIN	€ 19
-----------------------	------

VENEZUELA

CANAIMA	€ 19
---------	------

GRAPPE

CASTAGNER 14 ANNI	Veneto Craft	€ 25
CASTAGNER 20 ANNI	Veneto Craft	€ 45
CASTAGNER TORBANERA 12 ANNI	Veneto Craft	€ 20
MAROLO 15 ANNI		€ 25
MAROLO 20 ANNI		€ 30
MAROLO 1990		€ 50
FRANCOLI GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO		€ 15
GRAPPA È LI.DI.A DISTILLERIA CLASSICA VICENTINA	Veneto Craft	€ 15
GRAPPA È LI.DI.A DISTILLERIA MOSCATO E CARTIZZE	Veneto Craft	€ 15
GRAPPA DI AMARONE CAPOVILLA RACCOLTO/HARVEST 2009	Veneto Craft	€ 20

BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS

TORRES JAIME I 30 ANNIVERSARIO	€ 40
XIMENEZ SPINOLA CIGARS’ CLUB N. 3	€ 150
CARLOS I IMPERIAL X.O.	€ 40
CARDENAL MENDOZA CARTA REAL .	€ 30
RÉMY MARTIN X.O.	€ 50
HENNESSY X.O.	€ 55
BORDENEUVE HORS D’ÂGE ARMAGNAC BAS ARMAGNAC	€ 19
CHARLES DE GRANVILLE HORS D’ÂGE CALVADOS	€ 16
CHARLES DE GRANVILLE FINE CALVADOS	€ 14

PORTO AND SHERRY

PORTO TAWNY QUINTA DAS CARVALHAS 20 YO	€ 18
LUSTAU SHERRY PEDRO XIMENEZ MURILLO	€ 15



BIRRE • BEERS

BIRRIFICIO BIRRIFICIO CA' VERZINI - Veronese Craft

Bianca 5,5°

Dark Strong Ale- 40 IBU 10,5°

MORETTI

BAFFO D'ORO

Lager 4,8°

MORETTI O

alcohol free

PERONI

Gluten free

SOFT DRINKS €10

COCA COLA - COCA COLA ZERO

CRODINO

SAN BITTER

CEDRATA TASSONI

MATCH TONIC INDIAN

MATCH TONIC MEDITERRANEAN

MATCH TONIC FLORAL

FEVER TREE GINGER ALE

FEVER TREE GINGER BEER

RED BULL

SELEZIONE DI NETTARI FRESCHI /FRESH NECTARS SELECTION

THE SAN BENEDETTO PEACH / LEMON



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.*

VERMOUTH AND APERITIVES €14

BITTER Q BIANCO

VERMOUTH BIANCO Q BIANCO

BITTER CAMPARI

VERMOUTH BIANCO Q SECCO

APEROL

VERMOUTH RUBINO MARTINI

CARPANO ANTICA FORMULA

VERMOUTH COCCHI

AMARI AND DIGESTIVE €14

AMARETTO DI SARONNO

DRAMBUIE 15 Y

AMARA AMARO DI ARANCIA ROSSA

FERNET BRANCA

AMARARANCIA BORSI

HANTAK AMARO DELLA LESSINIA VIERE

ANISETTA PREMIUM COFFE ROSATI

HANTE - Veronese Craft

AMARO MONTENEGRO

LIMONCINO

BRAULIO RISERVA

MADAME MILÙ VECCHIO MAGAZZINO
DOGANALE

BRANCA MENTA

JEFFERSON VECCHIO MAGAZZINO
DOGANALE

CYNAR

CHARTREUSE VERTE

OPIFICIO CAPUT MUNDI AMARO - Veneto Craft

CHARTREUSE VERTE V.E.P € 30

SAMBUCA MOLINARI

CHARTREUSE JAUNE

VALHALLA

CHARTREUSE JAUNE V.E.P €30