

GEOGRAFIA

RENETTA

PISCO, SHERRY, APPLE LIQUEUR, CITRUS

TRENTINO

AMERICANO AMARANTA

VERMOUTH, RASPBERRY, BITTER, MARASCHINO

ALTO ADIGE

FRIULI FLOWER

GRAPPA, JASMINE LIQUEUR, ORANGE WATER

FRIULI

AMBER SPRITZ

WHITE WINE, ROOIBOS, SPARKLING WINE

VENETO

TRUFFLE NEGRONI

GIN, WHITE TRUFFLE, VERMOUTH, BITTER

PIEMONTE

REGGIO COCKTAIL

BOURBON, TEQUILA, PARMESAN, PISCO, PINEAPPLE

EMILIA-ROMAGNA

FRAGOLE DI FUSO

VODKA, STRAWBERRIES, TONKA BEANS, BAKED MILK

PUGLIA

COCOCO

RUM, COCONUT, AMARETTO, WHITE CHOCOLATE, PINEAPPLE

SICILIA

IL MARE HIGHBALL

TEQUILA, JASMINE, APEROL CAVIAR

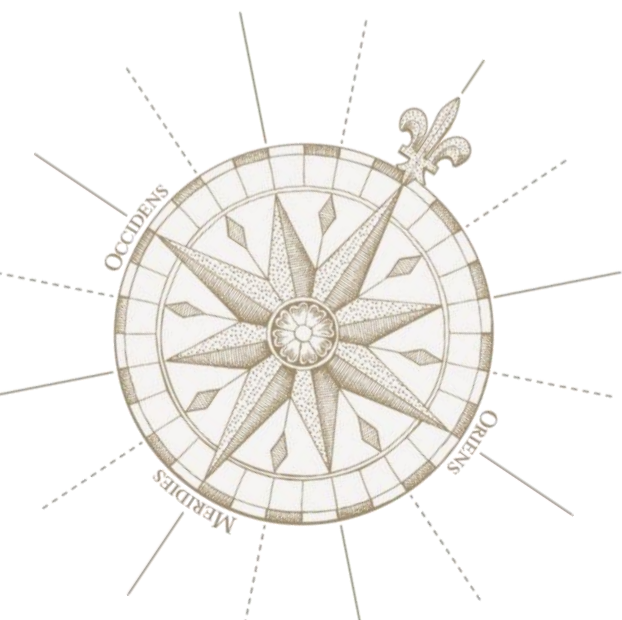
SARDEGNA

BELMONTE

GIN, TOMATO WATER, WHITE WINE, CELERY

CALABRIA

PRICE FOR ONE COCKTAIL 1200P



GEOGRAFIA

— PERCORSO CLASSIC —

PERA NERGRONI

PEAR VODKA, VERMOUTH, BITTER, VANILLA, CARDAMOM

OREGANO

GIN, PEAR VODKA, OREGANO, BANANA, LIME

VENEZIA SOUR

GIN, WHITE PEACH, GRAPEFRUIT

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO, SPARKLING WINE, SODA

PRICE FOR ONE COCKTAIL 1 200P



— NON ALCOHOLIC —

B-SAGE

BASIL, SAGE, N/A SPARKLING

PERCORSO CLUB

TONIC, RASPBERRY, EGG WHITE

PRICE FOR ONE COCKTAIL 900P

ARANCHATA

ORANGE WATER, SODA

CLASSIC LEMONADE

LEMON, GRAPEFRUIT, SODA

BERRY LEMONADE

STRAWBERRY, RASPBERRY, SODA

PRICE FOR ONE COCKTAIL 700P



PRICE FOR THE COCKTAIL 3 100P

LION PALACE PERCORSO

IN HONOR OF THE HOTEL'S TENTH ANNIVERSARY, WE HAVE PREPARED A SPECIAL COCKTAIL FOR YOU.

THE DRINK IS BASED ON **COGNAC**, BECAUSE OUR HOUSE WITH LIONS WAS BUILT BY THE GREAT FRENCH ARCHITECT AUGUSTE MONTFERRAND, AND THE ROOM WHERE YOU ARE LOCATED WAS HIS OFFICE. MOREOVER, THE ARCHITECT WAS A FAMOUS ALMOND LOVER, SO **AMARETTO LIQUEUR** BECAME AN INTEGRAL PART OF THIS RECIPE.

DRY ITALIAN **VERMOUTH** BRINGS TO MIND THE ART AND BEAUTY OF PIEDMONT NATURE, WHERE PAOLO TRISCORNI, THE SCULPTOR OF THE LIONS GUARDING THE ENTRANCE TO OUR PALACE, LIKED TO REST.

THE 250 DIFFERENT HERBS OF THE FRENCH **CHARTREUSE LIQUEUR** REPRESENT OUR STAFF MEMBERS, EACH OF WHOM CREATES THE ATMOSPHERE AND CARE THAT GUESTS FEEL EVERY DAY UPON ENTERING OUR HOTEL.

ENJOY THE COCKTAIL AND EXPERIENCE THE GRANDEUR, LUXURY AND INCREDIBLE QUALITY OF EACH ELEMENT OF THIS BEAUTIFUL DRINK.

— PICCOLO SPUNTINO —

BRUSCHETTA AL POMODORO

BRUSCHETTA, TOMATOES,
BASIL OIL, PARMESAN

650P

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

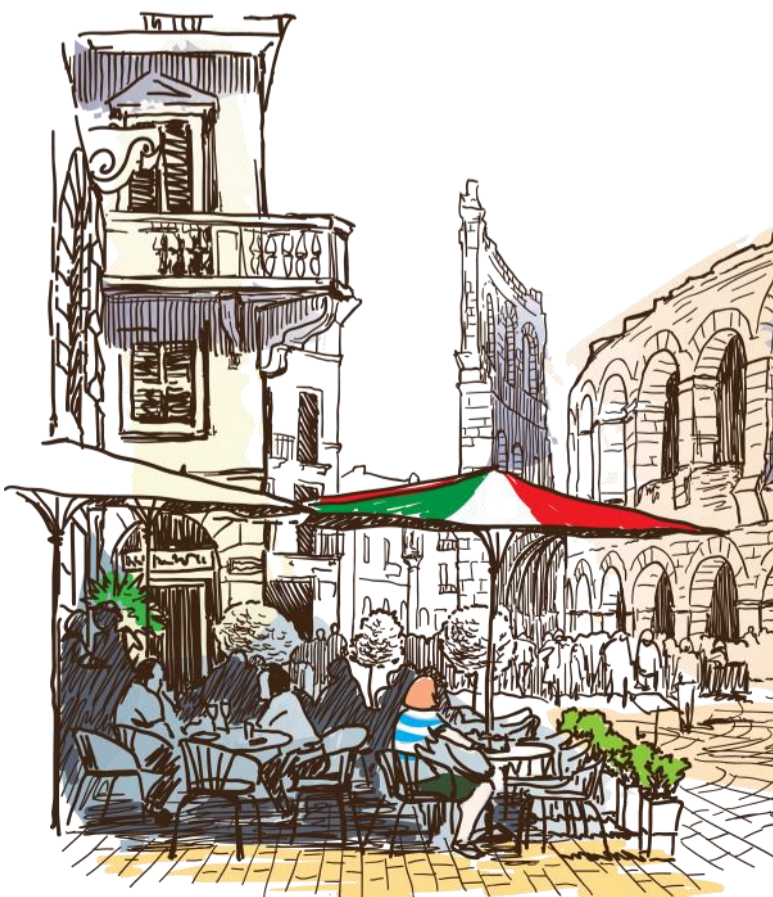
ASSORTMENT OF MEAT DELICACIES,
CHEESES

1 400P

SOTTACETI ITALIANI

MIXED OLIVES, SUN-DRIED TOMATOES,
ARTICHOKES

1 200P



GEOGRAFIA

RENETTA

ПИСКО, ХЕРЕС, ЯБЛОЧНЫЙ ЛИКЕР, ЦИТРУСЫ

TRENTINO

AMERICANO AMARANTA

ВЕРМУТ, МАЛИНА, БИТТЕР, МАРАСКИНО

ALTO ADIGE

FRIULI FLOWER

ГРАППА, ЖАСМИНОВЫЙ ЛИКЕР, АПЕЛЬСИНОВАЯ ВОДА

FRIULI

AMBER SPRITZ

БЕЛОЕ ВИНО, РОЙБУШ, ИГРИСТОЕ

VENETO

TRUFFLE NEGRONI

ДЖИН, БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ, ВЕРМУТ, БИТТЕР

PIEMONTE

REGGIO COCKTAIL

БУРБОН, ТЕКИЛА, ПАРМЕЗАН, ПИСКО, АНАНАС

EMILIA-ROMAGNA

FRAGOLE DI FUSO

ВОДКА, КЛУБНИКА, БОБЫ ТОНКА, ТОПЛЕННОЕ МОЛОКО

PUGLIA

COCOCO

РОМ, КОКОС, АМАРЕТТО, БЕЛЫЙ ШОКОЛАД, АНАНАС

SICILIA

IL MARE HIGHBALL

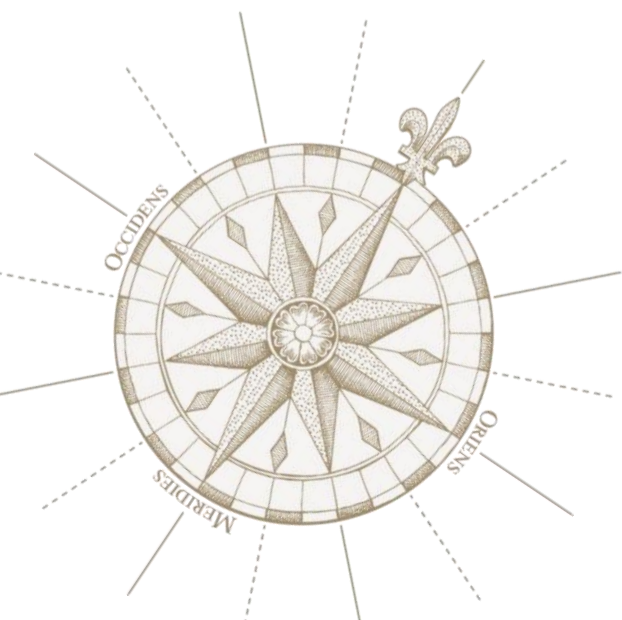
ТЕКИЛА, ЖАСМИН, ИКРА АПЕРОЛЯ

SARDEGNA

BELMONTE

ДЖИН, ТОМАТНАЯ ВОДА, БЕЛОЕ ВИНО, СЕЛЬДЕРЕЙ

CALABRIA



СТОИМОСТЬ ОДНОГО КОКТЕЙЛЯ 1 200₽

GEOGRAFIA

— PERCORSO CLASSIC —

PERA NERGRONI

ГРУШЕВАЯ ВОДКА, ВЕРМУТ, БИТТЕР, ВАНИЛЬ, КАРДАМОН

OREGANO

ДЖИН, ГРУШЕВАЯ ВОДКА, ОРЕГАНО, БАНАН, ЛАЙМ

VENEZIA SOUR

ДЖИН, БЕЛЫЙ ПЕРСИК, ГРЕЙПФРУТ

LIMONCELLO SPRITZ

ЛИМОНЧЕЛЛО, ИГРИСТОЕ, СОДОВАЯ

СТОИМОСТЬ ОДНОГО КОКТЕЙЛЯ 1 200₽

— NON ALCOHOLIC —

B-SAGE

БАЗИЛИК, ШАЛФЕЙ, Б/А ИГРИСТОЕ

PERCORSO CLUB

ТОНИК, МАЛИНА, БЕЛОК

СТОИМОСТЬ ОДНОГО КОКТЕЙЛЯ 900₽

ARANCHATA

АПЕЛЬСИНОВАЯ ВОДА, СОДОВАЯ

CLASSIC LEMONADE

ЛИМОН, ГРЕЙПФРУТ, СОДОВАЯ

BERRY LEMONADE

КЛУБНИКА, МАЛИНА, СОДОВАЯ

СТОИМОСТЬ ОДНОГО КОКТЕЙЛЯ 700₽



СТОИМОСТЬ КОКТЕЙЛЯ 3 100₽

LION PALACE PERCORSO

В ЧЕСТЬ ДЕСЯТИЛЕТИЯ ОТЕЛЯ МЫ ПРИГОТОВИЛИ ДЛЯ ВАС СПЕЦИАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ.

ФУНДАМЕНТОМ НАПИТКА ПОСЛУЖИЛ **КОНЬЯК**, ВЕДЬ НАШ ДОМ СО ЛЬВАМИ СТРОИЛ ВЕЛИКИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ АРХИТЕКТОР ОГЮСТ МОНФЕРРАН, А В ЗАЛЕ, ГДЕ ВЫ НАХОДИТЕСЬ, РАСПОЛАГАЛСЯ ЕГО КАБИНЕТ. КРОМЕ ТОГО, АРХИТЕКТОР БЫЛ ИЗВЕСТНЫМ ЛЮБИТЕЛЕМ МИНДАЛЯ, ПОЭТОМУ **ЛИКЁР АМАРЕТТО** СТАЛ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ЭТОГО РЕЦЕПТА.

СУХОЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ **ВЕРМУТ** НАВЕВАЕТ МЫСЛИ ОБ ИСКУССТВЕ И КРАСОТАХ ПЬЕМОНТСКОЙ ПРИРОДЫ, ГДЕ ТАК ЛЮБИЛ ОТДЫХАТЬ СКУЛЬПТОР ЛЬВОВ, ОХРАНЯЮЩИХ ВХОД В НАШ ДВОРЕЦ - ПАОЛО ТРИСКОРНИ.

250 РАЗЛИЧНЫХ ТРАВ ФРАНЦУЗСКОГО **ЛИКЁРА ШАРТРЕЗ** ОЛИЦЕТВОРЯЮТ СОТРУДНИКОВ, КАЖДЫЙ ИЗ КОТОРЫХ ЕЖЕДНЕВНО СОЗДАЕТ ТУ АТМОСФЕРУ И ЗАБОТУ, КОТОРУЮ ЧУВСТВУЮТ ГОСТИ, ПОПАДАЯ В ОТЕЛЬ.

НАСЛАДИТЕСЬ КОКТЕЙЛЕМ И ОЩУТИТЕ ВЕЛИЧИЕ, РОСКОШЬ И НЕВЕРОЯТНОЕ КАЧЕСТВО КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЭТОГО ПРЕКРАСНОГО НАПИТКА.

— PICCOLO SPUNTINO —

BRUSCHETTA AL POMODORO

БРУСКЕТТА, ТОМАТЫ,
БАЗИЛИКОВОЕ МАСЛО, ПАРМЕЗАН

650₽

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ,
СЫРЫ

1 400₽

SOTTACETI ITALIANI

МИКС ОЛИВОК, ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ,
АРТИШОКОВ

1 200₽

