



DRINKS & FOOD
ON THE 13TH FLOOR

SIGNATURE COCKTAILS

SWEET MOONLIGHT 16

Whiskey Jack Daniel's single barrel, sciroppo al caramello salato, Amaro Braulio, ORGANICS Simply Cola *Jack Daniel's single barrel whiskey, salted caramel syrup, Braulio bitters and ORGANICS Simply Cola*

IL SEGRETO DEI CARAIBI 18

Rum Captain Morgan, nettare di guava, limone e zucchero di canna pestati, ORGANICS Ginger Ale *Captain Morgan rum, guava nectar, mashed lemon and brown sugar, ORGANICS Ginger Ale*

TRAMONTO MILANESE 18

Gin Giass, sciroppo allo zafferano, zenzero, angostura, ORGANICS Bitter Lemon | *Milanese Giass Gin, saffron syrup, ginger, angostura and ORGANICS Bitter Lemon*

SMOKY TRUFFLE 18

Jack Daniel's Honey, olio al tartufo, bitter lemon e ORGANICS Viva Mate | *Jack Daniel's Honey, truffle oil, bitter lemon and ORGANICS Viva Mate*

AMORE AL CAMELLO 18

Vodka Belvedere, sciroppo al caramello, limone, succo di mela, granatina, ORGANICS Purple Berry | *Belvedere vodka, caramel syrup, lemon, apple juice and ORGANICS Purple Berry*

FROM JALISCO TO TURIN 18

Tequila Kah, italicus, peperoncino e ORGANICS Black Orange | *Kah Tequila, italicus liqueur, chili and ORGANICS Black Orange*

GIN N' ROSES 16

Gin Z44, liquore alle rose, ORGANICS Tonic Water *Italian Gin Z44, rose liqueur and ORGANICS Tonic Water*

I Signature Cocktail sono stati creati dal nostro bartender Florim Abazi in collaborazione con il team ORGANICS di RedBull | *Our signature cocktails have been created by our bartender Florim Abazi in collaboration with ORGANICS Team by RedBull*

LEMONCELLO SPRITZ

Limoncello IGP Costiera Amalfitana, Prosecco DOCG, ORGANICS Bitter Lemon | *Limoncello IGP Costiera Amalfitana, Prosecco DOCG, ORGANICS Bitter Lemon*



RED SOUL

Vodka Kaufman , sour al limone , Red bull Red Edition | *Kaufman vodka, lemon sour, Red bull Red Edition*



MOV

Iovem, ORGANICS Tonic Water, grani di pepe bianco | *Iovem, ORGANICS Tonic Water, white peppercorns*



PREMIUM SPIRIT & ORGANICS SOFT DRINKS

Bottiglia 0.7cl di un premium spirit (Vodka Belvedere, Grey Goose, Gin Z44, Tanqueray n°10, Hendrick's) ed ORGANICS Soft Drinks | *0.7cl bottle of premium spirits (Vodka Belvedere, Grey Goose, Gin Z44, Tanqueray n°10 - Hendrick's) & ORGANICS Soft Drinks*

RED BULL ENERGY DRINK
RED BULL SUGARFREE
RED BULL WHITE EDITION
RED BULL RED EDITION
RED BULL SUMMER EDITION

ORGANICS BITTER LEMON
ORGANICS TONIC WATER
ORGANICS SIMPLY COLA
ORGANICS GINGER ALE
ORGANICS VIVA MATE
ORGANICS BLACK ORANGE
ORGANICS PURPLE BERRY
ORGANICS GINGER BEER

ANALCOLICI

Red Bull
TWIST

10

TWIST RED BULL ENERGY DRINK

Red Bull Energy Drink miscelato con mela, menta, lime, ghiaccio e soda | *Red Bull Energy Drink blended with apple, mint, lime, ice and soda*

**TWIST RED BULL SUGARFREE**

Red Bull Sugarfree miscelato con fragola, mela, menta, ghiaccio e soda | *Red Bull Sugarfree blended with strawberry, mint, apple, ice and soda*

**TWIST RED BULL WHITE**

Red Bull White Edition miscelato con arancia, lime, ghiaccio e soda | *Red Bull White Edition blended with orange, lime, ice and soda*



COCKTAILS | VODKA | GIN | WHISKEY | BEER

COCKTAIL CLASSICI A.I.B.E.S 16

CLASSIC I.B.A. COCKTAILS

Richiedi al Barman | *Please ask our Bartender*

COCKTAIL ANALCOLICI 10

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Richiedi al Barman | *Please ask our Bartender*

VODKA TONIC OR SOUR

Grey Goose 20

Belvedere 20

Beluga 22

GIN TONIC OR SOUR

Gin Mare 20

Z44 20

Tanqueray 10 18

Hendrick'S 18

The Botanist 18

Monkey 47 20

WHISKEY OR SOUR

Single Malt 16 YRS Lagavulin 20

Blended 10 YRS Laphroaig 18

Black Label blended Jonnie Walker 16

Rare J&B 16

Sour Nash Jack Daniel's 16

Jack Daniel's single barrel 16

BIRRE

BEERS

Nazionali ed Internazionali | *National and International* 10

Artigianali | Crafts 12

WINES | CHAMPAGNE

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN *SPARKLING WINES*

	GLASS	BOTTLE
Prosecco Sior Berto	10	60
Franciacorta Saten Montedelma	12	80
Franciacorta Alma Brut Bellavista	16	90
Franciacorta Rosè Bellavista	18	95
Franciacorta Cuvée Prestige Cà del Bosco	18	100
Franciacorta Dosage Zero Cà del Bosco		110
Ferrari Riserva Lunelli		120

BOLLICINE FRANCESI

FRENCH *SPARKLING WINES*

Laurent-Perrier "La Cuvée"	20	120
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	25	160
Laurent-Perrier Nature Blanc de Blanc	25	160
Laurent-Perrier "Grand Siècle" n°24 (2007-2006-2004)	40	260
Special Cuvee Bollinger		160
Blanc de Blanc Ruinart		190
Rosé Ruinart		200
Nature Philippe Starck 2009 Roederer		210
Dom Perignon Moët & Chandon		340
Cristal Roederer		380
Champagne RD 2004 Bollinger		520
Champagne Krug 2002		570
Dom Perignon P2 2002 Moët & Chandon		720

BOLLICINE FORMATO MAGNUM 1.5 LT

SPARKLINK WINES MAGNUM 1.5 LT

Franciacorta Cuvée Prestige Cà del Bosco	220
Cuvée Seduction BB Guyot	320
Bollinger Special Cuvée	380
Blanc de Blanc 2007 Delamotte	500
Bollinger milles. 007	750
Champagne Krug 1996	2000

WINES | CHAMPAGNE

VINI BIANCHI	GLASS	BOTTLE
<i>WHITE WINES</i>		
Lugana Cà dei Frati	10	60
Pinot Grigio Torre Rosazza	10	60
Falanghina Torricina	10	60
Vermentino di Gallura Unmaredivino	12	60
Ribolla Gialla Canus		70
Sauvignon Cosmas Kornell		70
Gewurztraminer Damian Kornel	12	70
Chardonnay Schwarzhaus Stroblhof	12	80
Ronco delle Mele Venica&Venica	16	90
Vintage Tunina Jermann		120

WINES | RUM | LIQUEURS

VINI ROSSI

RED WINES

	GLASS	BOTTLE
Curte Franca Uberti	10	50
Valpolicella Classico Zenato	10	50
Pinot Nero Hoffstatter	11	55
Chianti Riserva Nunzi Conti	12	60
Nebbiolo Occhetti Prunotto	12	60
Brunello di Montalcino Banfi	16	80
Le Volte Ornellaia		70
Amarone Corte Giara Allegrini		90
Tignanello Antinori		130
Barolo Gaja		150
Barolo Ceretto		180
Brunello di Montalcino Biondi Santi		250

RUM

Matusalem 7 YRS	16
Zacapa centenario 15 YRS	20
Havana Anejo	18
Brugal Noble	20

AMARI

AFTER DINNER LIQUEURS

Ramazzotti	12
Jägermeister	12
Amaro del Capo	12
Montenegro	12
Limoncello di Capri	12
Sambuca	12
Bayles	12
Bevande analcoliche <i>Soft Drinks</i>	8
<i>Succhi di frutta Juices</i>	8

FOOD

CENA | DINNER

Tutti i giorni dalle 18:30 alle 22:30

Daily from 6:30 PM to 10:30 PM

SMALL PLATES A LA CARTE

TARTARE TARTUFATA

13

Tartare di manzo fassona, stracciatella e tartufo estivo |
*Fassona beef tartare with stracciatella cheese and
summer truffle (7)*

SAPORI DAL PERU'

13

Ceviche di Branzino con cipolla rossa di Tropea, mais,
chilly, limone, aglio e zenzero | *Sea bass Ceviche with
Tropea red onion, mais, chilly, lemon, garlic and
ginger (1,4)*

DUETTO DI MARE

15

Sashimi di tonno e gamberi rossi di Mazara, riduzione
di soia dolce e maionese al wasabi | *Tuna and red
Mazara prawns Sashimi with sweet soya dressing and
wasabi mayonnaise (2,3,4)*

LA BUCA L'È MINGA STRACA SE LA SA NO DE VACA

12

Tagliere di formaggi Carozzi e marmellate | *Selection
of cheese from Carozzi with marmalades (7)*

LA PUGLIA IN TRASFERTA

12

Burratina con acciughe, crumble al basilico e
concassé di pomodorini | *Burrata cheese with
anchovy, basil crumble and concassé tomatoes (1,4,7)*

CHEF PROPOSAL FROM CuMi

16

Piatto caldo a cura dello Chef Guglielmo Giudice
Hotdish by our Chef Guglielmo Giudice

FOOD

LA COSA PIU' DOLCE *THE SWEETEST THING*

TIRAMISU'

6

Tiramisù sifonato | *Siphoned Tiramisu (1,3,7)*

CHEESECAKE

6

Cheesecake scomposta ai frutti rossi | *Red fruit
cheesecake upside down (1,7,8)*

TAGLIATA DI FRUTTA

6

Tagliata di frutta di stagione | *Seasonal sliced fruit*

ALLERGEN INFORMATION

In base alla nuova normativa REG CE 1169/11 preghiamo i gentili ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti e in caso di necessità sostituirli a richiesta.

A list of allergenic ingredients used in this restaurant and the current Annex II of the Eu Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances" is available. If you have any allergies or intolerances, please advise our team. We will be more than glad to substitute or change recipes for you.

Sul menu, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

Next to the dish description, you will find numbers that refer to allergens.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | *Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products*
2. Crostacei e prodotti derivati | *Crustaceans and products based on shellfish*
3. Uova e prodotti derivati | *Eggs and by-products*
4. Pesce e prodotti derivati | *Fish and products based on fish*
5. Arachidi e prodotto derivati | *Peanuts*
6. Soia e prodotti derivati | *Soy and soy-based products*
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) | *Milk and dairy products*
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia eccelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati | *Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios, macadamia nuts*
9. Sedano e prodotti derivati | *Celery and products based on celery*
10. Senape e prodotti derivati | *Mustard and products based on mustard*
11. Semi di sesamo e prodotti derivati | *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂ | *Sulphur dioxide and sulphite in concentrations above 10mg/kg*
13. Lupino e prodotti a base di lupino | *Lupine and lupine-based product*
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco | *Shell-fish and products based on shell-fish*



ENJOY!
#ORGANICSSKYGARDEN
#HYATTCENTRICMILANCENTRALE