



BAR  
**NEGRONI**

**BENVENUTI AL BAR NEGRONI**

*WELCOME ON NEGRONI BAR*

La filosofia del bar Negroni richiama la “dolce vita” del nostro magnifico paese e quell’epoca in cui in territorio Comasco ospitava celebri attori e dive del cinema. A loro sono dedicati i nostri “signature cocktails” realizzati rispettando la sostenibilità, la materia prima locale e la stagionalità. Il design creato porta il Bartender ad essere l’attore principale che va in scena tutti i giorni nel nostro teatro deliziando voi spettatori con creazioni classiche e contemporanee.

*The philosophy of the Negroni bar recalls the “dolce vita” of our magnificent country and that era in which the Como area hosted famous actors and movie stars. Our “signature cocktails” are dedicated to them, made respecting sustainability, local raw materials and seasonality. The design created brings the Bartender to be the main actor who goes on stage every day in our theater delighting you spectators with classic and contemporary creations.*



BAR  
**NEGRONI**

**SIGNATURE COCKTAILS € 25**

**GREGORY PECK**

Vodka infusa alle verdure, prugne rosse , sale, pepe,  
tabasco, zenzero

*vegetable infused vodka, red plums, salt, pepper, tabasco,  
ginger*

**GEORGE CLOONEY**

Milionario kuytchi, espresso , liquore caffè home made

*Kuytchi Millionaire, espresso, home made coffee liqueur*

**ANNA MAGNANI**

Gin monkey 47, lampone, menta, limone, bitter menta  
home made

*Gin monkey 47, raspberry, mint, lemon, bitter mint home  
made*

**VITTORIO DE SICA**

Nikka coffey grain, cordial oloong tea e paprika, lime,  
pompelmo bitter

*Nikka coffee grain, cordial oloong tea and paprika, lime,  
grapefruit bitters*

**LADY GAGA**

Grappa barricata 8 anni, vermouth al caffè, frangelico  
infuso al lime

*8 year barrique grappa, coffee vermouth, lime infused  
frangelico*



BAR

---

# NEGRONI

## CLASSICS COCKTAILS PRE DINNER € 25

### NEGRONI

Campari bitter, gin bulldog, vermouth del professore

### SBAGLIATO

Campari bitter, vermouth del professore, prosecco

### AMERICANO

Campari bitter, vermouth del professore, soda

### APEROL SPRIZ

Aperol bitter, prosecco, soda

### CAMPARI SPRIZ

Campari bitter, prosecco, soda

### MANHATTAN

Rye Whiskey, Vermouth, bitter angostura

## CLASSICS COCKTAILS AFTER DINNER € 25

### OLD FASHIONED

American Whiskey, Bitter, Sugar

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Coffee Liqueur, Espresso Coffee, Sugar

### BLACK RUSSIAN

Vodka, Coffee Liqueur

### FRENCH CONNECTION

Cognac, Amaretto di Saronno

### STINGER

Cognac, Creme de Menthe



BAR  
**NEGRONI**

**MOCKTAILS € 22**

**BENESSERE**

no alcool home made liquore, arancio, menta,  
stillabunt

*no alcohol home made liqueur, orange, mint,  
stillabunt*

**EMPATIA**

seedlip spice 94, cordial spirulina blu e mandarino,  
tonica

*seedlip spice 94, cordial spirulina blue and  
mandarin, tonic*

**CURIOSITÀ**

Mirtillo, cannella, Kombucha oloon home made  
*Blueberry, cinnamon, home made Kombucha oloon*

# BAR

---

# NEGRONI

## SOFT DRINK

San Pellegrino tonica agrumi	€ 12
San Pellegrino aranciata	€ 12
San Pellegrino limonata	€ 12
San Pellegrino chinotto	€ 12
San Pellegrino cedrata	€ 12
San Pellegrino ginger beer	€ 12
San Pellegrino gassosa	€ 12
San Pellegrino arancia amara	€ 12
Estatè limone	€ 12
Estatè pesca	€ 12
Coca cola	€ 12
Coca cola zero	€ 12
Fever tree indiana	€ 12
Fever tree mediterranea	€ 12
Fever tree soda	€ 12
Fever tree ginger ale	€ 12
Succo di frutta pera	€ 10
Succo di frutta pesca	€ 10
Succo di frutta ace	€ 10
Succo di frutta arancia	€ 10
Succo di frutta mirtillo	€ 10
Succo di frutta albicocca	€ 10

## BEER

Birrificio Italiano Tipopils	€ 15
Birrificio Italiano Nigredo	€ 15
Birrificio Italiano Bibok	€ 15
Birrificio Italiano Finisterrae	€ 15
Birrificio Italiano Asteroid56013	€ 15
Birrificio Italiano Sogno Lucido	€ 15
Birra Moretti	€ 13
Birra Moretti oo	€ 13
Birra Moretti senza glutine	€ 13





# BAR

---

# NEGRONI

## AMARI E DIGESTIVI

Braulio	€ 12
Braulio riserva	€ 15
Amaro del capo	€ 12
Amaro seta lago di Como	€ 12
Amaro 20	€ 12
Amaro camatti	€ 12
Montenegro	€ 12
Unicum	€ 12
Unicum riserva	€ 15
Jagermeister	€ 12
Baileys	€ 12
Di Saronno	€ 12
Sambuca Molinari	€ 12
Chartreuse vert	€ 12
Caffè borghetti	€ 12
Kalhua	€ 12
China Martini	€ 12
Limoncello Villa Massa	€ 12
Nero di Como liquirizia	€ 12
Pastis 51	€ 12
Richard	€ 16

## COGNAC

Cognac delamain	€ 35
Salamens Bas Armagnac XO	€ 40
Calvados morin 15 hors d'age	€ 30



# BAR

---

# NEGRONI

## GIN

Gin del professore Crocodile	€ 20
Gin del professore London dry orso	€ 20
Gin del professore Madame	€ 20
Gin del professore Monsieur	€ 20
Gin hendricks	€ 20
Gin mare	€ 20
Gin nordes	€ 20
Gin rivo lago di Como	€ 20
Gin tanquerai ten	€ 25
Gin ki no bi	€ 35
Gin tatsumi	€ 45

## RUM

Rum brugal blanco	€ 20
Rum brugal anejo	€ 20
Rum diplomatico	€ 20
Rum planas diplomatico bianco	€ 20
Rum zacapa	€ 25

## VODKA

Vodka Tito's	€ 20
Vodka Beluga night lumine	€ 30
Vodka Grey goose	€ 25
Vodka Belvedere	€ 25
Vodka Moscovskaia	€ 20



# BAR

---

# NEGRONI

## WHISKEY

Whiskey hibiki	€ 45
Whiskey bullet	€ 25
Whiskey buffalo	€ 25
Jack daniel single bar	€ 30
Lagavulin 16y	€ 40
Lafraoig 10y	€ 30

## TEQUILA

Altos	€ 28
Clase azul – Plata	€ 40
1942 Don Julio	€ 80
Don Julio reposado	€ 28
Clase azul reposado	€ 80
Fortaleza	€ 28

## GRAPPE

Grappa Capovilla	€ 22
Williams alla pera	€ 22
Grappa Nonino miele e acacia	€ 22
Grappa Bricco dell'uccellone Braida	€ 28
Grappa 18 lune	€ 22
Grappa gewustraminer Giare	€ 22
Grappa Marzadro trentina tradizionale	€ 22
Grappa Poli	€ 22







# BAR

---

# NEGRONI

## CAFFETTERIA

Espresso Lavazza	€ 8
Decaffeinato / Decaffeinated	€ 8
Espresso macchiato	€ 8
Cappuccino	€ 10
Latte macchiato / Milk hot with coffee	€ 8
Double Espresso	€ 15
Double Macchiato	€ 15
Americano	€ 8
Caffè schekerato / ice coffee	€ 15
Spremuta / Juice	€ 15
Centrifuga / Centrifuge	€ 15
Acqua Panna / Still water	€ 8
Acqua San Pellegrino / Sparkling water	€ 8

## TE ED INFUSI

Tè earl grey imperiale	€ 15
Tè english breakfast	€ 15
Tè menta / Tea mint	€ 15
Camomilla / Chamomile	€ 15
Tè jasmine dragon phoneix	€ 15
Tisana ginger e lemon	€ 15
Infuso frutti di bosco / Wild berry infusion	€ 15
Tisana finocchio e liquirizia / Fennel and licorice herbal tea	€ 15
Tè oolong tung ting	€ 15
Tè bianco pai mu tang	€ 15
Tè rosa d'inverno / Pink tea in winter	€ 15
Tè bancha fiorito / Bancha Flowering Tea	€ 15

# BAR

---

# NEGRONI

## FOOD

SPAGHETTO DI GRAGNANO € 35  
I.G.P. AL POMODORO E  
BASILICO  
Gragnano I.G.P. spaghetti with  
tomato and basil (1/7)

SPAGHETTO DI GRAGNANO € 35  
I.G.P. AL RAGU' BOLOGNESE  
Gragnano I.G.P. spaghetti with  
beef bolognese ragout (1/7/8)

FILETTO DI MANZO NAPPATO € 45  
AL TIMO CON VERDURE DI  
STAGIONE  
Grilled beef fillet with thyme and  
seasonal vegetables (7)(\* )

HAMBURGER DI SCOTTONA € 35  
200GR CON CHEDDAR, BACON,  
INSALATA, POMODORO E  
PATATE FRITTE  
Scottona beef 200 gr . Hamburger  
with cheddar cheese, bacon ,  
salad, tomatoes and french fries  
(1/7/11)(\* )

CESAR SALAD CON POLLO € 35  
SPADELLATO, LATTUGA,  
PARMIGIANO REGGIANO,  
BACON, CROSTINI AL TIMO,  
SALSA CESAR  
Pan chicken Cesar salad with  
lettuce, parmesan cheese, bacon,  
thyme croutons and Cesar sauce  
(1/7)

CAPRESE CON POMODORO € 30  
RAMATO E MOZZARELLA DI  
BUFALA D.O.P.(7)  
Buffalo mozzarella d.o.p. caprese  
salad with ramati tomatoes (7)

## BAR BITES

TAGLIERE DI SALUMI € 25

Cold cuts platter (1)

TAGLIERE DI FORMAGGI € 25

Cheese platter (1/7)

PATATE FRITTE € 15

French fries (\*)

OLIVE ALL'ASCOLANA € 20

Ascoli style olives (1/7)(\* )

PEPITE DI POLLO CON € 20

PATATINE

Chicken nuggets with chips (1/3/8)

(\*)

PEPITE DI MERLUZZO CON € 20

PATATINE

Cod nuggets with chips (1/3/4/8) (\*)





# BAR NEGRONI

Prezzi IVA compresa. In base alla disponibilità del mercato, i prodotti segnalati con \* potrebbero essere soggetti a congelamento. Vi preghiamo di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Prices in VAT included. Based on local market availability, the products with \* might have been frozen. Kindly inform our colleagues about any of your food allergies or intolerances

Wi-fi Password: welcome!

[www.nuvolegarden.com](http://www.nuvolegarden.com)

 <https://www.facebook.com/nuvolegardenhotel>

 <https://www.instagram.com/nuvolegardenhotel>

Vi aspettiamo al ristorante fine dining Sole by Stefano Mattara al quinto piano, è necessaria la prenotazione.

Ad Aprile 2025 nuova apertura Bruschetteria.

Seguiteci per le ultime novità.

Grazie per avere scelto ristorante Blu e Nuvole Garden Hotel 5\*\*\*\*L

Arrivederci a presto!

## USEFUL INFORMATION

Wi-fi Password: welcome!

[www.nuvolegarden.com](http://www.nuvolegarden.com)

 <https://www.facebook.com/nuvolegardenhotel>

 <https://www.instagram.com/nuvolegardenhotel>

We look forward to seeing you at the fine dining restaurant Sole by Stefano Mattara on the fifth floor, reservations are necessary.

In April 2025 new opening of Bruschetteria.

Follow us for the latest news.

Thank you for choosing Blu restaurant and Nuvole Garden Hotel 5\*\*\*\*L

See you soon!

BAR

---

# NEGRONI