

 TREE 

COCKTAIL BAR & BISTROT

Tree Cocktail Bar & Bistrot

nasce dalla volontà di donare ai nostri Ospiti un'atmosfera rilassante, permettendo loro di godere del panorama e della natura circostante di Tenuta de l'Annunziata.

La nostra offerta si basa su una selezione di cocktail classici e signature, accompagnati da una cucina casual dining.



Tree Cocktail Bar & Bistrot

was born from the desire to give our Guests a relaxing atmosphere, allowing them to enjoy the view and surrounding nature of Tenuta de l'Annunziata.

Our offer is based on a selection of classic and signature cocktails, accompanied by casual dining cuisine.

SIGNATURE

TENUTA HONEY FLEMING

(Whisky, succo di limone, sciroppo di miele by Tenuta, ginger beer)
€ 12,00

TENUTA SUNSET

(Tequila Patron, nettare di mirtillo by Tenuta, spremuta di arancia)
€ 12,00

VIRGIN TENUTA

(Nettare di mirtillo by Tenuta, ginger beer, succo di lime,
zucchero di canna, soda)
€ 8,00

COCKTAIL CLASSICI

AMERICANO

(Campari, Martini Riserva Speciale, soda)
€ 10,00

APEROL SPRITZ

(Aperol, Spumante, soda)
€ 10,00

BLUEBERRY ST. GERMAIN

(St. Germain, nettare di mirtillo by Tenuta, tonic water, succo di limone, rosmarino)
€ 10,00

MARTINI COCKTAIL

(Gin Rivo, Vermouth dry, scorza di limone)
€ 10,00

MOJITO

(Rum, succo di lime, menta, soda, zucchero di canna)
€ 10,00

TENUTA MULE

(Vodka Below, ginger beer, lime)
€ 10,00

NEGRONI

(Gin Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale, Campari)
€ 10,00

ST. GERMAIN HUGO

(St. Germain, Spumante, soda, lime, menta)
€ 10,00



GIN _____	4 cl
Hendrick's	€ 10,00
Gin Mare	€ 10,00
Tanqueray Gin	€ 10,00
Gin Rivo	€ 10,00
Bombay Sapphire Premium Cru	€ 10,00
Bombay Sapphire	€ 10,00
VODKA _____	4 cl
Grey Goose	€ 10,00
42 Below Vodka Pure	€ 10,00
RUM _____	4 cl
Ron Bacardi anejo blanco	€ 10,00
Ron Bacardi carta oro	€ 12,00
Ron Zacapa 23 years	€ 15,00
WHISKY _____	4 cl
Lagavulin 16 year	€ 15,00
Oban 14 years	€ 15,00
Talisker 10 years	€ 12,00
Chivas Regal 12 years	€ 12,00
COGNAC _____	2 cl
Remy Martin vsop	€ 10,00
Courvoisier v.s.	€ 10,00
GRAPPE _____	2 cl
Grappa di Lugana Famiglia Olivini	€ 7,50
Grappa di Merlot Famiglia Olivini	€ 10,00
Grappa invecchiata Tenuta de l'Annunziata	€ 7,00
VERMOUTH _____	4 cl
Martini Riserva Speciale Bitter Premium	€ 5,00
Martini Riserva Speciale Rubino	€ 5,00
Martini Riserva Speciale Ambrato	€ 5,00
Martini bianco	€ 5,00

APERITIVI E AMARI/APERITIF & BITTERS 4 cl

Amaro Averna	€ 5,00
Amaro Venti	€ 5,00
Amaretto di Saronno	€ 5,00
Aperol	€ 5,00
Braulio	€ 5,00
Campari	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00
Montenegro	€ 5,00
Nocino	€ 5,00
Ramazotti	€ 5,00

VINO BIANCO

“Gheppio” Ortrugo fermo Tenuta de l’Annunziata	10 cl € 7,00
VINO DELLA REGIONE	10 cl € 8,00
“Gheppio” Ortrugo fermo Tenuta de l’Annunziata	0,75 l € 30,00
La Genisia Chardonnay	0,75 l € 30,00
Lugana “Brolettino” dei frati D.O.C.	0,75 l € 38,00
“Corte del Lupo” Curtefranca D.O.C. Ca’ del Bosco	0,75 l € 44,00

VINO ROSSO

“Gufo” Gutturnio Superiore fermo Tenuta de l’Annunziata	10 cl € 7,00
VINO DELLA REGIONE	10 cl € 8,00
“Gufo” Gutturnio Superiore fermo Tenuta de l’Annunziata	0,75 l € 30,00
“Pietro dal Cero” Amarone Valpolicella Cà dei Frati	0,75 l € 95,00
“Ronchedone” Vino Rosso I.G.T. Cà dei Frati	0,75 l € 44,00
“Curtefranca rosso” D.O.C. Tenuta Moraschi	0,75 l € 48,00

BOLLICINE

“Novemesi” La Genisia Spumante Brut	10 cl € 8,00
“Astore” Spumante Brut ed. limitata Tenuta de l’Annunziata	10 cl € 9,00
Franciacorta	10 cl € 12,00
Franciacorta Rosè	10 cl € 13,00
“Astore” Spumante Brut ed. limitata Tenuta de l’Annunziata	75 cl € 48,00
“Astore” Spumante Brut ed. limitata Tenuta de l’Annunziata	150 cl € 90,00
“Cuvée Prestige” Ca’ del Bosco Franciacorta	75 cl € 70,00
“Novemesi” La Genisia Spumante Brut	75 cl € 45,00
“Flamingo Brut Rosè” Monterossa	75 cl € 72,00

BIRRE ARTIGIANALI

Birra Agricola Oi Ambrata	0,375 l € 9,00
Birra Agricola Oi APA- American Pale Ale	0,33 l € 8,00
Birra Agricola Oi Blonde Ale	0,33 l € 8,00

SOFT DRINKS

Acqua naturale / <i>Still water</i>	0,75 cl € 3,50
Acqua frizzante / <i>Sparkling water</i>	0,75 cl € 3,50
Coca Cola	0,33 cl € 5,00
Coca Cola Zero	0,33 cl € 5,00
Crodino	0,33 cl € 5,00
Ginger beer	0,33 cl € 5,00
Redbull	0,33 cl € 5,00
Nettare di mirtillo / <i>Blueberry nectar</i>	0,33 cl € 5,00
Tonic water	0,33 cl € 5,00

SPREMUTE FRESCHE E CENTRIFUGHE

JUICE AND CENTRIFUGES 0,33 cl € 6,00

CAFFETTERIA

Espresso	€ 2,00
Espresso macchiato / <i>Coffee Milk</i>	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Cioccolata / <i>Chocolate</i>	€ 5,00
Latte macchiato / <i>Milk with coffee</i>	€ 4,00
Tisana / <i>Infusion</i>	€ 5,00



Antipasti / Entree

- ⁷ Carpaccio di cuore di bue e mozzarella € 14,00
Tomato and mozzarella
- ⁷ Bresaola nostrana con rucola e scaglie di lodigiano € 18,00
Local bresaola with rocket and lodigiano cheese
- ^{1,3,7,10,12} Caesar salad con pollo € 18,00
Insalata romana, scaglie di lodigiano,
crostini di pane, pollo, acciughe, salsa francese
Caesar salad with chicken
Salad, lodigiano cheese, bread, chicken, anchovies, french dressing
- ^{3,4} Insalata nizzarda con alborelle marinate € 18,00
Insalata, uovo, pomodoro, fagiolini, alborelle, olive e patate
Niçoise salad with marinated bleaks
Salad, egg, tomato, green beans, bleaks, olives and potatoes
- ⁷ Selezione di salumi e formaggi nostrani € 18,00
Selection of local coldcuts and cheeses

Piatti Principali / Main Courses

- ^{1,3,7} Gnocchi di patate fatti in casa € 14,00
con pomodoro San Marzano e basilico
Home made potatoes gnocchi with San Marzano tomato and basil
- ^{1,3,5,7,9,12} Pappardelle al ragù di vitello € 16,00
Pappardelle with veal ragù
- ^{1,3,7} Spaghetti alla carbonara della Tenuta € 16,00
Spaghetti with carbonara by Tenuta
- ^{1,3,10,12} Tartare di manzo di nostra produzione € 22,00
su pan brioche tostato con patatine fritte
Our beef tartare with brioche bread and French fries
- ^{3,4,9} Vitello in salsa tonnata € 22,00
Veal in tuna sauce
- ^{1,4,7} Filetti di persico al burro, € 22,00
salvia e limone con riso saltato
Rice with perch, butter, sage and lemon
- ^{7,9,12} Tagliata di controfiletto di manzo € 24,00
con ortaggi di stagione e patate arrostate
Beef entrecôte with seasonal vegetables and roasted potatoes

Sandwich

^{1,7} Toast con prosciutto, formaggio e misticanza di insalata <i>Toast with ham, cheese and salad</i>	€ 14,00
^{1,3,5,7,10} Club Sandwich con patatine fritte Pollo, lattuga, pomodoro, uovo in tegame, bacon, maionese, senape <i>Club Sandwich with French fries</i> <i>Chicken, lettuce, tomato, fried egg, bacon, mayonnaise, mustard</i>	€ 24,00
^{1,3,5,7} Tree Burger con patate country 100% carne bovina di nostra produzione, pan brioche, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, lodigiano, scamorza affumicata, salsa bbq <i>Tree Burger with country potatoes</i> <i>100% beef of our production, brioche bread, lettuce, tomato, caramelized onion, lodigiano cheese, smoked scamorza cheese, bbq sauce</i>	€ 24,00

Dessert

Proposta del giorno <i>Dessert of the day</i>	€ 8,00
^{1,3,7} Crème brûlée ai mirtilli della Tenuta <i>Crème brûlée with blueberries by Tenuta</i>	€ 8,00
^{1,3,7,12} Tiramisù classico <i>Tiramisù</i>	€ 8,00
^{3,7} Selezione di gelati e sorbetti (per pallina) <i>Home-made ice cream and sorbets (per scoops)</i>	€ 3,00

Allergeni / *Allergens*

- ¹ **Cereali** contenenti glutine / *Cereals containing gluten and products thereof*
- ² **Crostacei** e prodotti a base di crostacei / *Crustaceans and products thereof*
- ³ **Uova** e prodotti a base di uova / *Eggs and products thereof*
- ⁴ **Pesce** e prodotti di pesce / *Fish and products thereof*
- ⁵ **Arachidi** e prodotti a base di arachidi / *Peanuts and products thereof*
- ⁶ **Soia** e prodotti a base di soia / *Soybeans and products thereof*
- ⁷ **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *Milk and products thereof (including lactose)*
- ⁸ **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci / *Nuts: almonds hazelnuts, walnuts and products thereof*
- ⁹ **Sedano** e prodotti a base di sedano / *Celery and products thereof*
- ¹⁰ **Senape** e prodotti a base di senape / *Mustard and products thereof*
- ¹¹ **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo / *Sesame seeds and products thereof*
- ¹² **Anidride solforosa e solfiti** / *Sulphur dioxide and sulphites*
- ¹³ **Lupini** e prodotti a base di lupini / *Lupins and products thereof*
- ¹⁴ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi / *Mollusc and products thereof*

Il menù può subire delle variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità dei mercati. Per motivi igienici e di normativa in atto, le disposizioni prevedono che alcuni cibi debbano essere sottoposti ad un processo di abbattimento di temperatura a -30°C. Tale operazione garantisce la perfetta sicurezza alimentare dell'ingrediente, salvaguardando al contempo l'integrità del suo gusto e della sua freschezza.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si invita gli Ospiti a chiedere al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi.

The menu may be subject to changes upon product seasonality and market availability.

For hygienic reasons and regulations in force, some food must be subjected to a temperature abatement process at -30°C. This operation guarantees the perfect safety of the ingredients, while at the same time safeguards the integrity of their taste and freshness.

For any food allergies and/or intolerances, please ask our staff, who will provide appropriate information on our food.



TUTTI I GIORNI

dalle 12:00 alle 22:00

EVERY DAY

from 12:00 pm to 10:00 pm

per info e prenotazioni
Tree Cocktail Bar & Bistrot
+39 031 949352 | tree@tenutadelannunziata.it

for info and reservations
Tree Cocktail Bar & Bistrot
+39 031 949352 | tree@tenutadelannunziata.it