TREE

COCKTAIL BAR & BISTROT

Tree Cocktail Bar & Bistrot

nasce dalla volontà di offrire ai nostri Ospiti
un servizio disponibile in ogni momento della giornata.

La nostra proposta si basa
su un'accurata selezione di mocktail e cocktail,
da quelli più creativi e originali
firmati Tenuta de l'Annunziata
a quelli più classici.
Ingredienti di nostra produzione,
trasformati e miscelati,
creano equilibri che soddisfano
sia il gusto che la vista e sono accompagnati da una cucina casual dining.



Tree Cocktail Bar & Bistrot

was born from the desire to give our Guests a service that is available in every moment of the day.

Our proposal is based
on a careful selection of mocktails and cocktails,
from the most creative and original ones
signed Tenuta de l'Annunziata
to the more classic ones.
Ingredients of our own production,
processed and mixed,
create balances that satisfy
both the taste and the view and they are accompanied by casual dining cuisine.

TENUTA DE L'ANNUNZIATA SIGNATURE COCKTAIL

ALL DAY LONG

Bananaretto € 13,00
Bourbon, amaretto, liquore alla banana, succo limone fresco, sciroppo miele

Bourbon, amaretto, banana liqueur, fresh lemon juice, honey syrup

Il Tonico € 13,00
Rum scuro, succo di limone fresco, sciroppo orzata, espresso caffè, tonica

Dark rum, fresh lemon juice, orgeat syrup, espresso coffee, tonic water

Velvet Pear € 13,00
Rivo Gin, pera, succo limone fresco, sciroppo miele

Rivo Gin, pear, fresh lemon juice, honey syrup

La Dolce Vita € 13,00
Calvados, liquore pesca, succo limone fresco, sciroppo zucchero, soda

Calvados, peach liqueur, fresh lemon juice, sugar syrup, soda water

Spicy Margarita € 13,00
Tequila blanco o Mezcal, Cointreau, succo lime fresco, liquore peperoncino

Tequila blanco or Mezcal, Cointreau, fresh lime juice, chilli liqueur

Chill in the woods € 13,00
Rivo Sloe Gin, liquore alle albicocche, lime, orange bitter, marmellata alle arance amare

Rivo Sloe Gin, apricot liqueur, lime, orange bitters, bitter orange jam

L'Annunziata € 13,00
Rum chiaro, Chartreuse verde, finger lime, zenzero, sciroppo al miele, olio di menta e verbena

Light rum, green Chartreuse, finger lime, ginger, honey syrup, mint oil and verbena

APERITIVO

Il Conte si rilassa € 13,00
Rivo Sloe Gin, Vermouth Dry, crodino, orange bitter

Birra Americana € 13,00
Campari, Vermouth Rosso, Birra American Pale Ale

Il Gufone € 13,00
Gin Professore Monsieur, Campari, Vermouth Rosso, Aperol, riduzione vino rosso "Gufo"

Gin Professore Monsieur, Campari, Red Vermouth, Aperol, red wine reduction "Gufo"

Lavarello € 13,00
Cachaca, Aperol, Cynar, Bitter Angostura

AFTER DINNER

Espresso Mentini € 8,00
Vodka, liquore al caffè, caffè espresso, zucchero, menta fresca

Vodka, coffee liqueur, espresso coffee, sugar, fresh mint

Il Capo deve digerire € 10,00
Amaro del Capo, limone, orzata, passion fruit, Angostura

Amaro del Capo, lemon, orgeat syrup, passion fruit, Angostura

Little Italy € 10,00
Bourbon, Vermouth Rosso, Cynar

Digestive € 10,00
Rum Zacapa 23, Porto Rosso, succo limone fresco, sciroppo zucchero, soda

Zacapa 23 Rum, Porto Rosso, fresh lemon juice, sugar syrup, soda water

Nero € 10,00
Liquore alle noci, aceto balsamico, soda

Walnut liqueur, balsamic vinegar, soda water

M&M € 10,00
Mezcal, Montenegro, lime, arancia

Mezcal, Montenegro, lime, orange

TRA I PIÙ GRANDI CLASSICI

Breakfast Martini Gin, Cointreau, limone, marmellata all'arancia	€	10,00
Dirty Martini Vodka o Gin, Vermouth Dry, olive in salamoia	€	10,00
Old Fashioned Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, zucchero	€	10,00
Mojito Rum, lime, zucchero, menta, soda	€	10,00
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, lime, cranberry	€	10,00
Margarita Tequila, Triple Sec, lime	€	10,00
Gin Fizz Gin, Limone, zucchero, soda	€	10,00
Whiskey Sour Bourbon Whiskey, limone, zucchero	€	10,00
White Lady Gin, Cointreau, limone	€	10,00
Negroni Gin, Campari, Vermouth Rosso	€	12,00
Hugo Spumante, Saint Germain, lime, menta, soda	€	12,00
Spritz Spumante, Aperol / Campari, soda	€	12,00
Boulevardier Bourbon, Campari, Vermouth Rosso	€	12,00
Bellini Franciacorta, pesca	€	12,00
Rossini Franciacorta, fragola	€	12,00
Mimosa Franciacorta, arancia	€	12,00

MOCKTAIL / ALCOHOL FREE

Blueberry Fizz € 10,00
Mirtilli freschi, nettare di mirtillo, limone, miele e tonica

Fresh blueberries, blueberry nectar, lemon, honey and tonic water

Gin 0.0 € 12,00
Seedlip Garden Gin analcolico, tonica mediterranea

Seedlip Garden Gin alcohol-free, Mediterranean tonic

Earl Grey Martini € 12,00
Gin analcolico, earl grey tea, succo limone fresco, sciroppo miele

Non-alcoholic gin, Earl Grey tea, fresh lemon juice, honey syrup

Jasmine Passion € 12,00
Jasmine tea, tonica, passion fruit

Jasmine tea, tonic water, passion fruit

VERMOUTH

Vermouth del Professore *Rosso*	€	10,00
Vermouth del Professore *Bianco*	€	10,00

GIN

Tanqueray	€	7,00
Hendrick's	€	8,00
Rivo Foraged	€	8,00
Rivo Sloe	€	9,00
Gin Mare	€	10,00
Monkey 47	€	10,00
Portofino	€	12,00
Gin del Professore Madame	€	12,00
Gin del Professore Monsieur	€	12,00

Tonic water Fever-Tree	+ €	5,00
Tonic water Fever-Tree Mediterranean	+ €	5,00

VODKA

Moskovkaya	€	8,00
Beluga	€	10,00
Grey Goose	€	10,00

RUM

Diplomatico	€	9,00
Zacapa 23y	€	13,00
J.M Très Vieux XO	€	13,00

TEQUILA

Jose Cuervo Reposado	€	8,00
Casa Amigos Blanco	€	13,00

WHISKEY / BOURBON

Chivas 12y	€	10,00
Knob Creek	€	12,00
Talisker 10y	€	12,00
Oban 14y	€	16,00
Lagavulin 16y	€	18,00

COGNAC

Porto Tawny 10 ten years old	€	10,00
Hennessy	€	10,00
Brandy Italiano *Bellavista*	€	12,00
Bas Armagnac	€	12,00
François Peyrot *Poire Williams*	€	12,00

GRAPPE

Grappa invecchiata *Tenuta de l'Annunziata*	€	7,00
Grappa di Lugana *Famiglia Olivini*	€	8,00
Grappa di Lugana invecchiata barricata *Famiglia Olivini*	€	8,00
Grappa di Merlot *Famiglia Olivini*	€	8,00
Grappa di Moscato gialla *Az. Agricola Biava*	€	10,00

AMARI

Amaro del Capo	€	5,00
Amaretto di Saronno	€	5,00
Averna	€	5,00
Brancamenta	€	5,00
Cynar	€	5,00
Montenegro	€	5,00
Ramazzotti	€	5,00
Sambuca	€	5,00
Jägermeister	€	6,00
Fernet Branca	€	6,00
Baileys	€	6,00
Unicum	€	6,00
Amaro Venti	€	7,00
Braulio	€	7,00
Braulio Riserva	€	8,00
Jefferson	€	8,00

VINO BIANCO / *WHITE WINE*

"Gheppio" Ortrugo fermo *Tenuta de l'Annunziata*	0,10 l	€ 5,00
PROPOSTA DEL TERRITORIO	0,10 l	€ 8,00
"Gheppio" Ortrugo fermo *Tenuta de l'Annunziata*	0,75 l	€ 18,00
Chardonnay *La Genisia*	0,75 l	€ 25,00
29 Febbraio I.G.T. *Riesling Renano* *Sala Agricoltura*	0,75 l	€ 35,00
Lugana "Brolettino" dei frati D.O.C. *Ca' dei Frati*	0,75 l	€ 38,00
"Corte del lupo" Curtefranca D.O.C. *Ca' del Bosco*	0,75 l	€ 44,00

VINO ROSSO / *RED WINE*

"Gufo" Gutturnio Superiore fermo *Tenuta de l'Annunziata*	0,10 l	€ 6,00
PROPOSTA DEL TERRITORIO	0,10 l	€ 9,00
"Gufo" Gutturnio Superiore fermo *Tenuta de l'Annunziata*	0,75 l	€ 26,00
Curtefranca D.O.C. Rosso *Barone Pizzini*	0,75 l	€ 38,00
"Ronchedone" Vino Rosso I.G.T. *Ca' dei Frati*	0,75 l	€ 40,00
"Pietro dal Cero" Amarone Valpolicella *Ca' dei Frati*	0,75 l	€ 128,00

BOLLICINE / *BUBBLES*

"Astore" Spumante Brut ed. limitata *Tenuta de l'Annunziata*	0,10 l	€ 8,00
Franciacorta	0,10 l	€ 12,00
Franciacorta Rosè	0,10 l	€ 14,00
"Novemesi" Spumante Brut *La Genisia*	0,75 l	€ 45,00
"Astore" Spumante Brut ed. limitata *Tenuta de l'Annunziata*	0,75 l	€ 38,00
Cuvée Prestige *Ca' del Bosco*	0,75 l	€ 70,00
"Astore" Spumante Brut ed. limitata *Tenuta de l'Annunziata*	1,50 l	€ 70,00
Cuvèe Prestige Rosè Ediz.46 *Ca' del Bosco*	0,75 l	€ 99,00

BIRRE ARTIGIANALI / *CRAFT BEERS*

Birra Agricola Oi APA- American Pale Ale	0,33 l	€ 8,00
Birra Agricola Oi Blonde Ale senza glutine	0,33 l	€ 8,00
Birra Agricola Oi APA- ambrata	0,33 l	€ 8,00

ACQUA

Acqua naturale microfiltrata	0,70 l	€ 2,50
Acqua frizzante microfiltrata	0,70 l	€ 2,50
Acqua Chiarella	0,70 l	€ 3,50
Acqua Sant'Antonio	0,70 l	€ 3,50
Acqua Panna	0,75 l	€ 4,50
Acqua San Pellegrino	0,75 l	€ 4,50

SOFT DRINKS

Coca Cola	0,33 l	€ 4,00
Coca Cola Zero	0,33 l	€ 4,00
Crodino	0,10 l	€ 4,00
Ginger beer	0,20 l	€ 5,00
Redbull	0,25 l	€ 5,00

SPREMUTE FRESCHE E CENTRIFUGHE
JUICE AND COLD PRESS JUICE
CAFFETTERIA

Espresso	€	2,00
Espresso decaffeinato / *Decaffeinated coffee*	€	2,00
Espresso macchiato	€	2,50
Ginseng	€	3,00
Orzo / *Barley Coffee*	€	3,00
Cappuccino	€	3,00
Latte macchiato	€	3,00
Tisana / *Infusion*	€	3,00
Cioccolata / *Chocolate*	€	4,00

BUSINESS LUNCH*

a pranzo da lunedì a venerdì (escluse festività)
at lunch from monday to friday (not holyday)

Il menu business lunch è stato pensato dal nostro
Gastronomy Director Domenico Ruberto
per trascorrere una pausa veloce e leggera
con piatti sfiziosi e stagionali

Business lunch menu was created
by our *Gastronomy Director Domenico Ruberto*
to spend a quick and light break with tasty and seasonal dishes

MENU

2 portate / 2 courses

Caffè / Coffee

€ 25,00
*Il menu include coperto e acqua microfiltrata
Menu includes covered and micro-filtered water

PORTATA COMPLETA
UNIQUE COURSE

Caffè / Coffee

€ 18,00
La portata completa include coperto e acqua microfiltrata
Unique Course includes covered and micro-filtered water

BUSINESS LUNCH*

2 portate / 2 courses

Caffè / Coffee

€ 25,00
*Il menu include coperto e acqua microfiltrata
Menu includes covered and micro-filtered water

LUNEDÌ

[7] Insalata di carciofi, rucola e lodigiano
Artichoke, rocket and lodigiano cheese salad

[1 3 7] Tortelli di zucca e burro nocciola
Pumpkin tortelli with brown butter

MARTEDÌ

[1] Bucatini all'amatriciana
Bucatini pasta with tomato sauce, guanciale and cheese

[7 9 12] Tagliata di manzo ai funghi porcini
Sliced beef steak with porcini mushrooms

MERCOLEDÌ

[3 7 12] Carpaccio di manzo con salsa Worcester
Beef carpaccio with Worcestershire sauce

[1] Spaghettone, aglio, olio e peperoncino
Spaghettone with garlic, olive oil and chilli

GIOVEDÌ

[1 3 4 7 9] Vitello in salsa tonnata
Veal with tuna sauce

[1 7 9 12] Riso Carnaroli, zucca e rosmarino
Carnaroli rice with pumpkin and rosemary

VENERDÌ

[1 3 7 9 12] Pappardelle al ragù di vitellone
Pappardelle with veal ragù

[7 9 12] Maialino arrostito con salsa BBQ e cime di rapa ripassata
Roast suckling pig with BBQ sauce and turnip tops

PORTATA COMPLETA*

UNIQUE COURSE

[5 7 9 12] Galletto alla diavola con patate country e melanzane arrostite
Deviled cockerel with county potatoes and roasted aubergine

Caffè / Coffee

€ 18,00
*La portata completa include coperto e acqua microfiltrata
Unique Course includes covered and micro-filtered water

MENU

À LA CARTE



Antipasti / Entree

Carpaccio di cuore di bue e mozzarella € 16,00
Tomato and mozzarella [7]

Bresaola nostrana con rucola e scaglie di lodigiano € 18,00
Local bresaola with rocket and lodigiano cheese [7]

Selezione di salumi e formaggi nostrani € 18,00
Selection of local coldcuts and cheeses [7]

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 [3 4]

Caesar salad con pollo € 20,00
Insalata romana, scaglie di lodigiano, crostini di pane, pollo, acciughe, salsa francese
Caesar salad with chicken
Salad, lodigiano cheese, bread, chicken, anchovies, french dressing [1 3 7 10 12]

Piatti principali / Main Courses

Gnocchi di patate fatti in casa € 16,00
con pomodoro San Marzano e basilico
Home made potatoes gnocchi with San Marzano tomato and basil [1 3 7]

Pappardelle al ragù di vitello € 18,00
Pappardelle with veal ragù [1 3 5 7 9 12]

Spaghetti alla carbonara della Tenuta € 18,00
Spaghetti with carbonara by Tenuta [1 3 7]

Filetti di persico al burro, salvia e limone con riso saltato € 22,00
Rice with perch, butter, sage and lemon [1 4 7]

Vitello in salsa tonnata € 24,00
Veal in tuna sauce [3 4 9]

Tartare di manzo di nostra produzione € 24,00
su pan brioche tostato con patatine fritte
Our beef tartare with brioche bread and French fries [1 3 10 12]

Tagliata di controfiletto di manzo € 26,00
con ortaggi di stagione e patate arrostite
Beef entrecôte with seasonal vegetables and roasted potatoes [7 9 12]

Sandwich

Toast con prosciutto, formaggio e misticanza di insalata € 14,00
Toast with ham, cheese and salad 1 7

Club Sandwich con patatine fritte € 26,00
Pollo, lattuga, pomodoro, uovo in tegame, bacon, maionese, senape
Club Sandwich with French fries
Chicken, lettuce, tomato, fried egg, bacon, mayonnaise, mustard 1 3 5 7 10

Tree Burger con patate country € 26,00
100% carne bovina di nostra produzione, pan brioche, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, lodigiano, scamorza affumicata, salsa bbq
Tree Burger with country potatoes
100% beef of our production, brioche bread, lettuce, tomato, caramelized onion, lodigiano cheese, smoked scamorza cheese, bbq sauce 1 3 5 7

Dessert

Selezione di gelati e sorbetti (per pallina) € 3,00
Home-made ice cream and sorbets (per scoops) 3 7

Crème brûlé ai mirtilli della Tenuta € 8,00
Crème brûlée with blueberries by Tenuta 1 3 7

Tiramisù classico € 8,00
Tiramisù 1 3 7 12

Proposta del giorno € 8,00
Dessert of the day

Allergeni / *Allergens*

[1] **Cereali** contenenti glutine / ***Cereals*** *countaining 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** / ***Sulphor 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 processa 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.

TREE

COCKTAIL BAR & BISTROT

Tutti i giorni dalle 12:00 alle 18:00
Domenica e Lunedì dalle 12:00 alle 22:00

All day from 12:00 pm to 6:00 pm
Sunday and Monday from 12:00 pm to 10:00 pm

per info e prenotazioni / for info and reservations

Tree Cocktail Bar & Bistrot
+39 031 949352 | tree@tenutadelannunziata.it