



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

Allergens

- ¹ **Cereals** containing gluten and products thereof
- ² **Crustaceans** and products thereof
- ³ **Eggs** and products thereof
- ⁴ **Fish** and products thereof
- ⁵ **Peanuts** and products thereof
- ⁶ **Soybeans** and products thereof
- ⁷ **Milk** and products thereof (including lactose)
- ⁸ **Nuts:** almonds hazelnuts, walnuts and products thereof
- ⁹ **Celery** and products thereof
- ¹⁰ **Mustard** and products thereof
- ¹¹ **Sesame seeds** and products thereof
- ¹² **Sulphur dioxide** and **sulphites**
- ¹³ **Lupins** and products thereof
- ¹⁴ **Mollusc** and products thereof

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.

Allergeni

- ¹ **Cereali** contenenti glutine
- ² **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- ³ **Uova** e prodotti a base di uova
- ⁴ **Pesce** e prodotti di pesce
- ⁵ **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- ⁶ **Soia** e prodotti a base di soia
- ⁷ **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁸ **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci
- ⁹ **Sedano** e prodotti a base di sedano
- ¹⁰ **Senape** e prodotti a base di senape
- ¹¹ **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo
- ¹² **Anidride solforosa e solfiti**
- ¹³ **Lupini** e prodotti a base di lupini
- ¹⁴ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

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.

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	€ 12,00
(Whisky, succo di limone, sciroppo di miele by Tenuta, ginger beer)	
TENUTA SUNSET	€ 12,00
(Tequila Patron, nettare di mirtillo by Tenuta, spremuta di arancia)	
VIRGIN TENUTA	€ 8,00
(Nettare di mirtillo by Tenuta, ginger beer, succo di lime, zucchero di canna, soda)	

COCKTAIL CLASSICI

AMERICANO	€ 10,00
(Campari, Martini Riserva Speciale, soda)	
APEROL SPRITZ	€ 10,00
(Aperol, Spumante, soda)	
BLUEBERRY ST. GERMAIN	€ 10,00
(St. Germain, nettare di mirtillo by Tenuta, tonic water, succo di limone, rosmarino)	
MARTINI COCKTAIL	€ 10,00
(Gin Rivo, Vermouth dry, scorza di limone)	
MOJITO	€ 10,00
(Rum, succo di lime, menta, soda, zucchero di canna)	
TENUTA MULE	€ 10,00
(Vodka Below, ginger beer, lime)	
NEGRONI	€ 10,00
(Gin Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale, Campari)	
ST. GERMAIN HUGO	€ 10,00
(St. Germain, Spumante, soda, lime, menta)	

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

Sandwich

^{1,7} Toast con prosciutto, formaggio e misticanza di insalata	€ 14,00
<i>Toast with ham, cheese and salad</i>	
^{1,3,5,7,10} Club Sandwich con patatine fritte	€ 24,00
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>	
^{1,3,5,7} Tree Burger con patate country	€ 24,00
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>	

Dessert

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

Antipasti / Entree

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

Piatti Principali / Main Courses

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

RUM _____	4 cl
Ron Bacardi anejo blanco	€ 10,00
Ron Bacardi carta oro	€ 12,00
Ron Zacapa 23 years	€ 15,00
Rum Eleccìon	€ 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
Ramazzotti	€ 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	0,75 cl € 3,50
Acqua frizzante	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	0,33 cl € 5,00
Tonic water	0,33 cl € 5,00

SPREMUTE FRESCHE E CENTRIFUGHE

<i>JUICE AND CENTRIFUGES</i>	0,33 cl € 6,00
------------------------------	----------------

CAFFETTERIA

Espresso	€ 2,00
Espresso macchiato	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Cioccolata	€ 5,00
Latte macchiato	€ 4,00
Tisana	€ 5,00