







CONCEPT45

**The Bar**



## Bollicine / Italian Sparkling



**Campo del Passo, Millesimato, Prosecco DOC**  
Spumante Brut /Santo Stefano di Valdobbiadene  
Uve/Grapes: Glera 100%

€ 11,00

€ 40,00

**Moser 51,151, Trento DOC**  
Azienda Agricola Francesco Moser  
Uve/ Grapes: Chardonnay 100%

€ 65,00

**San Cristoforo Franciacorta Brut DOCG**  
Azienda Agricola San Cristoforo  
Uve/Grapes: Chardonnay 100%

€ 75,00

**Alma Gran Cuvee, Franciacorta Brut DOCG**  
Bellavista  
Uve/ Grapes: Chardonnay, Pinot Nero & Pinot Bianco

€ 85,00

### Sparkling Rosé

**San Cristoforo Franciacorta Rosè Brut DOCG**  
Azienda Agricola San Cristoforo  
Uve/ Grapes: Chardonnay 100%

€ 110,00

---

## Champagne



**Pommery Brut Royal**  
Pommery  
Uve/Grapes: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

€ 23,00

€ 140,00

**Dom Perignon Brut**  
Dom Perignon  
Uve/Grapes: Chardonnay 100%

€ 260,00

### Champagne Rosé

**Pommery Brut Rosé**  
Pommery  
Uve/Grapes: Pinot Noir, Chardonnay

€ 180,00

## Vini Bianchi / White Wines



### Zamò Bianco IGT

Le vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia  
Uve/*Grapes*: Tocai Friulano, Ribolla Gialla,  
Pinot Grigio, Sauvignon, Riesling

€ 8,00

€ 40,00

### Pinot Grigio

Ballabio - Lombardia  
Uve/*Grapes*: Pinot Grigio 100%

€ 8,00

€ 40,00

### Chardonnay

Bricco dei Guazzi - Piemonte  
Uve/*Grapes*: Chardonnay 100%

€ 9,00

€ 45,00

---

## Vini Rossi / Red Wines



### Zamò Rosso IGT

Le vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia  
Uve/*Grapes*: Cabernet sauvignon, Merlot,  
Refosco dal peduncolo rosso

€ 8,00

€ 40,00

### Valpolicella Classico

Vaona - Veneto  
Uve/*Grapes*: Corvina, Rondinella  
e Molinara

€ 8,00

€ 40,00

### Barbera d'Asti

Bricco dei Guazzi - Piemonte  
Uve/*Grapes*: Barbera 100%

€ 9,00

€ 45,00

## Aperitivi / Aperitives

ANIS € 8,00

---

**Pernod**  
**Ricard**

BITTER € 8,00

---

**Aperol**  
**Campari**  
**Cynar**  
**Pimm's**  
**Ramazzotti Rosato**

KIR € 19,00

---

**Royal (Cassis, champagne)**  
**Imperial (Lampone / raspberry, champagne)**

PORTO € 9,00

---

**Sandeman Bianco/white**  
**Sandeman Ruby rosso/red**

VERMOUTH

---

**Martini Bianco** € 9,00  
**Martini Rosso** € 9,00  
**Martini Extra Dry** € 9,00  
**Martini Ambrato** € 10,00  
**Martini Rubino** € 10,00  
**Tregenda (Villa Papiano)** € 13,00

Complement your drink: Soft drinks, succhi / juice + € 3,00

---

## 45 Signature

€ 15,00

### Summer Vibes

Stolichnaya vodka, St. Germain, cetriolo, liquore al lychee, succo di lime, ginger ale  
*Stolichnaya vodka, St. Germain, cucumber, lychee liqueur, lime juice, ginger ale*

### Orange Delight

Campari, Solerno, Martini Rubino, China Martini, orange bitter

### Francesco Brings Passion

Bombay Sapphire gin, sciroppo di sambuco, Aperol, Prosecco, Averna, rosmarino  
*Bombay Sapphire gin, elderflower syrup, Aperol, Prosecco, Averna, rosemary*

### Alberto Goes Exotic

Stolichnaya vodka, Solerno, vaniglia, succo di ananas, succo di lime, essenza di anice  
*Stolichnaya vodka, Solerno, vanilla, pineapple juice, lime juice, anise essence*

### Spritz Elegante

St. Germain, crème de cassis, prosecco

### A Milanese in Kentucky

Campari, Martini Ambrato, Wild Turkey bourbon, zenzero, soda  
*Campari, Martini Ambrato, Wild Turkey bourbon, ginger, soda*

### Legend

Grey Goose vodka, liquore alla mela, Tregenda vermouth, succo di lime  
*Grey Goose vodka, apple liqueur, Tregenda vermouth, lime juice*

### The Last Mexican

Mezcal Alipus, China Martini, frutto della passione, peperoncino, ginger ale  
*Mezcal Alipus, China Martini, passion fruit, chili, ginger ale*



## Italian Classics

€ 14,00

### **Americano**

Campari, Martini Rosso, soda

### **Amaretto Orange**

Disaronno, succo d'arancia

*Disaronno, orange juice*

### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, soda

### **Bellini**

Prosecco, purea di pesca

*Prosecco, peach puree*

### **Campari Spritz**

Campari, Prosecco, soda

### **Negroni**

Beefeater London Dry gin, Martini Rosso, Campari

### **Negroni Sbagliato**

Prosecco, Martini Rosso, Campari

### **Negrosky**

Wyborowa vodka, Martini Rosso, Bitter Campari

## Tequila Cocktails

€ 14,00

### Margarita

Olmecca Blanco tequila, Cointreau, succo di lime, zucchero di canna, sale  
*Olmecca Blanco tequila, Cointreau, fresh lime juice, cane sugar, salt*

### Tequila Sunrise

Olmecca Blanco tequila, spremuta d'arancia, granatina  
*Olmecca Blanco tequila, freshly squeezed orange juice, grenadine*

---

## Gin Cocktails

€ 14,00

### Dry Martini

Beefeater London Dry gin, Martini Dry

### Long Island Ice Tea

Beefeater London Dry gin, Wyborowa vodka, Havana Club 3 años rum,  
Olmecca Blanco tequila, Cointreau, succo di limone, Coca-Cola  
*Beefeater London Dry gin, Wyborowa vodka, Havana Club 3 anos rum,  
Olmecca Blanco tequila, Cointreau, lemon juice, Coca-Cola*

### Singapore Sling

Beefeater London Dry gin, succo di limone, Cherry Herring, Dom Benedictine,  
succo d'ananas, granatina, soda  
*Beefeater London Dry gin, lemon juice, Cherry Herring, Dom Benedictine,  
pineapple juice, grenadine, soda*

### Tom Collins

Beefeater London Dry gin, Cointreau, Angostura bitter, succo di limone,  
zucchero di canna, soda  
*Beefeater London Dry gin, Cointreau, Angostura bitter, lemon juice,  
cane sugar, soda*

## Vodka Cocktails

€ 14,00

### Apple Martini

Wyborowa vodka, liquore di mela, mela fresca, succo di lime, sciroppo di zucchero  
*Wyborowa vodka, apple liqueur, fresh apple, lime juice, sugar syrup*

### Bloody Mary

Wyborowa vodka, succo di pomodoro, succo di limone, tabasco, sale e pepe  
*Wyborowa vodka, tomato juice, fresh lemon juice, tabasco, salt and pepper*

### Cosmopolitan

Wyborowa vodka, Cointreau, succo di lime, succo di mirtillo  
*Wyborowa vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice*

### Sex on the Beach

Wyborowa vodka, liquore di pesca, succo d'arancia, succo di limone, granatina  
*Wyborowa vodka, peach liqueur, fresh orange juice, fresh lemon juice, grenadine*

### White Russian

Wyborowa vodka, Khalua, panna fresca  
*Wyborowa vodka, Khalua, cream*

### Moscow Mule

Stolichnaya vodka, Fever Tree Ginger beer, succo di lime  
*Stolichnaya vodka, Fever Tree Ginger beer, lime juice*

---

## Rum Cocktails

€ 14,00

### Caipirinha

Cachaca, lime, zucchero di canna  
*Cachaca, fresh lime, cane sugar*

### Cuba Libre

Havana Club 3 años, Coca-Cola, lime  
*Havana Club 3 años, Coca-Cola, fresh lime*

### Daiquiri

Havana Club 3 años, succo di lime, zucchero di canna  
*Havana Club 3 años, fresh lime juice, cane sugar*

### **Mai Tai**

Havana Club 3 años, Havana Club 7 años, Orange Curacao, succo di lime, zucchero di canna, sciroppo d'orzata  
*Havana Club 3 años, Havana Club 7 años, Orange Curacao, fresh lime juice, cane sugar, orgeat syrup*

### **Mojito**

Havana Club 3 años, foglie di menta, succo di lime, zucchero di canna, soda  
*Havana Club 3 años, fresh mint leaves, fresh lime juice, cane sugar, soda*

### **Planter's Punch**

Havana Club 7 años, succo d'ananas, succo d'arancia, succo di lime, zucchero di canna, angostura bitter, granatina  
*Havana Club 7 años, pineapple juice, orange juice, fresh lime juice, cane sugar, angostura bitter, grenadine*

### **Piña Colada**

Havana Club 3 años, crema di cocco, succo d'ananas  
*Havana Club 3 años, coconut cream, pineapple juice*

---

## **Bourbon cocktails**

€ 14,00

### **Mint Julep**

Four Roses bourbon, menta, zucchero  
*Four Roses bourbon, fresh mint, sugar*

---

## **Whiskey cocktails**

€ 14,00

### **Whisky Sour**

Jameson, succo di limone, sciroppo di zucchero  
*Jameson, fresh lemon juice, sugar syrup*

## Cocktails analcolici / Mocktails

€ 9,00

### Fruit Punch

Succo d'arancia, succo d'ananas, lime, succo di limone  
*Orange juice, pineapple juice, fresh lime, fresh lemon juice*

### Virgin Colada

Succo d'ananas, crema di cocco  
*Pineapple juice, coconut cream*

### Virgin Mojito

Menta, zucchero di canna, succo di lime, ginger ale, succo di mela  
*Fresh mint, cane sugar, fresh lime juice, ginger ale, apple juice*

## Digestivi / Digestives

### Cognac

VS Martell € 12,00

XO Martell € 29,00

---

### Calvados

VSOP Morin € 9,00

---

### Armagnac

VSOP Duc de Maravat € 9,00

---

### Grappa

Berta grappa di Moscato € 12,00

Blanc & Neri Domenis Riserva € 12,00

Grappa alla Ruta € 13,00

Storica Nera € 15,00

## **Liquori Italiani / Italian Liqueurs**

€ 9,00

**Amaretto di Mombaruzzo**  
**Amaro Ramazzotti**  
**Averna**  
**Branca Menta**  
**China Martini**  
**Disaronno**  
**Limoncello**  
**Mirto**  
**Montenegro**  
**Sambuca**  
**Solerno**

---

## **Liquori / Liqueurs**

€ 9,00

**Bailey's Irish Cream**  
**Chambord**  
**Cherry Heering**  
**Cointreau**  
**Drambuie**  
**Dom Bénédictine**  
**Frangelico**  
**Galliano**  
**Grand Marnier**  
**Jägermeister**  
**Kahlua**  
**Midori**  
**Malibu**  
**Southern Comfort**

Complement your drink: Soft drinks, succhi / juice

---

+ € 3,00

# Alcolici / Spirits

## Cachaça

Negafulo € 9,00

---

## Gin

Beefeater London Dry € 10,00  
Tanqueray € 12,00  
Bombay Sapphire € 12,00  
Bombay London Dry € 12,00  
Plymouth Original € 12,00  
Plymouth Navy Strength € 13,00  
Beefeater 24 € 13,00  
Hendrick's € 14,00  
Tanqueray Ten € 14,00  
Monkey 47 € 16,00

---

## Vodka

Absolut € 10,00  
Absolut Citron / Vanilla € 10,00  
Stolichnaya € 10,00  
Wyborowa € 10,00  
Absolut Elyx € 14,00  
Belvédère € 14,00  
Grey Goose € 14,00

---

## Rhum

Havana Club 3 años € 9,00  
Havana Club Especial € 12,00  
Havana Club 7 años € 14,00  
El Dorado 12 years € 14,00  
Ron Diplomatico Reserva € 14,00  
Havana Club Union € 32,00

## Tequila

Olmecca Silver Blanco	€ 9,00
Olmecca Gold Resposado	€ 11,00
Mezcal Alipus San Baltazar	€ 12,00
Herradura Anejo	€ 14,00
Patron XO Cafè	€ 14,00
Patron Silver	€ 14,00

---

## Whisky

### SCOTLAND

#### Single Malt

The Glenlivet 12 years	€ 12,00
Laphroaig 10 years	€ 12,00
Talisker 10 years	€ 13,00
Oban 14 years	€ 14,00
Macallan Amber	€ 15,00
Lagavulin 16 years	€ 16,00
The Glenlivet 18 years	€ 16,00

#### Blended

Ballentine's Finest	€ 9,00
J&B	€ 9,00
Johnnie Walker Red Label	€ 9,00
Johnnie Walker Black Label	€ 12,00
Chivas Regal 12 years	€ 12,00
Chivas Regal 18 years	€ 16,00
Royal Salute 21 years	€ 28,00

### IRELAND

#### Single Malt

Tullamore Dew 10 years	€ 16,00
------------------------	---------

#### Blended

Bushmills Original Irish Whiskey	€ 9,00
Jameson Irish Whiskey	€ 9,00



## CANADA

### **Blended**

Canadian Club Premium	€ 9,00
Crown Royal Deluxe	€ 14,00

## BOURBON AND AMERICAN WHISKEY

### **Blended**

Four Roses Bourbon	€ 9,00
Jack Daniel's Old No 7	€ 12,00
Wild Turkey Bourbon	€ 14,00

## JAPAN

### **Blended**

Nikka From The Barrel	€ 16,00
-----------------------	---------

Complement your drink: Soft drinks, succhi / juice + € 3,00

---

## **Birre / Beers**

### **Alla spina / Draught beer**

Ichnusa 20cl	€ 6,00
Ichnusa 40cl	€ 9,00

### **Birre in bottiglia / Bottled beers**

Peroni Nastro Azzurro 33cl	€ 7,00
Beck's 33cl	€ 7,00
Heineken 33cl	€ 7,00

### **Birra analcolica / Non Alcoholic**

Tourtel 33cl	€ 7,00
--------------	--------

## Soft Drinks

### Acqua e soft drinks / Water and soft drinks

€ 6,00

Aranciata amara

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero

Crodino

Fanta

Fever Tree Ginger Beer / Fever Tree Tonic Water / Fever Tree Mediterranean Tonic Water

Nestea (Lemon, Peach)

Red Bull

Sanbitter

Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Soda / Ginger Ale

Sprite

Perrier

San Pellegrino 75cl

€ 7,00

Acqua Panna 75cl

€ 7,00

### Succhi freschi / Fresh juices

€ 7,00

Arancia / Orange

### Succhi / Fruit juices

€ 6,00

Pomodoro / Tomato

Pesca / Peach

Pera / Pear

Albicocca / Apricot

Ananas / Pineapple

Arancia / Orange

Mela / Apple

# Coffee shop

## Caffè / Coffee

Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 3,00
Espresso Decaffeinato	€ 3,00
Americano	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 5,00
Cappuccino	€ 5,00
Double Espresso	€ 5,00
Barley Coffee	€ 5,00
Ginseng Coffee	€ 5,00
Coffee Shakerato	€ 7,00

## Cioccolata / Chocolate

Hot or Cold	€ 6,00
-------------	--------

## Caffè speciali / Specialty coffee

Caribbean café (Rhum)	€ 12,00
Irish café (Irish Whiskey)	€ 12,00
Italian café (Amaretto)	€ 12,00
French café (Cognac or Grand Marnier)	€ 12,00
Russian café (Vodka)	€ 12,00





CONCEPT45

**The Kitchen**

Gentile Ospite,

In base al nuovo regolamento EU 1169/2011 (informazioni alimentari al consumatore), se siete affetti da allergie o avete necessità dietetiche particolari e gradite conoscere gli ingredienti utilizzati trovate qui l'indicazione dei possibili allergeni presenti nelle proposte dei nostri menu. Chi avesse particolari esigenze può rivolgersi al responsabile

*Dear Guest,*

*Under the new EU Regulation 1169/2011 (food information to consumers), if you suffer from allergies or have special dietary needs, and you would like to know the ingredients used here is an indication of possible allergens in the proposals of our menu.*

## LEGENDA ALLERGENI / ALLERGENS LEGEND

<b>1</b> Glutine Gluten		<b>8</b> Noci Nuts	
<b>2</b> Crostacei Crustaceans		<b>9</b> Sedano Celery	
<b>3</b> Uova Eggs		<b>10</b> Senape Mustard	
<b>4</b> Pesce Fish		<b>11</b> Sesamo Sesame	
<b>5</b> Arachidi Peanuts		<b>12</b> Anidride solforosa Sulphur dioxide	
<b>6</b> Soya Soya		<b>13</b> Lupini Lupin	
<b>7</b> Latte Milk		<b>14</b> Molluschi Molluscs	



Coperto € 3,00 per persona. IVA e servizio inclusi.

Cover Charge € 3,00 per person. VAT & service included.

**Tradizionale club sandwiches con petto di pollo grigliato della Vallespluga  
pomodori uova fritte bacon e maionese**

*Traditional club sandwiches with grilled chicken breast from Vallespluga  
tomatoes, fried eggs bacon and mayonnaise*

€ 18,00

(1-3-7)

---

**Triplo toast con salmone affumicato ai profumi di montagna,  
uova sode pomodoro e maionese**

*Triple toast with smoked salmon marinated with mountain flavours,  
boiled eggs, tomato and mayonnaise*

€ 20,50

(1-3-4-7-9)

---

**Ciabatta croccante con bresaola, rucola, Caprino e funghi Porcini marinati**

*Crispy with dried beef, goat cheese, rocket salad  
and marinated Porcini mushrooms*

€ 12,00

(1-7)

---

**Baguette con tacchino arrostito, lattuga e pomodoro salsa tartara**

*Baguette with roasted turkey, lettuce and tomato tartar sauce*

€ 11,00

(1-3-7-9)

---

**Pan focaccia con pomodoro e mozzarella di Bufala**



*Focaccia bread with tomato and Buffalo mozzarella*

€ 12,00

(1-7)

---

**Piadina con Prosciutto crudo, Squacquerone e rucola**

*Flatbread with Parma ham, rocket salad and Squacquerone cheese*

€ 12,50

(1-7)

---

**Il nostro Hamburger\*, 200 gr di carne pregiata di razza Piemontese  
cetrioli all'agro cipolle rosse di Breme pomodori insalata Iceberg**

*Our Hamburger\*, 200 gr of high-quality meat of Piemontese beef  
cucumbers, red onions from Breme, tomato, Iceberg salad*

€ 18,50

(1-7-8-11)

---

**Cheese Hamburger\*, 200 gr di carne pregiata di razza Piemontese  
Pane casareccio, cipolla di rossa caramellata Grana padano  
pomodori insalata Iceberg**

*Cheese Burgers\*, 200 gr of high-quality meat of Piemontese between beef and  
whole-grain bread, Grana Padano cheese, caramelised red onions, tomato, Iceberg salad*

€ 19,50

(1-7-8-11)

---

**Bocconcini di pane senza glutine con verdure grigliate e Provola della Valpadana**



*Gluten-free sandwiches with grilled vegetable and Provola cheese from Valpadana*

€ 10,50

(7)

---

## Pizze / Pizza

**Margherita (pomodoro, mozzarella e basilico)**



*Margherita (Tomato, mozzarella cheese and basil)*

€ 11,50

(1-7)

**Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante e rondelle di peperone)**

*Diavola (Tomato, mozzarella cheese, spicy salami and slices pepper)*

€ 13,00

(1-7)

**Quattro Stagioni (pomodoro, mozzarella prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive nere)**

*Quattro Stagioni (Pomodoro, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes and black olives)*

€ 13,50

(1-7)

**Pizza allo zafferano e mais (con asparagi Gorgonzola, pomodorini e Grana Padano)**

*Saffron and corn pizza (with tomatoes, Gorgonzola cheese,  
asparagus and Grana Padano shavings)*

€ 15,00

(1-7)

---

\* Per la preparazione di alcuni piatti sono stati utilizzati ingredienti congelati

\* Frozen products have been selected in the preparation of some dishes



## Tanto per cominciare / To start with

### **Insalata Caesar, con fogliette di Grana Padano riccioli di acciughe e crostini croccanti**

*Caesar salad, with shavings of Grana Padano  
anchovy and crispy croutons*

(1-3-4-7)

€ 13,00

---

### **Insalata Caesar con petto di pollo della Vallespluga grigliato fogliette di Grana Padano riccioli di acciughe e crostini croccanti**

*Caesar salad with grilled chicken breast from Vallespluga  
shavings of Grana Padano, anchovy and crispy croutons*

(1-3-4-7)

€ 14,50

---

### **Affettati DOP selezionati nelle nostre regioni, serviti con gnocco fritto e giardiniera di verdure**

*Selection of DOP cold cuts from our region  
marinated sweet-sour vegetables and gnocco fritto*

(1-7-9)

€ 13,50

---

### **Formaggi DOP selezionati nelle nostre regioni serviti con miele noci e marmellata di cipolle rosse**

*Selected DOP cheeses in our regions served with honey,  
nuts and onion chutney*

(7-8)

€ 13,50

---

## Leggero & senza glutine / Light and gluten free

### Insalata di quinoa con gamberi\* arrostiti verdure saltate all'olio extra vergine



*Quinoa salad with roasted prawns\*  
vegetables sautéed with extra virgin oil*  
(9)

€ 16,00

---

### Insalata Greca



*Greek salad*  
(7)

€ 14,50

---

### Hamburger di soya\* con verdure grigliate



*Soy burgers\* with grilled vegetables*  
(6-9)

€ 19,00

---

\* Per la preparazione di alcuni piatti sono stati utilizzati ingredienti congelati  
\* Frozen products have been selected in the preparation of some dishes

## Dessert

### Macedonia di frutta fresca

*Fresh fruit salad*

€ 6,50

---

### Coppa di gelato

*Ice cream*

(3-7-8)

€ 7,00

---

### Bonet bianco alla Monferrina

*White bonet Monferrina*

(1-3-5-7-8)

€ 6,50

---

