collage

BOUTIQUE BAR

AROUND THE WORLD

Per questo menù, abbiamo deciso di raccogliere le essenze, i profumi, i ricordi dei nostri migliori viaggi passati (e qualche tappa futura). Per effettuare il check-in, parla con le nostre hostess o i nostri Stewart

CHECK-IN

Indonesia 2031

NUSA PENIDA

Nusa Caña Rum (milk-washing) al lichee, cordial di mango e habanero giallo, St. Germain.

12€

Parigi 2006

PLACE DES ARTISTES

Gin Citadelle, Gardeum Floral Punch (electric flower liqueur), Mandarino siciliano, lime, albume

15€

Lisbona 2026

PASTEL DE NATA

Spiced rum (milk-washing), pastel de nata sryrup, vaniglia, lime

13€

Perú 2014

MIRAFLORES

Pisco sour con banana, passion fruit, noce moscata e fava tonka (cotto a bassa temperatura)

12€

Barcellona 2008

POBLE ESPANYOL

Vermouth rosso, Ratafia catalana (noci ed erbe), tamarindo, angostura, soda

10€

Agrigento 2025

SCALA DEI TURCHI

Santa Spina cruda, miele salato e speziato, acqua di cedro, essenza di mandarino

12€

Messico 2028

CHIUAUA

Tequila blanco, Santa spina fumigada, cordial de la huerta (peperone e carota),spicy honey, lime, crusta di tajin

12€

Japan 2045

KYOTO

Gin al tè matcha e riso soffiato, sake allo yuzu, cordial all'acqua di cocco, essenza di mandarino

13€

Brasile 2017

PAO DE AÇUCAR

Cachaca, suco di guava, cocco, lime

11€

Francia 2025

GORGES DE L'ARDECHE

Martini bitter, vermouth rosso, Roger amaro extra strong, whisky scotch blended, pastis Ricard.

13€

Firenze 2024

GIARDINO DI BOBOLI

Gin, saccarum di cedro e salvia, Mediceum liqueur (liqueur erbaceo homemade), limone

12€

Germania 2023

BLACK FOREST

Bourbon whisky, Amarene di Cantiano bitter choco e angostura

12€

CHECK-OUT

BLACK NEGRONI
Gin, vermouth, bitter, tintura di black lime, spuma di Malvasia.
10€

JAZZ MULE
Vodka infusa con perle di té verde al gelsomino, lime, miele, ginger beer, tintura di cardamomo
10€

TOMMY'S ROCK MARGARITA
Tequila Silver, mezcal, mastiha liqueur, lime, miele di agave, granella di capperi di Salina
13€

ULTIMO BACIO
Gin timo e arancia, shrub balsamico di fragole e pepe di Jamaica, liquore di arancia, bitter di cacao, lime, soda
11€

WHO LET THE DOGS OUT
Gin, cordial di basilico e cardamomo,soda al pompelmo rosa,lime
11€

YUSHU TONIC
Sea salt yuzushu (sake di agrume giapponese e sale marino), tonica Fever Tree Mediterranea
13€

DOGANA

⊘ NO ALCOL

HUERTA FIZZ
Vermut floral, de la huerta cordial (peperone, e carota), tonica
8€

PROVA COSTUME
Mandarino, passion fruit, pompelmo rosa
8€

FLASH DANCE
Ananas, zenzero, pastel de nata syrup, lime, menta
8€

PEACH NI HAO
Purea di pesca, cordial basilico e cardamomo, pompelmo rosa
8€

COCCO DI MAMMA
Purea di cocco, Amarena di Cantiano, succo di ananas
8€

COLLAGE ICED TEA /TISANA
Non il solito tè freddo, chiedi al nostro staff l'infusione del giorno
5€

SANGRÍA & CO

SANGRIA ROSSA 9 € / 24 €
Rojo House Mix , vino rosso Bio, frutta, spezie e amore.

SANGRIA BIANCA 9 € / 24 €
Blanco House Mix, Spumante Brut, frutta, spezie e amore.

TINTO DE VERANO 8 €
Vino rosso BIO de Sicilia, cedrata e agrumi

MICHELADA ETNEA 8 €
Smoked oak wood liqueur, succo di pomodoro condito, birra lager, spicy crusta

GIN & TONIC
HOME MADE INFUSED

- LIMONE & FAVA TONKA
- TIMO & ARANCIA
- POMPELMO & CARDAMOMO
- GREEN CHAI

10 €

SCHWEPPES TONIC	+0 €
SCHWEPPES ZERO	+0 €
FEVER TREE INDIAN	+2 €
FEVER TREE MEDITERRANEAN	+2 €

BIRRE

ESTRELLA DAMM 4 €
Lager (Barcelona) 33cl. / Alc 4.6%

SPACEMAN 7 €
West Coast Ipa (Lombardia) 33cl. / Alc. 7%

CERERE 7 €
Weiss (Sicilia) 33cl / Alc 5,2%

CORONEI 7 €
Mexican Lager (Ragusa) 33 cl. / Alc 4,7%

IL MONTANTE 7 €
Doppel Bock, Ambrata (Lombardia) 33 cl. / Alc 7,3%

VINI

ROSSI

SIRÀ BIO Syrah Caruso & Minini	6 €	20 €
PIETRADOLCE Etna rosso DOC Pietradolce	8 €	35 €
CORE Perricone Feudo Montoni	8 €	35 €

BIANCHI

LILLO BIO Grillo Caruso & Minini	6 €	20 €
PIETRADOLCE Etna Bianco DOC Pietradolce	8 €	35 €
MASSO Catarratto Feudo Montoni	8 €	35 €

BOLLICINE

GIAVI Spumante Brut Giavi	6 €	25 €
MONTE ARSO Brut Nature (metodo classico) Barone di Villagrande	8 €	35 €
CHAMPAGNE Bruno Paillard Extra brut première cuvée		100 €

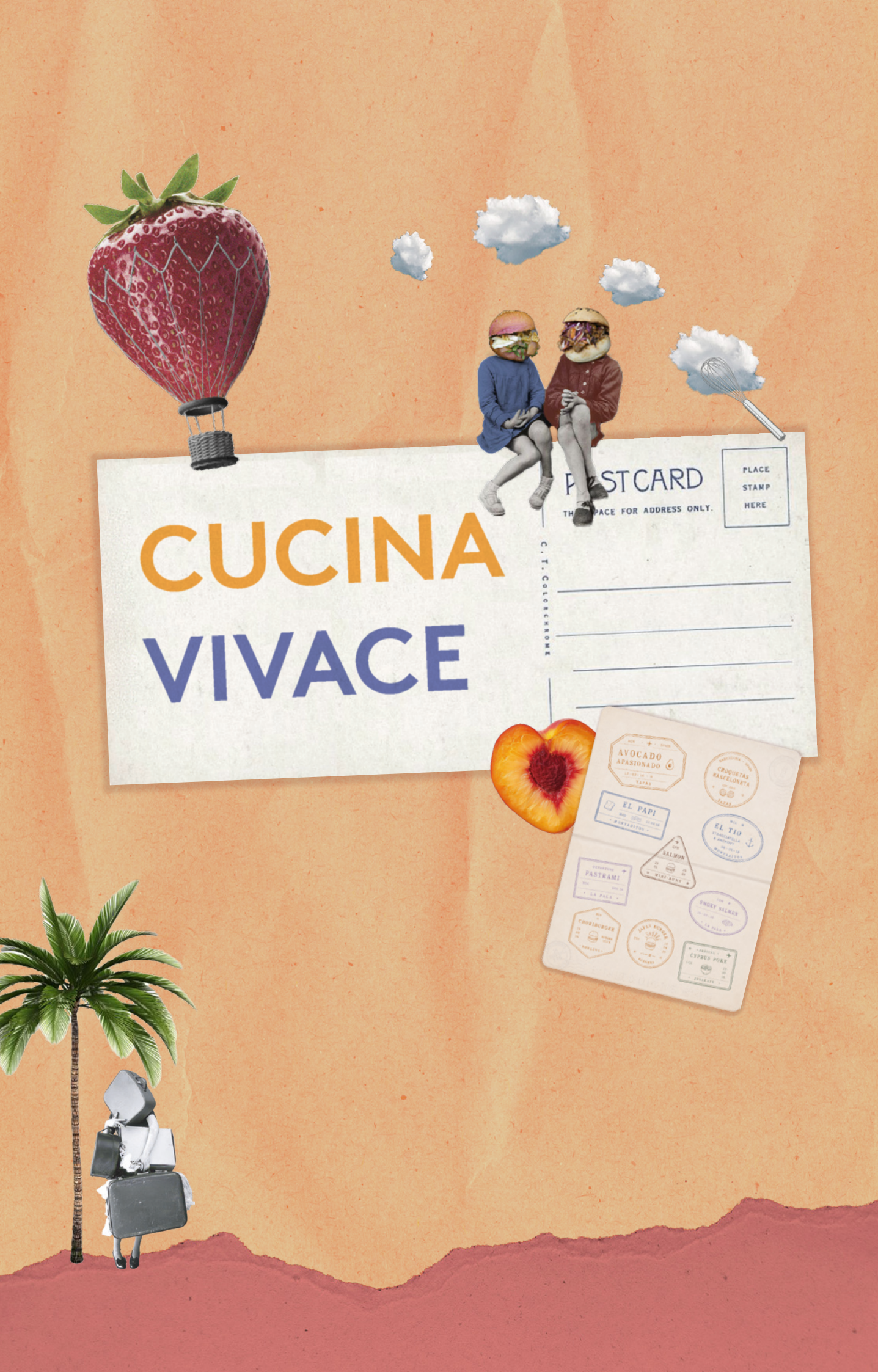
SOFT

ACQUA 2,5 €
Electa / Ferrarelle
75 cl.

SOFT DRINKS 3,5 €
Coca / Coca Zero
Chinotto / Cedrata / Juice

TÈ / TISANE 4,5 €

CIOCCIOLATA CALDA 5 €


CUCINA
VIVACE
POSTCARD
PLACE
STAMP
HERE
AVOCADO
APASIONADO
EL PAPI
EL TIO
SALMON
PASTRAMI
SMOKY SALMON
CHORIBURGER
CYPRUS POKE

TAPAS

piccole porzioni di mondo
da condividere

AVOCADO APASIONADO — 8 €
Crema di avocado con pomodoro datterino, basilico e lime, servita con chips di mais

BLACK LIME HUMMUS NEW! — 8 €
Hummus di ceci con miso, menta e black lime, servito con tranci di pala artigianale

AJO(CASI)BLANCO NEW! — 12 €
Crema fredda a base di mandorla tostata e pane raffermo (con un tocco di aglio). Servita con 40gr. di Jamón de Cordoba, uva e tranci di pala romana

LASAGNA ALTERNATIVA 2.0 — 10 €
Lasagna di pane carasau con crema di zucchine (con curcuma e basilico), Pomodorini confit, scamorza affumicata, bechamel e mandorle tostate

NACHOSICULO — 9 €
Chips di mais con pepato fresco, cipolletta, fagioli bianchi e pomodoro secco, servito con sour cream e salsa guacamole

CROQUETAS BARCELONETA — 9 €
Crocchette di baccalà, cipolla caramellata e salsa Collage honey-mustard

ROLAND GARROS — 11 €
Cremoso di patata dolce e carote arrosto con yogurt greco, salsa tahina, miso, noci pecan, mirtilli essiccati. Con tranci di pala romana

FETA CALIENTE — 11 €
Cocotte di feta al forno con pomodoro datterino, cipolla rossa, olive nere ed erbe aromatiche, servita con pane tostato artigianale

MONTADITOS

2 fette di pane leggermente tostate e condite cosí:

EL PAPI
Crema di avocado, salmone affumicato, avocado fresco, miele, lime e sesamo nero
11 €

LA CUÑADA
Crema di zucchine al forno(con curcuma e basilico), pomodorini confit, zucchine marinate, ricotta salata, mandorle tostate
10 €

EL TIO
Stracciatella di bufala, datterino confit, pomodoro secco, acciughe in olio EVO, cappero cucuncio e polvere di tarallo
11 €

COMBO MONTADITOS
3 MONTADITOS: 1 FETTA PER TIPO — 16 €

MINI-BUNS

2 soffici paninetti naturalmente colorati e conditi con tanto amore

PORK
2 mini buns al malto tostato

Straccetti di maiale con salsa drunk smoked BBQ, cavolo rosso marinato

11€

CHICKEN
2 mini buns agli spinaci

Valeriana, tagliata di pollo arrosto, pomodoro fresco, bacon croccante, grana padano e salsa Caesar

11 €

SALMON
2 mini buns alla barbabietola

Valeriana, salmone affumicato, brie, cetriolini in agrodolce, salsa honey mustard

11 €

COMBO MINI BUNS
3 MINI BUNS: 1 PER TIPO — 16€

LA PALA

ANDA-LUCÍA — 15 €
Pomodoro di stagione grattuggiato, olio evo, Jamón de Cordoba (80gr Paleta de Cebo de Campo Iberico 50%)

HOUSE CLUB — 14 €
Straccetti di pollo, valeriana, crunchy bacon, pomodoro fresco, cipolla rossa caramellata, salsa Collage honey-mustard

LA PORCHETTA NEW! — 14 €
Crema di patate arrosto, porchetta di Ariccia, cipolla rossa caramellata, scaglie di grana

PASTRAMAMI — 15 €
Sottofesa di manzo cotta, cavolo rosso marinato, salsa Collage Honey-Mustard, cetriolini in agrodolce

SMOKEY SALMON NEW! — 15 €
Crema di zucchine al forno (con curcuma&basilico), valeriana, salmone affumicato, zucchine marinate, burrata DOP, polvere di black lime

LA FAMILIA — 11 €
Pepato fondente, cavolo rosso cipolletta e uvetta caramellati al nero d'Avola, olive nere e nocciole

BURGERS

CHORIBURGER — 15 €
Burger misto (suino/bovino) con rucola, melanzana grigliata, burrata DOP, pomodoro secco, maionese al chimichurri

JAPAN BURGER — 15 €
Burger misto (suino/bovino), con mayonese al wasabi, verdure croccanti, funghi di bosco, cipolla rossa caramellata, salsa teriyaki e arachidi al wasabi

BOB'S BURGER — 14 €
Burger misto (suino/bovino), valeriana, scamorza affumicata, cipolla rossa caramellata, crunchy bacon, NY dressing

GINIUS BURGER — 15 €
Burger misto (suino/bovino), rucola, brie, scaglie di grana, noci pecan, pera, riduzione di balsamico

INSALATE

LA CHULA — 14 €
Valeriana, mix di cavolo bianco, rosso e carote, salmone affumicato, avocado, sésamo bianco e nero

Servita con salsa di soya, miele e zenzero

LA VERANIEGA NEW! — 13 €
Crema fredda di mandorla tostata e pane raffermo, (con un tocco di aglio), pomodoro di stagione, nocepesca, uva, nocciole, timo e germogli

LA SABROSITA — 14 €
Mix di rucola&valeriana, tagliata di pollo arrosto, avocado fresco, pomodorini, noci pecan, scaglie di grana, semi di zucca speziati. Condita con Caesar dressing

CYPRUS POKE NEW! — 15 €
Mix riso bianco e nero con zucchine marinate, pomodoro fresco, ceci alla paprika, albicocche secche, Halloumi grigliato (formaggio cipriota) e pesto