



MENU

RISTORANTE



Next Door
BAR & RISTORANTE

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server. All fish products to be served raw, marinated or lightly cooked have undergone a preventive. Upon request, documentation listing all ingredients and allergens contained in our dishes is available. Sanitation process through blast chilling in accordance with EC regulation No. 853/2004. Available in compliance with EU Regulation No. 1169/2011.



ANTIPASTI

Battuta Marchigiana olive,
pomodoro semi secco e
capperi **18,00 €**

*Marchigiana beef with olives,
semi-dried tomatoes, and
capers*

Baccalà mantecato con
cipolle in agrodolce **18,00 €**

*Salted codfish with sweet and
sour onions*

Salmone marinato con rucola
e stracciatella **16,00 €**

*Marinated salmon with arugula
and stracciatella cheese*

Prosciutto di Parma 24
mesi e mozzarella di bufala
campana DOP **16,00 €**

*24 -month Parma ham and mozzarella di
bufala campana DOP*

Tagliere di salumi e formaggi
della tradizione romana -
1 persona **15,00 €**

*Selection of traditional Roman cured
meats and cheeses- 1 person*

Tortino di carciofi con
patate e scamorza affumicata **14,00 €**

*Artichoke pie with potatoes
and smoked scamorza cheese*

coperto per persona 3,00 €

PRIMI

Ravioli cacio e pepe **17,00 €**

Tonnarelli alla carbonara **16,00 €**

Strozzapreti all'amatriciana **16,00 €**

Tagliatelle al ragù alla
Bolognese **16,00 €**

Spaghetti alla chitarra con
pomodoro datterino e basilico **14,00 €**
*Spaghetti alla chitarra with cherry tomatoes and
basil*

Tonnarello con gamberi
e limone **20,00 €**
*Tonnarello with shrimp
and lemon*

Opzioni senza glutine su richiesta
*gluten-free options available upon
request*

SECONDI

**Straccetti di manzo rucola e
scaglie di parmigiano** **22,00 €**
Shredded beef with arugula and Parmesan shavings

**Entrecote Danese alla brace
250gr con patate al forno croccanti al
mais** **28,00 €**
*Grilled Danish entrecôte steak 250g
with crispy baked potatoes with corn*

**Saltimbocca alla romana con
spinacino croccante** **22,00 €**
Saltimbocca alla romana with crispy spinach

**Hamburger di manzo piemontese da
220 g, con pane, formaggio, lattuga e
pomodoro, servito con patate fritte** **22,00 €**
*Burger made with 220 g of Piedmontese beef, with
bread, cheese, lettuce and tomato, served with French
fries.*
 22,00€

**Polpo arrosto al vino con crema di
patate** **20,00 €**
Roasted octopus in wine with potato cream

**Verdure grigliate e scamorza
affumicata** **18,00 €**
Grilled vegetables and smoked scamorza cheese

Contorno del giorno **9,00 €**
Side dish of the day

Patate dello Chef **9,00 €**
Chef's potatoes

Cicoria ripassata **9,00 €**
Sautéed chicory

**Insalata di valeriana con crostino di
pane, aceto balsamico e guanciale
croccante** **9,00 €**
*Lamb's lettuce salad with toasted bread crouton, balsamic
vinegar, and crispy guanciale*

CONTORNI

DOLCI

Soufflé al pistacchio	9,00 €
<i>Chocolate soufflé with a liquid pistachio center</i>	
Croccante all'amarena	12,00 €
<i>Crunchy cherry dessert</i>	
Semifreddo Vecchio Amaro del Capo	14,00 €
<i>Italian frozen mousse made with Vecchio Amaro del Capo liqueur</i>	
Crema catalana in coccio	14,00 €
<i>Catalan cream in earthenware</i>	
Bavarese con fichi secchi	12,00 €
<i>Bavarian cream with dried figs, soaked in a light sugar syrup</i>	
Tagliere di frutta	9,00 €
<i>Fruit platter</i>	

CAFFÈ

Caffè espresso	1,50 €
Caffè decaffeinato	1,20 €
<i>Decaf coffee</i>	
Caffè americano	3,50 €
<i>American coffee</i>	
Cappuccino	1,70 €

MENU

RISTORANTE



ACQUA

Acqua Panna	4,00 €
Acqua San Pellegrino	4,00 €
Acqua Ferrarelle	3,00 €
Acqua Perrier	3,00 €

SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero	4,00 €
Fanta	4,00 €
Sprite	4,00 €
Bitter	4,00 €
Crodino	5,00 €
Succo di Frutta <i>Fruit Juice</i>	4,00 €
Acqua Tonica Aromatizzata <i>Flavored Tonic Water</i>	4,00 €
Acqua Tonica (Fever tree, Fchweppes) <i>Tonic water</i>	4,00 €
Soda Water Fever-Tree	4,00 €
Birra Ginger <i>Ginger beer</i>	4,00 €

MENU

RISTORANTE



SOFT DRINKS

Spremuta d'arancia fresca

Fresh orange juice

7,00 €

Smoothie di stagione

Seasonal Smoothie

7,00 €

Centrifuga di Frutta

Fresh fruit extract

7,00 €

Scegli la tua combinazione preferita di 3 ingredienti

Choose your favorite combination of 3 ingredients

Mela

Apple

Arancia

Orange

Mango

Ananas

Pineapple

Cetriolo

Cucumber

Kiwi

Fragola

Strawberry

Carota

Carrot

Sedano

Celery

Zenzero

Ginger



WINE LIST



Next Door
BAR & RISTORANTE

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server. All fish products to be served raw, marinated or lightly cooked have undergone a preventive. Upon request, documentation listing all ingredients and allergens contained in our dishes is available. Sanitation process through blast chilling in accordance with EC regulation No. 853/2004. Available in compliance with EU Regulation No. 1169/2011.



VINI AL CALICE

Prosecco - Sparkling Wine



PROSECCO VALDOBBIADENE

12,00 €

Vini Bianchi - White Wine list - by glass

SANTA CRISTINA MARCHESI ANTINORI bianco 2024

12,00 €

TELLUS FALESCO Chardonnay 2024

12,00 €

PINOT GRIGIO BOEM BIO 2023

12,00 €

SAUVIGNON BOEM 2023

12,00 €

MULLER THURGAU BOEM

12,00 €

Vini Rossati - Rosé Wine list - by glass

TELLUS FALESCO ROSÉ 2024

10,00 €

Vini Rossi - Red Wine list - by glass

CHIANTI SUPERIORE SANTA CRISTINA ANTINORI

12,00 €

TELLUS SYRAH FALESCO COTARELLA 2022

12,00 €

SANTA CRISTINA MARCHESI ANTINORI ROSSO 2023

12,00 €

VINI IN BOTTIGLIA

Vini Bianchi - Bottled White Wine Selection



CHARDONNAY ELENA WALCH 2024	25,00 €
MÜLLER THURGAU ELENA WALCH 2024	25,00 €
PINOT GRIGIO ELENA WALCH 2024	30,00 €
SAUVIGNON ELENA WALCH 2024	30,00 €
AFIX RIESLING JERMANN 2022	45,00 €
PINOT BIANCO JERMANN 2023	35,00 €
SAUVIGNON JERMANN 2023	35,00 €
TRAMINER AROMATICO JERMANN 2021	40,00 €
BOLGHERI VERMENTINO ANTINORI 2024	30,00 €
CHARDONNAY BRAMÌTO DELLA SALA 2023	35,00 €
CHARDONNAY BOEM	20,00 €
SHARIS 2023 LIVIO FELLUGA	28,00 €
FALLWIND CHARDONNAY ST. MICHAEL - EPPAN	30,00 €
LANGHE ARNEIS PRUNOTTO 2023	28,00 €

VINI IN BOTTIGLIA

Vini Rosé - Bottled Rosé Wine Selection



BOLGHERI DOC SCALABRONE 2023 ANTINORI	28,00 €
FIVE ROSES ANNIVERSARIO 2024 LEONE DE CASTRIS	25,00 €
KREOS NEGROAMARO ROSATO CASTELLO MONACI	20,00 €
LAGREIN ROSÉ ALOIS LAGEDER 2023	25,00 €
REGALEALI LE ROSE NERELLO MASCALESE 2023 TASCA D'ALMERITA	20,00 €
ROSATO MAREVIGLIA 2022 CAMPO ALLE COMETE	20,00 €
VINO GARDINO	30,00 €
TELLUS FALESCO ROSE'	20,00 €

VINI IN BOTTIGLIA

Vini Rossi- Bottled Red Wine Selection



SANTA CRISTINA MARCHESI ANTINORI ROSSO	25,00 €
BARBERA D'ALBA PRUNOTTO 2023	30,00 €
DOLCETTO D'ALBA PRUNOTTO 2024	25,00 €
MONFERRATO DOC MOMPERTONE PRUNOTTO 2023	25,00 €
CHIANTI CLASSICO PEPPOLI ANTINORI 2023	30,00 €
BRUCIATO ANTINORI 2023	50,00 €
VILLA ANTINORI ROSSO 2022	35,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO LA PODERINA 2020	50,00 €
APPIA ANTICA 2021 TENUTA PRINCIPE ALBER	35,00 €
VERTIGO 2022 LIVIO FELLUGA	30,00 €
MERLOT ELENA WALCH 2023	30,00 €
BLAU & BLAU 2022 JERMANN	40,00 €
RED ANGEL 2021 JERMANN	45,00 €
AMARONE COLLEZIONE BERTANI 2021	45,00 €
CHIANTI SUPERIORE SANTA CRISTINA ANTINORI	25,00 €
TELLUS SYRAH FALESCO COTARELLA 2022	25,00 €

VINI IN BOTTIGLIA

Sparkling wines



FRANCIACORTA ALMA ASSEMBLAGE 1 EXTRA BELLAVISTA	60,00 €
FRANCIACORTA ALMA ASSEMBLAGE 1 NON DOSATO BELLAVISTA	70,00 €
FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 46 ROSÉ CA' DEL BOSCO	70,00 €
FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 47 CA' DEL BOSCO	60,00 €
PROSECCO DOC MILLESIMATO 2023 BRUT ZONIN	28,00 €

VINI IN BOTTIGLIA

Champagne e Bollicine



PROSECCO VALDOBBIADENE MASCHIO DE I CAVALIERI	30,00 €
FERRARI BRUT TRENTO DOC	45,00 €
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC	60,00 €
FERRARI PERLE' TRENTO DOC	80,00 €
ALMA BELLAVISTA ASSEMBLAGE 2 EXTRA BRUT	90,00 €
ALMA NON DOSATO BELLAVISTA ASSEMBLAGE 1	90,00 €
CA DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	70,00 €
G.H. MUMM CHAMPAGNE BRUT CORDON ROUGE <i>Champagne</i>	90,00 €
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL <i>Champagne</i>	90,00 €
LAURENT - PERRIER LA CUVÉE BRUT <i>Champagne</i>	120,00 €
MOET & CHANDON <i>Champagne</i>	120,00 €



DRINK LIST



Next Door
BAR & RISTORANTE

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server. All fish products to be served raw, marinated or lightly cooked have undergone a preventive. Upon request, documentation listing all ingredients and allergens contained in our dishes is available. Sanitation process through blast chilling in accordance with EC regulation No. 853/2004. Available in compliance with EU Regulation No. 1169/2011.



LIQUORI

DRINK
LIST

Limoncello Villa Massa - Artigianale	9,00 €
Sambuca Molinari	9,00 €
Amaretto di Saronno - Artigianale	9,00 €
Limoncello di Capri - Artigianale	13,00 €
Grand Marnier	13,00 €
Cointreau	13,00 €
Liquore Lampone	13,00 €
Liquore Rossa	13,00 €
Liquore Rabarbaro	13,00 €

GRAPPE E AMARI

MADE IN ITALY

Amaro Fernet Branca	9,00 €
Amaro Rupes	9,00 €
Amaro del Capo	9,00 €
Vecchia Romagna	10,00 €
Amaro Formidabile	13,00 €
Grappa Caffo Morbida	9,00 €
Grappa Libarna	10,00 €
Grappa di Chardonnay	12,00 €
Grappa di Gewürztraminer	12,00 €

ESTERI

Amaro Petrus	9,00 €
Amaro Jägermeister	9,00 €

TEQUILA & RUM

DRINK LIST



Tequila Blanco Cazadores	9,00 €
Tequila Reposado Cazadores	9,00 €
Tequila Patrón Reposado	9,00 €
Tequila Patrón Añejo	13,00 €
Cognac Courvoisier	13,00 €
Rum Bacardi Carta Bianca	10,00 €
Rum Pampero Especial	10,00 €
Don Papa Baroko	12,00 €
Rum Karukera Gold	15,00 €
Rum Karukera Vieux Agricole	15,00 €
Ryoma Japanese	18,00 €
Bermuda Black Rum	10,00 €
J.Bally Rhum	12,00 €

DRINK LIST



VODKA

Vodka Skyy	10,00 €
Vodka Absolut Clear	13,00 €
Vodka Belvedere	15,00 €
Vodka Ketel One	15,00 €
Vodka Grey Goose	15,00 €

WHISKY

Bulleit Bourbon Frontier	10,00 €
Jack Daniel's	10,00 €
Talisker Skyle Single Malt	12,00 €
Johnnie Walker Black Label	12,00 €
Jack Daniel's Gentleman	12,00 €
Jameson Irish Whiskey Triple Distilled	12,00 €
Jameson Black Barrel	12,00 €
Nikka Whisky From The Barrel	15,00 €
Bulleit Rye	10,00 €

MEZCAL & BAELYS

Mezcal Beneva 100% Agave	10,00 €
Mezcal Monte Alban	10,00 €
Baelys	9,00 €