

ELLINGTON CLUB

MENU D'AUTUNNO

À LA CARTE

Scegli liberamente le portate e costruisci il tuo percorso all'Ellington Club.

OUVERTURE

- Golden Pumpkin** 16 EURO
Flan di zucca, fonduta di Parmigiano e nocciole tostate [3, 7, 8]
- The Pink Lady** 18 EURO
Roast-beef rosa, misticanza, funghi marinati e senape antica [10, 12]
- Green Satin** 16 EURO
Pane carasau, ricotta montata al limone, pera croccante, nocciole tostate e Olio Biologico EVO Casals a crudo [1, 7, 8]

DESSERT

- Midnight Chocolate** 9 EURO
Cremoso al cioccolato fondente, crumble salato e arancia [1, 3, 7]
- Ellington After Dark** 9 EURO
Tiramisù dell'Ellington al caffè, cacao e rum [1, 3, 7]

PIATTO PRINCIPALE

- Autumn Swing** 18 EURO
Mezze Maniche Rigate alla gricia, crema di zucca e guanciale croccante [1, 7]
- Blue Notes** 16 EURO
Risotto ai funghi porcini, timo e Parmigiano [7, 9, 12]
- The Duke** 22 EURO
Guancia brasata al vino rosso, fondo di cottura e purea di patate rosse [7, 9, 12]
- Marsala Moon** 17 EURO
Suprema di pollo alle erbe con fondo al Marsala [7, 9, 12]

CONTORNI

- Smoky Potatoes** 9 EURO
Patate novelle arrosto, erbe aromatiche e paprika affumicata
- The Autumn Garden** 9 EURO
Ortaggi autunnali al forno alle erbe aromatiche

ALLERGENI

- | | | | |
|------------|--------------|-----------|-------------------|
| 1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce |
| 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta a guscio |
| 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti |
| 13 Lupini | 14 Molluschi | | |

Informare il personale in caso di allergie o intolleranze. Non si escludono contaminazioni crociate.

IN COLLABORAZIONE CON



ELLINGTON CLUB

CARTA DEI VINI

SELEZIONE ELLINGTON

Una selezione di etichette italiane, classiche e artigianali.

BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
● Prosecco Marton Treviso	9 EURO	32 EURO
● Champagne Baron de Marck Brut	10 EURO	60 EURO
● Champagne Blanc de Meunier Brut Nature - Pinot Meunier 100%		79 EURO
● Champagne Delabye Pur Zero Brut Nature		68 EURO
● Champagne Charles Latour Brut Grande Réserve Chardonnay - Pinot Nero		58 EURO
● Franciacorta Solo Uva		62 EURO

VINI BIANCHI

	CALICE	BOTTIGLIA
● Pinot Grigio Ca' Povolta DOC	8 EURO	27 EURO
● Pecorino Mascoli Annata 2025	9 EURO	32 EURO
● Chardonnay Tormaresca		32 EURO
● Vermentino Sella & Mosca DOC		32 EURO
● Riesling Monsupello IGT		36 EURO
● Chardonnay Feudi di Romans DOC		34 EURO
● Ribolla Gialla Nina Nunic DOP		38 EURO
● Sauvignon Lame del Sorbo - Agricola Vinica		40 EURO
● Oncia Bianca - Carlo Noro		44 EURO

VINI ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
● Chianti Poggio degli Uberti DOC	8 EURO	28 EURO
● Merlot Ca' Povolta DOC	9 EURO	32 EURO
● Montepulciano Cataldi Madonna		34 EURO
● Valpolicella Ripasso Superiore Bovaro		42 EURO
● Nebbiolo Regret Monchiero Carbone DOC		44 EURO
● Pinot Nero Nina Nunic DOP		42 EURO
● Oncia Rosso - Carlo Noro		44 EURO
● Tintilia del Molise Rosso - Agricola Vinica Annata 2024 - servita nel decanter	7 EURO	26 EURO
● Montepulciano d'Abruzzo - Cirelli Annata 2023		42 EURO
● Malvasia Nera - Pilar		40 EURO

ROSATO

	BOTTIGLIA
● Cerasuolo Cataldi Madonna	34 EURO

ELLINGTON CLUB

DOLCI & SIGNATURE DRINK

COCKTAIL D'AUTORE

DOLCI

Midnight Chocolate

9 EURO

Cremoso al cioccolato fondente, crumble salato e arancia
[1, 3, 7]

Ellington After Dark

9 EURO

Tiramisù dell'Ellington al caffè, cacao e rum [1, 3, 7]

SIGNATURE DRINK



Old Friends
13 EURO

Rum añejo, cognac alle pere Williams, bitter al cioccolato



'20 - '33
14 EURO

Bourbon, liquore alla ciliegia, lime, sciroppo di miele affumicato



The One
15 EURO

Tequila blanco, mezcal, Chartreuse verde, lime, sciroppo di agave, sale al friggitello



Elder Bloom
14 EURO

Gin, liquore al sambuco, limone, drops di olio EVO



New York Delirium
14 EURO

Bourbon, limone, sciroppo di Nebbiolo



Milady
13 EURO

Vodka, liquore al lampone nero, limone, vaniglia



Fuego y Humo
13 EURO

Mezcal al mandarino, Campari, vermouth rosso, cioccolato



The Gentleman
14 EURO

Rye whiskey, vermouth rosso, bitter all'arancia

ALLERGENI

1 Glutine

5 Arachidi

9 Sedano

13 Lupini

2 Crostacei

6 Soia

10 Senape

14 Molluschi

3 Uova

7 Latte

11 Sesamo

4 Pesce

8 Frutta a guscio

12 Solfiti

Informare il personale in caso di allergie o intolleranze. Non si escludono contaminazioni crociate.

ELLINGTON CLUB

COCKTAIL & DISTILLATI

CLASSICI · ANALCOLICI · SPIRITS

SIGNATURE ANALCOLICI

Lady Mojito

Ginger ale, fragola, lime, menta

10 EURO

Priscilla Presley

Gin analcolico Tanqueray, more, lime, ginger beer

10 EURO

La Paloma

Soda al pompelmo rosa, sciroppo di agave, lime

10 EURO

I CLASSICI

Aperol Spritz

Aperol, prosecco di Treviso, soda

12 EURO

Campari Spritz

Campari, prosecco di Treviso, soda

12 EURO

Hugo Spritz

Elderflower, prosecco di Treviso, soda, menta fresca

12 EURO

Negroni

Gin, vermouth rosso, Campari

12 EURO

Americano

Vermouth rosso, Campari, soda

12 EURO

MiTo

Vermouth rosso, Campari

12 EURO

Negroni Sbagliato

Vermouth rosso, Campari, prosecco

12 EURO

Boulevardier

Vermouth rosso, Campari, bourbon

12 EURO

Margarita

Tequila blanco, succo di lime, triple sec

13 EURO

Dark 'n Stormy

Rum scuro spiced, succo di lime, ginger beer

12 EURO

Mojito

Rum, succo di lime, zucchero, menta e soda

12 EURO

Blackberry Mojito

Rum, succo di lime, more, zucchero, menta e soda

12 EURO

Passion Mojito

Rum, succo di lime, passion fruit, menta e soda

12 EURO

Daiquiri

Rum, succo di lime, zucchero

12 EURO

Mai Tai

Rum ambrato, rum di melassa, curaçao all'arancia, orzata, lime

12 EURO

Whisky Sour

Bourbon, succo di limone, zucchero

12 EURO

Pisco Sour

Pisco, succo di limone, zucchero

13 EURO

Long Island

Vodka, gin, rum bianco, triple sec, limone, cola

12 EURO

Tommy's Margarita

Tequila, succo di lime, sciroppo di agave

13 EURO

Paloma

Tequila blanco, succo di lime, soda al pompelmo

13 EURO

Gin Fizz

Gin, succo di limone, zucchero liquido, soda

12 EURO

Last Word

Gin, Chartreuse verde, lime e maraschino

12 EURO

Bramble

Gin, liquore alle more, zucchero, limone

12 EURO

Aviation

Gin, liquore alla violetta, maraschino, limone

12 EURO

Martini Cocktail

Gin, vermouth dry

12 EURO

Espresso Martini

Vodka, liquore al caffè, espresso e zucchero

12 EURO

Moscow Mule

Vodka, succo di limone, ginger beer

12 EURO

I DISTILLATI

	3 CL	6 CL		3 CL	6 CL
Bourbon Bulleit	6 EURO	12 EURO	Vodka Beluga	7 EURO	14 EURO
Whisky Lagavulin 8y	8 EURO	16 EURO	Tequila Patron Silver	6 EURO	12 EURO
Whisky Laphroaig 10y	7 EURO	14 EURO	Tequila Don Julio Reposado	6 EURO	12 EURO
Rum Diplomatico Reserva	6 EURO	12 EURO	Mezcal Peloton de la Muerte	6 EURO	12 EURO
Rum Don Papa Baroko	6 EURO	12 EURO	Mezcal Montelobos	7 EURO	14 EURO

AMARI E GRAPPE

Amaro Jefferson

9 EURO

Amaro Petrus

7 EURO

Amaro Del Capo

7 EURO

Peyrot Poire

7 EURO

Amaro Fernet Branca

7 EURO

Limoncello

7 EURO

Amaro Braulio

7 EURO

Grappa Berta Giulia barrique

7 EURO

Grappa bianca 1933

7 EURO

CRAZY SHOTS 5 EURO

Minimo 2 persone

Tequila sale e limone, vodka, rum o whisky

ELLINGTON CLUB

AUTUMN MENU

À LA CARTE

Choose your courses freely and create your own Ellington Club experience.

OUVERTURES

- Golden Pumpkin** **16 EURO**
Pumpkin flan, Parmesan fondue and toasted hazelnuts [3, 7, 8]
- The Pink Lady** **18 EURO**
Pink roast beef, mixed baby leaves, marinated mushrooms and wholegrain mustard [10, 12]
- Green Satin** **16 EURO**
Carasau bread, lemon-whipped ricotta, crisp pear, toasted hazelnuts and a raw drizzle of Casals Organic EVO Oil [1, 7, 8]

DESSERTS

- Midnight Chocolate** **9 EURO**
Dark chocolate crémeux, savoury crumble and orange [1, 3, 7]
- Ellington After Dark** **9 EURO**
Ellington tiramisu with coffee, cocoa and rum [1, 3, 7]

MAIN COURSES

- Autumn Swing** **18 EURO**
Ridged mezze maniche with gricia sauce, pumpkin cream and crispy guanciale [1, 7]
- Blue Notes** **16 EURO**
Porcini mushroom risotto with thyme and Parmesan [7, 9, 12]
- The Duke** **22 EURO**
Red-wine-braised beef cheek, braising jus and red potato purée [7, 9, 12]
- Marsala Moon** **17 EURO**
Herb-roasted supreme of chicken with Marsala jus [7, 9, 12]

SIDE DISHES

- Smoky Potatoes** **9 EURO**
Roasted baby potatoes with aromatic herbs and smoked paprika
- The Autumn Garden** **9 EURO**
Oven-roasted autumn vegetables with aromatic herbs

ALLERGENS

1 Gluten	2 Crustaceans	3 Eggs	4 Fish
5 Peanuts	6 Soy	7 Milk	8 Nuts
9 Celery	10 Mustard	11 Sesame	12 Sulphites
13 Lupin	14 Molluscs		

Please inform our staff of any allergies or intolerances. Cross-contamination cannot be excluded.

IN COLLABORATION WITH



WINE LIST

ELLINGTON SELECTION

A selection of classic and artisanal Italian labels.



LES CAVES DE PYRENE SELECTION

TERROIR-DRIVEN WINES

SPARKLING WINES

- I Will SurWine** 38 EURO
Casina Bric - Nebbiolo Blanc de Noir Pas Dosé

- ELLINGTON'S CHOICE INSIDER** 48 EURO
Riesling Traditional Method - Agricola Vinica - 11.5% · Pair with Golden Pumpkin

WHITE WINES

- ELLINGTON'S CHOICE Sauvignon Lame del Sorbo** 8 GLASS · 29 BOTTLE
Agricola Vinica · Pair with Green Satin

- Trebbiano d'Abruzzo DOC** 32 EURO
Podere della Torre - 2025

- Louis Bianco** 48 EURO
Chardonnay, Pinot Bianco - Patrick Uccelli / Dornach - Vigneti delle Dolomiti IGT 2025

- Concori Bianco Chenin** 40 EURO
Podere Concori - Toscana IGT 2024

- Oncia Bianca** 39 EURO
Malvasia & Passerina - Carlo Noro

ROSÉ

- Rosato Bonavita** 42 EURO
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera - Terre Siciliane IGT 2025

RED WINES

- ELLINGTON'S CHOICE Tintilia del Molise Rosso** 7 GLASS · 26 BOTTLE
Agricola Vinica - Vintage 2024 - served in a decanter · Pair with The Duke

- Altare Vino Rosso** 8 GLASS · 28 BOTTLE
Blend of native red grape varieties - 2024

- Melograno Syrah** 39 EURO
Concori Rosso - Tuscany IGT 2024

- Les Gourmets Gamay** 44 EURO
Cave Verdier Logel - Côtes du Forez 2024

- Langhe Nebbiolo Foravia** 48 EURO
Morra Gabriele - DOC 2023

- Oncia Rossa** 39 EURO
100% Cesanese di Affile - Carlo Noro

- Montepulciano d'Abruzzo** 42 EURO
Cirelli - Vintage 2023

- Malvasia Nera** 38 EURO
Pilar

SPARKLING WINES

GLASS

BOTTLE

- Prosecco Marton Treviso** 9 EURO 32 EURO
- Champagne Baron de Marck Brut** 10 EURO 60 EURO
- Champagne Blanc de Meunier** 79 EURO
Brut Nature - Pinot Meunier 100%
- Champagne Delabye Pur Zero** 68 EURO
Brut Nature
- Champagne Charles Latour Brut Grande Réserve** 58 EURO
Chardonnay - Pinot Nero
- Franciacorta Solo Uva** 62 EURO

WHITE WINES

GLASS

BOTTLE

- Pinot Grigio Ca' Povolta DOC** 8 EURO 27 EURO
- Pecorino Mascoli** 9 EURO 32 EURO
Vintage 2025
- Chardonnay Tormaresca** 32 EURO
- Vermentino Sella & Mosca DOC** 32 EURO
- Riesling Monsupello IGT** 36 EURO
- Chardonnay Feudi di Romans DOC** 34 EURO
- Ribolla Gialla Nina Nunic DOP** 38 EURO

RED WINES

GLASS

BOTTLE

- Chianti Poggio degli Uberti DOC** 8 EURO 28 EURO
- Merlot Ca' Povolta DOC** 9 EURO 32 EURO
- Montepulciano Cataldi Madonna** 34 EURO
- Valpolicella Ripasso Superiore Bovo** 42 EURO
- Nebbiolo Regret Monchiero Carbone DOC** 44 EURO
- Pinot Nero Nina Nunic DOP** 42 EURO

ROSÉ

BOTTLE

- Cerasuolo Cataldi Madonna** 34 EURO

DESSERTS & SIGNATURE DRINKS

SIGNATURE COCKTAILS

DESSERTS

Midnight Chocolate

9 EURO

Dark chocolate crémeux, savoury crumble and orange [1, 3, 7]

Ellington After Dark

9 EURO

Ellington tiramisu with coffee, cocoa and rum [1, 3, 7]

SIGNATURE DRINKS



Old Friends
13 EURO

Aged rum, Williams pear brandy, chocolate bitters



'20 - '33
14 EURO

Bourbon, cherry liqueur, lime, smoked honey syrup



The One
15 EURO

Blanco tequila, mezcal, green Chartreuse, lime, agave syrup, friggittello pepper salt



Elder Bloom
14 EURO

Gin, elderflower liqueur, lemon, extra virgin olive oil drops



New York Delirium
14 EURO

Bourbon, lemon, Nebbiolo syrup



Milady
13 EURO

Vodka, black raspberry liqueur, lemon, vanilla



Fuego y Humo
13 EURO

Mandarin-infused mezcal, Campari, sweet vermouth, chocolate



The Gentleman
14 EURO

Rye whiskey, sweet vermouth, orange bitters

ALLERGENS

1 Gluten

5 Peanuts

9 Celery

13 Lupin

2 Crustaceans

6 Soy

10 Mustard

14 Molluscs

3 Eggs

7 Milk

11 Sesame

4 Fish

8 Nuts

12 Sulphites

Please inform our staff of any allergies or intolerances. Cross-contamination cannot be excluded.

ELLINGTON CLUB

COCKTAILS & SPIRITS

CLASSICS · ALCOHOL-FREE · SPIRITS

SIGNATURE MOCKTAILS

Lady Mojito Ginger ale, strawberry, lime, mint	10 EURO	Priscilla Presley Tanqueray alcohol-free gin, blackberries, lime, ginger beer	10 EURO	La Paloma Pink grapefruit soda, agave syrup, lime	10 EURO
--	----------------	---	----------------	---	----------------

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Treviso Prosecco, soda	12 EURO	Dark 'n Stormy Spiced dark rum, lime juice, ginger beer	12 EURO	Tommy's Margarita Tequila, lime juice, agave syrup	13 EURO
Campari Spritz Campari, Treviso Prosecco, soda	12 EURO	Mojito Rum, lime juice, sugar, mint and soda	12 EURO	Paloma Blanco tequila, lime juice, grapefruit soda	13 EURO
Hugo Spritz Elderflower, Treviso Prosecco, soda, fresh mint	12 EURO	Blackberry Mojito Rum, lime juice, blackberries, sugar, mint and soda	12 EURO	Gin Fizz Gin, lemon juice, simple syrup, soda	12 EURO
Negroni Gin, sweet vermouth, Campari	12 EURO	Passion Mojito Rum, lime juice, passion fruit, mint and soda	12 EURO	Last Word Gin, green Chartreuse, lime and maraschino	12 EURO
Americano Sweet vermouth, Campari, soda	12 EURO	Daiquiri Rum, lime juice, sugar	12 EURO	Bramble Gin, blackberry liqueur, sugar, lemon	12 EURO
MiTo Sweet vermouth, Campari	12 EURO	Mai Tai Amber rum, molasses rum, orange curaçao, orgeat, lime	12 EURO	Aviation Gin, violet liqueur, maraschino, lemon	12 EURO
Negroni Sbagliato Sweet vermouth, Campari, Prosecco	12 EURO	Whisky Sour Bourbon, lemon juice, sugar	12 EURO	Martini Cocktail Gin, dry vermouth	12 EURO
Boulevardier Sweet vermouth, Campari, bourbon	12 EURO	Pisco Sour Pisco, lemon juice, sugar	13 EURO	Espresso Martini Vodka, coffee liqueur, espresso and sugar	12 EURO
Margarita Blanco tequila, lime juice, triple sec	13 EURO	Long Island Vodka, gin, white rum, triple sec, lemon, cola	12 EURO	Moscow Mule Vodka, lemon juice, ginger beer	12 EURO

SPIRITS

	3 CL	6 CL		3 CL	6 CL
Bulleit Bourbon	6 EURO	12 EURO	Beluga Vodka	7 EURO	14 EURO
Lagavulin 8y Whisky	8 EURO	16 EURO	Patron Silver Tequila	6 EURO	12 EURO
Laphroaig 10y Whisky	7 EURO	14 EURO	Don Julio Reposado Tequila	6 EURO	12 EURO
Diplomatico Reserva Rum	6 EURO	12 EURO	Peloton de la Muerte Mezcal	6 EURO	12 EURO
Don Papa Baroko Rum	6 EURO	12 EURO	Montelobos Mezcal	7 EURO	14 EURO

ITALIAN BITTERS & GRAPPA

Jefferson Amaro	9 EURO	Petrus Amaro	7 EURO
Del Capo Amaro	7 EURO	Peyrot Poire	7 EURO
Fernet Branca Amaro	7 EURO	Limoncello	7 EURO
Braulio Amaro	7 EURO	Berta Giulia Barrel-Aged Grappa	7 EURO
		White Grappa 1933	7 EURO

CRAZY SHOTS 5 EURO

Minimum 2 people
Tequila with salt and lemon, vodka, rum or whisky