

THE
DOPING BAR

COCKTAIL LIST

How far do you want to travel?

Una cocktail list esclusiva ispirata al cosmo

*I nostri accostamenti unici vi trasporteranno
su altri pianeti, lune e stelle.
Preparatevi ad intraprendere un viaggio cosmico
in cui ogni cocktail è stato creato per riflettere
l'essenza e le caratteristiche di ciascun corpo
celeste. Ogni sorso vi porterà ai confini della Terra,
in mondi inesplorati, offrendovi un'esperienza
sensoriale senza pari.*

An exclusive cocktail list inspired by the cosmos

*Our unique ingredient combinations will transport you
to other planets, moons, and stars.
Get ready to embark on a cosmic journey where each
cocktail has been crafted to reflect the essence and
characteristics of each celestial body. Every sip will take
you to the edges of the Earth, into uncharted worlds,
offering you an unparalleled sensory experience.*

THE
DOPING BAR

SOLE _ SUN

Patron Silver, Santa Teresa 1796,
caramello, ananas, miso

Patron Silver, Santa Teresa 1796,
caramel, pineapple, miso

- 19 -

Travel 152 million kilometers

MERCURIO _ MERCURY

Flor De Cana 12, Caffè 124 cold brew,
miele, albicocca, vaniglia

Flor De Cana 12, 124 cold brew coffee,
honey, apricots, vanilla

- 18 -

Travel 225 million kilometers

CARONTE _ CHARON

Zacapa 23, aglio nero, cacao

Zacapa 23, black garlic, cocoa

- 18 -

Travel 7.2 billion kilometers

MARTE _ MARS

Codigo, Vida Mezcal,
frutti rossi, barbabietola,
carota viola, yogurt

Codigo, Vida Mezcal,
berries, beetroot,
purple carrot, yogurt

- 20 -

Travel 4.5 billion kilometers

VENERE _ VENUS

Don Julio Blanco, frutti rossi,
pompelmo rosa, fava tonka, bollicine

Don Julio Blanco, berries, pink
grapefruit, tonka bean, bubbles

- 20 -

Travel 38 million kilometers

GIOVE _ JUPITER

Bombay Premier Cru, Martini
Ambrato, St-Germain, melone,
agrumi, Psychaurds bitter

Bombay Premier Cru, Amber Martini,
St-Germain, melon, citrus,
Psychaurds bitter

- 19 -

Travel 900 million kilometers

SATURNO _ SATURN

Casamigos Reposado, pistacchio,
cocco, basilico, burro di cacao

Casamigos Reposado, pistachio,
coconut, basil, cocoa butter

- 22 -

Travel 1.5 billion kilometers

TITANO _ TITAN

Ki No Tea, Italicus, menta,
olio allo zafferano

Ki No Tea, Italicus,
mint, saffron oil

- 24 -

Travel 1.2 billion kilometers

NETTUNO _ NEPTUNE

Tanqueray Ten, venturo, violetta,
limone, pepe Timut, verbena, CO₂

Tanqueray Ten, Venturo, violet,
lemon, Timut pepper, Verbena, CO₂

- 19 -

Travel 4.5 billion kilometers

TERRA _ EARTH

Ketel One, Mamarita, cetriolo, mela verde,
agrumi salati, nepetella, timo, spirulina

Ketel One, Mamarita, cucumber, green
apple, salted citrus, thyme, calamint,
spirulina

- 19 -

You are home



Travel 384 kilometers

LUNA _ MOON

The Busker, Disaronno,
latte di mandorla, pesca

The Busker, Disaronno,
almond milk, peach

- 18 -

SIRIO _ SIRIUS

Tanqueray Ten, Mancino Sakura,
rosa damascena, mela verde,
zucchero stellato

Tanqueray Ten, Mancino Sakura,
Damask rose, green apple, sugar

- 18 -

Travel 8.6 light years

ANALCOLICI NON ALCOHOLIC DRINKS

URANO _ URANUS

Tanqueray 0.0, Seedlip Groove 42,
violetta, limone, pepe del Timut,
verbena, CO₂

Tanqueray 0.0, Seedlip Groove 42,
violet, lemon, Timut pepper,
verbena, CO₂

- 15 -

Travel 3 billion kilometers

Travel 7 billion kilometers

PLUTONE _ PLUTO

Martini Vibrante, Martini Floreale,
arancia caramellata,
The Organics Black Orange

Martini Vibrante, Martini Floreale,
caramelized orange,
The Organics Black Orange

- 15 -

FOOD MENU

disponibile dalle 18 alle 23 | served from 6pm 'til 11pm

Da condividere · To share

OSTRICHE OYSTERS	PREZZO DI MERCATO	
TAGLIERI CHARCUTERIE		
con i salumi di Pasini	26	
selection of cold cuts		
di formaggi	22	
selection of cheeses		
CIUFFI DI CALAMARO SQUID TUFTS	14	
serviti con maionese alla senape	14	
with mustard mayonnaise		
PATATINE FRITTE FRENCH FRIES	7	
con caciocavallo e tartufo		
with caciocavallo cheese and truffle		
AVOCADO CHIPS	11	
HUMMUS	8	
con paprika, olio EVO e focaccia		
with extra virgin olive oil and focaccia		
THE DOPING BAO	12	
uno vegetariano e uno di carne		
one vegetarian, one meat based		
TRIS DI EMPANADAS EMPANADAS	12	
con verdura / carne / pollo		
serving of three: veggio / meat / chicken		

Piatti principali · Mains

PAN BRIOCHES BRIOCHE BREAD	15
Tartare di Fassona, maionese all'aglio nero, bottarga di uovo bio	
Fassona beef tartare, black garlic mayonnaise, organic bottarga	
ZAIA BURGER	20
Carne di Fassona, formaggio fuso, prosciutto San Daniele croccante, pomodoro, rucola, patatine fritte	
Fassona beef patty, melted cheese, crispy San Daniele ham, tomato, rocket, fries	
FOCACCIA FATTA IN CASA HOMEMADE FOCACCIA	15
pomodorini, prosciutto San Daniele, burrata di Andria	
cherry tomatoes, San Daniele crudo ham, burrata from Andria	
RISOTTO ALLA MILANESE MILANESE STYLE RISOTTO	25
pistilli di zafferano, ossobuco, gremolada	
saffron pistils, beef shin, gremolada	
ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS BLACK ANGUS ENTRECÔTE	38
cotta alla brace, crema di topinambur jus di carne, manioca croccante	
barbecued, Jerusalem artichoke cream, meat jus, crispy cassava	

Dessert · Desserts

TIRAMISÙ	10	FRUTTI DI BOSCO E GELATO BERRIES & ICE CREAM	12
riccioli di cioccolato fondente 95% cacao crema di mascarpone, savoiardo artigianale			
95% dark chocolate curls, cocoa mascarpone cream, artisanal ladyfinger			

PIZZA MENU

Le Rosse
Tomato Base

THE QUEEN	10
pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico San Marzano tomato, mozzarella, basil	
MUSHROOM & PORK	12
pomodoro , fior di latte prosciutto cotto, mascarpone, champignon tomato, mozzarella, ham, mascarpone cream , mushrooms	
TERRA & MARE	15
pomodoro, fior di latte, bisque**, carpaccio di gambero*, zucchine alla scapece tomato, mozzarella, bisuqe**, shrimp carpaccio*, zucchini	

La Bianca
Plain Base

SOTTO BOSCO	15
mozzarella di bufala, porcini al tartufo, pesto di rucola buffalo mozzarella, truffled porcini mushrooms, arugula pesto	

ALL DISHES ARE POWERED BY

ZAIÀ

Vi preghiamo di segnalare al team in sala eventuali allergie o necessità alimentari. I piatti contrassegnati con * sono composti da ingrediente congelato o surgelato dal produttore. I piatti contrassegnati con ** sono composti da ingrediente fresco e abbattuto.

Please inform our team about any allergies or dietary requirements. Dishes marked with * are made of ingredients frozen or deep-frozen by the manufacturer. Dishes marked with ** are made of fresh and blast-chilled ingredients.

