

BIVIUM BAR

Disponibile dalle ore 11.00 alle 23.00 - Available from 11AM to 11PM

HUMMUS DI CECI

Ceci, limone, olio di semi di sesamo, tahina, prezzemolo
Chickpeas, lemon, sesame seed oil, tahini, parsley

V - DF - GF

16

GUACAMOLE DI PISELLI

Piselli, lime, coriandolo, olio d'oliva, pomodoro, scalogno
Greenpeas, lime, coriander, olive oil, tomato, shallot

V - DF - GF

16

CHIPS DI PATATE DOLCI

Patate dolci, panna acida al latte di mandorla
Sweet potato, almond milk sourcream

V - GF - SF - DF

18

MARGHERITA AL FIOR DI LATTE AFFUMICATO

Mozzarella fior di latte di Paestum, basilico, pomodoro del Piennolo
Paestum fior di latte mozzarella, basil, Piennolo tomato

VG

26

BV BURGER

Pecorino gratinato, anelli di cipolla, pomodoro, zucchine al barbecue
Pecorino au gratin, onion rings, tomato, BBQ zucchini

Con burger di lenticchie - *Lentil patties* - VG - 26

Con burger di Scottona - *Beefburger* - 28

BV SANDWICH

Verza rossa fermentata, pomodoro, lattuga, panbrioche e maionese fatti in casa
Fermented red cabbage, tomato, lettuce, homemade panbrioche & mayonnaise

Con cotoletta di pollo - *Chicken cutlet* - 24

Con baccalà in tempuora - *Deep fried codfish* - 28

TAGLIERE ROMANO

Tre salumi e tre formaggi della tradizione locale, focaccia, mostarde, miele e noci
Three cured and three cheeses of the local tradition, focaccia, mustard, honey and nuts

38



DF = dairy-free / GF = gluten-free / SF = sugar-free / VG = vegetarian / V = vegan
Per piacere, informi il nostro Personale di sala in caso soffra di allergie alimentari.
Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili e tassa di servizio.
Please inform our staff if you have food allergies.

All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge.

Six Senses cocktails

Six Senses cocktails

VILLA BORGHESE

Tequila Los Arcos Blanco, Miele, Tepache fatto in casa
Los Arcos Blanco Tequila, Honey, Homemade tepache

23

PARCO DEGLI ACQUEDOTTI

Mezcal Rosa Joven, Prosecco, Pesca bianca
Rosa Joven Mezcal, Prosecco, White peach

28

APPIA ANTICA

Rum Clarin, Fragola, Banana
Clarín rum, Strawberry, Banana

24

VILLA PAMPHILI

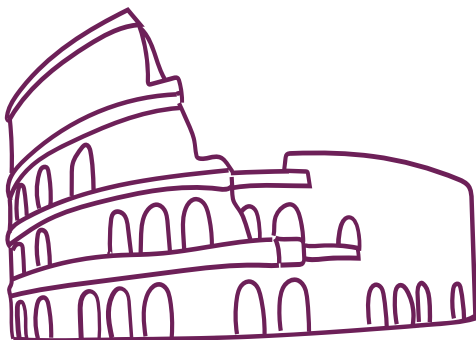
Vodka Vulcanica, Bergamotto, Cordiale al basilico e camomilla
Italian Volcanic Vodka, Bergamot, Basil & chamomile cordial

23

GIARDINO DEGLI ARANCI

Gin Naturae, Cordiale alla ciliegia, Ginger beer, Soda fatta in casa
Italian Naturae Gin, Cherry cordial, Ginger beer, Homemade soda

23



Six Senses mocktails

Six Senses mocktails

18

SAN MARCELLO

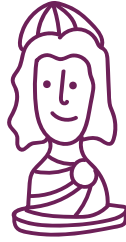
Spirito e bitter analcolico, Arancia
Non-alcoholic spirit & bitter, Orange

THERMAE ROMAE

Limone, Lemongrass, Miele
Lemon, Lemongrass, Honey

CAPUT MUNDI

Infuso di erbe, Miele, Bitter analcolico
Herbs infusion, Honey, Non-alcoholic bitter



Birra alla spina / Draft beer

BLANCHE

Adatta ai palati delicati, perfetta per accompagnare pasti leggeri come carne bianca, pesce e insalate.

Pure malt ale, brewed with both barley and wheat malts. This Blanche makes an excellent combination with white meat and raw seafood.

12

SANS PAPIERS

Birra chiara prodotta con malto d'orzo italiano; non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Si abbina perfettamente ad aperitivi leggeri e pizza.

Pure malt ale, brewed with italian barley malts. Unfiltered, unpasteurized, top-fermented and second fermentation in the bottle. It perfectly matches with light aperitifs and pizza.

14

IMPERIAL RED ALE

Un colore ambrato, tendente al rosso intenso, che soddisfa i palati più esigenti. Si esalta abbinata a piatti forti e speziati come carne rossa alla griglia, selvaggina oppure dolci al cioccolato.

Pure malt amber ale, intense taste and slight bitterness that matches perfectly with grilled red meat, game meat or chocolate desserts.

12



Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili e tassa di servizio.
All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge.

Vini al bicchiere / Wine by the glass

BOLLICINE ITALIANE / ITALIAN BUBBLES

Franciacorta Brut Nature, Enrico Gatti, s.a., <i>Chardonnay, Pinot Nero, Lombardia</i>	20
Franciacorta Brut Rosé, Bellavista, 2018 <i>Chardonnay, Pinot Nero, Lombardia</i>	30
Champagne R de Ruinart, s.a., <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Reims</i>	35

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Unterebner, Tramin, 2022 <i>Pinot Grigio, Alto Adige</i>	22
Cardito, Donato Giangiolami, 2023 <i>Malvasia Puntinata, Lazio</i>	16
Io Sono Gaia, Le Caniette, 2022 <i>Pecorino, Marche</i>	20
Fiano di Avellino, Guido Marsella, 2020 <i>Fiano, Campania</i>	18

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

Ròdon Bardolino Chiaretto, Le Fraghe, 2023 <i>Corvina, Rondinella, Veneto</i>	16
Whispering Angel, Caves d'Esclans, s.a., <i>Cannonau, Syrah, Cinsault, Rolle, Tibouren, Provence</i>	20

VINI ROSSI / RED WINES

Barolo, Marziano Abbona, 2020 <i>Nebbiolo, Piemonte</i>	30
Iuno, De Sanctis, 2022 <i>Cabernet Sauvignon, Lazio</i>	18
Brunello di Montalcino, Ridolfi, 2018 <i>Sangiovese, Toscana</i>	30
Etna Rosso, Altamura, 2020 <i>Nerello Mascalese, Sicilia</i>	20

Vini in bottiglia / Wine bottles

BOLLICINE ITALIANE / ITALIAN BUBBLES

Abissi Spumante	225
Metodo Classico Portofino, Bisson, 2018 <i>Bianchetta, Genovese, Vermentino, Cimixà, Liguria</i>	
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco, s.a., <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Lombardia</i>	104
Franciacorta Rosé, Bellavista, 2018 <i>Chardonnay, Pinot Nero, Lombardia</i>	149
Franciacorta Vittorio Moretti, Bellavista, 2016 <i>Chardonnay, Pinot Nero, Lombardia</i>	268
Franciacorta Annamaria Clementi Dosage Zero, Ca' del Bosco, 2014 <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Lombardia</i>	300
Perlé Brut, Ferrari, 2018 <i>Chardonnay, Trentino</i>	118
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Ferrari, 2010 <i>Chardonnay, Trentino</i>	431

CHAMPAGNE

Champagne Brut Sagacité, Alain Mercier, s.a, <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, Aisne</i>	103
Champagne Extra Brut Première Cuvée, Bruno Paillard, s.a, <i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir, Reims</i>	155
Champagne R de Ruinart, s.a, <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Reims</i>	160
Champagne Collection 243 Brut, Louis Roederer, 2018 <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, Reims</i>	179
Champagne Brut Rosé, Ruinart, s.a, <i>Chardonnay, Pinot Noir, Reims</i>	230
Champagne Brut Blanc de Blancs, Ruinart, s.a, <i>Chardonnay, Reims</i>	285
Champagne Cristal, Louis Roederer, 2014 <i>Pinot Noir, Chardonnay, Reims</i>	750
Champagne Grande Cuvée 171ème Édition, Krug, s.a, <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Ambonnay</i>	600
Champagne Dom Pérignon Brut, Moët & Chandon, 2013 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Épernay</i>	579
Champagne Dom Pérignon Rosé Brut, Moët & Chandon, 2008 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Épernay</i>	950
Champagne Brut Réserve, Billecart-Salmon, s.a, <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, Mareuil-sur-Aÿ</i>	185
Champagne Brut Rosé, Billecart-Salmon, s.a, <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Mareuil-sur-Aÿ</i>	250

Se siete alla ricerca di vini biologici, sostenibili o regionali in bottiglia,
i nostri Host hanno a disposizione per voi la nostra carta vini.

*Looking for organic, sustainable and regional wines by bottle,
please ask for our Wine List.*

Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili e tassa di servizio.
All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge.