

# BIVIUM BAR

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

## HUMMUS

Ceci, limone, olio di semi di sesamo, tahina, prezzemolo  
A scelta con aggiunta di pesto tradizionale oppure di rapa rossa

*Chickpeas, lemon, sesame seed oil, tahini, parsley*

*With a choice of traditional pesto or beetroot*

DF - GF - V

16

## GUACAMOLE DI PISELLI 🌱

Lime, coriandolo, olio d'oliva, pomodoro, scalogno

*Peacamole, lime, coriander, olive oil, tomato, shallot*

DF - GF - V

16

## CHIPS DI PATATE DOLCI 🌱

Patate dolci, panna acida al latte di mandorla

*Crisp sweet potatoes, almond milk sourcream*

DF - GF - SF - V

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, anelli di cipolla, pomodoro, zucchine al barbecue, ketchup

*Pecorino, onion rings, tomato, BBQ zucchini, ketchup*

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 brioche bun and mayo*

Con cotoletta di pollo - *Chicken cutlet* - 24

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

## TAGLIERE ROMANO CN

Tre salumi e tre formaggi della tradizione locale, focaccia fatta in casa

*Three cured and three cheeses of the local tradition, house-made focaccia*

40

CN = contain nuts / 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.

🌱 Alcuni ingredienti prevedono un processo di abbattimento nella loro preparazione per migliorarne le qualità organolettiche.  
To improve their qualities, some ingredients have undergone remediation treatment.

# 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 Giangirolami, 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.*