



GARVM

FOOD & DRINK *Experience*



MENÙ DEGUSTAZIONE

AMUSE-BOUCHE

FAKE RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

*Crudo di scampi, riso basmati, polvere di gelato alla crema di scampi,
gari, salicornia, gel al limone, erbe del lago di Nemi*

2,4,7,9

TAGLIOLINI, SPIGOLA, YUZU E VONGOLE

*Tagliolini ai 40 rossi, burro di normandia allo yuzu, spigola affumicata al legno d' ulivo,
salicornia, granita di lupini*

1,3,4,7,13

ANATRA, CILIEGIE, NOCCIOLE E CICORIA

*Petto d' anatra cotto al forno a carbone, cicoria di campo, salsa di ciliegie allo sherry,
salsa alle nocciole, chutney di arance fermentate, fondo d' anatra*

7,8,12

PRE DESSERT

CAPPELLACCI ALLA RICOTTA, VIOLETTE E FRUTTI DI BOSCO

*Cappellacci ripieni di ricotta D' Agerola al grand Marnier, composta di violette del lago di Nemi,
frutti di bosco, sablé, crema inglese, fiori*

1,3,7,8

...

€ 65

...

Il menu degustazione è servito esclusivamente all'intero tavolo.

Abbinamento vini - 4 calici € 15

Pane, acqua e coperto sono inclusi

ANTIPASTI

FAKE RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

€ 18

Crudo di scampi, riso basmati, polvere di gelato alla crema di scampi, gari, salicornia, gel al limone, erbe del lago di Nemi

2,4,7,9

TARTARE DI MANZO ALLA PINA COLADA DI BUFALA

€ 18

Tartare di filetto di manzo, acqua di mozzarella di bufala e cocco, lime, ananas alla brace, cocco e olio alla menta

7,8,12

TAGLIATELLA DI CALAMARI AL MOJITO DI PISELLI

€ 18

Tagliatelle di calamari, mojito di piselli, gel di lime, gel di soda al basilico, menta mela

4,12

PANNACOTTA ALLA STRACCIATELLA, POMODORI, ANGIURIA E CASARECCIO DI GENZANO


€ 14

pannacotta alla stracciatella di Andria al lemon grass, Zuppetta fredda di pane casareccio di Genzano all'acqua di pomodoro, pomodori marinati, gel di pomodori verdi, cocomero fermentato, crumble di olive taggiasche, erbe estive

1,7,8

SELEZIONE DI SALUMI

€ 18

Sella di San Venanzo, Capocollo Salumificio David, Salame Rosa (Presidio Slow Food ) , Prosciutto di maiale semi brado salumificio David, Chorizo Iberico de Bellota, carpaccio di Angus affumicato servito con focaccia

SELEZIONE DI FORMAGGI

€ 20

Blu di bufala, Sarass del Fen, Reypenaer, Cheddar Traditional, Lingot St Nicolas, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi, Camembert di bufala servito con chutney home made e focaccia.

FOCACCIA CON SELLA DI SAN VENANZO

€ 15

1

PRIMI PIATTI

LINGUINE, GAMBERI ROSSI, KEFIR E AGLIO NERO € 22

Linguine Pastificio "Mancini" all'estratto di gamberi rossi, tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, Kefir allo yuzu, salsa all'aglio nero, polvere di gambero rosso e paprika affumicata, basilico.

1,2,7,9,12

RAVIOLI ALLE "MELANZANE" € 16

Ravioli di melanzane cotte nel forno a carbone, fonduta di grana padano 24 mesi, salsa ai datterini rossi, melassa di melograno, salsa al basilico, sumac e chips di melanzane

1,3,7

TAGLIOLINI, SPIGOLA, YUZU E VONGOLE € 18

Tagliolini ai 40 rossi, burro di normandia allo yuzu, spigola affumicata al legno d'ulivo, salicornia, granita di lupini

1,3,4,7,13

PACCHERI, MAIALE, ALBICOCHE E GRANA € 17

Paccheri pastificio "Mancini", ragù di maiale all'orientale, chutney di albicocca, fonduta di grana padano 24 mesi al macis, albicocche

1,7,12

RISO, SCAMPI, STRACCIATELLA, CURRY, MANGO E ZENZERO € 18

Riso Acquerello mantecato alla stracciatella affumicata al legno di mandorla, tartare di scampi, chutney al mango, gel allo zenzero fermentato, salsa di latte di cocco al curry rosso, polvere di lime nero fermentato, lime e menta

2,7,8,12

SECONDI PIATTI

ANATRA, CILIEGIE, NOCCIOLE E CICORIA € 26

Petto d' anatra cotto al forno a carbone, cicoria di campo, salsa di ciliegie allo sherry, salsa alle nocciole, fondo d' anatra

7,8,12

TAPILLA DI SUINO € 24

Tapilla di suino rosso di Castiglia, purè di patate al latte di cocco, pak-Choi, carpaccio d' ananas alla brace, platano fritto, chimichurri al jalapeño e erbe del lago di Nemi

1,7,8

MANZO, PRUGNE E FOIE GRAS € 28

Filetto di manzo cotto al forno a carbone, salsa al foie gras, gel di prugne e umeboshi, prugne scottate, spinacini, jus di manzo al madeira

7,12

DENTICE ALL'AMATRICIANA € 29

Dentice cotto nel forno a carbone, ristretto di sugo all' Amatriciana, friggitelli, fonduta di caciocavallo, guanciale di patanegra, polvere di pachino bruciati, basilico

4,7,9,12

SALMONE, ZUCCHINE E RISO € 23

Filetto di salmone marinato nella ponzu didin, crema di zucchine al curry madras, riso basmati allo zenzero, carpaccio di zucchine, scapece di zucchine, zucchine spadellate, salsa ajoli, zenzero fermentato e erbe

2,4,9

MELANZANE, TOFU, POMODORI E OLIVE € 16

Involtini di melanzane affumicati al carbone, ripieni di tofu, olive taggiasche, pomodori secchi, salsa ai datterini, basilico, chips di melanzane

1

COW BOY STEAK € 8/ETTO

CONTORNI

INSALATA DI POMODORI MARINATI E ANGURIA FERMENTATA € 5,5

FRIGGITELLI E AJOLI ALL'NDUJA € 6,5 3

CICORIA DI CAMPO RIPASSATA CON RISTRETTO DI FONDO DI POLLO € 6 9,12



FRITTI

SUPPLI AL TELEFONO

€ 3

*Riso carnaroli "Acquerello" al pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno e basilico
con mozzarella d' Agerola*

1,7,8,9,11

TONNARELLI, CACIO, LIME PEPE ROSA E COCCO

€ 5

1,3,5,7,8

PARMIGIANA ALL'ORIENTALE

€ 6

1,7



PIZZE

GARVM *Experience*

OPS MI SI E' BRUCIATA LA MARGHERITA

€ 14

Passata di datterini rossi cotta nel forno a carbone, Bufala affumicata al legno d'ulivo, composta di datterini gialli, polvere di pomodori bruciati, basilico

1,7,8

Calda

MIDDLE EAST PARMIGIANA

€ 15

Pomodoro san marzano gusta rosso, crema di mutabel e labneh, baba ganoush, chips di melanzane, parmigiano reggiano vacche rosse, melassa di melograno, sumac, menta e basilico

1,7,8

Tiepida

THAI PORK

€ 15

Mozzarella fior di latte d'Agerola, stracotto di maiale alla thailandese, chutney di albicocche, gari, fonduta di grana padano al macis, olio al lemon grass

1,7,8,12

Calda

SUMMER BUFALINA

€ 14

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, treccia di bufala D.O.P., cocomero, datterini gialli, parmigiano reggiano vacche rosse, bucce di cocomero marinate, basilico

1,7

Fredda

ASSOLUTO DI ZUCCHINA 2.0

€15

Crema di zucchine al curry, zucchine alla scapece, carpaccio di zucchine gialle marinate, zucchine spadellate, ricotta D' Agerola, fiori di zucca, riso allo zenzero croccante, ajoli al limone, majo alla menta e basilico

1,7

Fredda

SUMMER GARVM CROSTINO

€ 15

Fior di latte D' Agerola, Salame Rosa, (Presidio Slow Food ) patate agli agrumi, fonduta di grana padano 24 mesi al macis, olio al lemon grass

1,7,8

Tiepida

PIZZE

GARVM *Experience*

BUFFALO CHEESE € 15

Mozzarella di bufala Campana D.O.P, camembert di bufala, blu di bufala, taeggio di bufala, chutney di albicocche, albicocche, taralli napoletani

1,7,8

Calda

NAPOLI 2.0 € 15

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, alici del Cantabrico, stracciatella di Andria, fiore di capperi, olive verdi, olive taggiasche disidratate, origano siciliano, olio all'aglio nero e polvere di limone fermentato

1,2,7,14

Fredda

DIABLA Y PIMIENTOS € 16

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, chorizo de Belota di Casalba, friggirelli, stracciatella di Andria, ajoli all 'Nduja , polvere di peperoni Cruschi, acetosella, olio EVO di Velletri

1,7,8

Tiepida

MARGHERITA € 9,5

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, Fior di latte d' Agerola , basilico, olio EVO di Velletri

1,7

Calda

FOCACCIA AL TIMO E ROSMARINO €5,5

1

Le nostre pizze vengono servite alla temperatura ideale per esaltare al meglio le qualità e i sapori degli ingredienti.

Servizio del pane €3,5 / Servizio €2,5

Tabella allergeni:

1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte e derivati · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Semi di sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi



GARVM

FOOD & DRINK *Experience*

DOLCI

Tabella allergeni:

1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte e derivati · 8 Frutta a guscio ·
9 Sedano · 10 Senape · 11 Semi di sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

MILK WAY 9€

7 consistenze di latte

1, 3, 7, 8

CAPPELLACCI ALLA RICOTTA, FRUTTI DI BOSCO 9€

Cappellacci ripieni di ricotta D' Agerola al grand Marnier, composta di violette del lago di Nemi, frutti di bosco, sablè, crema inglese, basilico e fiori

1, 3, 7, 8

GARVM TIRAMISU' 8€

Spuma di tiramisù, plasmon bagnati al latte e caffè' borghetti, sferificazione inversa di caffè, crumble al cioccolato salato

1, 7, 8

TORTINO CIOCCOLATO LIMONE E ZENZERO 9€

Tortino al cuore caldo al cioccolato fondente valrhona nyangbo al limone e zenzero, burro di Normandia, gel di limone, gelato alla panna, polvere di buccia di limone bruciata, crumble allo zenzero

1, 7, 8

PANNACOTTA, FIORI, FRAGOLE E RABARBARO 9€

Pannacotta ai fiori e vaniglia, fragole fermentate, carpaccio di fragole, rabarbaro confit, crumble salato al cioccolato

1, 3, 7, 8

PASTICCERIA SECCA 6€

Cantucci alle mandorle, ciambelle al vino rosso, chicche al caffè e cioccolato fondente, sbrisolona

1, 7, 8

In abbinamento con drink / passiti / amari

LE BOLLICINE

CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON, VINTAGE 2015 € 370
50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

TAITTINGER, CUVÉE PRESTIGE ROSÉ € 120
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

TAITTINGER, CUVÉE PRESTIGE BRUT € 95
100% Chardonnay

DOYARD, VENDÉMIAIRE BLANC DE BLANCS € 90
100% Chardonnay

VILMART, GRAND RÉSERVE € 85
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

LANSON, LE CRÉATION 257 € 60
51% Pinot Noir, 36% Chardonnay, 13% Meunier

BORDEAUX (CRÉMANT)

LOUIS VALLON, CRÉMANT DE BORDEAUX
NATURE BLANC DE BRUT € 30
70% Sémillon, 30% Cabernet Franc

TRENTINO (TRENTO DOC)

FERRARI, GIULIO FERRARI RISERVA
DEL FONDATORE 2015 € 280
100% Chardonnay

ALTEMASI, PAS DOSÉ 2019 € 80
60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

FERRARI, PERLÉ MILLESIMATO € 60
100% Chardonnay

FERRARI, MAXIMUM BLANC DE BLANCS € 40
100% Chardonnay

FERRARI, PERLÉ MILLESIMATO 2019 € 60
100% Chardonnay

FERRARI, PERLÉ ZERO (PAS DOSÉ) € 60
100% Chardonnay

FERRARI, PERLÉ ROSÉ € 60
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

FERRARI, PERLÉ NERO € 60
100% Pinot Nero

LOMBARDIA (FRANCIACORTA DOCG)

CÀ DEL BOSCO, CUVÉE PRESTIGE BRUT € 60
80% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco

ELISABETTA ABRAMI, SATÈN € 42
100% Chardonnay

ELISABETTA ABRAMI, ROSÉ € 42
100% Pinot Nero

ELISABETTA ABRAMI, BRUT € 38
90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

FRIULI VENEZIA GIULIA

PUIATTI, BLANC DE BLANCS € 28
100% Chardonnay

PIEMONTE

DANTE RIVETTI, IVAN BRUT
BLANC DE NOIRS € 34
100% Pinot Nero

SICILIA

FIRRIATO, GAUDENSIUS BLANC DE BLANCS € 38
100% Carricante

FIRRIATO, GAUDENSIUS BLANC DE NOIRS € 38
100% Nerello Mascalese

VINI BIANCHI E ROSATI

TRENTINO ALTO ADIGE

MERAN PINOT BIANCO € 26
100% Pinot Bianco

MERAN MÜLLER THURGAU 2024 € 26
100% Müller Thurgau

MERAN GEWÜRZTRAMINER € 28
100% Gewürztraminer

MERAN GRAF RIESLING 2024 € 32
100% Riesling

MERAN GRAF KERNER 2024 € 32
100% Kerner

RITTERHOF LENZ 2024 € 28
Cuvée di uve bianche locali

AURATUS GEWÜRZTRAMINER 2023 € 52
100% Gewürztraminer

TRAMIN SAUVIGNON 2023 € 32
100% Sauvignon Blanc

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIO FLORIANO FRIULANO € 26
100% Friulano

RIO FLORIANO PINOT GRIGIO 2024 € 26
100% Pinot Grigio

RIO FLORIANO SAUVIGNON 2024 € 26
100% Sauvignon Blanc

RIO FLORIANO RIBOLLA GIALLA 2024 € 26
100% Ribolla Gialla

VENETO

PROVOLO, SOAVE 2024 € 22
Garganega, Trebbiano di Soave

PIEMONTE

DANTE RIVETTI BRICCODORO ARNEIS 2024 € 24
100% Arneis

CERETTO ARNEIS BLANGÈ € 36
100% Arneis

MARRONE GAVI 2023 € 32
100% Cortese

ARNEIS 2024 € 32
100% Arneis

MEMUNDIS CHARDONNAY 2022 € 60
100% Chardonnay

TOSCANA

FRESCOBALDI CASTELLO DI POMINO,
POMINO BIANCO DOC 2024 € 22
100% Friulano

FRESCOBALDI CASTELLO DI POMINO,
BENEFIZIO 2024 € 48
100% Chardonnay

TENUTA AMMIRAGLIA, ALÈ ROSÈ 2024 € 24
Syrah, Vermentino

TENUTA AMMIRAGLIA, ALÈ ROSÈ 2024
(FORMATO 6 LT.) 2024 € 220
Syrah, Vermentino

GUICCIARDINI STROZZI
VERNACCIA TITOLATO 2024 € 28
100% Vernaccia

GUICCIARDINI STROZZI
ARABESQUE VERMENTINO € 26
100% Vermentino

MARCHE E ABRUZZO

TENUTE CESARONI VERDICCHIO
DEI CASTELLI DI JESI SUP. 2023 € 24
100% Verdicchio

TENUTE CESARONI VERDICCHIO
DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO 2024 € 18
100% Verdicchio

TENUTE CESARONI PASSERINA 2024 € 18
100% Passerina

TENUTE CESARONI SAN SISTO, VERDICCHIO
DEI CASTELLI DI JESI RISERVA 2021 € 28
100% Verdicchio

FATTORIA NICODEMI TREBBIANO 2024 € 22
100% Trebbiano d'Abruzzo

FATTORIA NICODEMI
COCCIOPESTO TREBIANO 2022 € 38
100% Pecorino

PODERE DELLA TORRE, PECORINO 2024 € 26
100% Pecorino

UMBRIA

PLANI ARCHE GRECHETTO 2024 € 22
100% Grechetto

PLANI ARCHE TRONCAFUGA TREBBIANO € 22
100% Trebbiano Spoletino

PLANI ARCHE GORDITO € 28
Uvaggio segreto di uve bianche

LAZIO

FEDERICI, BELLONE 2024 € 26
100% Bellone

FEDERICI, MALVASIA PUNTINATA 2024 € 26
100% Malvasia del Lazio

COTARELLA, SOENTE 2024 € 28
Bellone, Malvasia Puntinata

COTARELLA, SORELLE ROSATO 2024 € 34
Cesane, Montepulciano

CAMPANIA

TERRE DEL PRINCIPATO
FALANGHINA IRPINIA 2024 € 18
100% Falanghina

TERRE DEL PRINCIPATO
GRECO DI TUFO 2023 € 22
100% Greco

CASA D'AMBRA,
BIANCOLELLA D'ISCHIA 2024 € 32
100% Biancolella

NATIV 24 MAGGIO
FIANO D'AVELLINO 2024 € 34
100% Fiano

NATIV 25 RARE GRECO DI TUFO 2024 € 34
100% Greco

SICILIA

FIRRIATO CAVANERA
ETNA DOC CARRICANTE CRU 2023 € 38
100% Carricante

FIRRIATO CAVANERA
FAVINIA LA MUCIARA 2022 € 42
Grillo, Zibibbo, Catarratto

FIRRIATO CAVANERA CAELES GRILLO 2024 € 28
100% Grillo (Biologico)

FIRRIATO CHIARAMONTE INZOLIA 2024 € 26
100% Inzolia

FIRRIATO LE SABBIE ETNA BIANCO 2024 € 30
Carricante, Catarratto

DUCA DI SALAPARUTA, VINO FLORIO € 28
Uve autoctone

VINI BIANCHI E ROSATI

SARDEGNA

GIOGANTINU MANZANU
VERMENTINO DI GALLURA 2024 € 18
100% Vermentino

ARVESKIDA VERMENTINO DI GALLURA
SUPERIORE 2024 € 28
100% Vermentino

FRANCIA

DOMAINE BRETAUDEAU,
"THÉIA" MUSCADET 2024 € 48
100% Melon de Bourgogne

DOMAINE CLAUDE CHEVALIER, LADOIX BLANC
1ER CRU LES GRÉÇONS 2023 € 72
100% Chardonnay

VINI ROSSI

TRENTINO ALTO ADIGE

MERAN SCHIAVA 2024 € 28
100% Schiava

MERAN PINOT NERO 2024 € 28
100% Pinot Nero

MERAN GRAF LAGREIN 2023 € 36
100% Lagrein

RITTERHOF PINOT NERO
2018 (FORMATO 1,5 LT. MAGNUM) € 170
100% Pinot Nero

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIO FLORIANO,
CABERNET SAUVIGNON 2023 € 26
100% Cabernet Sauvignon

VENETO

PROVOLO VALPOLICELLA 2024 € 24
Corvina, Corvinone, Rondinella

PROVOLO VALPOLICELLA
SUPERIORE RIPASSO 2024 € 36
Corvina, Corvinone, Rondinella

BERTANI ROSSO DELLA VALPOLICELLA
LE MINIERE 2023 € 32
Corvina, Corvinone, Rondinella

BERTANI RIPASSO VALPATENA 2022 € 28
Corvina, Corvinone, Rondinella

BERTANI RIPASSO VALPATENA 2022
(FORMATO 1,5 LT. MAGNUM) € 70
Corvina, Corvinone, Rondinella

BERTANI AMARONE
DELLA VALPOLICELLA 2022 € 54
Corvina, Corvinone, Rondinella

BERTANI AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2016 € 150
Corvina, Corvinone, Rondinella

BERTANI AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO 2015 € 160
Corvina, Corvinone, Rondinella

PIEMONTE

DANTE RIVETTI SITOVAREI DOLCETTO D'ALBA € 24
100% Dolcetto

DANTE RIVETTI MARA BARBERA D'ALBA 2023 € 24
100% Barbera

DANTE RIVETTI NEBBIOLO € 30
100% Nebbiolo

VINI ROSSI

DANTE RIVETTI LEGALISE BAROLO 2018 € 58
100% Nebbiolo

MARRONE NEBBIOLO 2023 € 32
100% Nebbiolo

MARRONE NEBBIOLO 2023
(FORMATO 1,5 LT. MAGNUM) € 130
100% Nebbiolo

CARLIN DE PALO, BARBERA D'ASTI 2022
(FORMATO 1,5 LT. MAGNUM)
€ 64
100% Barbera

TOSCANA

FRESCOBALDI
NIPOZZANO CHIANTI RUFINA 2022 € 28
Sangiovese, vitigni complementari

TENUTA PERANO CHIANTI CLASSICO 2022 € 30
Sangiovese, vitigni complementari

TERRE MORE 2023 € 22
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

LUCENTE TOSCANA IGT 2023 € 48
Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

GUICCIARDINI STROZZI
CHIANTI COLLI SENESI 2024 € 28
100% Sangiovese

GUICCIARDINI STROZZI
MORELLINO DI SCANZANO 2024 € 26
100% Sangiovese

MILLANNI MAREMMA TOSCANA IGP 2020 € 58
Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

PODERE LE SCUDERIE BOLGHERI ROSSO 2024 € 42
Cabernet Sauvignon, Merlot

PODERE LE SCUDERIE
BOLGHERI ROSSO SUP. 2021 € 65
Cabernet Sauvignon, Merlot

VILLA I CIPRESSI (MONTALCINO)
ROSSO DI MONTALCINO 2024 € 38
100% Sangiovese Grosso

VILLA I CIPRESSI (MONTALCINO)
BRUNELLO DI MONTALCINO 2020 € 70
100% Sangiovese Grosso

VAL DI SUGA (MONTALCINO)
ROSSO DI MONTALCINO 2023 € 28
100% Sangiovese Grosso

VAL DI SUGA (MONTALCINO)
BRUNELLO DI MONTALCINO 2020 € 48
100% Sangiovese Grosso

BRUNELLO DI MONTALCINO
POGGIO AL GRANCHIO 2020 € 95
100% Sangiovese Grosso

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SPUNTALI 2019 € 120
100% Sangiovese Grosso

BIONDI SANTI, SASSO ALL'ORO 2022
(FORMATO 1,5 LT. MAGNUM) € 90
Sangiovese

MARCHE E ABRUZZO

TENUTE CESARONI ROSSO CONERO 2023 € 18
100% Montepulciano

TENUTE CESARONI ROSSO PICENO 2024 € 18
Montepulciano, Sangiovese

TENUTE CESARONI
LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2022 € 18
100% Lacrima

FATTORIA NICODEMI, COCCIOPESTO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2022
€ 40
100% Montepulciano

LAZIO

FEDERICI WWWINE CESANESE 2023 € 26
100% Cesanese

FEDERICI
SAPIENS CESANESE DEL PIGLIO 2024 € 28
100% Cesanese

FEDERICI ULÈ SYRAH 2024 € 26
100% Syrah

VINI ROSSI

LAZIO

FEDERICI NERO BUONO 2024 € 26
100% Nero Buono

FEDERICI ROMA DOC 2022 € 26
100% Nero Buono

COTARELLA TRENT'ANNI 2023 € 28
Merlot, Cabernet, Sangiovese

COTARELLA TRENT'ANNI (MAGNUM) 2023 € 65
Merlot, Cabernet, Sangiovese

COTARELLA SODALE 2023 € 34
100% Merlot

COTARELLA SODALE (MAGNUM) 2023 € 72
100% Merlot

COTARELLA MONTIANO 2021 € 88
100% Merlot

CAMPANIA

LE MACIARE, BARBASSANO AGLIANICO 2019 € 28
100% Aglianico

NATIV BLU ONICE IRPINIA AGLIANICO 2020 € 32
100% Aglianico

NATIV VELLUTO ROSSO 2021 € 28
Aglianico, Syrah

NATIV RUE 333 TAURASI 2018 € 48
100% Aglianico

PUGLIA

MENHIR PEPE NEGROAMARO 2023 € 28
100% Negroamaro

MENHIR PRIMITIVO DI MANDURIA 2024 € 26
100% Primitivo

NINA NEGROAMARO, OTTAVIANELLO 2024 € 32
Negroamaro, Ottavianello

QUOTA 29 SUSUMANIELLO 2024 € 24
100% Susumaniello

QUOTA 29 PRIMITIVO 2024 € 24
100% Primitivo

SICILIA

FIRRIATO CAVANERA ETNA DOC 2021 € 48
100% Nerello Mascalese

LE SABBIE ETNA ROSSO 2022 € 32
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

HARMONIUM NERO D'AVOLA 2020 (CRU) € 48
100% Nero d'Avola

FAVINIA LE SCIABICHE NERO D'AVOLA 2022 € 48
100% Nero d'Avola

SORÌA FRAPPATO 2023 € 28
100% Frappato

CAELES SYRAH 2023 (BIO) € 28
100% Syrah

CAELES NERO D'AVOLA 2023 (BIO) € 28
100% Nero d'Avola

SARDEGNA

TANI CANNONAU DI SARDEGNA 2024 € 32
100% Cannonau

TANI ISOLA DEI NURAGHI IGT 2019 € 85
Cannonau, uve locali

GARVM

Aperitif
Experience

COCKTAILS APERITIVO

GARVM SPRITZ 8€

*Liquore homemade mela e cannella, Prosecco,
Schweppes selection soda*
APERITIVO - INVERNALE

LAPSANG AMERICANO 8€

Bitter Campari, Vermouth rosso, Lapsang Soda
BITTER - TABACCO

BITTER BANANA 8€

*Bitter Campari, Tanqueray O.O, Banana,
Oleo di agrumi*
BITTER - AGRUMATO

BLUE HOUR 8€

*Venturo Aperitivo, finocchio, palo santo,
Schweppes selection Tonica Mediterranea*
AROMATICO - VEGETALE

Alcohol Free

BRIO-SO 8€

*Tanqueray O.O, finocchio, palo santo,
Schweppes selection soda*
DISSETANTE - AROMATICO

SOUTH PEACH 7€

*Tanqueray gin O.O, limone, pepe rosa,
Schweppes selection soda pesca e fiori di sambuco*
FRESCO - FLOREALE

HONEY MOON 7€

*Miele, Zenzero, Cannella, Arancia,
Schweppes Selection Ginger Ale*
DOLCE - SPEZIATO

VINI ALLA MESCITA

BOLLICINE

PUIATTI - 7€ / 28€

Blanc de Blancs

FRANCIACORTA ELISABETTA ABRAMI - 9€ / 42€

Saten

FERRARI MAXIMUM - 9€ / 40€

Blanc de Blancs

VINI BIANCHI

TENUTE CESARONI - 6€ / 18€

Verdicchio dei castelli di Jesi classico

RITTERHOF - 7€ / 28€

Lenz

FIRRIATO - 7€ / 24€

Caeles Grillo

VINI ROSSI

FEDERICI - 7€ / 24€

Wwwine Cesanese

MENHIR - 7€ / 24€

Quota 29 primitivo

BERTANI - 9€ / 32€

Le miniere Valpolicella Rosso

FOOD & SNACKS

SALUMI 9€

Sella di San Venanzo, Capocollo Salumificio David, Salame morbidone, Prosciutto di maiale semi-brado salumificio David, Chorizo Iberico de Bellota, carpaccio di Angus affumicato servito con focaccia

FORMAGGI 10€

Blu di bufala, Saint Romain, cheddar traditional d.o.p, Pecorino romano vacche nere, Parmigiano reggiano vacche brune 24 mesi, camembert di bufala servito con chutney home made

SALUMI & FORMAGGI 18€

APERIGARVM 15€
6 CANAPÈ + 1 DRINK

OLIVE 4€

TARALLI 4€

CHIPS DI VERDURE 4€



GARVM

FOOD & DRINK *Experience*

After Dinner





SIGNATURE COCKTAILS

FENNEL HIGHBALL 10€

*Tanqueray n° 10 gin, finocchio, palo santo,
Schweppes selection soda*

DISSETANTE - AROMATICO

RUM & PERA 10€

Zacapa 23 rum, Arancia, pere al vino rosso

INTENSO - SPEZIATO

MILKY MINT 9€

*Capitan Morgan white rum, Don Papa, menta, limone,
cacao, maraschino, latte*

COMPLESSO - CHIARIFICATO

THE GREEN WAY 10€

Pisco, limone, Melone bianco e Zenzero

DOLCE - FRUTTATO

OLD FUJI 10€

Bulleit Bourbon, Nocino, mela cotta

ROTONDO - CROCCANTE

MYTINI 9€

Ketel One vodka, pepi, limone, Mirin

DIRETTO - UMAMI

AGAVE CHIDA 12€

*Casamigos tequila blanco, Casamigos Mezcal,
vermouth bianco, banana, Black Garlic*

AFFUMICATO - VEGETALE

MOCKTAILS

BRIO-SO 8€

*Tanqueray O.O, finocchio, palo santo,
Schweppes selection soda*
DISSETANTE - AROMATICO

HONEY MOON 7€

*Arancia, Miele, zenzero, cannella,
Schweppes selection ginger ale*
DOLCE - SPEZIATO

SOUTH PEACH 7€

*Tanqueray O.O, limone, pepe rosa,
Schweppes selection pesca e fiori di sambuco*
FRESCO - FLOREALE

Non solo signature. Per i classici chiedere al personale.



BOLLICINE

BORTOLOTTI

7€ - 26€

Oltre extra brut 2019

MASSARD

8€ - 34€

Cremant de bourgogne brut

LE MACCHIE

9€ - 38€

Strappo alla regola pas dose 2022

VINI BIANCHI

SORENTBERG

7€ - 22€

Rebell Riesling

LE MACCHIE

7€ - 22€

Conubium Malvasia 2025

FATTORIA NICODEMI

7€ - 22€

Le Murate Trebbiano d'Abruzzo 2025

VINI ROSSI

PROVOLO

7€ - 24€

Valpolicella Rosso 2024

NATIV

8€ - 28€

Velluto Rosso Aglianico 2021

VAL DI SUGA

8€ - 28€

Rosso di Montalcino 2023

DA DESSERT

TANI

8€ - 28€

Vementino di Gallura passito 2024

LE MACCHIE

9€ - 36€

Malvasia Puntinata Passito 2024





AMARI & ELIXIR

BRAULIO RISERVA 6€

UNICUM RISERVA 6€

RONER K32 6€

RONER ALPLER 6€

MONTENEGRO 5€

FERNET BRANCA 5€

CYNAR 5€

LIMONCELLO DI CAPRI 5€

GRAPPE

RONER LA DELICATA 6€

RONER LA MORBIDA AMBRATA 6€

RONER CABERNET INVECCHIATA 15€

RONER GEWÜRZTRAMINER RISERVA 15€

GIN SELECTION

TANQUERAY 7€

TANQUERAY 0.0 7€

TANQUERAY NO. TEN 9€

HENDRICK'S 9€

GIN MARE 9€

CITTADELLE 9€

ELEPHANT 13€

MONKEY 47 13€

ROKU 9€

BERTO OLD TOM 7€

PORTOFINO 13€

Z44 RONER 11€

ADAMVUS 11€

OPHIR 9€

BLOOM 9€

PLYMOUTH NAVY STRENGTH 9€

THOMAS DAKIN 9€

VODKA

KETEL ONE 7€

CIROC 11€

+ 1€ con un sodato Schweppes Selection a scelta

WHISKY

Scotia SINGLE MALTS & BLENDS

CAOL ILA 12Y 10€

LAPHROAIG 10Y 10€

LAGAVULIN 8Y 12€

LAGAVULIN 16Y 14€

ARDBEG 10Y 12€

TALISKER 10Y 12€

TALISKER SKYE 10€

OBAN 14Y 12€

THE MACALLAN 12Y 25€

HIGHLAND PARK 12Y 12€

SCAPA 12€

JOHNNIE WALKER RED LABEL 6€

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 8€

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 40€

Irlanda

MITCHELL'S GREEN SPOT Single Pot Still 12€

MITCHELL'S YELLOW SPOT 12Y 15€

THE BUSKER Single Grain 8€

THE BUSKER Single Pot Still 8€

THE BUSKER Single Malt 8€

America BOURBON & RYE

BULLEIT BOURBON 8€

BULLEIT RYE 8€

SAGAMORE RYE SIGNATURE 8€

SAGAMORE RYE DOUBLE OAK 10€

SAGAMORE RYE CASK STRENGTH 10€

KNOB CREEK 10 €

MAKERS MARK 10€

WOODFORD RESERVE 10€

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK 8€

Giappone

NIKKA FROM THE BARREL 15€

SUNTORY TOKI 10€

Italia

POLI SEGRETARIO DI STATO 12€

RONER TER LIGNUM 14€





RUM

ZACAPA 23 SOLERA Guatemala **10€**

ZACAPA XO Guatemala **25€**

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA Venezuela **10€**

SANTA TERESA 1796 Venezuela **10€**

APPLETON ESTATE 12Y Jamaica **12€**

DON PAPA BAROKO Filippine **8€**

RONER R74 Italia **10€**

CAPTAIN MORGAN WHITE Jamaica **6€**

CAPTAIN MORGAN SPICED Jamaica **6€**

CAPTAIN MORGAN DARK Jamaica **6€**

HAVANA CLUB 3 AÑOS Cuba **6€**

RUMP@BLIC SELECTION:

Spagna - Venezuela **10€**

Ghana - Eswatini **10€**

Thailandia - Filippine **10€**

Jamaica - **MARSALA CASK** **10€**

TEQUILA

- DON JULIO BLANCO 14€
- DON JULIO REPOSADO 16€
- DON JULIO AÑEJO 16€
- DON JULIO 1942 45€
- CASAMIGOS BLANCO 10€
- CASAMIGOS REPOSADO 12€
- CASAMIGOS AÑEJO 12€

MEZCAL

- DEL MAGUEY VIDA ESPADIN 10€
- CASAMIGOS MEZCAL 14€





BIRRE ALLA SPINA

0,2 LT. €4

0,4 LT. €7

PADERBORNER

Hell 5.1%

RYE COASTAL

Ipa 5.2%

LAMBRATE DOMM

Weiss 5%

EAST SIDE SHORE SHOT

Bock 6,5%

SPECIAL BEER

SNACKS

OLIVE 4€

TARALLI 4€

CHIPS DI VERDURE 4€

ACQUA 2,5€

CAFFÈ 1,5€

SOFT DRINK 4,5€

