



GARVM

FOOD & DRINK *Experience*



ANTIPASTI

“TIRAMISU D’ AGNELLO”

€ 17

Ragù di animelle di agnello e carciofi, savoiardi bagnati al fondo di agnello e caffè, fonduta di pecorino romano buccia nera, spuma all’uovo, polvere di bucce di topinambur bruciato

1,3,6,7,8,12

LATTUGA, YOZU, KEFIR

€ 15

Baby gem di lattuga marinate allo yozu e aceto di riso, olio di sesamo e finita al forno a carbone, kefir, crema di avocado al wasabi, olio all aglio nero, gelato alla lattuga, misticanza del lago di Nemi

1,7

TAGLIATELLA DI CALAMARI AL MOJITO DI PISELLI

€ 17

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

4

UOVO, GALLETTI, PISELLI, ASPARAGI E REGGIANO


€ 14

Uovo 64, fonduta di Parmigiano Reggiano vacche rosse 30 mesi, galletti saltati, piselli, asparagi alla brace jus di pollo, pancetta croccante

3,7

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

1

SELEZIONI FORMAGGI

€ 20

Blu di bufala, Saint Romain, cheddar traditional, Lingot ST Nicolae, Parmigiano Reggiano vacche Rosse 30 mesi, camembert di bufala servito con chutney home made e focaccia

1,7

PRIMI PIATTI

CHICCHE DI GRANO, FAVE E CAPESANTE

€ 18

Chicche di grano pastificio "Mancini", crema di fave, carpaccio di capesante marinate al mirin, ponzu e aglio nero, crema di pecorino al lime, guanciaie di patanegra

4,14

RISO "CACI, PEPI, SEMI E PICCIONE"

€ 20

Riso carnaroli Aquerello, pecorino romano buccia nera, pecorino di Pienza, Fiore Sardo, mix di pepi sesami e semi, ragu' di piccione, fondo di piccione

7,9,11,12

TAGLIOLINI, YOZU, SPIGOLA E SALICORNIA

€ 18

Tagliolini ai 40 rossi, burro allo yozu, gastrique all'aceto di champagne, spigola affumicata al legno d'ulivo, salicornia, burro di normandia allo yozu

1,3,7,14

RAVIOLI CARBONARA, TARTUFO, ASPARAGI E PATANEGRA

€ 16

Ravioli ripieni di salsa carbonara, asparagi saltati, guanciaie di patanegra, fonduta di pecorino, tartufo bianchetto

1,3,7

GNUDI RICOTTA E ORTICA

€ 15

Gnudi di ricotta di Agerola e ortica del lago di Nemi bio, fonduta di grana 24 mesi, burro di Normandia, cialde di Parmigiano Reggiano e erbe

1,3,7

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI SUINO IBERICO BELLOTA E VIGNAROLA

€ 28

Guancia di suino iberico bellota Casalba, vignarola di verdure, purè di patate alla rebuchon, guanciaie di patanegra, chimichurri di Nemi

7,9,12

ANATRA, PASTINACA, ARANCIA

€ 25

Petto d'anatra cotta nel forno a carbone, crema di pastinaca, indivia belga al burro, chutney di Arancia, polvere di arancia fermentata, fondo d'anatra

1,7,12

FILETTO DI MANZO, CARCIOFI E TOPINAMBUR

€ 27

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura poi finito al forno a carbone, millefoglie di patate e topinambur, carciofi alla giudia, crema di carciofi all'arancia, carpaccio di carciofi fermentati, chips di topinambur jus di manzo

1,7,12

SALMONE, ZUCCHINE E RISO

€ 22

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, zenzero fermentato e erbe

2,4,9

OMBRINA, BROCCOLETTI E PATATE

€ 25

Ombrina, battuto di molluschi, crema di patate all'acqua di mare, broccoletti alla brace, crumble di pane casareccio Genzanese alle erbe

1,2,4,9,13,14

ENTRECÔTE DRY AGED COTTA AL FORNO A CARBONE

€ 7,5/ETTO

TOMAHAWK YOZA COTTA NEL FORNO A CARBONE

€ 9/ETTO

Con salse al pepe nero o bordolese o chimichurri (12)

CONTORNI

ASPARAGI AL JOSPER CON LIMONE FERMENTATO E KEFIR € 6

AGRETTI, DRESSING DI PONZU DIDIN E KATSUOBUSHI € 7 4,12,14

PATATE FRITTE IN TRIPLA COTTURA COTTE IN GRASSO DI ANATRA CON TIMO
E SALE MALDON AFFUMICATO € 7 1,5

BROCCOLETTI RIPASSATI ALLA BRACE € 5

FRITTI

SUPPLI AL TELEFONO

€ 3

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

1,5,7,8,11

SUPPLI AI FIORI E ERBE DEL LAGO DI NEMI

€ 6

Riso Carnaroli, fiori e erbe del lago di nemi, stracciatella di Andria, Grana Padano 24 mesi

1,5,7,8

COLOMBA FRITTA

€ 5

Colomba, caciocavallo, salame rosa con panatura al pane e mandorle

1,3,5,6,7,8

TONNARELLO ALLA GRICIA E ASPARAGI

€ 6,5

Tonnarelli con pecorino buccia nera, guanciale di patanegra, asparagi e lime fermentato

1,3,5,7,8

PIZZE

GARVM *Experience*

FAVE E GUANCIALE € 15

Crema di fave, fior di latte d'Agerola guanciale di patanegra, fave, fonduta di pecorino buccia nera, cipolle rosse in agrodolce, lime fermentato e erbe

Calda / 1,7

SQUID SPRING € 18

Crema di piselli, tagliatelle di calamari, salsa al nero di seppia, piselli, gel di lime, menta e basilico

Fredda / 1,4,7,14

ASSOLUTO DI ZUCCHINA € 15

Crema di zucchini al curry, zucchini alla scapece, carpaccio di zucchini gialle marinate, zucchini spadellate, ricotta d'Agerola, fiori di zucca, riso allo zenzero croccante, scorse di limone menta e basilico

Fredda / 1,7

U CINGHIALE € 15

Fior di latte d'Agerola, ragù di cinghiale, patate alla brace, crema di pecorino buccia nera, polvere di alloro e ginepro, carote arcobaleno fermentate, olio al timo e rosmarino

Calda / 1,7,12

NAPOLI 2.0 € 15

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

Fredda / 1,2,7

DIABLA € 16

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

Tiepida / 1,7,8

GARVM CROSTINO € 13

Fior di latte d'Agerola, Salame Rosa (presidio Slow Food ) patate alla brace, fonduta di parmigiano vacche brune 30 mesi alla noce moscata

Tiepida / 1,7

BUFFALO CHEESE € 15

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

Calda / 1,7,8

LE CLASSICHE

FOCACCIA AL TIMO E ROSMARINO 1

€ 5,5

MARINARA

€ 6

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, origano siciliano, olio all'aglio

Calda / 1

MARGHERITA

€ 9

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

Calda / 1,7

BUFALA

€ 12

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, bufala campana, parmigiano vacche rosse 30 mesi, basilico, Olio EVO di Velletri

Calda / 1,7

N'DUJA E BUFALA

€ 12

Pomodoro San Marzano D.O.P di Sarno, bufala campana, N'duja artigianale Agriturismo Veliterno Ulivarella, basilico, Olio EVO di Velletri

Calda / 1,7

BROCCOLETTI E SALSICCIA

€ 11

Fior di latte d' Agerola, broccoletti ripassati, salsiccia artigianale Agriturismo Veliterno Ulivarella, olio all'aglio, peperoncino in filo

Calda / 1,7

NORCINA

€ 12

Fior di latte d' Agerola, salsiccia artigianale Agriturismo Veliterno Ulivarella, funghi champignon, chiodini, cardoncelli, carpaccio di champignon e olio al timo e prezzemolo

Calda / 1,7

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€

