

JUPITER

Drink List

Wine, Cocktails & Spirits





SPUMANTI

Sparkling wines

	BOTTLE	GLASS
PROSECCO SUPERIORE SAN BOLDO BRUT — <i>MARSURET</i> <i>Glera</i>	35	10
FEDERICO II MILLESIMATO 2016 — <i>G. MILAZZO</i> <i>Chardonnay</i>	150	
FRANCIACORTA ALMA ASSEMBLAGE — <i>BELLAVISTA</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	65	20
SPUMANTE NATURE PAS DOSÉ — <i>MONSUPELLO</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	55	

BOLLICINE ANALCOLICHE

Alcohol-free sparkling

	BOTTLE	GLASS
KARLO SPARKLING — <i>KOHL</i> <i>Mela di montagna, ribes nero, sambuco, luppolo</i>	30	8



CHAMPAGNE

	BOTTLE	GLASS
SPECIAL CUVÉE — <i>BOLLINGER</i> <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	130	
ACHILLE PRINCIER BRUT — <i>ACHILLE PRINCIER</i> <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	90	25
BILLECART-SALMON RÉSERVE BRUT — <i>BILLECART-SALMON</i> <i>Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay</i>	140	

VINI BIANCHI E ROSATI

White and Rosé wines

	BOTTLE	GLASS
FRASCATI SUPERIORE RISERVA FILONARI — <i>VILLA SIMONE</i> <i>Malvasia, Trebbiano, Grechetto</i>	45	12
EST! EST!! EST!!! POGGIO DEI GELSI 2025 — <i>COTARELLA</i> <i>Trebbiano, Roschetto, Malvasia</i>	32	
MALVASIA PUNTINATA GALLIENO — <i>GALLIENO</i> <i>Malvasia Puntinata</i>	38	12
MINAIA GAVI 2025 — <i>NICOLA BERGAGLIO</i> <i>Cortese</i>	38	
RIESLING 2024 — <i>PETER ZEMMER</i> <i>Riesling</i>	35	



	BOTTLE	GLASS
PECORINO TERRE DI CHIETI 2025 — <i>TENUTA ULISSE</i> <i>Pecorino</i>	40	
VERDICCHIO CASAL DI SERRA 2024 — <i>UMANI RONCHI</i> <i>Verdicchio</i>	35	
ETNA BIANCO OCCHI DI CIUMI 2024 — <i>AL-CANTÀRA</i> <i>Carricante, Grecanico</i>	48	
CHARDONNAY 2025 — <i>ELENA WALCH</i> <i>Chardonnay</i>	38	12
PINOT GRIGIO 2022 — <i>LE VIGNE DI ZAMÒ</i> <i>Pinot Grigio</i>	50	
GRECHETTO ANIMA UMBRA 2023 — <i>ARNALDO CAPRAI</i> <i>Grechetto</i>	35	
TIMORASSO DERTHONA 2023 — <i>VIGNETI MASSA</i> <i>Timorasso</i>	70	
VERNACCIA 2025 — <i>PANIZZI</i> <i>Vernaccia di San Gimignano</i>	40	
GEWÜRZTRAMINER 2025 — <i>HOFSTÄTTER</i> <i>Gewürztraminer</i>	40	
RIBOLLA GIALLA RONCHI DI CIALLA 2023 — <i>RONCHI DI CIALLA</i> <i>Ribolla Gialla</i>	50	
SAUVIGNON BLANC VETTE 2025 — <i>SAN LEONARDO</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	45	



	BOTTLE	GLASS
PETIT CHABLIS ALBERT PIC 2024 — <i>ALBERT PIC</i> <i>Chardonnay</i>	72	
FIANO DI AVELLINO BECHAR 2024 — <i>CAGGIANO</i> <i>Fiano di Avellino</i>	48	
POUILLY-FUMÉ 2024 — <i>DE LADOUCETTE</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	90	
CÔTES DE PROVENCE PRESTIGE 2023 — <i>MINUTY</i> <i>Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah</i>	42	12
TRAMARI ROSÉ DI PRIMITIVO 2025 — <i>SAN MARZANO</i> <i>Primitivo</i>	35	

VINI ROSSI

Red wines

	BOTTLE	GLASS
APPASSIMENTO ROSSO 2024 — <i>DOMINI VENETI</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	35	10
LAGREIN TERLAN 2025 — <i>TERLAN</i> <i>Lagrein</i>	45	
ETNA ROSSO LU VERU PIACIRI 2023 — <i>AL-CANTÀRA</i> <i>Nerello Mascalese</i>	49	
VALPOLICELLA RIPASSO 2021 — <i>AGRICOLA COTTINI</i> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara</i>	42	



	BOTTLE	GLASS
BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2021 — <i>GUERA</i> <i>Barbera</i>	60	
TAURÌ IRPINIA AGLIANICO 2025 — <i>ANTONIO CAGGLIANO</i> <i>Aglianico</i>	40	
PINOT NERO MARITH KORNELL 2024 — <i>KORNELL</i> <i>Pinot Nero</i>	42	
NOBILE DI MONTEPULCIANO 2022 — <i>AVIGNONESI</i> <i>Sangiovese</i>	45	12
RIVAROSSA SCHIOPETTO 2019 — <i>SCHIOPETTO</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	50	15
SODALE DI MONTIANO MERLOT 2023 — <i>COTARELLA</i> <i>Merlot</i>	50	
BARBARESCO MARZIANO ABBONA 2021 — <i>MARZIANO ABBONA</i> <i>Nebbiolo</i>	97	
CHIANTI CLASSICO — <i>CASTELLO DEI RAMPOLLA</i> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	72	
AMARONE CLASSICO S. URBANO 2020 — <i>SPERI</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	120	
BRUNELLO DI MONTALCINO 2020 — <i>COL D'ORCIA</i> <i>Sangiovese</i>	88	



ROSSI INTERNAZIONALI

International Red wines

	BOTTLE	GLASS
RIOJA RESERVA 2018 — <i>MARQUÉS DE CÁCERES</i> <i>Tempranillo</i>	42	
COYAM ROSSO 2020 — <i>EMILIANA</i> <i>Syrah, Carménère, Cabernet Sauvignon, Carignan, Garnacha, Mourvèdre, Petit Verdot, Malbec, Tempranillo</i>	70	
LÉGENDE BORDEAUX ROUGE 2020 — <i>BARONS DE ROTHSCHILD</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	42	

VINI DA DESSERT

Dessert wines

	BOTTLE	GLASS
MOSCATO D'ASTI SANTO STEFANO — <i>CERETTO</i> <i>Moscato</i>	40	12
PASSITO LUDUM — <i>CARPINETI BIO</i> <i>Bellone</i>	60	12
KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA 2024 — <i>DONNAFUGATA</i> <i>Zibibbo</i>	64	15
DINDARELLO DOLCE 2022 — <i>MACULAN</i> <i>Moscato</i>	30	



COCKTAILS

Un percorso di mixology che celebra ricerca, tecnica e sensibilità, trasformando ogni drink in un'ascesa ispirata alla Sinfonia n. 41 "Jupiter" e alla nota più alta dell'Hotel Mozart.

A mixology journey celebrating research, technique and sensitivity, turning every drink into an ascent inspired by Symphony No. 41 "Jupiter" and the highest note of Hotel Mozart.

SIGNATURES

– 17 –

LUNARE

**Italicus Rosolio di Bergamotto, liquore alla
genziana, Champagne e polvere d'oro**
*Italicus Rosolio di Bergamotto, gentian liqueur,
Champagne and gold powder*

BASIL SMASH

**Gin Sabatini, sciroppo al
basilico e succo di lime**
Sabatini Gin, basil syrup and lime juice

BACIAMI ANCORA

**Gin, Campari Bitter,
Del Maguey Vida e shrub di lampone**
*Gin, Campari Bitter,
Del Maguey Vida and raspberry shrub*

ROMEO

**Stolichnaya Elit Vodka, Cointreau, liquore alla
pesca, Crème de Cassis, limone e zucchero**
*Stolichnaya Elit Vodka, Cointreau, peach liqueur,
Crème de Cassis, lemon and sugar*



ETERNAL CLASSICS

– 15 –

NEW YORK SOUR

Bourbon, vermouth rosso,
limone, zucchero, albume e vino rosso
*Bourbon, red vermouth, lemon,
sugar, egg white and red wine*

NEGRONI

Gin, Martini Extra Dry, Grand Marnier,
Campari e Angostura
*Gin, Martini Extra Dry, Grand Marnier,
Campari and Angostura*

OLD FASHIONED

Bourbon, liquore alla pesca,
zolletta di zucchero, Angostura e soda
*Bourbon, peach liqueur,
sugar cube, Angostura and soda*

COSMO

Belvedere Vodka, Cointreau,
lime e cranberry
*Belvedere Vodka, Cointreau,
lime and cranberry*

MANHATTAN

Rye Whisky, Carpano Classico e Angostura
Rye Whisky, Carpano Classico and Angostura

OLD CUBAN

Zacapa 23, lime, zucchero, menta,
Angostura e spumante
*Zacapa 23, lime, sugar, mint,
Angostura and sparkling wine*



ETERNAL CLASSICS

– 15 –

AVIATION

**Gin, Maraschino Luxardo,
limone e Crème de Violette**

*Gin, Luxardo Maraschino,
lemon and Crème de Violette*

PALOMA

**Del Maguey Vida, agave,
lime e succo di pompelmo rosa**

*Del Maguey Vida, agave,
lime and pink grapefruit juice*

PORN STAR MARTINI

**Vanilla Vodka, liquore al frutto della passione,
purea di frutto della passione e sciroppo di vaniglia**

*Vanilla Vodka, passion fruit liqueur,
passion fruit purée and vanilla syrup*

VESPER MARTINI

**Tanqueray No. Ten Gin,
Stolichnaya Elit Vodka e Lillet Blanc**

*Tanqueray No. Ten Gin,
Stolichnaya Elit Vodka and Lillet Blanc*

ESPRESSO MARTINI

**Vodka, espresso, zucchero,
liquore al caffè e scaglie di cioccolato**

*Vodka, espresso, sugar,
coffee liqueur and chocolate flakes*



MOCKTAILS

Alcohol-free cocktails

– 13 –

FLOREALE

Martini Floreale 0.0 e Tanqueray 0.0
Martini Floreale 0.0 and Tanqueray 0.0

NEGRONI ZERO

Tanqueray 0.0, Martini Vibrante e Bitter Monin
Tanqueray 0.0, Martini Vibrante and Monin Bitter

SANTIAGO

Cordial al frutto della passione e zenzero, soda
Passion fruit and ginger cordial, soda

VELVET

Seedlip Spice, ciliegia, ananas e frutto della passione
Seedlip Spice, cherry, pineapple and passion fruit



SPIRITS

Vodka

HAKU 15

STOLICHNAYA ELIT 16

BELUGA NOBLE 16

Gin

ROKU 14

PLYMOUTH 14

TANQUERAY 14

TANQUERAY TEN 15

HENDRICK'S 15

MONKEY 47 15

SABATINI 15

GIN MARE 15

TANQUERAY 0.0 15

Tequila & Mezcal

CASAMIGOS BLANCO 16

CASAMIGOS REPOSADO 17

DEL MAGUEY VIDA 16

Rhum

DIPLOMÁTICO RESERVA 16

EL DORADO 12 YRS 16

SANTA TERESA 16

ZACAPA 23 YRS 20



Whisky

BULLEIT RYE 14

LAPHROAIG 10 YRS 15

MAKER'S MARK 16

Irish Whiskey

JAMESON BLACK BARREL 14

Scotch Whisky

CAOL ILA 12 YRS 18

Japanese Whisky

TOKI 15

THE CHITA 16

HIBIKI 21

YAMAZAKI 22

HAKUSHU 23

Cognac

RÉMY MARTIN V.S.O.P. 16

Grappa

MARZADRO TRENTINA BIANCA TRADIZIONALE 10

MARZADRO TRENTINA MORBIDA BARRIQUE 10



Porto & Sherry

SANDEMAN BIANCO 14

STOCK SHERRY 14

Vermouth & Bitter

BELSAZAR DRY 11

CARPANO BIANCO 9

CARPANO CLASSICO 9

LILLET BIANCO 10

CAMPARI BITTER 10

SELECT BITTER 10

Liquori & Amari

FERNET BRANCA 9

FERNET BRANCA MENTA 9

JEFFERSON 9

LIMONCELLO CAPRI 9

BAILEYS 9

ADRIATICO ROASTED 10

ADRIATICO LATTE DI MANDORLA 10

ST-GERMAIN 13

CACHAÇA SAGATIBA 10

PISCO BARSOL QUEBRANTA 10



BIRRE

PERONI ALLA SPINA 10

Lager italiana alla spina, 0,5 L

Italian draught lager, 0.5 L

PERONI DOPPIO MALTO RISERVA 9

Lager italiana doppio malto in bottiglia, 33 cl

Italian double malt bottled lager, 33 cl

PERONI 0.0 8

Lager italiana analcolica in bottiglia, 33 cl

Alcohol-free Italian bottled lager, 33 cl

ACQUA

Microfiltered water

— 5 —

Naturale / Still

or

Frizzante / Sparkling

CAFFETTERIA

Cafeteria

ESPRESSO 5

ESPRESSO DECAFFEINATO 5

ESPRESSO SPECIALE 7

AMERICANO 5

CAPPUCCINO 6

LATTE E BEVANDE VEGETALI 4

CIOCCOLATA DOMORI 6

CIOCCOLATA DOMORI AROMATIZZATA 7

TÈ / TISANE 7



SOFT DRINKS

COCA-COLA 33 CL 6

COCA-COLA ZERO 33 CL 6

FANTA 33 CL 6

TÈ FREDDO LIMONE 25 CL 6

TÈ FREDDO PESCA 25 CL 6

SPREMUTA D'ARANCIA 7

SPREMUTA DI POMPELMO 7

SUCCO BIO ACE 20 CL 6

SUCCO BIO ANANAS 20 CL 6

SUCCO BIO MIRTILLO 20 CL 6

THREE CENTS TONIC WATER 7

THREE CENTS LEMON TONIC 7

THREE CENTS TWO CENTS PLAIN 7

THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA 7

THREE CENTS CHERRY SODA 7

THREE CENTS PINEAPPLE SODA 7

THREE CENTS GINGER BEER 7



SUGGERIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE
LE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI
IN MODO DA POTERLA CONSIGLIARE AL MEGLIO
NELLA SUA SCELTA.

*WE KINDLY REQUEST THAT YOU INFORM OUR STAFF
OF ANY FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES,
ALLOWING US TO PROVIDE YOU WITH THE MOST
APPROPRIATE RECOMMENDATIONS.*

—

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI
Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni
indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

**GLI ALLERGENI E I LORO DERIVATI SONO: (1) CEREALI CONTENENTI
GLUTINE, (2) CROSTACEI, (3) UOVA, (4) PESCE, (5) ARACHIDI, (6)
SOIA, (7) LATTE, (8) FRUTTA A GUSCIO, (9) SEDANO, (10) SENAPE, (11)
SEMI DI SESAMO, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, (13) LUPINI,
(14) MOLLUSCHI.**

ALLERGY INFORMATION

*Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens
outlined in Regulation (EU) No 1169/2011.*

***THE ALLERGENS AND THEIR DERIVATIVES ARE: (1) CEREALS
CONTAINING GLUTEN, (2) CRUSTACEANS, (3) EGGS, (4) FISH, (5)
PEANUTS, (6) SOY, (7) MILK, (8) NUTS, (9) CELERY, (10) MUSTARD,
(11) SESAME SEEDS, (12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES, (13)
LUPIN, (14) MOLLUSCS.***

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la
totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

*Upon request, specific documentation can be provided by the staff.
We cannot guarantee the complete absence of traces of these
allergens in all our dishes and beverages.*

—

Cocktail, mocktail e vini al calice sono
accompagnati da piccoli assaggi dello Chef.
Eventuali richieste aggiuntive avranno un costo di €3.

*Cocktails, mocktails and wines by the glass are
served with small Chef's tastings.
Additional requests will be charged €3.*

—

Prezzi in euro, IVA inclusa.
Prices in euro, including VAT.

JUPITER

Bar