

BAR  
TIBERIO



# A TASTE OF CAPRI

**Benvenuti nella Piazzetta di Capri.**

Godetevi una selezione di sapori locali,  
bevande rinfrescanti e specialità mediterranee  
ispirate al fascino senza tempo dell'isola.

***Welcome to the Piazzetta of Capri.***

*Discover local flavors,  
refreshing drinks and bites inspired  
by the Mediterranean tradition.*



### Caffetteria

Espresso, Decaffeinato, Caffè ginseng, Caffè orzo	€ 7.00
Caffè freddo, Crema di caffè	€ 7.00
Cappuccino, Ice cappuccino	€ 8.00
Cappuccino soya, decaf o orzo, avena	€ 9.00
Caffè Americano, Caffè latte	€ 8.00
Cioccolata calda, The Caldo e Tisane	€ 8.00

### Gelati, Frappes, Granite, Frutta

Coppa Tiberio	€ 16.00
<i>Vanilla Icecream with limoncello topped with babbà and whipped cream</i>	
Coppa gelato	€ 13.00
<i>Lemon, strawberry, chocolate, vaniglia, hazelnut, chocolate chips</i>	
Coppa gelato piccola	€ 10.00
Frappes, Granite	€ 12.00
Frullati	€ 13.00
Fragole con Panna	€ 16.00
Tagliata di frutta	€ 18.00
Affogati Vari	€ 16.00
Affogati piccolo	€ 13.00

### Pasticceria

Cornetto, Brioches	€ 4.00
Pasticceria	€ 6.00
Paste Mignon	€ 2.50
Torta Caprese	€ 8.00
Torta Caprese con gelato e panna	€ 15.00
Supplemento panna	€ 1.00

### Soft Drink & Alcolici

Acqua Bottiglia 1/2 Litro	€ 7.00
Bibite analcoliche e sodati ( <i>Coca Cola, Sprite, Aranciata</i> )	€ 9.00
Succhi di frutta ( <i>Pesca, Albicocca, Ananas, Ace, Pera, Mirtillo, Mela verde</i> )	€ 9.00
Spremuta arancia o limone	€ 10.00
Thè freddo con granita limone	€ 12.00
Birra alla Spina 200 ml	€ 6.00
Birra alla Spina 400 ml	€ 9.50
Birra in bottiglia	€ 9.00
Bellini o Rossini	€ 18.00
Long Drink	da € 20.00
Amari Italiani o Limoncello	€ 11.00

# CARTA DEI VINI

## Bianchi e Rosati



### Alto Adige

Pinot Grigio Franz Haas '23 DOC	45	11	36
Pinot Grigio Hill Nals Magreid '24 DOC	55	13	40
Chardonnay Tiefenbrunner '24 DOC	45	11	36
Pinot Bianco Colterenzio Riserva '21 DOC	55	13	40
Gewurztraminer Gump Hof '23 DOC	55	13	40
Sauvignon Colterenzio Lafóa '22 DOC	60		
Pinot Bianco Riserva Renaissance Gump Hof '21 DOC	90		
Sauvignon Mediævum Gump Hof '23 DOC	50	13	40

### Friuli Venezia Giulia

Chardonnay Jermann '23 IGT	55		
Riesling Afix Jermann '23 DOC	50		

### Lombardia

Curtafranca Chardonnay Corte del Lupo '23 DOC	60		
---	----	--	--

### Piemonte

Langhe Chardonnay Massolino '22 DOC	50	12	40
Langhe Riesling Massolino '23 DOC	55	13	40
Langhe Rossj Bass '22	95		

### Toscana

Poggio alle Gazze Toscana bianco '23 IGT	90		
--	----	--	--

### Abruzzo

Primo di Cupi Visanello Copacchioli Tattini	50		
---	----	--	--

### Campania

Falaghina Le Mattine Fonzone '22 DOC	50	12	40
Greco di Tufo Cantine Di Marzio '23 DOCG	45	11	36
Fiano di Avellino Passo delle Tortore '24 DOCG	50	12	40
DOP Vetere San Salvatore '24 IGP (Rosato)	50	12	40

### Sicilia

Etna bianco Idda '23 DOP	60	15	45
--------------------------	----	----	----

### Francia

Chablis Domaine Servin '22	65	15	45
Miraval Cotes de Provance '24 (Rosè)	55	13	40
Rumor Cotes de Provances '24 (Rosè)	60	14	45
Chateau de Sarrins Cote de Provence 24 (rosé)	55		
Sauvignon Domaine De La Grange Tiphaine Trinqu Ames '24	55		



## Rossi



### Friuli Venezia Giulia

Merlot del Collio Livon '20 DOC 50 12 36

### Veneto

Rosso superiore della Valpolicella Campo Morar '20 DOC 50 12 36

Amarone della Valpolicella Zenato '19 DOCG 85

Amarone della Valpolicella Viviani '19 DOCG 75 15 50

### Piemonte

Barbaresco Massolino '22 DOCG 65

Barbaresco La Ca Nova Montefico '21 DOCG 90

Barolo Massolino '21 DOCG 70 15 50

Barolo Berri Trediberri '20 DOCG 80

Barolo Serralunga Pira '21 DOCG 70

Langhe Nebbiolo Pira '23 DOC 50 12 40

### Toscana

Chianti Gineprone '20 DOCG 45 11 36

Chianti Nipozzano Riserva Frescobaldi '20 DOCG 50 12 40

Morellino di Scansano S.Maria Frescobaldi '23 45

Ruit Hora Bolgheri Caccia al Piano '22 DOC 55

Caccia al Piano Bolgheri Superiore '20 DOC 120

Le Volte Ornellaia '23 IGT 55 13 40

Le Serre Nuove Bolgheri Ornellaia '22 DOC 90

Ornellaia Bolgheri Superiore Ornellaia '22 350

Rosso di Montalcino Col D'Orcia '21 DOC 50

Brunello di Montalcino Ridolfi '19 DOCG 80

Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi '19 DOCG 75 15 50

Brunello di Montalcino Pieve S. Restituta '19 DOP 150

Promis Ca' Marcanda Gaja '22 IGP 85 18 70

### Campania

Aglianico Mattodà Fonzone '19 DOC 50 12 40

Taurasi Nero Né '17 DOCG 65

Primitivo Moio 57 '23 DOC 45 11 36

### Puglia

Primitivo San Marzano 60 Anni '18 DOP 60

## Spumante, Champagne, Bollicine



Alta Langa Millesimato Marco Alberto Extra Brut '19 DOCG 75

Franciacorta Alma Bellavista Grand Cuvée DOCG 85 14

Franciacorta Alma Bellavista Pas Dosage DOCG 85

Franciacorta Alma Bellavista Rosè DOCG 85 15

Franciacorta Ca Del Bosco Prestige DOCG 85 14

Franciacorta Ca Del Bosco Prestige DOCG Magnum 170

Franciacorta Ca Del Bosco Rosè DOCG 85

Franciacorta Ca Del Bosco Extra-brut DOCG 95

Franciacorta Ca Del Bosco Dosage zero DOCG 95

Franciacorta Ca Del Bosco Dosage zero Noir DOCG 150

Franciacorta Ca Del Bosco Saten DOCG 95

Franciacorta Ca Del Bosco Brut RS 2010 160

Franciacorta Annamaria Clementi Dosage Zero '16 DOCG 165

Franciacorta Annamaria Clementi Dosage Zero '16 DOCG MGM 350

Franciacorta Annamaria Clementi Rosè Extrabrut '16 DOCG 250

Franciacorta Contadi Castaldi Brut DOCG 75 12

Prosecco Amatum Flumen Millesimato Brut DOC 60 11

Trento Doc Alto di A. Cobelli DOC 75

Spumante Pecora nel Gregge Capacchioli Tattini 65

Bruno Paillard Assemblage '12 250

Bruno Paillard Premiere Blanc de Blancs 170

Bruno Paillard Blanc de Blancs 2013 270

Bruno Paillard Cuvee 72 Extra-Brut 160

Bruno Paillard Premiere Cuvee Extra-Brut 150 25

Bruno Paillard Premiere Cuvee Extra-Brut Magnum 350

Bruno Paillard Non Plus Ultra 500

Cristal Louis Roederer Gran Cuvée 500

Cristal Louis Roederer Gran Cuvée Magnum 1200

Dom Perignon Moet Chandon G.C. 500

Dom Perignon Moet Chandon G.C. Magnum 1200

Eric Rodez Cuvee de Crayeres 160

Hebrart Selection Extra-Brut 140

Hebrart Rose Extra-Brut 150

Jacques Selosse Initial 600

Louis Roederer Collection Brut 150 25

Louis Roederer Collection Brut 0,375 lt 65

Pierre Peters Cuvee de Reserve Brut 150

Ruinart Blanc de Blancs 200

Ruinart Rosé 220

Veuve Cliquot Saint Petersburg Brut 140

# CARTA DEI COCKTAIL & SPIRIT LIST

## Spritz Time

APEROL SPRITZ	€ 16.00
CAMPARI SPRITZ	€ 16.00
HUGO SPRITZ	€ 16.00
CAPRI SPRITZ Limoncello - Spritz	€ 18.00
ROSMARY SPRITZ Homemade syrup with locals botanicals	€ 16.00
VENICE SPRITZ Select - Spritz	€ 16.00
VENTURO A new Mediterrean taste	€ 16.00
MANGO VINEGAR SPRITZ Aceto al Mango de Nigris, Prosecco, Savoy Orange	€ 16.00
ROSÈ ORO SPRITZ Vino Rosè, shrub al pompelmo, soda al pompelmo rosa	€ 16.00





## ALL TIME TWIST ON CLASSIC

### CAPRI BREEZE

€ 22.00

Limoncello, Venturo Bitter e Spremuta di Pompelmo

### MIRTILLITO

€ 22.00

Rum scuro, Succo di mirtillo, Succo di limone  
Sciroppo di Cranberries, Chinò, Foglie di menta

### HANZO BLOODY MARY

€ 22.00

Vodka al Wasabi, Succo di pomodoro, Limone,  
Salsa di soya, Sedano, Pepe

### MOJITO PASSION FRUIT

€ 22.00

Rum, Succo di Passion Fruit, Lime, Menta, Zucchero

### NEW YORK SOUR

€ 22.00

Whisky Rye, Sciroppo di zucchero di canna,  
Succo di Limone, Vino Rosso

### PINA AHUMADA

€ 28.00

Mezcal, Succo d'ananas, Sciroppo di mango, Lime,  
Angostura, Cannella e Zucchero, Tabasco

### TIBERIO FIZZ

€ 22.00

Gin Infuso ai Frutti Rossi, Lime, Zucchero,  
Acqua Tonica, Albumina\*



## PREDINNER

### BASIL SOUR with Capri Botanicals

€ 22.00

Gin Tanqueray, Italicus al Bergamotto, Lime, Basilico, Zucchero

### DIRTY JADE MARTINI

€ 20.00

Vodka, Gin al Timo Selvatico, Vermouth e Salamoia di olive

### KIR ROYAL

€ 25.00

Creme de Cassis e Champagne

### BULLOCK

€ 22.00

Gin Dry, Galliano, Dry orange, Succo di limone,  
Sciroppo fiori di sambuco, Acqua tonica

### PALAMIGOS

€ 22.00

Casamigos Blanco, Lime, Sciroppo D'agave,  
Soda al pompelmo, Sale

### SICILIAN NEGRONI

€ 22.00

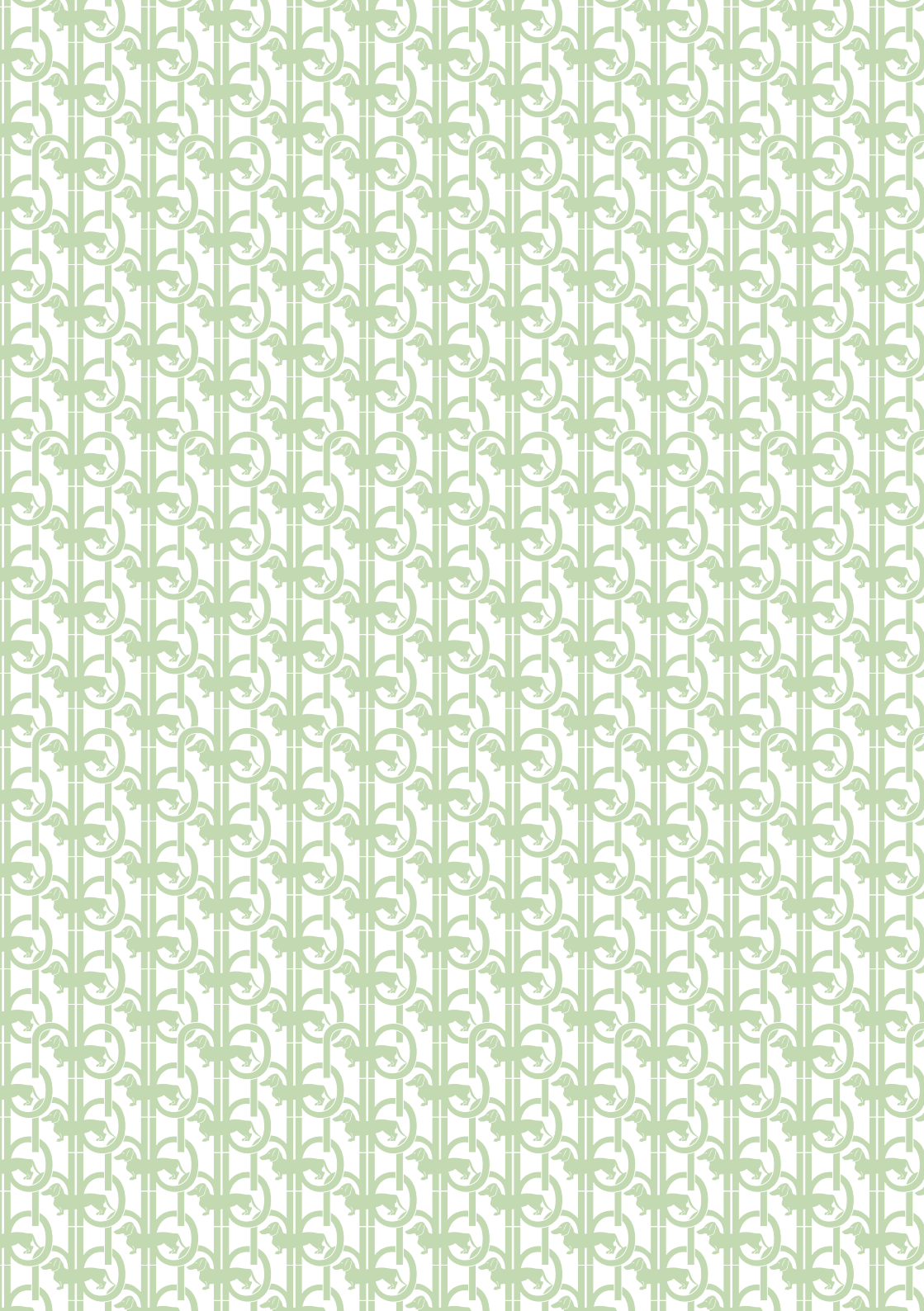
Gin Panarea, Bitter Campari, Vermouth Santo,  
Marsala e Rabarbaro drops

### SPICED MARGARITA

€ 22.00

Tequila Reposada, Triple Sec, Lime e Orange Juice,  
Tabasco, Salt and Chili Flakes





**CAPRI  
BLEAU**  
SIGNATURE  
COCKTAIL  
BY



harmont&blaine

Gin Mediterraneo (con botaniche di rosmarino e timo), limoncello artigianale di Capri, succo fresco di lime, sciroppo di fiori di sambuco, acqua tonica premium, gocce di blu curaçao

€ 22.00

QUESTO COCKTAIL È

Fresco  
**Mediterraneo**  
Elegante  
**Distintivo**



## AFTERDINNER

### ALEXANDER

Crema di cacao, Brandy, Panna liquida

€ 22.00

### APPLE BLOSSOM

Calvados, Vermouth, Orange Bitters

€ 22.00

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Caffè Espresso, Kalhua, Zucchero

€ 22.00

### NUTTY CREAM

Bayles, Frangelico, Panna, Noce Moscata

€ 22.00

### ROM FASHIONED

Zacapa 23, Angostura, Sciroppo d'agave

€ 28.00

### TOUR OF ISLAND with Capri Botanicals

Limoncello, Vermouth dry, Acqua marina pura, Angostura, Foglie di Salvia

€ 22.00

### FROZEN GRASSHOPER

Crema di Cacao Bianca, Crema di Menta Verde, Gelato alla Vaniglia

€ 20.00

### MANDORLIZZA

Gin, Liquore alla liquirizia, Sciroppo alle mandorle, Succo di limone, Lemonsoda

€ 22.00



## WHISKY

### Single Malt Scozia

Caol Ila 12 yo Islay	€ 18.00
Glenfiddich 12 yo Speaside	€ 18.00
Glengrant 5 yo Speaside	€ 18.00
Glenkinche 12 yo Lowlands	€ 18.00
Glenlivet Founder's Reserve Speaside	€ 18.00
Glenmorangie 10 yo Highlands	€ 20.00
Lagavulin 16 yo Islay	€ 20.00
Laphroaig 10 yo Islay	€ 18.00
Oban 14 yo Island	€ 20.00
Talisker 10 yo Isla of Sky	€ 18.00

### Blended Scozia

Ballantines	€ 18.00
Chivas Regal 12 yo	€ 18.00
J&B	€ 18.00
J.Walker Black Label	€ 20.00
J.Walker Blue Label	€ 40.00
J.Walker Red Label	€ 18.00

### Rest Of The World

Bullet Whisky USA	€ 18.00
Bullet Rye USA	€ 20.00
Four Roses USA	€ 18.00
Jack Daniel's USA	€ 18.00
Jack Daniel's Honey USA	€ 18.00
Jameson Eire	€ 18.00
Jim Bean USA	€ 18.00
Nikka from the Barrel Japan	€ 22.00
Woodford USA	€ 20.00



## TEQUILA & MEZCAL

Casadragones Blanco	€ 30.00
Casadragones Anejo	€ 35.00
Casadragones Cristallino	€ 40.00
Casamigos Blanco	€ 23.00
Casamigos Reposado	€ 33.00
Casamigos Mezcal	€ 28.00
Casamigos Anejo	€ 28.00
Clase Azul Reposado	€ 45.00
Don Julio Blanco	€ 20.00
Don Julio Reposado	€ 22.00
Don Julio Anejo	€ 26.00
Don Julio 1942	€ 45.00
Josè Cuervo Silver	€ 18.00
Mezcal Espadin Jovine	€ 20.00
Patron Silver	€ 22.00
Patron Reposado	€ 24.00
Cincoro Bianca	€ 25.00

## RUM

Agricola da Madeira Appleton Estate	€ 20.00
Bacardi Carta Bianca	€ 18.00
Brugal XV	€ 20.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 20.00
El Dorado 12	€ 20.00
Havana 7	€ 20.00
Havana Especial	€ 18.00
Zacapa 23	€ 25.00
Zacapa XO	€ 40.00

## BRANDY

Brandy Don Vittorio	€ 18.00
Carlos	€ 18.00
Cardinal Mendoza	€ 18.00
Fundador	€ 18.00
Lepanto	€ 18.00
Vecchia Romagna	€ 13.00

## COGNAC

Courvasier V.s	€ 18.00
Courvasier V.s.o.p.	€ 20.00
Hennessy V.s.	€ 18.00
Remy Martin V.s.o.p.	€ 20.00

## BAS ARMAGNAC

Hors d'Age Dartiogalongue	€ 18.00
---------------------------	---------





## GRAPPE

Grappa Bianca Nardini	€ 11.00
Grappa Nipozzano	€ 11.00
Grappa Berta Roccanivo	€ 20.00
Grappa Berta Tresolitre	€ 20.00
Grappa Berta Villa Prato	€ 18.00

## VODKA

Absolut	€ 18.00
Beluga	€ 23.00
Belvedere	€ 22.00
GreyGoose	€ 22.00
Ketel One	€ 22.00
Moskovskaya	€ 18.00
Smirnoff	€ 18.00
Stoli Vodka	€ 18.00
Tito's	€ 20.00

## GIN

Beefeater	€ 18.00
Bombay Sapphire	€ 18.00
Brockmans	€ 20.00
Engine	€ 22.00
Gin Mare	€ 20.00
Gin Mare Capri Edition	€ 23.00
Gin Nobile Kobiaschvil	€ 22.00
Gordon's	€ 18.00
Hendrick's	€ 20.00
Monkey 47	€ 23.00
Nordes Gin	€ 20.00
N° 3 London Dry Gin	€ 20.00
Panarea Island Dry Gin	€ 20.00
Panarea Sunset	€ 20.00
Portofino	€ 23.00
Saigon Baigur	€ 20.00
Satra	€ 20.00
Solaro Gin	€ 23.00
Tanqueray	€ 18.00
Tanqueray Ten	€ 20.00
Roby Marton	€ 20.00

## GIN ANALCOLICO

Tanqueray Analcolico	€ 18.00
----------------------	---------





## FOOD

### Toast, Pizza & Panini

Bruschetta Classica <i>Toasted bread with chopped tomatoes tomato and basil</i>	€ 12.00
Toast Prosciutto Cotto e Formaggio <i>Toast with ham and cheese</i>	€ 9.00
Toast Prosciutto Cotto, Formaggio e Pomodoro <i>Toast with ham, cheese and tomato</i>	€ 11.00
Saltimbocca Prosciutto Crudo e Mozzarella <i>Pizza's bread with prosciutto and mozzarella</i>	€ 11.00
Saltimbocca Prosciutto, Mozzarella e Pomodoro <i>Pizza's bread with prosciutto, mozzarella and tomato</i>	€ 12.00
Saltimbocca Tonno e Pomodoro <i>Pizza's bread with tuna , tomato and basil</i>	€ 11.00
Saltimbocca Caprese <i>Pizza's bread with tomato, mozzarella and basil</i>	€ 11.00
Pizza Margherita <i>with mozzarella cheese and tomato sauce</i>	€ 9.00
Pizza Capricciosa <i>with mozzarella cheese, tomato sauce, ham, mushrooms and salami</i>	€ 14.00

### Primi piatti e sfizi caldi

Ravioli Capresi Handmade <i>Ravioli stuffed cheese'n'herbs with tomatoes</i>	€ 18.00
Gnocchi alla Sorrentina <i>Potato dumplings in tomato sauce and mozzarella</i>	€ 16.00
Carbonara <i>Spaghetti with italian becon, eggs and cheese</i>	€ 16.00
Lasagna alla Bolognese <i>Lasagne with cheese and meat in tomato sauce</i>	€ 16.00
Lasagna Vegetariana <i>Lasagne with vegetables and cheese</i>	€ 16.00
Parmigiana di Melanzane <i>Eggplants parmigiana with tomato sauce and basil</i>	€ 16.00
Strigoli al Pesto Genovese <i>Strigoli pasta with basil pesto and cheese</i>	€ 16.00

### Insalate e piatti freddi

Insalata Caprese <i>Salad with tomato, mozzarella and basil</i>	€ 18.00
Insalata di Tiberio <i>Mixed salad, tomato, corn and tuna</i>	€ 16.00
Prosciutto e Melone <i>Parma ham and melon</i>	€ 18.00
Prosciutto e Mozzarella <i>Parma ham and mozzarella cheese</i>	€ 20.00
Affettato misto <i>Salumi Mixed sliced salami</i>	€ 22.00
Salmon Affumicato <i>Smoked salmon with toasted bread</i>	€ 22.00

*In mancanza di prodotto fresco, può essere surgelato.*



harmont&blaine

### Capri a Colori!

## lo stile Mediterraneo di Harmont & Blaine x Bar Tiberio: charme e eleganza in Piazzetta

Harmont & Blaine sceglie il cuore di Capri per una collaborazione esclusiva con Bar Tiberio, uno dei locali più amati dell'isola. Una fusione tra lo stile smart casual del brand e l'anima vivace e sofisticata della Dolce Vita caprese.

Questa partnership celebra l'essenza del lifestyle mediterraneo:  
colori brillanti, atmosfere rilassate e panorami mozzafiato.

Tiberio diventa il palcoscenico ideale dove vivere l'estate tra moda,  
incontri e momenti da condividere.

Un'esperienza di stile tutta italiana, firmata Harmont & Blaine.

**Scopri le nostre collezioni nello store in Via Camerelle 12!**



### Capri in Color!

## Harmont & Blaine's Mediterranean style meets Bar Tiberio: charm and elegance in the Piazzetta

*Harmont & Blaine lands in the vibrant heart of Capri with this exclusive collaboration with Bar Tiberio, one of the island's most beloved spots and a true symbol of the Capri lifestyle. The result is a unique blend of the brand's smart casual style and the unmistakable allure of the Mediterranean Dolce Vita.*

*This partnership celebrates the true essence of Capri:  
vibrant colors, laid-back vibes, and breathtaking views.*

*Bar Tiberio becomes the perfect stage for a summer of style,  
fun and unforgettable moments.*

*A story of Italian style and savoir vivre, signed by Harmont & Blaine.*

**Visit our store in Via Camerelle 12 and discover our collections!**