



## *Caff  Americanbar Ristorante*

La ricerca dei migliori spirits e la bravura dei barman regalano una cocktail list di eccezionale livello per qualit , variet  e stile. Si passa dai grandi classici, riletti in maniera creativa, a elaborazioni originali, passando per la sezione "Bond point", capace di numerose interpretazioni di sua maest  il Martini Cocktail. Oltre all'anima "aperitivo" e serale, il Collins' Bar si rive-

la un luogo perfetto per trascorre momenti di piacere durante tutto il giorno, grazie alla caffetteria, alla formula lunch o per un drink fuori orario.

---

The search for the best spirits and the skill of the bartender provides a cocktail list of exceptional level for quality, variety, and style. We move from the great classics,

creatively reinterpreted, to original elaborations, passing through the "Bond Point" section, capable of numerous interpretations of his majesty the Martini Cocktail. In addition to the "aperitif" and evening soul, the Collins' Bar proves to be a perfect place to spend moments of joy throughout the day, thanks to the cafeteria, the lunch formula, or an overtime drink.



SCOPRI TUTTI I NOSTRI MENU  
DISCOVER ALL OUR MENUS



Elenco allergeni  
Cereali e derivati (1), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte (7), frutta a guscio (8), sedano (9), senape (10), sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini (13), molluschi (14).  
Cereals and derivatives containing gluten (1), crustaceans (2), eggs and by-products (3), fish (4), peanuts (5), soy (6), milk (7), fruits in shell (8), celery (9), mustard (10), sesame (11), sulfur dioxide and sulphites (12), lupine (13), molluscs (14).

| APERITIVO / APPETIZERS                                                                                                                                                                                                                                       |  | €  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|
| Frutta secca salata<br>Macadamia nuts, Piedmont hazelnuts, Marcona almonds, Bronte pistachios (8)                                                                                                                                                            |  | 8  |
| Friselline integrali, burrata, datterini, basilico<br>Apulian friselle, burrata cheese, cherry tomatoes, basil (1,7,8)                                                                                                                                       |  | 8  |
| Schiacciata, cipolla di Cannara, salvia<br>Schiacciata bread with onion and sage (1)                                                                                                                                                                         |  | 9  |
| Arancini “cacio e pepe”<br>Arancini fatti in casa “cacio e pepe”, maionese al lime – 4 pz<br>Homemade rice croquettes with pecorino cheese & black pepper, served with lime mayo – 4 pcs (1,3,5,7)                                                           |  | 9  |
| Alici del Cantabrico Nardin, pane alle alghe, burro di Normandia<br>Cantabrian Nardin anchovies, seaweed bread, Normandy butter (1,2,5,7,12)                                                                                                                 |  | 12 |
| Guacamole, pane tostato, ikura<br>Guacamole, toasted bread, ikura(1,4,12)                                                                                                                                                                                    |  | 12 |
| Frittura di calamari<br>Frittura di calamari con salsa aioli / Crispy fried squids served with aioli sauce (1,2,3,4,5)                                                                                                                                       |  | 10 |
| Avocado Toast<br>Salmone affumicato, avocado, maionese, uovo sodo - servito con patatine fritte<br>Smoked salmon, avocado, maio, boiled egg - served with French fries<br>(1,3,4,5,6,7,10,12)                                                                |  | 15 |
| Collins’ Fish & Chips<br>Lomo di baccalà in tempura, patatine dippers, maionese all’aglio nero<br>Tempura cod loin, dippers fries, black garlic mayo (1,3,4,5)                                                                                               |  | 12 |
| Focaccia alla romana e mortadella<br>Focaccia bread and mortadella (1,8)                                                                                                                                                                                     |  | 9  |
| Focaccia alla romana, bufala, pomodorini, rucola e crudo<br>Focaccia bread, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, arugula and dried cured ham (1,7)                                                                                                    |  | 10 |
| Salsiccia secca, pecorino e torta al testo<br>Dried sausage, pecorino cheese and “torta al testo” bread (1,7)                                                                                                                                                |  | 10 |
| Paleta iberica de Bellota “Blazquez”, pan tomate<br>Bellota “Blazquez” cured ham with bread and tomato                                                                                                                                                       |  | 13 |
| Club Sandwich<br>Petto di pollo alla griglia, bacon, insalata, pomodoro e maionese - servito con patatine fritte<br>Grilled chicken breast, bacon, lettuce, tomato, and mayonnaise - served with French fries (1,3,5,6,7,10,12)                              |  | 15 |
| Etrusco Burger<br>Panino al latte, burger “Etrusco Carni”, scapece di zucchine, maio affumicata - servito con patatine fritte<br>Homemade milk bun, umbrian beef burger, zucchini marinated and fried, smoked mayo - served with French fries (1,3,5,7,8,11) |  | 15 |
| Bao Pulled Pork<br>Pane al vapore, pulled pork, cavolo rosso marinato, salsa allo yogurt<br>Steamed bao bun, pulled pork, marinated red cabbage, yogurt sauce (1,3,5,7,9,10)                                                                                 |  | 15 |



# SÓFA

SOUND OF FINE AFTERNOON

## OGNI GIOVEDÌ E VENERDÌ SELEZIONE MUSICALE IN VINILE

*EVERY THURSDAY AND FRIDAY  
VINYL MUSIC SELECTION*



*Sofà, un respiro nuovo tra le mura antiche del Collins' di Perugia, si apre al dehors all'aperto dell'Hotel Brufani come un salotto segreto sotto le stelle, pronto a trasformare le notti ombre in un abbraccio di musica e luce. Ogni giovedì e venerdì, per tutta l'estate, Sofà accoglie dj e selector – voci erranti di città e orizzonti lontani – che intrecciano le vibrazioni del vinile con i profumi della sera e il calore*

*dell'estate. Le puntine sfiorano la cera nera e raccontano storie che si rincorrono tra i bicchieri colmi di alchimie dorate e la brezza che accarezza i volti, disegnando un incanto che si muove lieve come il pol-line dorato nell'aria. Le sedute avvolgenti e i riflessi di luce soffusa diventano la cornice di un sogno che si rinnova: Sofà è più di un luogo, è un altrove dove il tempo rallenta e i sorrisi si moltiplicano tra le*

*note che danzano come falene nella notte. La musica in vinile è la rotta e la bussola, mentre il dehors si fa palcoscenico di notti liquide che non vogliono dormire, un rifugio elegante e vibrante che accende ogni giovedì e venerdì di una magia nuova. Vieni a perderti – e a ritrovarti – tra i solchi di un disco e i sospiri di chi, come te, cerca un po' di bellezza sospesa sotto il cielo di Perugia.*

# Cocktail List

## APERITIVO ITALIANO

€ 10

### Americano

Vermouth rosso, bitter, seltz

### Spritz

Bitter, prosecco, seltz

### Hugo

St. Germain, lime, prosecco, seltz

### Italian 75

Gin, cordial limone, prosecco

## BOND POINT

€ 15

### Collins' Martini

Gin Carounn infuso con Olive di Cerignola affumicate al legno di Limone

### Summer Martini

Gin Tanqueray Ten, Vermouth Dry, Oleo Saccharum Limone Arancia

## VIRGIN DRINKS

€ 8

### Citrus sour

Cordial Al Limone, Arancia, Lime

### Spyce Almond

Cordial Lime, Orzata, Ginger Beer

### Passion on Sun

Cordial Lime, Passion Fruit, Mango, Ginger Ale

### Shirley Temple 2.0

Cordial Lampone, Ginger Ale

### Luna Park

Cordial Limone. Mela, Cannella

# BUILT FOR THE GRAND TOUR

## BRUFANI'S LEGACY AND THE GRAND TOUR

The Sina Brufani Hotel in Perugia boasts a fascinating history that dates back to the 19th century. Originally opened in 1884, the hotel was built by the wealthy Brufani family, who aimed to create a luxurious and elegant destination for the increasing number of European aristocrats and travelers, particularly British visitors, during the Grand Tour era.

Giacomo Brufani, a key figure in this endeavor, married an English woman from the Collins family, strengthening the ties between the hotel and England. His vision was to offer a sophisticated and opulent retreat that would combine the charm of Umbria with the elegance of a highend European hotel. The Brufani family's commitment to excellence established the hotel as a distinguished landmark, reflecting the rich cultural heritage that attracted travelers from across Europe.



L'Hotel Sina Brufani di Perugia vanta una storia affascinante che risale al XIX secolo. Originariamente inaugurato nel 1884, l'hotel fu costruito dalla ricca famiglia Brufani, che intendeva creare una destinazione lussuosa ed elegante per il crescente numero di aristocratici e viaggiatori europei, in

particolare britannici, durante l'epoca del Grand Tour. Giacomo Brufani, figura chiave in questa impresa, sposò una donna inglese della famiglia Collins, rafforzando i legami tra l'hotel e l'Inghilterra. La sua visione era offrire un rifugio sofisticato e opulento

che combinasse il fascino dell'Umbria con l'eleganza di un hotel europeo di alto livello. L'impegno della famiglia Brufani per l'eccellenza ha portato l'hotel a essere riconosciuto come un punto di riferimento distinto, riflettendo la ricca eredità culturale che ha attratto viaggiatori da tutta Europa.

## Cocktail List

### BEST SELLER

€ 12

#### Gu-co Fantastico

Gin, Bergamotto Fantastico, Orange Curacao, Cordial Limone

#### Anni '90

Mandarino Briottet, Pomplemousse, Bergamotto Fantastico, Cordial Limone

#### Smoke Gingerino

Roger Bitter, Mezcal, Pomplemousse, Cordial Limone

#### Cherry On

Vodka, Pomplemousse, Lichi, Cordial Limone, Velluto alle More

### TWIST ON CLASSIC

€ 12

#### Boulevardier 2.0

Sweet Vermouth, Bitter, Bourbon Whiskey, Velluto Al Rabarbaro

#### Mexican Trip

Mezcal, Tequila, Triple Sec, Lime, Velluto al Caffè

#### Collins' Daiquiri

Rum Mix Spicy, Cordial Lime

#### Knickerbocker

Rum Mix Jamaica\Cuba, Orange Curacao, Lamponi, Lime

### NEW CONCEPT

€ 12

#### Fake Water

Mezcal, Apple Sour, Cedro Diamante, Fake Lime

#### Life On Mars

Gin, Shochu allo Shiso, Fake Lime, Peychaud's, Bitter Sumac E Kiwi

#### Fast Sour

Bourbon Whiskey, Falernum, Ancho Reyes, Cordial Limone

#### Sweet Eyes

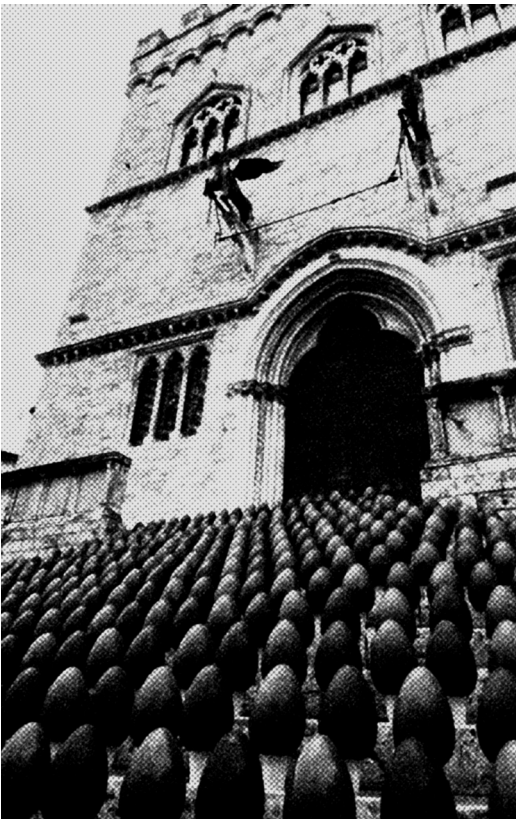
Rhum Agricolo, Liquore al Caramello Salato, Borsci



Perugia, dynamic centre of culture

# BUZZY

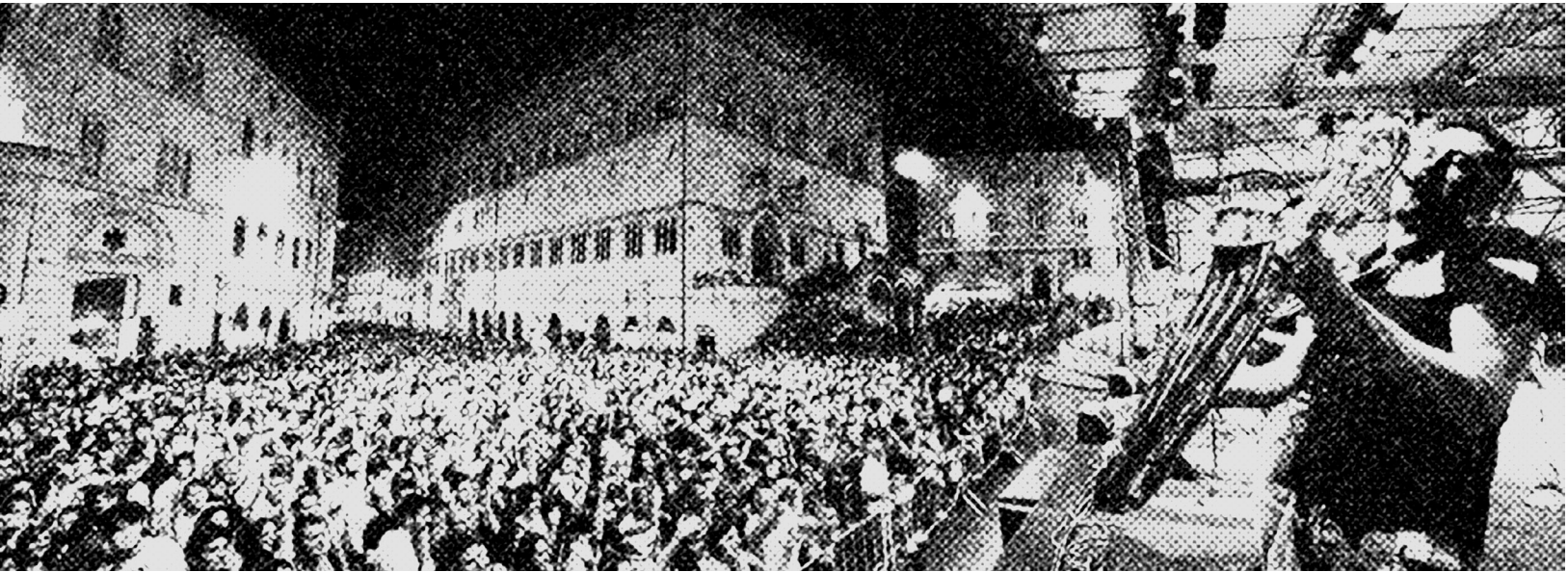
## DESTINATION



Perugia is more than just a beautiful medieval city; it's a vibrant hub of creativity and culture. Home to one of Italy's oldest art academies, alongside several prestigious universities, the city buzzes with students from around the world, infusing it with a lively, youthful spirit.

During the summer, Perugia comes alive with exciting festivals like Eurochocolate, featuring local artisans and international chocolatiers who showcase their sweet creations.

Additionally, Umbria Jazz transforms the city into a musical stage, bringing together an impressive lineup of global artists who fill the streets with captivating melodies and rhythms. Together, these festivals foster an energetic atmosphere where history, art, and music thrive, making Perugia a mustvisit destination.



Perugia è molto più di una bellissima città medievale; è un vivace centro di creatività e cultura. Sede di una delle più antiche accademie d'arte d'Italia e di diverse prestigiose università, la città brulica di studenti provenienti da tutto il mondo, infondendole uno spirito giovane e vivace.

Durante l'estate, Perugia prende vita con emozionanti festival come Eurochocolate, che presenta artigiani locali e cioccolatieri internazionali che espongono le loro dolci creazioni. Inoltre, Umbria Jazz trasforma la città in un palcoscenico musicale, riunendo un'impressionante selezione di artisti globali

che riempiono le strade con melodie e ritmi affascinanti.

Insieme, questi festival creano un'atmosfera energica dove storia, arte e musica prosperano, rendendo Perugia una meta imperdibile.

# Beer & Wine

## BIRRA / BEER € 6

Peroni cruda

Menabrea

Moretti

## BIRRA PERUGIA / LOCAL BEERS € 7

**GOLDEN ALE - 33cl - alc. 5,2**  
Birra chiara e profumata, di media gradazione alcolica e facile da bere. Adatta ad ogni occasione. Light and fragrant beer, medium alcohol content, and easy to drink. Suitable for any occasion.

**RED ALE – 33cl – alc. 6**  
Birra ambrata, di carattere, intensità e sapore luppolato. Per chi vuole qualcosa in più. Amber beer with character, intensity, and hoppy flavor. For those who want something more.

**CALIBRO 7 – Pale Ale – alc. 5,6**  
Birra dorata, esuberante e originale, affascina e appaga con leggerezza. Il best seller del birrificio. Golden beer, exuberant, and original, fascinates and satisfies lightly. The brewery best seller.

## VINI AL CALICE / WINE BY THE GLASS €

Prosecco 8

Bianco locale / nazionale 8

Rosè locale 8

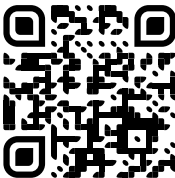
Rosso locale / nazionale 8

Metodo classico locale 10

Metodo classico nazionale 12

Champagne 15

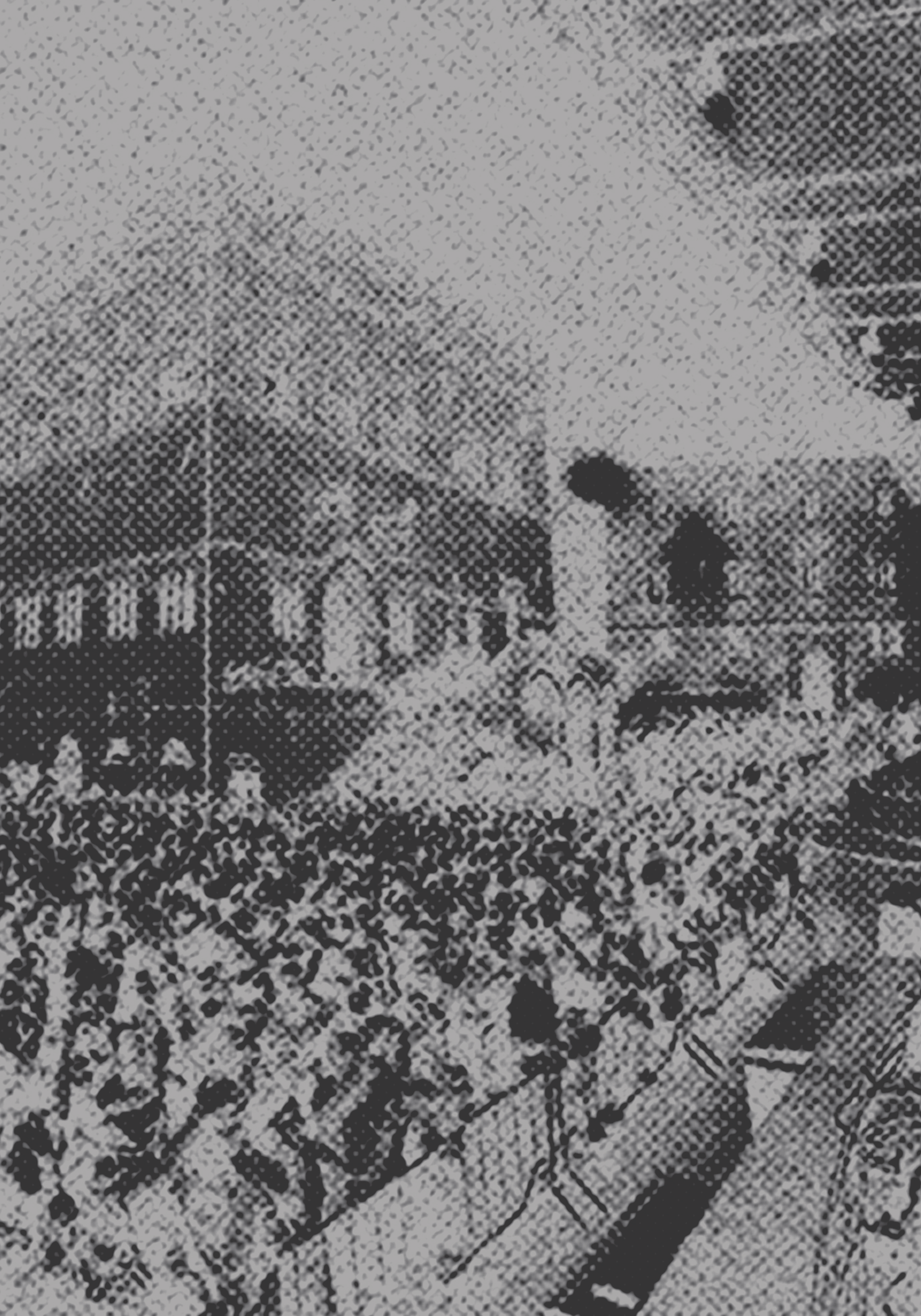
Scopri la carta dei vini completa  
*Discover the complete wine list*





| CAFFETTERIA / COFFEE BAR                                                              |  | € |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--|---|
| Espresso                                                                              |  | 3 |
| Espresso Decaffeinato                                                                 |  | 3 |
| Orzo                                                                                  |  | 3 |
| Marocchino                                                                            |  | 3 |
| Caffè Americano                                                                       |  | 5 |
| Caffè Viennese                                                                        |  | 4 |
| Caffè shakerato                                                                       |  | 6 |
| Cappuccino                                                                            |  | 4 |
| Cappuccino Viennese                                                                   |  | 5 |
| Cappuccino “Special”<br>Latte di soia – avena – mandorla - riso                       |  | 5 |
| Cioccolata calda<br>Classica – arancia – mandarino – cedro – cannella – rum - whiskey |  | 7 |

| TE' & INFUSI / TEA & INFUSION |                                                    | € 7 |
|-------------------------------|----------------------------------------------------|-----|
| English Breakfast             |                                                    |     |
| Earl Grey                     |                                                    |     |
| Jasmine                       | The verde, boccioli di gelsomino                   |     |
| The verde                     | Maracuja e spezie                                  |     |
| Pai Mu Tan                    | The bianco cinese                                  |     |
| Ti Kuan Yin Oolong            | The semi ossidato cinese                           |     |
| Oolong Arancio                | The semi ossidato cinese, fiore e scorze d'arancia |     |
| Assam Koomsong                | The nero indiato ossidato                          |     |
| The bianco                    | Prugna, mirtillo e gelsomino                       |     |
| Tisana                        | Della buonanotte - Dopo pasto                      |     |
| Infuso                        | Arancia e mango - Mirtillo rosso                   |     |
| Sinfonia indiana              |                                                    |     |
| Rooibos                       | Bio – ananas e pompelmo                            |     |







Il Collins' Bar un luogo incantato, di respiro cosmopolita, da vivere al bancone, nella splendida sala interna o nell'impareggiabile dehors.

*The Collins' Bar is an enchanting, cosmopolitan place to live at the counter, in the splendid interior room or in the incomparable outdoor area.*