

A scenic view of a coastal town and mountains across a large body of water. The town is built on a hillside, and the mountains are in the background. The water is calm and blue. The sky is overcast.

**SKY BAR**  
À LA CARTE

# INDICE

(INDEX)

<b>BIRRE</b> (BEERS)	Pag. 5
<b>VINI</b> (WINES)	Pag. 6 - 9
<b>GIN E VODKA TONIC</b> (GIN & VODKA TONIC)	Pag. 10
<b>MARTINI COCKTAIL</b>	Pag. 11 - 12
<b>VERMOUTH E ANICIZZATI</b> (VERMOUTH & ANICEED DRINKS)	Pag. 13
<b>LIQUORI E AMARI</b> (LIQUEURS)	Pag. 13
<b>SPRITZ</b> (SPRITZER)	Pag. 13
<b>APERITIVI</b> (APERITIFS)	Pag. 14 - 15
<b>COCKTAIL CON BOLLICINE</b> (SPARKLING COCKTAILS)	Pag. 16
<b>COCKTAIL CLASSICI</b> (CLASSIC COCKTAILS)	Pag. 17 - 18
<b>I NOSTRI COCKTAIL D'AUTORE</b> (SKY BAR SIGNATURE DRINKS)	Pag. 19 - 21
<b>COCKTAIL ANALCOLICI</b> (MOCKTAILS)	Pag. 22
<b>LA NOSTRA SELEZIONE DI WHISKY</b> (OUR WHISKY SELECTION)	Pag. 23
<b>CAFFETTERIA</b> (COFFEE BAR)	Pag. 24 - 25
<b>BAR SNACKS &amp; DESSERTS</b>	Pag. 26



Lo **Sky Bar dell'Hotel La Palma nasce nel 2011** come un luogo d'incontro, dotato di un invidiabile vista sul mondo. Da allora offre momenti di svago e relax sia agli ospiti dell'Hotel che ai clienti non residenti.

Il nostro obiettivo è farvi vivere qui un'esperienza da ricordare con il sorriso, perché crediamo che il tempo e le emozioni che lo scandiscono siano la cosa più preziosa che abbiamo.

La vista sul Lago e sulle Isole Borromee è di per sé splendida. Noi ve la proponiamo come ambientazione per i vostri pranzi e aperitivi, per le vostre feste ed eventi aziendali, ma anche per la celebrazione di momenti privati come cerimonie e ricorrenze speciali.

La carta cocktail è stata studiata da Micaela Contini, Head Bartender di Sky Bar, con l'intenzione di ricreare

sapori e profumi dei luoghi che ci circondano, grazie all'utilizzo di erbe aromatiche, infusi e prodotti del territorio.

Con i nostri drink vogliamo regalare agli ospiti qualcosa di irripetibile, un mix travolgente tra sapori ricercati e vista mozzafiato.

Ci auguriamo che i momenti che trascorrerete qui possano rimanere impressi nella vostra memoria, ma soprattutto nel vostro cuore.

**Famiglia Zanetta,**  
HOTEL LA PALMA



The **Sky Bar at Hotel La Palma** was **created in 2011** as a meeting place with an unbeatable view of the world. Since then, it has been offering moments of fun and relaxation to both hotel guests and non-resident guests.

Our aim is to make you live here an experience to remember with a smile, because we believe that time and the emotions that mark it are the most precious thing we have.

The view of the lake and the Borromean Islands is splendid in itself.

We propose it as a setting for your lunches and aperitifs, for your parties and corporate events, but also for the celebration of private moments such as ceremonies and special occasions.



The cocktail menu has been designed by Micaela Contini, Head Bartender of Sky Bar, with the intention of recreating the flavours and scents of the places around us, thanks to the use of aromatic herbs, infusions and local products.

With our drinks we want to give our guests something unrepeatable, an overwhelming mix of refined flavours and breathtaking views.

We hope that the moments you spend here will remain impressed in your memory, but above all in your heart.

***The Zanetta Family,***  
HOTEL LA PALMA

**BIRRE ALLA SPINA // DRAFT BEER (0,3 L) \_\_\_\_\_ € 7,00**

**Birra alla Spina // Draft Beer**  
**Chiara, Rossa, Stagionale // Pils, Red, Seasonal**

**BIRRA IN BOTTIGLIA // BOTTLED BEER**

**Nastro Azzurro (0,33 L) \_\_\_\_\_ € 6,00**

**Beck's (0,33 L) \_\_\_\_\_ € 6,00**

**Heineken (0,33 L) \_\_\_\_\_ € 6,00**

**Corona (0,33 L) \_\_\_\_\_ € 6,00**

**Paulaner Weissbier (0,5 L) \_\_\_\_\_ € 9,00**

**Tourtel Analcolica // Tourtel Alcohol Free (0,33 L) \_\_\_\_\_ € 6,00**



## VINI AL BICCHIERE // WINE BY THE GLASS

### *Bollicine // Sparkling Wines*

<b>Andreola</b> Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut _____	€ 8,00
<b>Cocchi</b> Alta Langa Toto Corde _____	€ 8,00
<b>Costaripa</b> Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola _____	€ 8,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Gran Cuvée Alma Brut _____	€ 10,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Cuvée Prestige _____	€ 10,00
<b>Ferrari</b> Trento Doc Millesimato Perlé _____	€ 10,00
<b>Champagne</b> Selezione della Casa _____	€ 16,00

### *Vini Fermi Selezione della Casa // Still Wines House Selection*

<b>Vino Bianco // White Wine</b> _____	€ 8,00
<b>Vino Rosé // Rosé Wine</b> _____	€ 8,00
<b>Vino Rosso // Red Wine</b> _____	€ 8,00
<b>Vino Bianco Premium // Premium White Wine</b> _____	€ 12,00
<b>Vino Rosso Premium // Premium Red Wine</b> _____	€ 12,00

### *Vini Dolci // Sweet Wines*

<b>Moscato</b> _____	€ 8,00
<b>Passito</b> _____	€ 8,00



## VINI IN BOTTIGLIA // WINE BY THE BOTTLE

### *Bollicine Italiane // Italian Sparkling Wines* 1,5 L      0,75 L

<b>Andreola</b> Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut	_____ € 60,00	_____ € 30,00
<b>Cocchi</b> Alta Langa Toto Corde	_____	_____ € 40,00
<b>Coppo</b> Alta Langa Riserva Coppo	_____	_____ € 55,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Gran Cuvée Alma Brut	_____ € 100,00	_____ € 50,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Brut Teatro alla Scala	_____	_____ € 55,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Riserva Vittorio Moretti	_____	_____ € 125,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Cuvée Prestige	_____ € 100,00	_____ € 50,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero	_____	_____ € 80,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Riserva Anna Maria Clementi	_____ € 320,00	_____ € 155,00
<b>Ferrari</b> Trento Doc Ferrari Perlé	_____ € 100,00	_____ € 50,00
<b>Ferrari</b> Trento Doc Ferrari Perlé Nero Riserva	_____ € 180,00	_____ € 85,00
<b>Fratelli Lunelli</b> Trento Doc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	_____ € 350,00	_____ € 170,00

### *Bollicine Italiane Rosé // Italian Rosé Sparkling Wines*

<b>Parusso</b> Metodo Classico Brut Rosé	_____	_____ € 45,00
<b>Costaripa</b> Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola	_____	_____ € 35,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Rosé	_____ € 160,00	_____ € 75,00
<b>Fratelli Lunelli</b> Trento Doc Giulio Ferrari Ris. Del Fondatore Rosé	_____	_____ € 315,00

### *Champagne*

<b>Etienne</b> 1er Millésimé Brut	_____ € 190,00	_____ € 95,00
<b>Didier Herbert</b> Pinot Noir Grand Cru Verzenay	_____	_____ € 95,00
<b>La Herte Frères</b> Ultradition Brut	_____	_____ € 95,00
<b>Cazé-Thibaut</b> Naturellement Extra Brut (100% Pinot Meunier)	_____	_____ € 95,00
<b>Bérêche et fils</b> Brut Réserve	_____	_____ € 95,00
<b>Bruno Paillard</b> Première Cuvée	_____ € 190,00	_____ € 95,00
<b>Bruno Paillard</b> Blanc de Blancs	_____	_____ € 130,00
<b>Billecart Salmon</b> Réserve Brut SA	_____ € 190,00	_____ € 95,00
<b>Billecart Salmon</b> Vintage 2008	_____	_____ € 150,00
<b>Delamotte</b> Brut	_____	_____ € 95,00
<b>Deutz</b> Brut Classic	_____	_____ € 95,00
<b>Deutz</b> Amour de Deutz	_____	_____ € 280,00
<b>Philipponnat</b> Royale Réserve Brut	_____	_____ € 100,00
<b>Luis Roederer</b> Brut Premier	_____	_____ € 110,00
<b>Louis Roederer</b> Cristal	_____	_____ € 320,00
<b>Bollinger</b> Special Cuvée	_____	_____ € 120,00
<b>Bollinger</b> R.D.	_____	_____ € 320,00
<b>Laurent Perrier</b> Millésimé	_____	_____ € 125,00
<b>Laurent Perrier</b> Grand Siècle	_____	_____ € 230,00

1,5 L

0,75 L

<b>Taittinger</b> Le Folies De la Marquetterie	€ 135,00
<b>Taittinger</b> Comtes de Champagne	€ 290,00
<b>Ruinart</b> Blanc de Blancs	€ 320,00
<b>Ruinart</b> Dom Ruinart	€ 290,00
<b>Dom Perignon</b>	€ 680,00
<b>Dom Perignon</b> P2	€ 550,00
<b>Krug</b>	€ 300,00
<b>Krug</b> Millésimé	€ 450,00
<b>Salon</b>	€ 1.000,00

### *Champagne Rosé*

<b>Laurent Perrier</b> Rosé	€ 125,00
<b>Taittinger</b> Brut Prestige Rosé	€ 135,00
<b>Billecart</b> Salmon Réserve Rosé SA	€ 270,00
<b>Luis Roederer</b> Brut Rosé	€ 135,00
<b>Louis Roederer</b> Cristal Rosé	€ 750,00
<b>Dom Perignon</b> Rosé	€ 425,00

### *Vini Bianchi // White Wines*

<b>Ceretto</b> Langhe Arneis Blangé	€ 70,00	€ 35,00
<b>Ca' del Bosco</b> Curtefranca Bianco Corte del Lupo		€ 40,00
<b>Bellavista</b> Chardonnay Vigna Convento SS Annunciata		€ 60,00
<b>Azienda Agricola Inama</b> Soave Classico Foscari		€ 35,00
<b>Vinnaioli Jermann</b> Ribolla Gialla Venezia Giulia Vinnae		€ 35,00
<b>Vinnaioli Jermann</b> Venezia Giulia Vintage Tunina	€ 150,00	€ 75,00
<b>Vie di Romans</b> Chardonnay Friuli Isonzo Rive Alte		€ 40,00
<b>Venica &amp; Venica</b> Sauvignon Collio Ronco delle Mele	€ 110,00	€ 50,00
<b>Castello della Sala Marchesi Antinori</b> Cervaro della Sala	€ 170,00	€ 80,00





**Vini Rosé // Rosé Wines**

0,75 L

<b>Villa Sparina</b> Rosé Villa Sparina _____	€ 35,00
<b>Costaripa Valtènesi</b> Rosé RosaMara _____	€ 35,00

**Vini Rossi // Red Wines**

<b>Cantina Produttori Nebbiolo di Carema</b> Nebbiolo Carema Riserva _____	€ 35,00
<b>Le Piane</b> Boca _____	€ 70,00
<b>Cordero di Montezemolo</b> Barbera d'Alba Superiore Funtani _____	€ 42,00
<b>Massolino</b> Barbera d'Alba Gisep _____	€ 40,00
<b>Massolino</b> Barolo _____	€ 50,00
<b>Azienda Agricola Inama</b> Colli Berici Cabernet Bradisismo _____	€ 45,00
<b>Tommasi</b> Ripasso Valpolicella Classico Superiore _____	€ 35,00
<b>Tenuta Luce</b> Brunello di Montalcino Luce _____	€ 125,00
<b>Grattamacco</b> Bolgheri Rosso Superiore _____	€ 115,00
<b>Cotarella</b> Rosso Lazio Merlot Montiano _____	€ 70,00



## GIN E VODKA TONIC // GIN & VODKA TONIC

*Selezione di Gin e il nostro suggerimento di abbinamento con Fever Tree Tonic  
// Gin selection & our Fever Tree Tonic paring suggestion*

<b>Alkemist</b> (SPAIN) - Mediterranean Tonic _____	€ 16,00
<b>Amazzoni</b> (BRAZIL) - Aromatic Tonic _____	€ 16,00
<b>Beefeater</b> (ENGLAND) - Aromatic Tonic _____	€ 16,00
<b>Beefeater 24</b> (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 16,00
<b>Bluecoat</b> (U.S.A.) - Aromatic Tonic _____	€ 16,00
<b>Bobby's</b> (HOLLAND) - Indian Tonic _____	€ 16,00
<b>Bombay Sapphire</b> (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 16,00
<b>Caorunn</b> (SCOTLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 16,00
<b>Gin Mare</b> (SPAIN) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
<b>Hendrick's</b> (SCOTLAND) - Elderflower Tonic _____	€ 16,00
<b>Ki No Bi</b> (JAPAN) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
<b>Marconi 46</b> (ITALY) - Elderflower Tonic _____	€ 16,00
<b>Latitudine 45</b> (ITALY) - Aromatic Tonic _____	€ 16,00
<b>Monkey 47</b> (GERMANY) - Elderflower Tonic _____	€ 18,00
<b>Plymouth</b> (ENGLAND) - Aromatic Tonic _____	€ 16,00
<b>Portobello Road</b> (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 16,00
<b>Tanqueray</b> (ENGLAND) - Aromatic Tonic _____	€ 16,00
<b>Tanqueray n°10</b> (ENGLAND) - Aromatic Tonic _____	€ 16,00

*Selezione di Vodka e il nostro suggerimento di abbinamento con Fever Tree  
Tonic // Vodka selection & our Fever Tree tonic paring suggestion*

<b>Belvedere</b> (POLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 16,00
<b>Beluga</b> (RUSSIA) - Aromatic Tonic _____	€ 16,00
<b>Elit By Stolichnaya</b> (LATVIA) - Indian Tonic _____	€ 16,00
<b>GreyGoose</b> (FRANCE) - Indian Tonic _____	€ 16,00
<b>VKA Organic</b> (ITALY) Elderflower Tonic _____	€ 16,00



PERSONALIZZATO IN BASE AI PROPRI GUSTI // CUSTOMISED TO YOUR OWN TASTES

*Andremo a creare il drink su misura per voi!*

*Fate sapere al nostro staff quali sono le vostre preferenze (gin o vodka? Con vermouth o liquore dolce, liscio o secco? Scorza di limone e/o oliva? Clean, dirty o filthy? - clean è il classico, dirty è con aggiunta di salamoia di olive, filthy è con oliva pestata - liscio in coppetta o su ghiaccio? Mixato o shekerato?).*

*We'll create the perfect drink for you!*

*Let our staff know what your preferences are (gin or vodka? With vermouth or sweet, smooth or dry liqueur? Lemon peel and/or olive? Clean, dirty or filthy? - Clean is the classic, dirty is with added olive brine, filthy is with crushed olive, neat in a cup or on ice? Mixed or shakered?)*

OPPURE LASCIATEVI ISPIRARE DAI NOSTRI TRIBUTI AL COCKTAIL PIÙ BEVUTO DAI PERSONAGGI DELLA STORIA // OR BE INSPIRED BY OUR TRIBUTES TO THE MOST POPULAR COCKTAIL IN HISTORY

### **GOOSE MARTINI**

La nostra variante sul Vodka-tini // Our Twist on Vodka-tini

GreyGoose Vodka, Noilly Prat Dry Vermouth, The Bitter Truth Olive Bitter

### **UNUSUAL MARTINI**

Delicata ed inusuale variante sul classico Martini Cocktail //Singular and smooth twist on a classic Martini Cocktail

Hendrick's Gin, St. Germain

### **EVENING MARTINI**

L'alternativa al Vesper Martini // Alternative version of Vesper Martini

VKA Organic Vodka, Amazzoni Gin, Cocchi Americano

### **FAREWELL TO ARMS MARTINI**

Il nostro tributo al libro scritto da Hemingway a Stresa // Our Tribute to Ernest Hemingway

Patron Tequila Blanco, Italicus Bergamot Liqueur, Bitter End Mexican Mole Bitter



**I PIU' FAMOSI TWIST SUL MARTINI**  
**// MOST FAMOUS TWIST ON MARTINI**

€ 16,00

**OUR ESPRESSO MARTINI**

La nostra Reinterpretazione di un Classico Contemporaneo

// Our Reinterpretation of a Contemporary Classic

GreyGoose Vodka, Mr Black Liquore al Caffè, Caffè estratto a freddo, Sciroppo di Zucchero // GreyGoose Vodka, Mr Black Coffee Liqueur, Cold Brewed Coffee, Gum Syrup

**PORNSTAR MARTINI**

Il Connubio di Vaniglia e Frutto della Passione che ha conquistato Londra

// The Combination of Vanilla and Passion Fruit that conquered London

GreyGoose Vodka Vaniglia, Pura Frutto della Passione, Sciroppo di Vaniglia, Passoa, Succo di Arancia e Shot di Champagne Billecart Salmon Reserv Brut // GreyGoose Vodka Vanilla, Passion Fruit Puree, French Vanilla Syrup, Passoa Liqueur, Orange Juice, Champagne Billecart Salmon Reserve Brut (side)

**FLIR-TINI**

Frutti di Bosco ed Ananas in questa Variante fruttata // A fruity Twist with Wildberries and Pineapple

Vodka Elit by Stoli, Liquore ai Frutti di Bosco, Succo di Ananas // Elit by Stoli, Chambord Liqueur, Pineapple Juice

**MEDITERRANEAN MARTINI**

I Sapori del Mediterraneo in una Coppa Martini // Mediterranean Flavours in a Martini Cup

Hendrick's Gin, Pura di fregola, Foglie di basilico, Succo di Lime, Acqua di Mare purificata // Hendrick's Gin, Strawberry Puree, Fresh Basil Leaves, Lime Juice, Purified Sea Water



## VERMOUTH & ANICIZZATI // VERMOUTH & ANICEED DRINKS

### *Vermouth*

<b>Martini Riserva</b> Ambrato/Rubino _____	€ 8,00
<b>Cocchi Americano</b> Bianco/Rosa _____	€ 6,00
<b>Cocchi Vermouth</b> Rosso _____	€ 6,00
<b>Cocchi Vermouth</b> Dopo Teatro _____	€ 8,00
<b>Cocchi Riserva</b> Venaria Reale _____	€ 9,00
<b>Branca Vermouth</b> Antica Formula _____	€ 8,00
<b>Branca Vermouth</b> Punt'e Mes _____	€ 7,00
<b>Oscar 697</b> Bianco/Rosso _____	€ 7,00
<b>Macchia Vermouth</b> Rosso al Mirto/Bianco Maestrale _____	€ 8,00
<b>Vermouth Del Professore</b> Bianco/Rosso _____	€ 7,00
<b>Vermuttino, il classico Aperitivo di Torino</b> - Vermouth, Soda Water, _____	€ 8,00
Scorza di Arancia e Limone // <b>The classic Turin Aperitif</b> - Vermouth, Soda Water, Orange and Lemon Peel	

### *Anicizzati // Aniseed drink*

<b>Pastis 51 / Pernod / Ricard</b> _____	€ 8,00
<b>La Fée Assenzio // La Fée Absinthe</b> _____	€ 10,00

## LIQUORI E AMARI // LIQUEURS

A partire da // Starting from _____	€ 7,00
-------------------------------------	--------

<b>SPRITZ // SPRITZER</b> _____	€ 10,00
---------------------------------	---------

### **APEROL SPRITZ**

Aperol, Prosecco, Soda // Aperol, Prosecco, Soda Water

### **CAMPARI SPRITZ**

Campari Bitter, Prosecco, Soda // Campari Bitter, Prosecco, Soda Water

### **ROYAL SPRTIZ**

Cocchi Americano Rosa, Prosecco, Soda // Cocchi Americano Rosa, Prosecco, Soda Water

### **ST. GERMAIN SPRITZ**

St. Germain, Sciroppo ai Fiori di Sambuco, Prosecco, Soda  
// St. Germain, Elderflower Syrup, Prosecco, Soda Water

### **VILLA MASSA SPRITZ**

Limoncello Villa Massa, Prosecco, Soda // Villa Massa Limoncello, Prosecco, Soda Water

### **VIOLETTA SPRITZ**

Liquore alla Violetta, Sciroppo alla Violetta, Prosecco, Soda  
// Violet Liqueur, Violet Syrup, Prosecco, Soda Water

**AMERICANO**

**Il più classico degli Aperitivi italiani // The most classic Italian Aperitivo**

Campari Bitter, Cocchi Vermouth Rosso, Soda Water

**BLOODY MARY**

**Voi lo chiamate pomodoro, io lo chiamo Bloody Mary**

**// You say Tomato, I say Bloody Mary**

Grey Goose Vodka, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Condimenti

// Grey Goose Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Seasoning

**MANHATTAN**

**Il Connubio perfetto tra Rye Whiskey e Vermouth // The right Combination  
between Rye Whiskey and Vermouth**

Jim Beam Bourbon Rye Whiskey, Cocchi Vermouth Rosso, Angostura Bitter, Orange Bitter

**NEGRONI**

**Il Drink preferito del "Conte" // The "Count" favourite Drink**

Campari Bitter, Cocchi Vermouth Rosso, Hendrick's Gin

**PIMM'S CUP**

**Il vero Cocktail Mangia & Bevi // The real Eat & Drink Cocktail**

Pimm's N 1, Ginger Ale Fever Tree, Frutta Fresca // Pimm's N°1 Liquor, Fever Tree  
Ginger Ale, Fresh Fruits

**ROB ROY**

**L'Eroe fuorilegge di Scozia // The Scotland's brigand Hero**

Jura Scotch Whisky, Cocchi Vermouth Rosso, Peychaud Bitter

**OLD FASHIONED**

**Un Whiskey lavorato // A processed Whiskey**

Knob Kreek Whiskey, Zolletta di zucchero, Soda, Angostura, Peychaud Bitter

// Knob Kreek Whiskey, Sugar Cube, Soda Water, Angostura Bitter, Peychaud Bitter



**LE NOSTRE PROPOSTE PER L'APERITIVO // OUR APERITIFS** \_\_\_\_\_ € 16,00  
**SUGGESTIONS**

**TUVVOFÀ L'AMERICANO**

**Ma sei nato in Europa! // But you were born in Europe!**

Martini Riserva Bitter, Skinos Mastiha, Fever Tree Aromatic Tonic, Celery Bitter

**MARIA LEBLO-OD**

**Se la vita ti dà pomodori, aggiungici un po' di "Passione" (il frutto)**

**// If life gives you tomatoes, add a little bit of "Passion" fruit**

Cachaca Leblon, Succo di Pomodoro, Purea di Frutto della Passione, Succo di Lime, Condimenti, Birra alla Spina // Leblon Cachaca, Tomato Juice, Passion Fruit Puree, Lime Juice, Seasoning, Tap Beer

**FORT-DE-FRANCE**

**Quando un Newyorkese va in vacanza // When a New Yorker goes on vacation**

Cocchi Dopo Teatro Vermouth, J. Bally Rhum, Peychaud Bitter, Old Time Aromatic Bitter

**BALSAMIC NEGRONI**

**Profumi di Bosco e di Amarene // Scents of Wood and Wild cherry**

Marendry Bitter, Cocchi Rosso Vermouth, Amazzoni Gin, Pino Mugo Liqueur

**ITALICUS CUP**

**La Versione italiana del Classico inglese // The Italian Version of a British Classic**

Italicus Rosolio di Bergamotto, Sicilian Lemonade Fever Tree, Frutta fresca

// Italicus Bergamot Liqueur, Fever Tree Sicilian Lemonade, Fresh Fruits

**ROBIN HOOD**

**L'Eroe fuorilegge d'Inghilterra // The Britain's brigand Hero**

Hendrick's Gin, Martini Riserva Ambrato, sale alle Erbe verdi, Sciroppo di Cetriolo  
//Hendrick's Gin, Martini Riserva Ambrato, Green Herbs Infused Salt, Cucumber Syrup

**THE BOSS**

**Un Omaggio al "Boss" della Regione // A Tribute to the "Boss" of the Region**

Vermouth Dopo Teatro Cocchi, Blend di Bitter Aromatici, Zolletta di Zucchero, Ginger Ale // Dopo Teatro Vermouth Cocchi, Aromatic Bitter Blend, Sugar Cube, Ginger Ale



**BELLINI**

Il profumo della Pesca bianca ed è subito estate // The Scent of white Peaches and it's Summer in a Flash

Purea di Pesca Bianca, Prosecco // White Peach Puree, Prosecco

**CHAMPAGNE COCKTAIL**

Un Classico intramontabile // An evergreen Classic

Cognac Courvoisier VS, Zolletta di zucchero, Angostura, Triple Sec, Billecart Salmon Reserve Brut // Cognac Courvoisier VS, Sugar Cube, Angostura Bitter, Triple Sec Liqueur, Billecart Salmon Reserve Brut

**DEATH IN THE AFTERNOON**

Lo "Champagne" di Hemingway // Hemingway's "Champagne"

Assenzio La Fée, Champagne Billecart Salmon Reserve Brut // La Fée Absinthe, Champagne Billecart Salmon Reserve Brut

**FRENCH 75**

Un Concentrato di Freschezza e Mineralità // A Concentrate of Freshness and Minerality

Hendrick's Gin, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Champagne Billecart Salmon Reserve Brut // Hendrick's Gin, Lime Juice, Gum Syrup, Champagne Billecart Salmon Reserve Brut

**KIR ROYALE**

Un Classico sempre Chic // A Classic always Chic

Crème de Cassis de Dijon, Champagne Billecart Salmon Reserve Brut

**MIMOSA**

Ed è subito l'ora Brunch // And it's Brunch Time

Succo di Arancia, Prosecco // Orange Juice, Prosecco

**ROSSINI**

L'Incontro Perfetto // The Perfect Match

Purea di Fragola, Prosecco // Strawberry Puree, Prosecco





**CAIPIRINHA**

Cachaca Leblon, Spicchi di Lime, Zucchero di Canna bianco // Cachaca Leblon, Lime Wedges, White Sugarcane

**CAIPIROSKA**

**Classico // Classic:** Grey Goose Vodka, Spicchi di Lime, Zucchero di Canna bianco // Grey Goose Vodka, Lime Wedges, White Sugarcane

**Fruittato // Fruity:** Fragola, Banana, Ananas, Passion Fruit, Rabarbaro, Cocco, Yuzu // Strawberry, Banana, Pineapple, Passion Fruit, Rhubarb, Coconut, Yuzu

**COSMOPOLITAN**

Grey Goose Citron Vodka, Triple Sec, Succo di Lime, Succo di Cranberry // Grey Goose Citron Vodka, Triple Sec Liqueur, Lime Juice, Cranberry Juice

**DAIQUIRI**

**Classico // Classic:** Rum Bacardi Carta Blanca, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero // Bacardi Carta Blanca, Lime Juice, Gum Syrup

**Frozen:** Fragola, Banana, Ananas, Passion Fruit, Rabarbaro, Cocco, Yuzu // Strawberry, Banana, Pineapple, Passion Fruit, Rhubarb, Coconut, Yuzu

**MAI TAI**

Rum Bacardi Carta Blanca, Rum Sailor Jerry, Orange Curacao, Succo di Lime, Sciroppo di Orzata // Bacardi Carta Blanca, Orange Curacao Liqueur, Lime Juice, Orgeat Syrup, Sailor Jerry

**MARGARITA**

**Classico // Classic:** Tequila 100% Agave, Succo di lime, Triple Sec // Tequila 100% Agave, Lime Juice, Triple Sec Liqueur

**Frozen:** Fragola, Banana, Ananas, Passion Fruit, Rabarbaro, Cocco, Yuzu // Strawberry, Banana, Pineapple, Passion Fruit, Rhubarb, Coconut, Yuzu

**MOJITO**

**Classico // Classic:** Rum Bacardi Carta Blanca, Spicchi di Lime, Menta Fresca, Zucchero di Canna Bianco, Soda, Ghiaccio Tritato

// Bacardi Carta Blanca, Lime Wedges, Fresh Mint Leaves, White Sugarcane, Soda Water, Crushed Ice

**Cubano // Cuban:** Rum Bacardi Carta Blanca, Spicchi di Lime, Menta Fresca, Zucchero di Canna Bianco, Soda, Ghiaccio a Cubi

// Bacardi Carta Blanca, Lime Juice, Fresh Mint Leaves, White Sugarcane, Soda Water, Ice Cubes

### **MOSCOW MULE**

Grey Goose Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer Fever Tree

// Grey Goose, Lime Juice, Fever Tree Ginger Beer

### **PINA COLADA**

Rum Bacardi Carta Blanca, Purea di Cocco, Purea di Ananas, Succo Anana

// Bacardi Carta Blanca, Coconut Puree, Pineapple Puree, Pineapple Juice

### **PISCO SOUR**

Pisco Tabernerio Quebranta, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Magic Velvet,

Amargo Chunchu // Tabernerio Pisco Quebranta, Lime Juice, Gum Syrup, Magic

Velvet, Amargo Chunchu

### **TOMMY'S MARGARITA**

Tequila Cenote, Nettare d'Agave, Succo di Lime

// Cenote Tequila, Agave Nectar, Lime Juice

### **VODKA SOUR**

Grey Goose Vodka, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Magic Velvet

// Grey Goose, Lemon Juice, Gum Syrup, Magic Velvet

**Aromatizzato // Flavoured:** Ibiscus, Pompelmo Rosa, Cetriolo, Gelsomino, Fragola,

Mela Verde, Passion Fruit, Cocco, Rabarbaro // Hibiscus, Pink Grapefruit, Cucum-

ber, Jasmin, Strawberry, Green Apple, Passion Fruit, Coconut, Rhubarb



**AMAZZONI FIZZ****Fiori tropicali e Aroma di Cacao // Tropical Flowers and Cocoa Flavour**

Amazzoni Gin, Succo di Lime, Sciroppo di Ibiscus, Magic Velvet, Soda Aromatizzata con Tè Truffle Blanc // Amazzoni Gin, Lime Juice, Hibiscus Syrup, Magic Velvet, Truffle Blanc Tea Flavoured Soda Water

**BITTER IS BETTER****Un Modo alternativo di gustare un Amaro // An alternative Way to taste an Amaro**

Amaro Italiano, Succo di Pompelmo Rosa, Sciroppo di Lemongrass, Magic Velvet, Tonica Light Fever Tree // Italian Amaro Liqueur, Pink Grapefruit Juice, Lemongrass Syrup, Magic Velvet, Fever Tree Light Tonic Water

**DEEP SUNSET****Profumo di Primavera // Scent of Spring**

Jura Scotch Whisky, Liquore alle Ciliegie, Succo d'Arancia, Sake Gekkaikan // Jura Scotch Whisky, Cherry Liqueur, Orange Juice, Gekkaikan Sake

**EL TALISMAN****Finalista Italiano Bacardi Legacy 2019 // Italian Finalist Bacardi Legacy 2019**

Rum Bacardi Carta Blanca, Foglie di Salvia, Acqua di Cocco, Acqua di Mare Purificata, Sciroppo di Zucchero, Succo di Lime // Bacardi Carta Blanca, Sage Leaves, Coconut Water, Purified Sea Water, Gum Syrup, Lime Juice

**FLAMINGO GARDEN****Omaggio ai Giardini dell'Isola Bella // Tribute to the Isola Bella's Gardens**

Tequila Patron Silver, Tequila Patron Reposado, Liquore alla Camomilla, Sciroppo di Gelsomino, Succo di Pompelmo Rosa, Lamponi, Timo, Magic Velvet // Patron Silver, Patron Reposado, Chamomile Liqueur, Jasmine Syrup, Pink Grapefruit Juice, Raspberries, Thyme, Magic Velvet

**FOUR ROOMS****Un Film in un Bicchiere // A Film in a Glass**

Mezcal Se Busca, Succo d'Arancia, Succo di Lime, Sciroppo di Popocorn, Magic Velvet, Crustas di Miele e Popocorn // Se Busca Mezcal, Orange Juice, Lime Juice, Popcorn Syrup, Magic Velvet, Honey and Popcorn Crustas

**IL FRANCESE SULL'ISOLA BELLA****Quando Napoleone soggiornò sull'Isola // When Napoleon stayed on the Island**

Hendrick's Gin, Italicus Rosolio di Begamotto, Miele, Succo di Lime, Prosecco // Hendrick's Gin, Italicus Bergamot Liqueur, Honey Mix, Lime Juice, Prosecco

## **IL PIRATA DEL LAGO**

**I Castelli di Cannero e i “Mazzarditi” // The Cannero’s Castles and the “Mazzarditi”**

Rum Speziato Sailor Jerry, Succo di Ananas, Oleo Saccharum, Succo di Lime, Acqua di Mare Purificata, Foglie di Salvia, Soda // Sailor Jerry Spiced Rum, Pineapple Juice, Citrusy Oleo Saccharum, Lime Juice, Purified Sea Water, Sage Leaves, Soda Water

## **LA PAL-OMA**

**Un Tocco di Oriente in un classico Messicano // A Eastern Touch on a Mexican Classic**

Mix di Distillati di Agave, Succo di Lime, Purea di Yuzu, Succo di Pompelmo Rosa, Soda // Agave Spirits Mix, Lime Juice, Yuzu Puree, Pink Grapefruit Juice, Soda Water

## **PUCK**

**Un “Mule” in una Notte di Mezza Estate // A Midsummer Night “Mule”**

Gin MidSummer Solstice Hendrick’s, Purea di Rabarbaro, Succo di Lime, Ginger Ale Fever Tree // Hendrick’s Midsummer Solstice Gin, Rhubarb Puree, Lime Juice, Fever Tree Ginger Ale

## **SAKE BLOSSOM**

**Un Fiore profumato tra le Risaie // A fragrant Flower among the Rice Fields**

Sake Gekkaikan, Mastiha Skinos, Sciroppo Fiori di Sambuco, Succo di Lime // Gekkaikan Sake, Skinos Mastiha Liqueur, Elderflower Syrup, Lime Juice

## **SIMPLON ORIENT EXPRESS**

**Ricordi del Grand Tour // Memories of the Grand Tour**

Hendrick’s Gin, Doppio Carvi, Succo di Lime, Sciroppo di Gelsomino, Tè Earl Grey Special Blend Tea // Hendrick’s Gin, Doppio Carvi Liqueur, Lime Juice, Jasmine Syrup, Earl Grey Special Blend Tea

## **SPICY SKY**

**Un Pizzico di piccante al Tramonto // A Pinch of spicy at Sunset**

Bourbon Whiskey, Succo di Lime, Sciroppo Spicy Mango, Timo, Magic Velvet // Bourbon Whiskey, Lime Juice, Spicy Mango Syrup, Thyme, Magic Velvet

## **SUMMER TEA**

**Per i caldi Pomeriggi sul Lago // For the hot Afternoons on the Lake**

Grey Goose Vodka, Sciroppo di Ibiscus, Succo di Lime, Foglie di Basilico, Tè Arabian Nights Blend Tea // Grey Goose, Hibiscus Syrup, Lime Juice, Basil Leaves, Arabian Nights Tea Blend Tea

## LA SIRENA E LO SCRITTORE

Omaggio a Stresa // Tribute to Stresa

**Per Lei // For Her:** Bitter Marendry, Succo di Pompelmo Rosa, Sciroppo di Ibiscus, Magic Velvet // Marendry Bitter, Pink Grapefruit Juice, Hibiscus Syrup, Magic Velvet

**Per Lui // For Him:** Liquore delle Sirene, Succo di lime, Nettare d'Agave, Magic Velvet // Sirene Liqueur, Lime Juice, Agave Nectar, Magic Velve

## DRINK OF THE WEEK

Chiedete al nostro personale cosa è disponibile questa settimana

// Ask our staff what is available this week.

***Oltre ai cocktail elencati, potrete chiedere ai nostri barman qualsiasi altro classico internazionale // In addition to the cocktails listed above, you can ask to our bartenders any other International cocktails***



**ISOLA BELLA**

Succo di Cranberry, Succo di Ananas, Fragola, Succo di Lime // Cranberry Juice, Pineapple Juice, Strawberry, Lime Juice

**MAGGIORE PEACH IN LOVE**

Purea di Pesca, Earl Gray Special Blend Tea, Acqua Tonica Fever Tree  
// Peach Puree, Earl Gray Special Blend Tea, Fever Tree Light Tonic Water

**LA PALMA**

Succo di Lime, Succo d'Arancia, Purea di Yuzu, Soda // Lime Juice, Orange Juice, Yuzu Puree, Soda Water

**VIRGIN BASIL**

Foglie di Basilico, Sciroppo di Basilico, Spicchi di Lime, Soda, Ghiaccio tritato  
// Basil Leaves, Basil Syrup, Lime Wedges, Soda Water, Crushed Ice

**IL LAGO**

Sciroppo di Orzata, Sciroppo di Blue Curacao, Acqua Tonica Fever Tree Light  
// Orgeat Syrup, Blue Curacao Syrup, Fever Tree Light Tonic Water

**L'ASTEMIO AMERICANO**

Cranberry, Bitter Analcolico, Soda  
// Cranberry Juice, Non-Alcoholic Bitter, Soda Water

**VIRGIN MARY**

Succo di Pomodoro, Condimenti, Succo di Limone  
// Tomato Juice, Seasonings, Lemon Juice

**VIRGIN MOJITO**

Foglie di Menta fresca, Lime, Caribbean Syrup, Ginger Ale Fever Tree  
// Fresh Mint Leaves, Lime Wedges, Caribbean Syrup, Fever Tree Ginger Ale

**WANNABE A MULE**

MeMento Aromatic Non Alcoholic Blend, Succo di Limone, Sciroppo al Pepe Rosa, Salvia, Chinotto // MeMento Aromatic Non Alcoholic Blend, Lime Juice, Pink Peppercorn Syrup, Sage, Chinotto



## LA NOSTRA SELEZIONE DI WHISKY // OUR WHISKY SELECTION

<b>Bushmills - Whiskey (Ireland)</b>	€ 7,00
<b>Tullamore DEW - Whiskey (Ireland)</b>	€ 8,00
<b>Jameson - Whiskey (Ireland)</b>	€ 7,00
<b>Four Roses - Bourbon (U.S.A.)</b>	€ 7,00
<b>Jim Beam - Bourbon (U.S.A.)</b>	€ 7,00
<b>Jim Beam - Rye Rye Whiskey (U.S.A.)</b>	€ 8,00
<b>Jack Daniels - Tennessee (U.S.A.)</b>	€ 8,00
<b>Gentleman - Jack Tennessee (U.S.A.)</b>	€ 9,00
<b>Knob Kreek - Bourbon (U.S.A.)</b>	€ 9,00
<b>Knob Kreek Rye - Rye Whiskey (U.S.A.)</b>	€ 11,00
<b>Ballantines - Blended (Scotland)</b>	€ 8,00
<b>Chivas Regal - Blended (Scotland)</b>	€ 8,00
<b>Chivas Regal 21 Y.O. Old Blende - Blended (Scotland)</b>	€ 25,00
<b>J&amp;B Rare - Blended (Scotland)</b>	€ 8,00
<b>Johnny Walker Red Label - Blended (Scotland)</b>	€ 8,00
<b>Johnny Walker Black Label - Blended (Scotland)</b>	€ 10,00
<b>Johnny Walker Gold Label - Blended (Scotland)</b>	€ 18,00
<b>Johnny Walker Green Label - Blended (Scotland)</b>	€ 18,00
<b>Johnny Walker Blue Label - Blended (Scotland)</b>	€ 30,00
<b>Jura - Blended (Scotland)</b>	€ 8,00
<b>Glenkinchie - 12 Y.O. Single Malt (Lowland)</b>	€ 12,00
<b>Glen Grant 1995 - 22 Y.O. Single Malt (Highland)</b>	€ 20,00
<b>Glennfiddich - 12 Y.O. Single Malt (Highland)</b>	€ 10,00
<b>Oban 14 Y.O. - Single Malt (Highland)</b>	€ 12,00
<b>Cragganmore - 12 Y.O. Single Malt (Highland)</b>	€ 10,00
<b>The Glenrothes 1995 - Single Malt (Highland)</b>	€ 14,00
<b>The Dalmore 12 Y.O. - Single Malt (Highland)</b>	€ 12,00
<b>The Macallan 12 Y.O. - Double Cask Single Malt (Highland)</b>	€ 15,00
<b>The Macallan 15 Y.O. - Triple Cask Single Malt (Highland)</b>	€ 30,00
<b>The Macallan 18 Y.O. - Triple Cask Single Malt (Highland)</b>	€ 50,00
<b>Ardbeg 10 Y.O. - Single Malt (Hebrides)</b>	€ 10,00
<b>Bowmore 12 Y.O. - Single Malt (Hebrides)</b>	€ 12,00
<b>Lagavulin 16 Y.O. - Single Malt (Hebrides)</b>	€ 12,00
<b>Elements of Islay OC3 - Single Malt (Hebrides)</b>	€ 14,00
<b>Highland Park 18 Y.O. - Single Malt (Orkney)</b>	€ 30,00
<b>Highland Park 25 Y.O. - Single Malt (Orkney)</b>	€ 90,00
<b>Talisker Skye - Single Malt (Orkney)</b>	€ 12,00
<b>Talisker 25 Y.O. - Single Malt (Orkney)</b>	€ 50,00
<b>Nikka From The Barrel - Single Malt (Japan)</b>	€ 12,00
<b>Kavalan Sherry Oak - Single Malt (Taiwan)</b>	€ 14,00

## CAFFETTERIA // COFFEE BAR

<b>Caffè Espresso</b>	€ 3,00
<b>Caffè Americano // American Coffee</b>	€ 3,50
<b>Caffè Doppio // Double Espresso</b>	€ 5,00
<b>Caffè Marocchino // Espresso with Milk and Cocoa</b>	€ 4,00
<b>Caffè Corretto // Laced Coffee</b>	€ 5,00
<b>Caffè Decaffeinato</b> - Hag, Orzo, Ginseng // <b>Decaf Coffee</b> - Hag, Barley, Ginseng	€ 3,50
<b>Cappuccino, Latte Macchiato</b>	€ 4,00
<b>Cioccolata Calda // Hot Chocolate</b>	€ 5,00

**Tè e Tisane blend tea // blend Tea and Herbal Teas** € 6,00

### **Earl Grey Special, Italian Breakfast, Darjeeling, Gunpowder**

#### **Body & Mind**

Tè Verde, Limone e Lemongrass // Green Tea, Lemon and Lemongrass

#### **Milla**

Camomilla, Arancio e Lemongrass // Chamomile, Orange and Lemongrass

#### **Truffle Blanc**

Tè Nero, Fave di Cacao, Noci di Macadamia, Focchi di Cocco e Vaniglia  
// Black Tea, Cocoa Beans, Macadamia Nuts, Coconut Flakes and Vanilla

#### **Nettare d'Africa**

Rooibos, Arancia e Amarena - Senza Caffaina  
// Rooibos, Orange and Wild Cherry - Caffeine free

**Bevande Alcoliche Calde // Alcoholic Hot Drinks** € 15,00

#### **Irish Coffee**

Caffè, Whiskey Irlandese, Panna e Zucchero di Canna  
// Coffee, Irish Whiskey, Cream and Brown Sugar

#### **Italian Coffee**

Caffè, Amaretto di Saronno o Galliano, Panna e Zucchero di Canna  
// Coffee, Amaretto di Saronno or Galliano, Cream and Brown Sugar

#### **French Coffee**

Caffè, Cognac, Panna e Zucchero di Canna  
// Coffee, Cognac, Cream and Brown Sugar



## **Bibite // Soft Drinks**

**Spremuta Fresca // Fresh Juices** \_\_\_\_\_ € 7,00  
Arancia, Limone, Pompelmo // Orange, Lemon, Grapefruit

**Tè Freddo Artigianale // Handcraft Ice Tea** \_\_\_\_\_ € 5,00  
Il nostro Tè è una miscela Blend Tea infuso a freddo e senza l'aggiunta di zucchero, con la possibilità di aromatizzarlo a vostro piacimento // Our Iced Tea is a cold brewed Blend Tea without any added sugar, with the possibility to flavour it to your liking

**Aperitivi Analcolici Sodati // Soda Aperitifs** \_\_\_\_\_ € 7,00  
Crodino, Sanbittèr

**Succhi di Frutta Alain Milliat // Fruit Juices Alain Milliat** \_\_\_\_\_ € 7,00  
Succo di Mele Cox's, Nettare di Pera d'Estate, Nettare di Pesca Bianca, Nettare di Mango, Nettare di Mirtillo Selvatico, Succo di Melograno, Succo di Ananas, Succo di Arancia // Cox's Apple Juice, Summer Pear Nectar, White Peach Nectar, Mango Nectar, Wild Blueberry Nectar, Pomegranate Juice, Pineapple Juice, Orange Juice

**Bibite Sodate // Sodas** \_\_\_\_\_ € 6,00  
Coca Cola, Coca Cola Zero  
Chinotto, Gazzosa Lurisia  
Tonic Water Fever Tree (Indian, Mediterranean, Aromatic, Elderflower or Refreshingly Light)  
Lemon Tonic, Sicilian Lemonade Fever Tree  
Ginger Ale, Ginger Beer Fever Tree

## **Frappè e Granite // Milk Shakes & Granitas**

**Frappè // Milk Shakes** \_\_\_\_\_ € 12,00  
Cioccolato, Fior di latte, Fragola, Banana  
// Chocolate, Milk Cream, Strawberry, Banana

**Granite // Granitas** \_\_\_\_\_ € 10,00



## BAR SNACKS & DESSERTS

**Avocado Toast e Tonno Carpacciato // Avocado Toast and Tuna Carpaccio** \_\_\_\_\_ € 12,00

**Filetti di Acciughe "Nardin" del Mar Cantabrico (50 gr), Burro, \_\_\_\_\_ € 15,00**  
**Pane Pugliese // "Nardin" Anchovy Fillets from the Cantabrian Sea (50 gr),**  
Butter, Apulian Bread

**Prosciutto crudo stagionato 18 Mesi e Mozzarella di Bufala \_\_\_\_\_ € 18,00**  
**Caseificio "Morris" // Cured raw Ham 18 Months and "Morris"**  
Dairy Buffalo Mozzarella

**Il Tagliere di Salumi e Formaggi del nostro Territorio (x2) \_\_\_\_\_ € 25,00**  
// The Selection of cold Cuts and Cheeses from our Territory (x2)

**La nostra Focaccia farcita (Prosciutto cotto, Fontina, Insalata verde) \_\_\_\_\_ € 10,00**  
// Our stuffed Focaccia (cooked Ham, Fontina Cheese, green Salad)

**Cesar Salad con Cuore di Lattuga, Petto di Pollo croccante, Bacon, \_\_\_\_\_ € 18,00**  
**Parmigiano e la sua Salsa // Cesar Salad with Hearts of Lettuce, Crispy**  
Chicken Breast, Bacon, Parmesan and its Sauce

**Club Sandwich con Pollo, Insalata verde, Maionese, Uovo, \_\_\_\_\_ € 18,00**  
**Bacon, Pomodoro, servito con Patatine rustiche // Club Sandwich with**  
Chicken Green Salad, Mayonnaise, Egg, Bacon, Tomato, served with Rustic  
Fries

**Hamburger di Carne Fassona Piemontese con Insalatina riccia, \_\_\_\_\_ € 20,00**  
**Scamorza, Pomodoro, servito con Patatine rustiche // Piemontese Fassona**  
Burger with curly Salad, Scamorza Cheese, Tomato, served with Rustic Fries

**Il nostro Salmone affumicato, Lingue di Suocera "Mario Fongo" \_\_\_\_\_ € 18,00**  
**e Burro di Montagna // Our smoked Salmon, Lingue di Suocera "Mario Fongo"**  
and Mountain Butter

### *Desserts*

**Dolce del Giorno del nostro Pasticciere // Dessert of the Day \_\_\_\_\_ € 10,00**  
from our Pastry

**Il Classico Tiramisù // Authentic Italian Tiramisù \_\_\_\_\_ € 12,00**

**Crostatina ai Frutti di Bosco // Wild Berries Tart \_\_\_\_\_ € 10,00**

**I Gelati e i Sorbetti di nostra Produzione \_\_\_\_\_ € 10,00**  
// Our homemade Ice-creams and Sorbets

**Affogato al Caffè o al Liquore \_\_\_\_\_ € 9,00/12,00**

*Il servizio food è disponibile dalle 14:30 alle 21:00*  
*Food service is provided from 14:30 until 21:00*