

SKY BAR
À LA CARTE



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★

INDICE

CAFFETTERIA
(COFFEE BAR)

Pag. 3-5

BIRRE
(BEERS)

Pag. 6

VINI
(WINES)

Pag. 7-10

COCKTAIL ANALCOLICI
(ALCOHOL FREE COCKTAILS)

Pag. 10-11

COCKTAIL CLASSICI
(CLASSIC COCKTAILS)

Pag. 11-15

SKY BAR SIGNATURE

Pag. 16-18

SNACK & DESSERT

Pag. 19-20

CAFFETTERIA // COFFEE BAR

Caffè Espresso // Coffee Espresso _____	€ 3,00
Caffè Americano // American Coffee _____	€ 3,50
Caffè Decaffeinato (Hag, Orzo, Ginseng) // _____	€ 3,50
Decaf Coffee (Hag, Barley, Ginseng)	
Caffè Corretto // Laced Coffee _____	€ 4,00
Caffè Doppio // Double Espresso _____	€ 5,00
Caffè Marocchino // Espresso with Milk and Cocoa _____	€ 4,00
Cappuccino, Latte Macchiato _____	€ 4,00
Ciocolata Calda // Hot Chocolate _____	€ 5,00

TÈ E TISANE // TEA AND HERBAL TEAS _____ € 6,00

Earl Grey Special, English Breakfast, Darjeeling, Gunpowder

Body & Mind (Tè Verde, Limone e Lemongrass // Green Tea, Lemon and Lemongrass Flowers)

Milla (Fiori di Camomilla, Arancio e Lemongrass // Chamomile, Orange and Lemongrass Flowers)

Truffle Blanc (Tè Nero, Fava di Cacao, Flocchi di Cocco e Vaniglia // Black Tea, Cocoa Beans, Coconut and Vanilla Flakes)

Arabian Nights (Tè Verde e Foglie di Menta // Green Tea and Mint Leaves)

Sencha Currant (Tè Verde e Tè Oolong, Ribes Rosso e Vaniglia // Green Tea and Oolong Tea, Redcurrant and Vanilla)

Thé des Iles (Tè Verde, Frutto della Passione e Mango // Green Tea, Passion Fruit and Mango)

Nettare d’Africa (Rooibos, Arancia e Amarena – Senza Caffaina
// Rooibos, Orange and Amarena - Caffeine free)

Japanese Cherry (Sencha, Tè Oolong, Germogli di Tè bianco, Ciliegia
// Sencha, Oolong Tea, White Tea Sprouts, Cherry)

MILK SHAKE CON PANNA MONTATA // _____ € 12,00
MILK SHAKE WITH WHIPPED CREAM

Cioccolato, Fior di latte, Fragola, Banana //
Chocolate, Milk Cream, Strawberry, Banana

GRANITE _____ € 10,00

Menta, Limone, Amarena, Mela Verde, Rabarbaro //
Mint, Lemon, Wild Cherry, Green Apple, Rhubarb

BEVANDE CALDE // 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 di 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 of Blend Tea without any added sugar, with the possibility to flavor at your taste)

I Nostri Aperitivi Analcolici Sodati // Our Soda Aperitifs _____ € 7,00
Ginger Baladin, Crodino, Sanbitter

Succhi di Frutta Alain Milliat // Fruit Juices Alain Milliat _____ € 7,00
Succo di Mela Cox's, Nettare di Pera d'Estate, Nettare di Pesca Bianca, Nettare di Mango, Nettare di Mirtillo Selvatico, Succo di Melegrana, Succo di Ananas, Succo di Arancia // Apple Cox's 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 Lurisia, Gazzosa Lurisia
Fever Tree
Indian Tonic Water
Mediterranean Tonic Water
Aromatic Tonic Water
Elderflower Tonic Water
Refreshingly Light Tonic Water
Lemon Tonic
Sicilian Lemonade
Ginger Ale, Ginger Beer

BIRRE ALLA SPINA // DRAFT BEER _____ € 7,00

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

BIRRA IN BOTTIGLIA // BOTTLED BEER

Italian Beer (0,33 L) _____	€ 6,00
Tourtel Analcolica // Tourtel Alcohol Free (0,33 L) _____	€ 6,00
Beck's (0,33 L) _____	€ 6,00
Heineken (0,33 L) _____	€ 6,00
Corona (0,33 L) _____	€ 6,00
New Yorker (0,33 L) _____	€ 6,00
Paulaner Weissbier (0,5 L) _____	€ 9,00

SELEZIONE DI LIQUORI E GLI AMARI // **LIQUEURS AND BITTERS SELECTION**

A partire da // Starting from _____ **€ 6,00**

VINI AL BICCHIERE // WINE BY THE GLASS

Bollicine // Sparkling Wines

Valdo Prosecco Cuvee di Boj _____	€ 8,00
Cocchi TotoCorde Alta Langa DOCG Brut Millesimato _____	€ 10,00
Bellavista Alma _____	€ 10,00
Ca' Del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige _____	€ 10,00
Ferrari Perlé Brut _____	€ 10,00
Costaripa Brut Rosé _____	€ 8,00
Calice di Champagne // Champagne Flute _____	€ 15,00

Vini Fermi Selezione Sky Bar // Still Wines Sky Bar Selection

Vino Bianco // White Wine _____	€ 8,00
Vino Rosé // Rose Wine _____	€ 8,00
Vino Rosso // Red Wine _____	€ 8,00
Vino Rosso Premium // Premium Red Wine _____	€ 12,00

Vini Dolci / Sweet Wines

Moscato _____	€ 8,00
Passito _____	€ 10,00

VINI IN BOTTIGLIA // WINE BY THE BOTTLE (0,75 L)

Bollicine // Sparkling Wines

Valdo Prosecco Cuvée Di Boj _____	€ 30,00
Cocchi TotoCorde Alta Langa DOCG Brut Millesimato _____	€ 45,00
Ca' Del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige _____	€ 50,00
Ca' Del Bosco Franciacorta Dosage Zero _____	€ 80,00
Ca' Del Bosco Franciacorta Cuvée Anna Maria Clementi Brut _____	€ 180,00
Bellavista Franciacorta Alma _____	€ 50,00
Bellavista Franciacorta Teatro alla Scala _____	€ 60,00
Ferrari Perlé Brut _____	€ 50,00
Ferrari Perlé Nero _____	€ 95,00
Ferrari Giulio Ferrari Riserva del Fondatore _____	€ 180,00

Bollicine Rosé // Rosé Sparkling Wines

Costaripa Brut Rosé _____	€ 35,00
Parusso Metodo Classico _____	€ 45,00
Bellavista Franciacorta Rosé _____	€ 75,00

Vini Bianchi // White Wines

Giovanni Almondo Arneis Bricco delle Ciliegie _____	€ 35,00
Azienda Agricola Ceretto Arneis Blangé _____	€ 35,00
Vinnaioli Jermann Ribolla Gialla Vinnae _____	€ 35,00
Vinnaioli Jermann Vintage Tunina _____	€ 75,00
Vie de Romans Chardonnay _____	€ 40,00
Venica & Venica Sauvignon Collio "Ronco delle Mele" _____	€ 50,00
Terlan Sauvignon Quartz _____	€ 60,00
Antinori Cervaro della Sala _____	€ 75,00
Livio Felluga Terre Alte _____	€ 75,00

Vini Rosé // Rosé Wines

Rosato del Salento Rosa nel Golfo _____	€ 30,00
Rosamara Costaripa _____	€ 35,00

Vini Rossi // Red Wines

Cordero di Montezemolo Barbera d'Alba _____	€ 35,00
Massolino Barbera d'Alba Gisep _____	€ 45,00
Renato Ratti Nebiolo Occhetti _____	€ 35,00
Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema _____	€ 40,00
Nebbiolo Carema Riserva	
Gattinara Riserva Antoniolo _____	€ 45,00
Le Piane Boca _____	€ 80,00
Massolino Barolo _____	€ 50,00
Cordero di Montezemolo Barolo Enrico VI _____	€ 90,00
Tenuta Luce Marchesi di Frescobaldi _____	€ 130,00
Brunello di Montalcino Luce	
Biondi Santi Brunello di Montalcino Il Greppo _____	€ 150,00
Tenuta dell'Ornellaia Ornellaia _____	€ 225,00
Tenuta dell'Ornellaia Masseto _____	€ 750,00

Magnum // Magnum Bottles (1,5 L)

Valdo Prosecco Cuvée di Boj _____	€ 60,00
Ca' Del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige _____	€ 100,00
Ca' Del Bosco Franciacorta Dosage Zero _____	€ 160,00
Ca' Del Bosco Franciacorta Anna Maria Clementi Brut _____	€ 240,00
Bellavista Franciacorta Alma Brut _____	€ 100,00
Bellavista Franciacorta Rosé _____	€ 150,00
Ferrari Perlé Brut _____	€ 100,00
Ferrari Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore _____	€ 240,00

<i>Champagne</i>	<i>(1,5 L)</i>	<i>(0,75 L)</i>
Etienne 1er Millesime _____	€ 180,00	€ 90,00
Bruno Paillard Premiere Cuvée _____	€ 190,00	€ 95,00
Bruno Paillard Blanc de Blanc _____		€ 130,00
Billecart Salmon Reserve Brut SA _____	€ 190,00	€ 95,00
Billecart Salmon Reserve Rose SA _____	€ 270,00	€ 135,00
Billecart Salmon Vintage 2008 _____		€ 150,00
Bollinger Special Cuvee _____		€ 120,00
Bollinger R.D. _____		€ 290,00
Delamotte Brut _____		€ 95,00
Salon _____		€ 1.000,00
Deutz Brut Classic _____		€ 95,00
Deutz Amour De Deutz _____		€ 270,00
Laurent Perrier Millesimato _____		€ 125,00
Laurent Perrier Grand Siècle _____		€ 250,00
Luis Roeder Brut Premiere _____		€ 105,00
Luis Roeder Brut Rosé _____		€ 135,00
Luis Roeder Cristal _____		€ 320,00
Luis Roeder Cristal Rosé _____		€ 750,00
Philipponnat Royale Reserve Brut _____		€ 100,00
Ruinart Blanc De Blanc _____	€ 290,00	€ 130,00
Ruinart Dom Ruinart _____		€ 270,00
Dom Perignon Brut _____	€ 650,00	€ 270,00
Dom Perignon Rosé _____		€ 425,00

Dom Perignon P2 _____	€ 450,00
Tattinger Comtes de Champagne _____	€ 260,00
Krug _____	€ 270,00
Krug Millesimato _____	€ 400,00

COCKTAIL ANALCOLICI MANGIA & BEVI // _____ € 12,00

EAT & DRINK ALCOHOL FREE COCKTAILS

Banana Garden

(Banana fresca, Purea di Banana, Succo d'Ananas // Fresh Banana, Banana Puree, Pineapple Juice)

Fruit Garden

(Mix di Frutta fresca, Succo d'Arancia, Succo d'Ananas, Granatina // Fresh Fruit, Orange Juice, Pineapple Juice, Grenadine)

Passion Garden

(Ananas fresca, Passion Fruit fresco, Aloe, Passion Fruit Puree // Fresh Pineapple, fresh Passion Fruit, Aloe Juice, Passion Fruit Puree)

COCKTAIL ANALCOLICI CLASSICI // _____ € 12,00

CLASSIC NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Isola Bella

(Cranberry, Succo d'Ananas, Fragola, Lime // Cranberry Juice, Pineapple Juice, Strawberry Puree, Lemon Juice)

Maggiore Peach In Love

(Pesca, Té freddo Earl Gray Special, Acqua Tonica Fever Tree // Peach Puree, Cold Earl Gray Special Blend Tea, Fever Tree Light Tonic Water)

La Palma

(Lime, Succo d'Arancia, Yuzu, Soda // Lime Juice, Orange Juice, Yuzu Puree, Soda Water)

Virgin Basil Sensation

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

Il Lago (Orzata, Sciroppo di Blue Curacao, Acqua Tonica Fever Tree // 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, Condiments, 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)

Shirley Temple (Granatina, Succo di Limone, Ginger Ale Fever Tree // Grenadine Syrup, Lemon Juice, Fever Tree Ginger Ale)

Florida

(Succo di Limone, Succo di Arancia, Succo di Pompelmo, Gum Syurp, Soda //Lemon Juice, Orange Juice, Grapefruit Juice, Gum Syurp, Soda Water)

COCKTAIL CLASSICI // CLASSIC COCKTAILS ____ € 16,00

Americano

(Campari Bitter, Cocchi Vermouth Rosso, Soda Water // Campari Bitter, Cocchi Red Vermouth, Soda Water)

Bellini

(Purea di Pesca Bianca, Spumante // White Peach Puree, Sparkling Wine)

Bloody Mary

(Limone, Pomodoro, GreyGoose Vodka, Condimenti // Lemon Juice, Tomato Juice, GreyGoose Vodka, Seasoning)

Caipirinha

(Lime, Zuccherato di Canna Brown, Leblon Cachaca // Lime, Brown Sugar, Leblon Cachaca)

Cuba Libre

(Bacardi Carta Blanca, Lime, Coca Cola)

Daiquiri

(Limone, Zuccherato, Bacardi Carta Blanca - anche alla Fragola, alla Banana, al Passion Fruit - classico o frozen // Lemon Juice, Sugar, Bacardi Carta Blanca - also Strawberry, Banana, Passion Fruit flavored - original or frozen)

Gin & Tonic

(Gin, Tonic water)

Il prezzo può variare a seconda del gin scelto // The price can change depending on the chosen gin.

Gin & Tonic

(Gin, Tonic water)

Il prezzo può variare a seconda del gin scelto // The price can change depending on the chosen gin.

Margarita

(Limone, Triple Sec, Tequila 100% Agave – anche alla Fragola, alla Banana, al Passion Fruit - classico o frozen // Lemon Juice, Triple Sec, Tequila 100% Agave – also Strawberry, Banana or Passion Fruit flavoured - original or frozen)

Mimosa

(Succo di Arancia, Spumante // fresh Orange Juice, Sparkling Wine)

Mojito Classico

(Lime, Zucchero di Canna bianco, Menta fresca, Bacardi Carta Blanca, Soda Water // Lime, white Cane Sugar, fresh Mint Leaves, Bacardi Carta Blanca, Soda Water)

Moscow Mule

(Lime, Grey Goose Vodka, Ginger Beer // Lime Juice, Grey Goose Vodka, Ginger Beer)

Negroni

(Campari Bitter, Cocchi Vermouth Rosso, Gin // Campari Bitter, Cocchi Red Vermouth, Gin)

Rossini

(Purea di Fragole, Spumante // Strawberry Puree, Sparkling Wine)

Vodka Tonic

(Vodka, Tonic Water)

Il prezzo può variare a seconda della vodka scelta // The price can change depending on the chosen vodka.

SPRITZ

€ 10,00

Amarena Spritz (Amarena Fabbri, Sciroppo di Amarena, Prosecco, Soda Water // Amarena Fabbri, Wild Cherry Syrup, Prosecco, Soda Water)

Aperol Spritz (Aperol, Spumante, Soda // Aperol, Prosecco, Soda Water)

Campari Spritz (Campari Bitter, Spumante, Soda Water // Campari Bitter Liqueur, Prosecco, Soda Water)

Royal Spritz (Cocchi Americano Rosa, Spumante, Soda Water // Cocchi Americano Rosa, Prosecco, Soda Water)

St. Germain Spritz (Liquore al Sambuco St. Germain, Sciroppo leggero di Sambuco, Prosecco, Soda Water // St. Germain Elderflower Liqueur, Prosecco, Soda Water)

Villa Massa Spritz (Villa Massa, Spumante, Soda // Villa Massa Limoncello, Prosecco, Soda Water)

Violetta Spritz (Sciroppo di Violetta, Prosecco, Soda Water // Violet Liqueur, Violet Syrup, Prosecco, Soda Water)

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 classic.

LE NOSTRE PROPOSTE AL TRAMONTO // _____ € 16,00

OUR SUGGESTIONS FOR SUNSET

Tuvvofà l'Americano

(Martini Riserva Bitter, Skinos Mastiha, Fever Tree Aromatic Tonic, Bitter Truth, Liquore al Sedano, Scorza di limone // Martini Riserva Bitter, Skinos Mastiha, Fever Tree Aromatic Tonic, Bitter Truth Celery Bitter, Lemon Peel)

Maria Leblo-od

(Leblon Cachaca, Succo di Pomodoro, Purea di Frutto della Passione, Succo di Lime, Condimenti, Birra Menabrea // Leblon Cachaca, Tomato Juice, Passion Fruit Puree, Lime Juice, Condiments, Menabrea Tap Beer)

Fort-de-France

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

Balsamic Negroni

(Marendry Bitter, Cocchi Rosso Vermouth, Amazzoni Gin, Liquore al Pino Mugo // Marendry Bitter, Cocchi Rosso Vermouth, Amazzoni Gin, Pino Mugo Liqueur)

Italicus Cup

(Italicus Rosolio di Bergamotto, Sicilian Lemonade Fever Tree, Frutta fresca // Italicus Bergamot Liqueur, Fever Tree Sicilian Lemonade, Fresh Fruits)

Robin Hood

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

Agave Alla Vecchia Maniera

(Mezcal Espadin, Liquore alla Camomilla, Zuccheri a cubetti // Mezcal Espadin, Chamomile Liqueur, Sugar Cube)

SKY BAR SIGNATURE

€ 16,00

Amazzoni Fizz

(Gin Amazzoni, Succo di Lime, Sciroppo di Ibisco, Albume d'Uovo, Soda aromatizzata al Tartufo // Amazzoni Gin, Lime Juice, Hibiscus Syrup, Egg White, Truffle Blanc Tea Flavoured Soda Water)

Bitter Is Better

(Amaro italiano, Succo di Pompelmo Rosa, Sciroppo di Citronella, Albume d'Uovo, Fever Tree Light Tonic Water // Italian Amaro Liqueur, Pink Grapefruit Juice, Lemongrass Syrup, Egg White, Fever Tree Light Tonic Water)

Deep Sunset

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

El Talisman

(Bacardi Carta Blanca, Foglie di Salvia, Acqua di Cocco, Acqua di Mare purificata, Gum Syrup, Succo di Lime // Bacardi Carta Blanca, Sage Leaves, Coconut Water, Purified Sea Water, Gum Syrup, Lime Juice)

Flamingo Garden

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

Four Rooms

(Se Busca Mezcal, Succo d'Arancia, Succo di Lime, Sciroppo di Popcorn, Albume d'Uovo, Caramello e Crosta di Sale // Se Busca Mezcal, Orange Juice, Lime Juice, Popcorn Syrup, Egg white, Caramel & Salt Crusta)

Il Francese sull'Isola Bella

(Hendrick's Gin, Liquore al Bergamotto Italicus, Honey Mix, Succo di Lime, Prosecco // Hendrick's Gin, Italicus Bergamot Liqueur, Honey Mix, Lime Juice, Prosecco)

Il Pirata del Lago

(Sailor Jerry Spiced Rum, Succo d'Ananas, Oleo Saccharum, Succo di Lime, Foglie di Salvia // Sailor Jerry Spiced Rum, Pineapple Juice, Citrusy Oleo Saccharum, Lime Juice, Sage Leaves)

Italian Cobbler

(Cocchi Americano Bianco, Pura di Rabarbaro, Amaro all'Oliva // Cocchi Americano Bianco, Rhubarb Puree, Olive Bitter)

La Pal-oma

(Agave Spirits Mix, Succo di Lime, Pura di Yuzu, Sciroppo di Pompelmo Rosa, Soda // Agave Spirits Mix, Lime Juice, Yuzu Puree, Pink Grapefruit Syrup, Soda Water)

Moscow Rabbit

(Vodka Biologica VKA, Succo di Lime, Pura di Carote, Ginger Ale Fever Tree // VKA Organic Vodka, Lime Juice, Carrot Puree, Fever Tree Ginger Ale)

Sake Blossom

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

Simplon Orient Express

(Hendrick's Gin, Liquore Doppio Carvi, Succo di Lime, Sciroppo di Gelsomino, Tè freddo Earl Grey Special Blend // Hendrick's Gin, Doppio Carvi Liqueur, Lime Juice, Jasmine Syrup, Cold Earl Grey Special Blend Tea)

Spicy Sky

(Jim Beam Bourbon Whisky, Succo di Lime, Sciroppo di Mango speziato, Timo, Albume d'Uovo // Jim Beam Bourbon Whiskey, Lime Juice, Spicy Mango Syrup, Thyme, Egg White)

Summer Tea

(GreyGoose, Sciroppo di Ibisco, Succo di Lime, Foglie di Basilico, Tè freddo Arabian Nights // GreyGoose, Hibiscus Syrup, Lime Juice, Basil Leaves, Cold Arabian Nights Tea)

Villa Massa & Tonic

(Limoncello Villa Massa, Sciroppo di Basilico, Fever Tree Mediterranean Tonic // Villa Massa Limoncello Liqueur, Basil Syrup, Fever Tree Mediterranean Tonic)

La Sirena e Lo Scrittore

Per lei // For Her: Marendry Bitter, Succo di Pompelmo Rosa, Sciroppo di Ibisco, Albume d'Uovo // Marendry Bitter, Pink Grapefruit Juice, Hibiscus Syrup, Egg White

Per Lui // For Him: Liquore delle Sirene, Succo di Lime, Nettare di Agave, Albume d'Uovo // Sirene Liqueur, Lime Juice, Agave Nectar, Egg White

Drink della Settimana // Drink Of The Week:

Chiedete al nostro staff che cosa è disponibile questa settimana // Ask our staff what is available this week

I Signature Cocktail possono essere ordinati solo allo Sky Bar e non sono disponibili negli altri bar dell'Hotel.

Signature Cocktails can only be ordered at the Sky Bar and are not available in the other bars of the Hotel.

LIGHT MEAL

Pomodoro e Mozzarella di Bufala Caseificio Morris // _____ € 17,50
Tomato with Buffalo's Mozzarella Caseificio Morris

Caesar Salad _____ € 17,50

Hamburger nel Panino con Patate Fritte // _____ € 20,00
Hamburger with French Fries

Club Sandwich _____ € 15,00

Focaccione Farcito con Prosciutto e Formaggio // _____ € 10,00
Large Focaccia Stuffed with Ham and Cheese

Sandwich al Salmone (Salmone, Robiola, Insalata // _____ € 10,00
Salmon, Robiola, Salad, Toast Bread)

Sandwich Rustico (Salame, Gorgonzola // _____ € 10,00
Salami, Gorgonzola)

Luxury Toast Prosciutto Crudo _____ € 7,00
(Prosciutto Crudo, Brie, Insalata e Salsa Rosa //
Raw Ham, Brie, Salad and Cocktail Sauce)

Luxury Toast Vegetariano _____ € 7,00
(Mozzarella, Pomodoro, Insalata e Paté d'Olive //
Mozzarella, Tomato, Salad and Olive Paté)

Toast Classico _____ € 6,00
(Prosciutto e Formaggio // Ham & Cheese)

Tagliere Misto Piccolo _____ € 15,00
(Piccola Selezione di Affettati e Formaggi //
Small Selection of Cold Cuts and Cheese)

Tagliere Misto Grande _____ € 25,00
(Grande Selezione di Affettati e Formaggi //
Big Selection of Cold Cuts and Cheese)

DESSERT

Dolce del Giorno // Sweet of the Day _____ € 10,00

Coppa di Gelato // Ice-Cream Cup _____ € 7,00

Affogato al Caffè // Ice Cream drowned in Coffee _____ € 9,00

Affogato al Liquore // Ice Cream drowned in Liquor _____ € 12,00

Il servizio food è disponibile dalle 12:30 alle 21:00

Food service is provided from 12:30 until 21:00



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★