

BEACH CLUB & LOBBY BAR
À LA CARTE



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★

INDICE

(INDEX)

CAFFETTERIA _____ Pag. 3

(COFFEE BAR)

TÈ E TISANE _____ Pag. 3

(TEA AND HERBAL TEAS)

BEVANDE ALCOLICHE CALDE _____ Pag. 3

(ALCOHOLIC HOT DRINKS)

BIBITE _____ Pag. 4

(SOFT DRINKS)

FRAPPÈ E GRANITE _____ Pag. 4

(MILKSHAKES & GRANITAS)

BIRRE _____ Pag. 5

(BEERS)

LIQUORI E AMARI _____ Pag. 5

(LIQUEURS)

VINI _____ Pag. 6-9

(WINES)

SPRITZ _____ Pag. 10

(SPRITZER)

COCKTAIL CLASSICI _____ Pag. 10-11

(CLASSIC COCKTAILS)

I NOSTRI COCKTAIL D'AUTORE _____ Pag. 12

(SKY BAR SIGNATURE DRINKS)

COCKTAIL ANALCOLICI _____ Pag. 13-14

(MOCKTAILS)

BAR SNACKS & DESSERTS _____ Pag. 15

CAFFETTERIA // COFFEE BAR

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

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

LIQUORI E AMARI // LIQUEURS

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



VINI AL BICCHIERE // WINE BY THE GLASS

Bollicine // Sparkling Wines

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

Vini Fermi Selezione della Casa // Still Wines House Selection

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

Vini Dolci // Sweet Wines

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



VINI IN BOTTIGLIA // WINE BY THE BOTTLE

Bollicine Italiane // Italian Sparkling Wines

1,5 L 0,75 L

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

Bollicine Italiane Rosé // Italian Rosé Sparkling Wines

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

Champagne

Etienne 1er Millésimé Brut	_____ € 190,00	— € 95,00
Didier Herbert Pinot Noir Grand Cru Verzenay	_____	€ 95,00
La Herte Frères Ultradition Brut	_____	€ 95,00
Cazé-Thibaut Naturellement Extra Brut (100% Pinot Meunier)	_____	€ 95,00
Bérêche et fils Brut Réserve	_____	€ 95,00
Bruno Paillard Première Cuvée	_____ € 190,00	— € 95,00
Bruno Paillard Blanc de Blancs	_____	€ 130,00
Billecart Salmon Réserve Brut SA	_____ € 190,00	— € 95,00
Billecart Salmon Vintage 2008	_____	€ 150,00
Delamotte Brut	_____	€ 95,00
Deutz Brut Classic	_____	€ 95,00
Deutz Amour de Deutz	_____	€ 280,00

1,5 L 0,75 L

Philipponnat Royale Réserve Brut _____	€ 100,00
Luis Roederer Brut Premier _____	€ 110,00
Louis Roederer Cristal _____	€ 320,00
Bollinger Special Cuvée _____	€ 120,00
Bollinger R.D. _____	€ 320,00
Laurent Perrier Millésimé _____	€ 125,00
Laurent Perrier Grand Siècle _____	€ 230,00
Taittinger Le Folies De la Marquetterie _____	€ 135,00
Taittinger Comtes de Champagne _____	€ 290,00
Ruinart Blanc de Blancs _____	€ 320,00 – € 150,00
Ruinart Dom Ruinart _____	€ 290,00
Dom Perignon _____	€ 680,00 – € 290,00
Dom Perignon P2 _____	€ 550,00
Krug _____	€ 300,00
Krug Millésimé _____	€ 450,00
Salon _____	€ 1.000,00

Champagne Rosé

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

Vini Bianchi // White Wines

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

Vini Rosé // Rosé Wines

Villa Sparina Rosé Villa Sparina _____ € **35,00**

Costaripa Valtènesi Rosé RosaMara _____ € **35,00**

Vini Rossi // Red Wines

Cantina Produttori Nebbiolo di Carema Nebbiolo Carema Riserva _____ € **35,00**

Le Piane Boca _____ € **70,00**

Cordero di Montezemolo Barbera d'Alba Superiore Funtani _____ € **42,00**

Massolino Barbera d'Alba Gisep _____ € **40,00**

Massolino Barolo _____ € **50,00**

Azienda Agricola Inama Colli Berici Cabernet Bradisimo _____ € **45,00**

Tommasi Ripasso Valpolicella Classico Superiore _____ € **35,00**

Tenuta Luce Brunello di Montalcino Luce _____ € **125,00**

Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore _____ € **115,00**

Cotarella Rosso Lazio Merlot Montiano _____ € **70,00**



SPRITZ // SPRITZER _____ € 10,00

Aperol Spritz

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

Campari Spritz

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

Royal Spritz

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

COCKTAIL CLASSICI // CLASSIC COCKTAILS _____ € 16,00

Americano

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

Bellini

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

Bloody Mary

Limone, Succo di Pomodoro, Grey Goose Vodka, Condimenti // Lemon Juice, Tomato Juice, Grey Goose Vodka, Seasoning

Caipirinha

Lime, Zucchero di Canna, Leblon Cachaca // Lime, Brown Sugar, Leblon Cachaca

Cuba Libre

Bacardi Carta Blanca, Lime, Coca Cola

Daiquiri

Limone, Zucchero, 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, Acqua Tonica // 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 // Lime, white Cane Sugar, fresh Mint Leaves, Bacardi Carta Blanca, Soda Water

Moscow Mule

Lime, Grey Goose Vodka, Ginger Beer

Negroni

Campari Bitter, Cocchi Vermouth Rosso, Hendrick's Gin // Campari Bitter, Cocchi Red Vermouth, Hendrick's Gin

Rossini

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

Vodka Tonic

Vodka, Acqua Tonica // Vodka, Tonic Water

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

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.

I NOSTRI COCKTAIL D'AUTORE

// SKY BAR SIGNATURE DRINKS

€ 16,00

SUMMER TEA

Per i caldi pomeriggi sul lago // For 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

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

PUCK

Un "Mule" in una notte di mezza estate // A midsummer night "Mule"

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

BITTER IS BETTER

Un modo alternativo di gustare un amaro // An alternative way to taste an Italian bitter liqueur

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

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

COCKTAIL ANALCOLICI // MOCKTAILS _____ € 12,00

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, 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 Syrup, Soda // Lemon Juice, Orange Juice, Grapefruit Juice, Gum Syrup, Soda Water)

Banana Garden - Mangia e Bevi // Eat & Drink

Banana fresca, Pura di Banana, Succo d'Ananas // Fresh Banana, Banana Puree, Pineapple Juice

Fruit Garden - Mangia e Bevi // Eat & Drink

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

Passion Garden - Mangia e Bevi // Eat & Drink

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



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, Pane Pugliese // "Nardin" Anchovy Fillets from the Cantabrian Sea (50 gr), Butter, Apulian Bread _____ € **15,00**

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

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

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

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

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

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

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

Desserts

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

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 // Our homemade Ice-creams and Sorbets _____ € **10,00**

Affogato al Caffè o al Liquore // Vanilla Ice-cream soaked in Espresso Coffee or Liqueur _____ € **9,00/12,00**

*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 ★ ★ ★ ★