

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

(SIGNATURE DRINKS)

GIN E VODKA TONIC _____ Pag. 13

(GIN & VODKA TONIC)

COCKTAIL ANALCOLICI E SMOOTHIES _____ Pag. 14

(MOCKTAILS & SMOOTHIES)

LA NOSTRA SELEZIONE DI WHISKY _____ Pag. 15

(OUR WHISKY SELECTION)

BAR SNACKS _____ Pag. 16

DESSERTS _____ Pag. 17

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 _____	€ 4,50
Caffè Decaffeinato - Hag, Orzo, Ginseng _____	€ 3,50
// Decaf Coffee - Hag, Barley, Ginseng	
Cappuccino, Latte Macchiato _____	€ 4,00
Cioccolata 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 Caffeina
// 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) _____ € 7,00

Beck's (0,33 L) _____ € 7,00

Heineken (0,33 L) _____ € 7,00

Corona (0,33 L) _____ € 7,00

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 _____	€ 10,00
Enrico Serafino Oudeis Brut Alta Langa / Cocchi TotoCorde _____	€ 10,00
Costaripa Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola _____	€ 10,00
Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Alma Brut _____	€ 12,00
Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige _____	€ 12,00
Ferrari Trento Doc Millesimato Perlé _____	€ 12,00
Champagne Selezione della Casa _____	€ 16,00

Vini Fermi Selezione della Casa // Still Wines House Selection

Vino Bianco // White Wine _____	€ 10,00
Vino Rosé // Rosé Wine _____	€ 10,00
Vino Rosso // Red Wine _____	€ 10,00
Vino Bianco Premium // Premium White Wine _____	€ 14,00
Vino Rosé Premium // Premium Rosé Wine _____	€ 14,00
Vino Rosso Premium // Premium Red Wine _____	€ 14,00

Vini Dolci // Sweet Wines

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



VINI IN BOTTIGLIA // WINE BY THE BOTTLE

<i>Bollicine Italiane // Italian Sparkling Wines</i>	1,5 L	0,75 L
Andreola Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut	€ 80,00	€ 40,00
Enrico Serafino Oudeis Brut Alta Langa		€ 60,00
Coppo Alta Langa Riserva Coppo		€ 65,00
Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Alma Brut	€ 120,00	€ 60,00
Bellavista Franciacorta Brut Teatro alla Scala	€ 130,00	€ 65,00
Bellavista Franciacorta Riserva Vittorio Moretti		€ 135,00
Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige	€ 120,00	€ 60,00
Ca' del Bosco Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero		€ 95,00
Ca' del Bosco Franciacorta Riserva Anna Maria Clementi	€ 450,00	€ 225,00
Ferrari Trento Doc Ferrari Perlé	€ 120,00	€ 60,00
Ferrari Trento Doc Ferrari Perlé Nero Riserva	€ 200,00	€ 100,00
Fratelli Lunelli Trento Doc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	€ 550,00	€ 245,00

Bollicine Italiane Rosé // Italian Rosé Sparkling Wines

Parusso Metodo Classico Brut Rosé		€ 60,00
Costaripa Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola	€ 90,00	€ 45,00
Bellavista Franciacorta Rosé	€ 160,00	€ 80,00
Ferrari Perlé Rosé		€ 90,00
Fratelli Lunelli Trento Doc Giulio Ferrari Ris. Del Fondatore Rosé		€ 390,00

Champagne

Etienne 1er Millésimé Brut	€ 220,00	€ 110,00
JS. Briche Harmonie		€ 110,00
Assally-Leclaire & Fils Gran Cru Brut Nature		€ 115,00
Gaston Collard Zéro Dosage Demeter		€ 125,00
Bonnet Ponson Cuvée Perpétuelle		€ 115,00
Jérôme Blin La Varonce 100% Pinot Munier		€ 115,00
Didier Herbert Pinot Noir Grand Cru Verzenay		€ 115,00
Bérèche et fils Brut Réserve		€ 115,00
Bruno Paillard Première Cuvée	€ 230,00	€ 115,00
Bruno Paillard Blanc de Blancs		€ 150,00
Billecart Salmon Réserve Brut SA	€ 230,00	€ 115,00

	1,5 L	0,75 L
Billecart Salmon Vintage _____		€ 170,00
Delamotte Brut _____		€ 115,00
Deutz Brut Classic _____		€ 115,00
Deutz Amour de Deutz _____		€ 310,00
Philipponnat Royale Réserve Brut _____		€ 120,00
Louis Roederer Collection _____		€ 130,00
Bollinger Special Cuvée _____		€ 135,00
Bollinger R.D. _____		€ 350,00
Laurent-Perrier Brut _____		€ 110,00
Laurent-Perrier Millésimé _____		€ 140,00
Laurent-Perrier Grand Siècle _____		€ 270,00
Taittinger Le Folies De la Marquetterie _____		€ 150,00
Taittinger Comtes de Champagne _____		€ 320,00
Ruinart Blanc de Blancs _____	€ 360,00	€ 170,00
Ruinart Dom Ruinart _____		€ 300,00
Dom Perignon _____	€ 800,00	€ 360,00
Dom Perignon P2 _____		€ 750,00
Krug _____	€ 800,00	€ 360,00
Krug Millésimé _____		€ 525,00
Louis Roederer Cristal _____		€ 360,00
Salon _____		€ 1.500,00

Champagne Rosé

Laurent Perrier Rosé _____		€ 140,00
Taittinger Brut Prestige Rosé _____		€ 125,00
Billecart Salmon Réserve Rosé SA _____	€ 280,00	€ 140,00
Luis Roederer Brut Rosé _____		€ 145,00
Louis Roederer Cristal Rosé _____		€ 900,00
Dom Perignon Rosé _____		€ 500,00
Ruinart Rosé _____		€ 170,00
Krug Rosé _____		€ 500,00



Vini Bianchi // White Wines

Ceretto Langhe Arneis Blangé _____	€ 80,00	—	€ 40,00
Almondo Arneis Bricco delle Ciliegie _____			€ 40,00
Villa Sparina Gavi Monterotondo _____			€ 75,00
Ca' del Bosco Curtefranca Bianco Corte del Lupo _____			€ 50,00
Azienda Agricola Inama Soave Cuvée Speciale _____			€ 40,00
Vinnaioli Jermann Ribolla Gialla Venezia Giulia Vinnæ _____			€ 40,00
Vie di Romans Chardonnay Friuli Isonzo Rive Alte _____			€ 55,00
Venica & Venica Sauvignon Collio Ronco delle Mele _____	€ 135,00	—	€ 65,00
Castello della Sala Marchesi Antinori Cervaro della Sala _____	€ 225,00	—	€ 95,00

Vini Rosé // Rosé Wines

Villa Sparina Rosé Villa Sparina _____			€ 40,00
Costaripa Valtènesi Rosé RosaMara _____			€ 40,00
Whispering Angel Côtes de Provence Rosé _____			€ 45,00

Vini Rossi // Red Wines

Cantina Produttori Nebbiolo di Carema Nebbiolo Carema Riserva _____			€ 40,00
Ratti Nebbiolo Ochetti _____			€ 40,00
Cordero di Montezemolo Barbera d'Alba Superiore Funtani _____			€ 60,00
Le Piane Boca _____			€ 85,00
Massolino Barolo _____			€ 60,00
Tommasi Ripasso Valpolicella Classico Superiore _____			€ 45,00
Quintarelli Amarone della Valpolicella _____			€ 650,00
Tenuta Luce Brunello di Montalcino Luce _____			€ 140,00
Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore _____			€ 135,00
Cotarella Rosso Lazio Merlot Montiano _____			€ 95,00



SPRITZ // SPRITZER

€ 14,00

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

Piemonte White Sky

Cocchi Americano Bianco, Prosecco, Soda // Cocchi Americano White, Prosecco, Soda Water

COCKTAIL CLASSICI // CLASSIC COCKTAILS

€ 18,00

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

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

Grey Mule

Lime, Grey Goose Vodka, Ginger Beer

Negroni

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

Old Fashioned

Rye Whiskey, Zolletta di zucchero, Soda, Angostura, Peychaud Bitter // Rye Whiskey, Sugar Cube, Soda Water, Angostura Bitter, Peychaud Bitter

Rossini

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

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

€ 18,00

// SIGNATURE DRINKS

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

BALSAMIC NEGRONI

Profumi di bosco e di amarene // Scents of wood and wild cherry

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

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

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



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

Alkemist (SPAIN) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Amazzoni (BRAZIL) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
Beefeater (ENGLAND) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
Beefeater 24 (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Bluecoat (U.S.A.) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
Bobby's (HOLLAND) - Indian Tonic _____	€ 18,00
Bombay Sapphire (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
GinArte (ITALY) - Indian Tonic _____	€ 18,00
Gin Mare (SPAIN) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Hendrick's (SCOTLAND) - Elderflower Tonic _____	€ 18,00
Ki No Bi (JAPAN) - Mediterranean Tonic _____	€ 20,00
Marconi 46 (ITALY) - Elderflower Tonic _____	€ 18,00
Latitudine 45 (ITALY) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
Monkey 47 (GERMANY) - Elderflower Tonic _____	€ 20,00
Plymouth (ENGLAND) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
Piodamara Gin (ITALY) - Indian Tonic Fever Tree _____	€ 18,00
Portobello Road (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Tanqueray (ENGLAND) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
Tanqueray n°10 (ENGLAND) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00

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

Belvedere (POLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Elit By Stolichnaya (LATVIA) - Indian Tonic _____	€ 18,00
GreyGoose (FRANCE) - Indian Tonic _____	€ 18,00
VKA Organic (ITALY) Elderflower Tonic _____	€ 18,00



COCKTAIL ANALCOLICI E SMOOTHIES _____ € 14,00

// MOCKTAILS & SMOOTHIES

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

Virgin Spritz

Spritz Analcolico, Acqua Tonica Fever Tree
// Non-Alcoholic Spritz, Tonic Water Fever Tree

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

Wannabe a Mule

MeMento Aromatic Non Alcoholic Blend, Succo di Limone, Paragon Rue Berry, Salvia, Chinotto // MeMento Aromatic Non Alcoholic Blend, Lime Juice, Paragon Rue Berry, Sage, Chinotto

Smoothies

Red: Pomodoro, Purea di Fragola e Zenzero
// Tomato, Strawberry Puree and Ginger

Orange: Mela, Carota, Purea di Ananas, Zenzero, Curcuma, Sciroppo d'Agave
// Apple, Carot, Pineapple Puree, Ginger, Tumeric Powder, Agave Syrup

Purple: Mela, Succo di Barbabietola, Mirtilli, Purea di Fragole, Zenzero
// Apple, Beetroot Juicy, Blueberry, Strawberry Puree, Ginger

Green: Sedano, Cetriolo, Purea di Mela Verde, Limone, Zenzero
// Celery, Cucumber, Green Apple Puree, Lemon, Ginger

White: Banana, Purea di Pesca, Latte di Mandorla
// Banana, Peach Puree, Almond Milk.

LA NOSTRA SELEZIONE DI WHISKY // OUR WHISKY SELECTION

Bushmills - Whiskey (<i>Ireland</i>) _____	€ 9,00
Tullamore DEW - Whiskey (<i>Ireland</i>) _____	€ 9,00
Jameson - Whiskey (<i>Ireland</i>) _____	€ 9,00
Four Roses - Bourbon (<i>U.S.A.</i>) _____	€ 9,00
Michter's US #1 Small Batch - Bourbon Whiskey (<i>U.S.A.</i>) _____	€ 12,00
Michter's Straight Rye - Rye Whiskey (<i>U.S.A.</i>) _____	€ 12,00
Jack Daniels - Tennessee (<i>U.S.A.</i>) _____	€ 9,00
Gentleman Jack - Tennessee (<i>U.S.A.</i>) _____	€ 10,00
Ballantines - Blended (<i>Scotland</i>) _____	€ 8,00
Chivas Regal - Blended (<i>Scotland</i>) _____	€ 8,00
Chivas Regal 21 Y.O. Old Blende - Blended (<i>Scotland</i>) _____	€ 25,00
J&B Rare - Blended (<i>Scotland</i>) _____	€ 9,00
Johnny Walker Red Label - Blended (<i>Scotland</i>) _____	€ 9,00
Johnny Walker Black Label - Blended (<i>Scotland</i>) _____	€ 12,00
Johnny Walker Gold Label - Blended (<i>Scotland</i>) _____	€ 18,00
Johnny Walker Green Label - Blended (<i>Scotland</i>) _____	€ 18,00
Johnny Walker Blue Label - Blended (<i>Scotland</i>) _____	€ 42,00
Jura - Blended (<i>Scotland</i>) _____	€ 10,00
Glenkinchie - 12 Y.O. Single Malt (<i>Lowland</i>) _____	€ 12,00
Signatory Glen Grant 1995 - 22 Y.O. Single Malt (<i>Scotland</i>) _____	€ 40,00
Glennfiddich - 12 Y.O. Single Malt (<i>Highland</i>) _____	€ 12,00
Oban 14 Y.O. - Single Malt (<i>Highland</i>) _____	€ 14,00
Cragganmore - 12 Y.O. Single Malt (<i>Highland</i>) _____	€ 12,00
The Glenrothes 2001 - Single Malt (<i>Highland</i>) _____	€ 15,00
The Dalmore 12 Y.O. - Single Malt (<i>Highland</i>) _____	€ 15,00
The Macallan 12 Y.O. - Double Cask Single Malt (<i>Highland</i>) _____	€ 15,00
The Macallan 15 Y.O. - Double Cask Single Malt (<i>Highland</i>) _____	€ 30,00
The Macallan 18 Y.O. - Double Cask Single Malt (<i>Highland</i>) _____	€ 60,00
Ardbeg 10 Y.O. - Single Malt (<i>Hebrides</i>) _____	€ 18,00
Bowmore 12 Y.O. - Single Malt (<i>Hebrides</i>) _____	€ 12,00
Lagavulin 8 Y.O. - Single Malt (<i>Hebrides</i>) _____	€ 12,00
Highland Park 18 Y.O. - Single Malt (<i>Orkney</i>) _____	€ 30,00
Highland Park 21 Y.O. - Single Malt (<i>Orkney</i>) _____	€ 60,00
Talisker Skye - Single Malt (<i>Orkney</i>) _____	€ 12,00
Talisker 10 Y.O. - Single Malt (<i>Orkney</i>) _____	€ 18,00
Talisker 25 Y.O. - Single Malt (<i>Orkney</i>) _____	€ 50,00
Nikka Days - Blended Whiskey (<i>Japan</i>) _____	€ 10,00
Nikka From The Barrel - Single Malt (<i>Japan</i>) _____	€ 12,00
Nikka Miyagikyo - Single Malt (<i>Japan</i>) _____	€ 20,00
Kavalan Sherry Oak - Single Malt (<i>Taiwan</i>) _____	€ 16,00

BAR SNACKS

Millefoglie di Pomodoro e Mozzarella di Bufala, Olive Taggiasche _____ € 17,50
e Basilico ligure // Millefeuille of Tomato and Buffalo Mozzarella,
Taggiasche Olives and Ligurian Basil (7)

Cesar Salad con Cuore di Lattuga, Petto di Pollo croccante, Bacon, _____ € 20,00
Parmigiano e la sua Salsa // Ceasar Salad with Hearts of Lettuce,
Crispy Chicken Breast, Bacon, Parmesan and its Sauce (1, 3, 7, 9)

Poké Bowl con Salmone selvaggio, Verdure croccanti, Alga Wakame _____ € 20,00
e Riso Basmati con salsa al Mascarpone e Zenzero // Poké Bowl
with wild Salmon, crunchy Vegetables, Wakame Seaweed and Basmati
Rice with Mascarpone and Ginger sauce (6, 7, 8, 9, 12)

Filetti di Acciughe “Nardin” del Mar Cantabrico, Grasso d’Alpe e Pane _____ € 20,00
nero grigliato // “Nardin” Anchovy Fillets from the Cantabrian Sea, Alps
Fat and grilled brown Bread (1, 7, 12)

Il Tagliere di Salumi e Formaggi del nostro Territorio (x2) _____ € 28,00
// The Selection of cold Cuts and Cheeses from our Territory (x2) (1, 7, 12)

La nostra Focaccia farcita con Prosciutto cotto, Toma nostrana _____ € 12,00
di Crodo e Insalata // Our Focaccia stuffed with cooked Ham,
Local Toma from Crodo, Salad (1, 3, 5, 7, 8, 12)

Club Sandwich servito con Patatine Fritte // Club Sandwich, served _____ € 20,00
with French Fries (1, 3, 5, 7, 8, 11, 12)

Club Sandwich vegetariano // Veg Club Sandwich _____ € 16,00
Crema di Ceci, Cetriolo, Pomodoro, Uova, Insalata Iceberg e Pane
integrale // Cream of Chickpea, Cucumber, Tomato, Eggs, Iceberg
Salad and Whole Wheat Bread (1,3,5,7,8,11,12)

Hamburger di Vitellone con Pane al Carbone, Crema di Formaggio, _____ € 20,00
Pomodoro confit, Pancetta, Cipolla caramellata e Salsa Tartara
// Veal Hamburger with Charcoal Bread, Cream Cheese, Confit Tomato,
Bacon, Caramelized Onion and Tartar Sauce (1, 3, 5, 7, 9, 11, 12)

Insalata Greca (7, 9, 12) _____ € 17,50
Misticanza di Insalate di Stagione, Feta greca, Olive nere, Cetrioli,
Pomodori ciliegini e Cipolla rossa // Seasonal Salad Mix, Greek Feta, black
Olives, Cucumbers, cherry Tomatoes and red Onion

Insalata Vegana (1, 12) _____ € 17,50
Misticanza di Insalate di Stagione, Carote, Fagiolini, Farro, Olive,
Pomodoro // Seasonal Salads Mix, Carrots, Green Beans, Spelt, Olives,
Tomato

DESSERTS

Dolce del Giorno del nostro Pasticciere // Dessert of the Day _____ € 10,00
from our Pastry (Elenco Allergeni su richiesta // Allergens List
on Request)

Il Classico Tiramisù // Authentic Italian Tiramisù _____ € 10,00
(1, 7, 3 – su Richiesta anche Gluten free // Gluten free on
Request)

Crostatina ai Frutti di Bosco // Wild Berries Tart (1, 3, 7) _____ € 10,00

Latte in Piedi con Salsa al Caramello // Standing Milk _____ € 10,00
with Caramel Souce (7)

Composizione di Frutta di Stagione // Composition _____ € 10,00
of Seasonal Fruits

I Gelati e i Sorbetti di nostra Produzione _____ € 10,00
// Our homemade Ice-creams and Sorbets (7)

Affogato al Caffè o al Liquore // Affogato with Coffee _____ € 10,00/12,00
or Liqueur of your Choice (7)

*Per qualsiasi informazione riguardante gli **Allergeni (numeri indicati tra parentesi a fianco di ogni piatto)** è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita su richiesta dal nostro staff.*

*// For any information regarding **Allergens (numbers indicated in brackets next to each dish)** please refer to the appropriate documentation, which will be provided by our staff upon request.*

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

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





HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★