

**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

<b>Caffè Espresso</b> _____	€ 3,50
<b>Caffè Americano // American Coffee</b> _____	€ 4,00
<b>Caffè Doppio // Double Espresso</b> _____	€ 6,00
<b>Caffè Marocchino // Espresso with Milk and Cocoa</b> _____	€ 4,00
<b>Caffè Corretto // Laced Coffee</b> _____	€ 4,50
<b>Caffè Decaffeinato</b> - Hag, Orzo, Ginseng _____ // <b>Decaf Coffee</b> - Hag, Barley, Ginseng	€ 4,00
<b>Cappuccino, Latte Macchiato</b> _____	€ 5,00
<b>Ciocolata Calda // Hot Chocolate</b> _____	€ 6,00

## 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 \_ € 16,00

### **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

**Acqua Naturale Stille Lurisia // Still Water Stille Lurisia** \_\_\_\_\_ € 4,00

**Acqua Frizzante Bolle Lurisia // Sparkling Water Bolle Lurisia** \_\_\_\_\_ € 4,00

**Acqua Naturale San Benedetto // Still Water (Beach Club)** \_\_\_\_\_ € 2,50

**Acqua Frizzante San Benedetto // Sparkling Water (Beach Club)** \_\_\_\_\_ € 2,50

## 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)** \_\_\_\_\_ € 8,00

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

## **BIRRA IN BOTTIGLIA // BOTTLED BEER**

**Nastro Azzurro (0,33 L)** \_\_\_\_\_ € 8,00

**Beck's (0,33 L)** \_\_\_\_\_ € 8,00

**Heineken (0,33 L)** \_\_\_\_\_ € 8,00

**Corona (0,33 L)** \_\_\_\_\_ € 8,00

**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*

<b>Andreola</b> Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut _____	€ 10,00
<b>Enrico Serafino</b> Oudeis Brut Alta Langa _____	€ 12,00
<b>Costaripa</b> Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola _____	€ 10,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Gran Cuvée Alma Brut _____	€ 12,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Cuvée Prestige _____	€ 12,00
<b>Ferrari</b> Trento Doc Millesimato Perlé _____	€ 14,00
<b>Champagne Selezione della Casa</b> _____	€ 16,00

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

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

### *Vini Dolci // Sweet Wines*

<b>Moscato</b> _____	€ 10,00
<b>Passito</b> _____	€ 10,00



## VINI IN BOTTIGLIA // WINE BY THE BOTTLE

<i>Bollicine Italiane // Italian Sparkling Wines</i>	1,5 L	0,75 L
<b>Andreola</b> Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut	€ 80,00	€ 40,00
<b>Fasol Menin</b> Valdobbiadene Prosecco Perlo Extra Brut		€ 50,00
<b>Enrico Serafino</b> Oudeis Brut Alta Langa		€ 60,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Gran Cuvée Alma Brut	€ 120,00	€ 60,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Brut Teatro alla Scala	€ 140,00	€ 70,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Riserva Vittorio Moretti		€ 135,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Cuvée Prestige	€ 120,00	€ 60,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero		€ 95,00
<b>Ca' del Bosco</b> Franciacorta Riserva Anna Maria Clementi	€ 470,00	€ 225,00
<b>Ferrari</b> Trento Doc Ferrari Perlé	€ 140,00	€ 70,00
<b>Ferrari</b> Trento Doc Ferrari Perlé Nero Riserva	€ 200,00	€ 100,00
<b>Fratelli Lunelli</b> Trento Doc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	€ 570,00	€ 265,00

### *Bollicine Italiane Rosé // Italian*

<b>Parusso</b> Metodo Classico Brut Rosé		€ 60,00
<b>Costaripa</b> Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola	€ 100,00	€ 50,00
<b>Bellavista</b> Franciacorta Rosé	€ 160,00	€ 80,00
<b>Ferrari</b> Perlé Rosé		€ 90,00
<b>Fratelli Lunelli</b> Trento Doc Giulio Ferrari Ris. Del Fondatore Rosé		€ 390,00

### *Champagne*

<b>Etienne</b> 1er Millésimé Brut	€ 220,00	€ 110,00
<b>JS. Briche</b> Harmonie		€ 110,00
<b>Assally-Leclaire &amp; Fils</b> Gran Cru Brut Nature		€ 115,00
<b>Gaston Collard</b> Zéro Dosage Demeter		€ 125,00
<b>Bonnet Ponson</b> Cuvée Perpétuelle		€ 115,00
<b>Jérôme Blin</b> La Varonce 100% Pinot Munier		€ 115,00
<b>Didier Herbert</b> Pinot Noir Grand Cru Verzenay		€ 120,00
<b>Bruno Paillard</b> Première Cuvée	€ 230,00	€ 115,00
<b>Bruno Paillard</b> Blanc de Blancs		€ 150,00
<b>Perrier Jouët</b> Blanc de Blancs		€ 180,00
<b>Perrier Jouët</b> Belle Epoque		€ 310,00
<b>Billecart Salmon</b> Réserve Brut SA	€ 230,00	€ 115,00

	1,5 L	0,75 L
<b>Billecart Salmon</b> Vintage _____		€ 170,00
<b>Delamotte</b> Brut _____		€ 115,00
<b>Deutz</b> Brut Classic _____		€ 115,00
<b>Deutz</b> Amour de Deutz _____		€ 310,00
<b>Philipponnat</b> Royale Réserve Brut _____		€ 120,00
<b>Louis Roederer</b> Collection _____		€ 130,00
<b>Bollinger</b> Special Cuvée _____		€ 140,00
<b>Bollinger</b> R.D. _____		€ 350,00
<b>Laurent-Perrier</b> Brut _____		€ 110,00
<b>Laurent-Perrier</b> Millésimé _____		€ 150,00
<b>Laurent-Perrier</b> Grand Siècle _____		€ 270,00
<b>Taittinger</b> Le Folies De la Marquetterie _____		€ 150,00
<b>Taittinger</b> Comtes de Champagne _____		€ 320,00
<b>Ruinart</b> Blanc de Blancs _____	€ 360,00	€ 170,00
<b>Ruinart</b> Dom Ruinart _____		€ 300,00
<b>Dom Perignon</b> _____	€ 850,00	€ 360,00
<b>Dom Perignon</b> P2 _____		€ 750,00
<b>Krug</b> _____	€ 850,00	€ 360,00
<b>Krug</b> Millésimé _____		€ 575,00
<b>Louis Roederer</b> Cristal _____		€ 380,00
<b>Salon</b> _____		€ 1.500,00

### *Champagne Rosé*

<b>Laurent Perrier</b> Rosé _____		€ 140,00
<b>Taittinger</b> Brut Prestige Rosé _____		€ 125,00
<b>Billecart</b> Salmon Réserve Rosé SA _____	€ 310,00	€ 150,00
<b>Luis Roederer</b> Brut Rosé _____		€ 145,00
<b>Louis Roederer</b> Cristal Rosé _____		€ 900,00
<b>Dom Perignon</b> Rosé _____		€ 500,00
<b>Ruinart</b> Rosé _____		€ 170,00
<b>Krug</b> Rosé _____		€ 500,00





*Vini Bianchi // White Wines*

<b>Villa Sparina</b> Gavi DOGC _____	€ 80,00	–	€ 40,00
<b>Almondo</b> Arneis Bricco delle Ciliegie _____			€ 40,00
<b>Inama</b> Soave Classico DOC Vin Soave _____	€ 80,00	–	€ 40,00
<b>Ca' del Bosco</b> Curtefranca Bianco Corte del Lupo _____			€ 50,00
<b>Frescobaldi</b> Costa Toscana IGT Gorgona _____			€ 110,00
<b>Vinnaioli Jermann</b> Ribolla Gialla Venezia Giulia Vinnae _____	€ 80,00	–	€ 40,00
<b>Die di Romans</b> Chardonnay Friuli Isonzo Rive Alte _____			€ 60,00
<b>San Michele Appiano</b> Sauvignon Sanct Valentin _____	€ 105,00	–	€ 50,00
<b>Cantina Terlano</b> Terlaner Cuvée Riserva Nova Domus _____			€ 75,00
<b>Tornatore</b> Etna Bianco _____			€ 40,00

*Vini Rosé // Rosé Wines*

<b>Rosa del Golfo</b> Primitivo Rosé Hype _____			€ 40,00
<b>Costaripa</b> Valtènesi Rosé RosaMara _____			€ 40,00
<b>Whispering Angel</b> Côtes de Provence Rosé _____			€ 60,00

*Vini Rossi // Red Wines*

<b>Cantina Produttori Nebbiolo di Carema</b> Nebbiolo Carema Riserva _____			€ 40,00
<b>Vietti</b> Nebbiolo Langhe Perbacco _____			€ 40,00
<b>Cordero di Montezemolo</b> Barbera d'Alba Superiore Funtani _____			€ 60,00
<b>Le Piane</b> Boca _____	€ 180,00	–	€ 85,00
<b>Michele Chiarlo</b> Barbera Cipressi Nizza DOCG _____	€ 80,00	–	€ 40,00
<b>Tenuta Luce</b> Brunello di Montalcino Luce _____			€ 145,00
<b>Ceretto</b> Barolo Brunate _____			€ 120,00
<b>Sassicaia</b> Tenuta San Guido _____			€ 375,00



## **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

#### PROFUMO

*Un classico dell'aperitivo incontra la profumeria // An aperitif classic meets perfumery*

Cocchi Americano, Marendry Bitter, Paragon Vetiver Cordial, Fever Tree Pink Grapefruit Soda

#### UMARELL

*C'è chi guarda il lago... e chi mente! // There are two kind of persons: one who look at the lake and one who lies about it!*

Single Malt Irish Whiskey, Amaro Amara, Vermouth Orange Naturale, Essenza di foglie d'Arancia // Single Malt Irish Whiskey, Amaro Amara, Natural Orange Vermouth, Essence of Orange Leaves

#### 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*

<b>Alkemist</b> (SPAIN) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
<b>Amazzoni</b> (BRAZIL) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
<b>Beefeater</b> (ENGLAND) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
<b>Beefeater 24</b> (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
<b>Bluecoat</b> (U.S.A.) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
<b>Bombay Sapphire</b> (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
<b>Condesa Clasica</b> (MEXICO) - Indian Tonic _____	€ 18,00
<b>GinArte</b> (ITALY) - Indian Tonic _____	€ 18,00
<b>Gin Mare</b> (SPAIN) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
<b>Hendrick's</b> (SCOTLAND) - Elderflower Tonic _____	€ 18,00
<b>Ki No Bi</b> (JAPAN) - Mediterranean Tonic _____	€ 20,00
<b>Latitudine 45</b> (ITALY) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
<b>Monkey 47</b> (GERMANY) - Elderflower Tonic _____	€ 20,00
<b>Piodamara Gin</b> (ITALY) - Indian Tonic Fever Tree _____	€ 18,00
<b>Portobello Road</b> (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
<b>Portofino</b> (ITALY) - Indian Tonic _____	€ 18,00
<b>Tanqueray</b> (ENGLAND) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
<b>Tanqueray n°10</b> (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*

<b>Belvedere</b> (POLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
<b>Elit By Stolichnaya</b> (LATVIA) - Indian Tonic _____	€ 18,00
<b>GreyGoose</b> (FRANCE) - Indian Tonic _____	€ 18,00
<b>Tito's Handmade</b> (USA) - Indian Tonic _____	€ 18,00
<b>VKA Organic</b> (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

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

## BAR SNACKS

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

**Cesar 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 (1, 3, 7, 9) \_\_\_\_\_ € 20,00

**Poké Bowl con Salmone selvaggio, Verdure croccanti, Alga Wakame 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) \_\_\_\_\_ € 20,00

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

**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 di Crodo e Insalata** // Our Focaccia stuffed with cooked Ham, Local Toma from Crodo, Salad (1, 3, 5, 7, 8, 12) \_\_\_\_\_ € 12,00

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

**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, Pomodoro confit, Pancetta, Cipolla caramellata e Salsa Tartara** \_\_\_\_\_ € 20,00  
// 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

**La Classica Foresta Nera** // Black Forest Cake (1, 7, 12) \_\_\_\_\_ € 10,00

**Ghiacciato di Torrone al Sapore di Mandorle** // \_\_\_\_\_ € 10,00  
Almond-flavored Nougat Icing (3, 7, 8)

**Orgoglio di Sicilia** // Pride of Sicily (1, 3, 7, 8) \_\_\_\_\_ € 10,00  
Mousse di Ricotta di Pecora, Gel di Lamponi, Cioccolato,  
Granella di Pistacchio, Crema alle Mandorle // Sheep's Ricotta  
Mousse, Raspberry Gel, Chocolate, Pistachio Grains, Almond  
Cream

**Espresso Italiano** // Italian Espresso (1, 3, 7) \_\_\_\_\_ € 10,00  
Mousse di Cioccolato fondente con Cuore di Caffè, Ganache al  
Caffè, Crumble alla Nocciola // Dark Chocolate Mousse with  
Coffee Heart, Coffee Ganache, Hazelnut Crumble

**Tartare di frutta** // Fruit Tartare \_\_\_\_\_ € 10,00

**I nostri Gelati e Sorbetti** \_\_\_\_\_ € 10,00  
// Our 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 ★ ★ ★ ★