



**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> (SIGNATURE DRINKS)	Pag. 19 - 20
<b>COCKTAIL ANALCOLICI</b> (MOCKTAILS)	Pag. 21
<b>LA NOSTRA SELEZIONE DI WHISKY</b> (OUR WHISKY SELECTION)	Pag. 22
<b>CAFFETTERIA</b> (COFFEE BAR)	Pag. 23 - 24
<b>BAR SNACKS</b>	Pag. 25
<b>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) \_\_\_\_\_ € 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**



## 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</b> Selezione della Casa _____	€ 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

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

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

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

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

### *Champagne*

<b>Etienne</b> 1er Millésimé Brut	_____ € <b>220,00</b> _____	€ <b>110,00</b>
<b>JS. Briche</b> Harmonie	_____	€ <b>110,00</b>
<b>Assally-Leclaire &amp; Fils</b> Gran Cru Brut Nature	_____	€ <b>115,00</b>
<b>Gaston Collard</b> Zéro Dosage Demeter	_____	€ <b>125,00</b>
<b>Bonnet Ponson</b> Cuvée Perpétuelle	_____	€ <b>115,00</b>
<b>Jérôme Blin</b> La Varonce 100% Pinot Munier	_____	€ <b>115,00</b>
<b>Didier Herbert</b> Pinot Noir Grand Cru Verzenay	_____	€ <b>120,00</b>
<b>Bruno Paillard</b> Première Cuvée	_____ € <b>230,00</b> _____	€ <b>115,00</b>
<b>Bruno Paillard</b> Blanc de Blancs	_____	€ <b>150,00</b>
<b>Perrier Jouët</b> Blanc de Blancs	_____	€ <b>180,00</b>
<b>Perrier Jouët</b> Belle Epoque	_____	€ <b>310,00</b>
<b>Billecart Salmon</b> Réserve Brut SA	_____ € <b>230,00</b> _____	€ <b>115,00</b>
<b>Billecart Salmon</b> Vintage	_____	€ <b>170,00</b>
<b>Delamotte</b> Brut	_____	€ <b>115,00</b>
<b>Deutz</b> Brut Classic	_____	€ <b>115,00</b>
<b>Deutz</b> Amour de Deutz	_____	€ <b>310,00</b>
<b>Philipponnat</b> Royale Réserve Brut	_____	€ <b>120,00</b>
<b>Louis Roederer</b> Collection	_____	€ <b>130,00</b>
<b>Bollinger</b> Special Cuvée	_____	€ <b>140,00</b>

1,5 L

0,75 L

<b>Bollinger R.D.</b>		€ 350,00
<b>Laurent-Perrier Brut</b>		€ 110,00
<b>Laurent-Perrier Millésimé</b>		€ 150,00
<b>Laurent-Perrier Grand Siècle</b>		€ 270,00
<b>Taittinger Le Folies De la Marquetterie</b>		€ 150,00
<b>Taittinger Comtes de Champagne</b>		€ 320,00
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	€ 360,00	€ 170,00
<b>Ruinart Dom Ruinart</b>		€ 300,00
<b>Dom Perignon</b>	€ 850,00	€ 360,00
<b>Dom Perignon P2</b>		€ 750,00
<b>Krug</b>	€ 850,00	€ 360,00
<b>Krug Millésimé</b>		€ 575,00
<b>Louis Roederer Cristal</b>		€ 380,00
<b>Salon</b>		€ 1.500,00

### *Champagne Rosé*

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

### *Vini Bianchi // White Wines*

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



<i>Vini Rosé // Rosé Wines</i>	1,5 L	0,75 L
<b>Rosa del Golfo</b> Primitivo Rosé Hype _____		€ 40,00
<b>Costaripa Valtènesi</b> 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



## 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 Tonice _____	€ 18,00
<b>Engine</b> (ITALY) - 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



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

### **EL SANTO**

Un viaggio nell'ignoto // A mystique Journey

Condesa Clasica Gin, Paragon Cordial Palo Santo

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

€ 18,00

**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 alla Vaniglia // GreyGoose Vodka, Mr Black Coffee Liqueur, Cold Brewed Coffee, Vanilla 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

Absolut Vanilia, Purea Frutto della Passione, Sciroppo di Vaniglia, Passoa, Succo di Arancia e Shot di Champagne Billecart Salmon Reserv Brut // Absolut Vanilia, 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, Purea di Fragola, Foglie di Basilico, Succo di Lime, Acqua di Mare purificata // Hendrick's Gin, Strawberry Puree, Fresh Basil Leaves, Lime Juice, Purified Sea Water

**TAGADA**

Morbido, rosso e fragoloso // Smooth, red and strawbe-licious

Hendrick's Limited Edition, Liquore al cioccolato, Hibiscus Syrup Monin, Panna vegetale // Hendrick's Limited Edition, Chocolate Liqueur, Hibiscus Syrup Monin, vegetable Cream



## 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>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

**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 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

### **PIEMONTE WHITE SKY**

Cocchi Americano Bianco, Prosecco, Soda // Cocchi Americano White, 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 Bourbon e Vermouth // The right combination  
between Bourbon and Vermouth

Bourbon, 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

Rye Whiskey, Zolletta di zucchero, Soda, Angostura, Peychaud Bitter

// Rye Whiskey, Sugar Cube, Soda Water, Angostura Bitter, Peychaud Bitter



**LE NOSTRE PROPOSTE PER L'APERITIVO // OUR APERITIFS \_\_\_\_\_ € 18,00**  
**SUGGESTIONS**

**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

**SUN-RICE**

**Il profumo del Brasile con un inaspettato accenno orientale // The scent of Brazil with an unexpected oriental hint**

Cachaca Leblon, Aceto di Riso, Sciroppo di Pompelmo rosa// Cachaca Leblon, Rice Vinegar, Pink Grapefruit Syrup

**DON ANDRES**

**L'Old Fashioned incontra i Caraibi // Old Fashioned meets Caribbean**

Brugal 1888, Sherry PX, Bitter al Cioccolato, Paragon Timur Berry // Brugal 1888, PX Sherry, Chocolate Bitter, Paragon Timur Berry

**UMARELL**

**C'è chi guarda il lago... e chi mente! // There are two kind of persons: one who looks 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

**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, Champagne // Cognac Courvoisier VS, Sugar Cube, Angostura Bitter, Triple Sec Liqueur, Champagne

**DEATH IN THE AFTERNOON**

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

Assenzio La Fée, Champagne // La Fée Absinthe, Champagne

**FRENCH 75**

Un concentrato di freschezza e mineralità // A concentrate of freshness and minerality

Hendrick's Gin, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Champagne // Hendrick's Gin, Lime Juice, Gum Syrup, Champagne

**KIR ROYALE**

Un classico sempre chic // A classic always chic

Crème de Cassis de Dijon, Champagne

**MIMOSA**

Ed è subito l'ora del 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**

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

**DAIQUIRI**

**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**

**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, Succo 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

### **GREY 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 di Ananas

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

### **PISCO SOUR**

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

Chuncho // Pisco Quebranta, Lime Juice, Gum Syrup, Magic Velvet, Amargo

Chuncho

### **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

### **PENICILLIN**

Monkey Shoulder Original, Smokey Monkey, Succo limone, Honey Syrup Monin,

Ginger Concentrate Monin



**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

**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

**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

**INTO THE WOODS****Come una passeggiata nel bosco // Like a walk in the forest**

Veritas Rum, Paragon Timur Berry Cordial, Liquore Vetiver Gris, Succo di Lime // Veritas Rum, Paragon Timur Berry Cordial, Vetiver Gris Liqueur, Lime Juice



### **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

### **BEE SPICY**

**Un drink dal sapore "pungente" // A drink to "sting" your taste buds**

Tequila Patron Silver, Liquore al Chinotto Nero Muyu, White Penja Pepper Paragon, Spicy Mango Syrup Monin, Succo Ananas, Tabasco // Tequila Patron Silver, Muyu Black Chinotto Liqueur, White Penja Pepper Paragon, Spicy Mango Syrup Monin, Pineapple Juice, Tabasco

### **ORANGE IS THE NEW BLACK**

**Anche una carota può essere cool // Even a carrot can be cool**

Tito's Handmade Vodka, Succo di carota, Succo di Lime, Lemongrass Syrup Monin // Tito's Handmade Vodka, Carrot Juice, Lime Juice, Lemongrass Syrup Monin

### **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

### **SECRET GARDEN**

**Lo Stupore di un giardino nascosto e i suoi profumi // The wonder of a hidden garden and its scents**

Vida Mezcal, Tequila Reposado, Paragon White Penja Cordial, Succo di Lime, Liquore Jasmin Vert // Vida Mezcal, Reposado Tequila, Paragon White Penja Cordial, Lime Juice, Jasmin Vert Liqueur

### **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

**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, 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, Paragon Rue Berry Cordial, Salvia, Chinotto // MeMento Aromatic Non Alcoholic Blend, Lime Juice, Paragon Rue Berry Cordial, Sage, Chinotto



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

<b>Bushmills - Whiskey (Ireland)</b>	€ 9,00
<b>Tullamore DEW - Whiskey (Ireland)</b>	€ 9,00
<b>Jameson - Whiskey (Ireland)</b>	€ 9,00
<b>Michter's US #1 Small Batch - Bourbon Whiskey (U.S.A.)</b>	€ 16,00
<b>Michter's Straight Rye - Rye Whiskey (U.S.A.)</b>	€ 16,00
<b>Jack Daniels - Tennessee (U.S.A.)</b>	€ 9,00
<b>Gentleman Jack - Tennessee (U.S.A.)</b>	€ 12,00
<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>	€ 9,00
<b>Johnny Walker Red Label - Blended (Scotland)</b>	€ 9,00
<b>Johnny Walker Black Label - Blended (Scotland)</b>	€ 12,00
<b>Johnny Walker Gold Label - Blended (Scotland)</b>	€ 18,00
<b>The Balvenie 12 yo Doublewood - Single Malt (Scotland)</b>	€ 16,00
<b>The Balvenie 14yo Caribbean Cask - Single Malt (Scotland)</b>	€ 20,00
<b>Jura - Blended (Scotland)</b>	€ 12,00
<b>Glenkinchie - 12 Y.O. Single Malt (Lowland)</b>	€ 12,00
<b>Signatory Glen Grant 1995 - 22 Y.O. Single Malt (Scotland)</b>	€ 40,00
<b>Glennfiddich - 12 Y.O. Single Malt (Highland)</b>	€ 12,00
<b>Oban 14 Y.O. - Single Malt (Highland)</b>	€ 14,00
<b>Cragganmore - 12 Y.O. Single Malt (Highland)</b>	€ 12,00
<b>The Glenrothes 2001 - Single Malt (Highland)</b>	€ 15,00
<b>The Dalmore 12 Y.O. - Single Malt (Highland)</b>	€ 15,00
<b>The Macallan 12 Y.O. - Double Cask Single Malt (Highland)</b>	€ 15,00
<b>The Macallan 15 Y.O. - Double Cask Single Malt (Highland)</b>	€ 30,00
<b>The Macallan 18 Y.O. - Double Cask Single Malt (Highland)</b>	€ 60,00
<b>Ardbeg 10 Y.O. - Single Malt (Hebrides)</b>	€ 18,00
<b>Lagavulin 16 Y.O. - Single Malt (Hebrides)</b>	€ 16,00
<b>Highland Park 18 Y.O. - Single Malt (Orkney)</b>	€ 40,00
<b>Highland Park 21 Y.O. - Single Malt (Orkney)</b>	€ 60,00
<b>Talisker Skye - Single Malt (Orkney)</b>	€ 12,00
<b>Talisker 10 Y.O. - Single Malt (Orkney)</b>	€ 18,00
<b>Talisker 25 Y.O. - Single Malt (Orkney)</b>	€ 50,00
<b>Nikka Days - Blended Whiskey (Japan)</b>	€ 10,00
<b>Nikka From The Barrel - Single Malt (Japan)</b>	€ 12,00
<b>Nikka Miyagikyo - Single Malt (Japan)</b>	€ 20,00
<b>Nikka Yoichi - Single Malt (Japan)</b>	€ 20,00

## 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>Cioccolata 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, Focchi 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

**Jerry goes to the Island:** Rum Sailor Jerry, Sciroppo Spicy Mango, The Des Iles Blend Tea, Buccia d'Arancia // Sailor Jerry Rum, Spicy Mango Syrup, The Des Iles, Orange Peel

**Ginger goes to the Islay:** Jura Whisky, Sciroppo di Miele, Infuso Limone e Zenzero Blend Tea, Cannella, Buccia di Limone // Jura Whisky, Honey Syrup, Lemon and Ginger Infuse Blend Tea, Cinnamon, Lemon Peel

## **Bibite // Soft Drinks**

**Acqua Naturale Stille Lurisia 0,5l // Still Water Stille Lurisia 0.5L** € 4,00

**Acqua Gasata Bolle Lurisia 0,5l // Sparkling Water Bolle Lurisia 0.5L** € 4,00

**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

## **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

- 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
- 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 (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 rRice 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  
Pane bianco, Pollo, Bacon, Uovo sodo, Insalata, Pomodori, Maionese  
// White Bread, Chicken, Bacon, boiled Egg, Salad, Tomatoes, Mayonnaise
- 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** // Veal Hamburger with Charcoal Bread, Cream Cheese, Confit Tomato, Bacon, Caramelized Onion and Tartar Sauce (1, 3, 5, 7, 9, 11, 12) \_\_\_\_\_ € 20,00
- 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 i Sorbetti** // Our Ice-creams and Sorbets (7) \_\_\_\_\_ € 10,00

**Affogato al Caffè o al Liquore** // Affogato with Coffee or Liqueur \_\_\_\_\_ € 10,00/12,00  
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.*

