



SKY BAR
À LA CARTE

INDICE

(INDEX)

BIRRE (BEERS)	Pag. 5
VINI (WINES)	Pag. 6 - 9
GIN E VODKA TONIC (GIN & VODKA TONIC)	Pag. 10
MARTINI COCKTAIL	Pag. 11 - 12
VERMOUTH E ANICIZZATI (VERMOUTH & ANICEED DRINKS)	Pag. 13
LIQUORI E AMARI (LIQUEURS)	Pag. 13
SPRITZ (SPRITZER)	Pag. 13
APERITIVI (APERITIFS)	Pag. 14 - 15
COCKTAIL CON BOLLICINE (SPARKLING COCKTAILS)	Pag. 16
COCKTAIL CLASSICI (CLASSIC COCKTAILS)	Pag. 17 - 18
I NOSTRI COCKTAIL D'AUTORE (SIGNATURE DRINKS)	Pag. 19 - 20
COCKTAIL ANALCOLICI (MOCKTAILS)	Pag. 21
LA NOSTRA SELEZIONE DI WHISKY (OUR WHISKY SELECTION)	Pag. 22
CAFFETTERIA (COFFEE BAR)	Pag. 23 - 24
BAR SNACKS	Pag. 25
DESSERTS	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 (0,4 L) _____ € 8,00

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

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) _____ € 10,00

Tourtel Analcolica // Tourtel Alcohol Free (0,33 L) _____ € 6,00



VINI AL BICCHIERE // WINE BY THE GLASS

Bollicine // Sparkling Wines

Andreola Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut _____	€ 10,00
Enrico Serafino Oudeis Brut Alta Langa _____	€ 12,00
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 _____	€ 14,00
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 _____	€ 16,00
Vino Rosé Premium // Premium Rosé Wine _____	€ 16,00
Vino Rosso Premium // Premium Red Wine _____	€ 16,00

Vini Dolci // Sweet Wines

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



VINI IN BOTTIGLIA // WINE BY THE BOTTLE

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

Andreola Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut	_____ € 80,00 _____	€ 40,00
Fasol Menin Valdobbiadene Prosecco Perlo Extra Brut	_____	€ 50,00
Enrico Serafino Oudeis Brut Alta Langa	_____	€ 60,00
Bellavista Franciacorta Gran Cuvée Alma Brut	_____ € 120,00 _____	€ 60,00
Bellavista Franciacorta Brut Teatro alla Scala	_____ € 140,00 _____	€ 70,00
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	_____ € 470,00 _____	€ 225,00
Ferrari Trento Doc Ferrari Perlé	_____ € 140,00 _____	€ 70,00
Ferrari Trento Doc Ferrari Perlé Nero Riserva	_____ € 200,00 _____	€ 100,00
Fratelli Lunelli Trento Doc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	_____ € 570,00 _____	€ 265,00

Bollicine Italiane Rosé // Italian Rosé Sparkling Wines

Parusso Metodo Classico Brut Rosé	_____	€ 60,00
Costaripa Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola	_____ € 100,00 _____	€ 50,00
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	_____	€ 120,00
Bruno Paillard Première Cuvée	_____ € 230,00 _____	€ 115,00
Bruno Paillard Blanc de Blancs	_____	€ 150,00
Perrier Jouët Blanc de Blancs	_____	€ 180,00
Perrier Jouët Belle Epoque	_____	€ 310,00
Billecart Salmon Réserve Brut SA	_____ € 230,00 _____	€ 115,00
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	_____	€ 140,00

1,5 L

0,75 L

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

Champagne Rosé

Laurent Perrier Rosé _____	€ 140,00
Taittinger Brut Prestige Rosé _____	€ 125,00
Billecart Salmon Réserve Rosé SA _____	€ 310,00
Luis Roederer Brut Rosé _____	€ 150,00
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

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

<i>Vini Rosé // Rosé Wines</i>	1,5 L	0,75 L
Rosa del Golfo Primitivo Rosé Hype _____		€ 40,00
Costaripa Valtènesi Rosé RosaMara _____		€ 40,00
Whispering Angel Côtes de Provence Rosé _____		€ 60,00

Vini Rossi // Red Wines

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

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
Bombay Sapphire (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Condesa Clasica (MEXICO) - Indian Tonice _____	€ 18,00
Engine (ITALY) - Indian 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
Latitudine 45 (ITALY) - Aromatic Tonic _____	€ 18,00
Monkey 47 (GERMANY) - Elderflower Tonic _____	€ 20,00
Piodamara Gin (ITALY) - Indian Tonic Fever Tree _____	€ 18,00
Portobello Road (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Portofino (ITALY) - Indian 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
Tito's Handmade (USA) - Indian Tonic _____	€ 18,00
VKA Organic (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 Grand Cabaret, Liquore al cioccolato, Hibiscus Syrup Monin, Panna vegetale // Hendrick's Grand Cabaret, Chocolate Liqueur, Hibiscus Syrup Monin, vegetable Cream



VERMOUTH & ANICIZZATI // VERMOUTH & ANICEED DRINKS

Vermouth

Martini Riserva Ambrato/Rubino _____	€ 8,00
Cocchi Americano Bianco/Rosa _____	€ 6,00
Cocchi Vermouth Rosso _____	€ 6,00
Cocchi Vermouth Dopo Teatro _____	€ 8,00
Cocchi Riserva Venaria Reale _____	€ 9,00
Branca Vermouth Antica Formula _____	€ 8,00
Branca Vermouth Punt'e Mes _____	€ 7,00
Macchia Vermouth Rosso al Mirto/Bianco Maestrale _____	€ 8,00
Vermouth Del Professore Bianco/Rosso _____	€ 7,00
Vermuttino, il classico aperitivo di Torino - Vermouth, Soda Water, _____	€ 8,00
Scorza di Arancia e Limone // The classic Turin aperitif - Vermouth, Soda Water, Orange and Lemon Peel	

Anicizzati // Aniseed drink

Pastis 51 / Pernod / Ricard _____	€ 8,00
La Fée Assenzio // La Fée Absinthe _____	€ 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

Fruttato // 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,

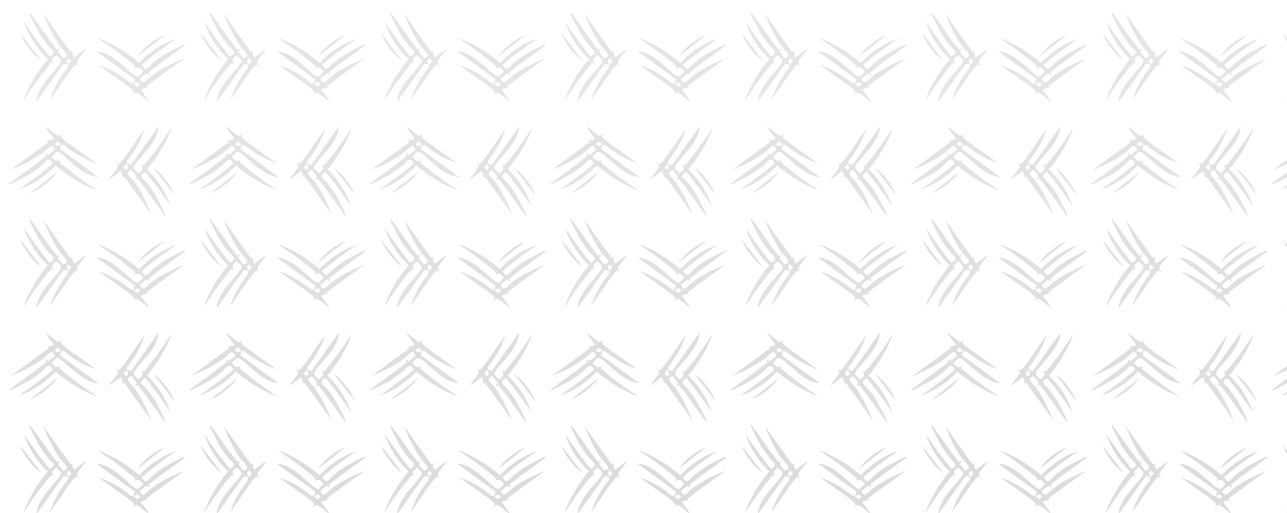
Mela Verde, Passion Fruit, Cocco, Rabarbaro // Hibiscus, Pink Grapefruit, Cucum-

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

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

CAFFETTERIA // COFFEE BAR

Caffè Espresso	€ 3,50
Caffè Americano // American Coffee	€ 4,00
Caffè Doppio // Double Espresso	€ 6,00
Caffè Marocchino // Espresso with Milk and Cocoa	€ 4,00
Caffè Corretto // Laced Coffee	€ 4,50
Caffè Decaffeinato - Hag, Orzo, Ginseng // Decaf Coffee - Hag, Barley, Ginseng	€ 4,00
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 5,00
Cioccolata Calda // Hot Chocolate	€ 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 Caffaina
// 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, Parmigiano e la sua Salsa** // Ceasar Salad with Hearts of Lettuce, Crispy Chicken Breast, 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

- Il Classico Tiramisù** // Authentic Italian Tiramisù (1, 3, 7) _____ € 10,00
- Panna Cotta al Cocco** // Coconut Panna Cotta (8) _____ € 10,00
- Crostatina ai Frutti di Bosco** // Wild Berries Tart (1, 3, 7) _____ € 10,00
- 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.*

