

BEACH CLUB
À LA CARTE



HOTEL LA PALMA
STRESA ★ ★ ★ ★

INDICE

(INDEX)

CAFFETTERIA _____ Pag. 3

(COFFEE BAR)

TÈ E TISANE _____ Pag. 3

(TEA AND HERBAL TEAS)

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)

BAR SNACKS _____ Pag. 15

DESSERTS _____ Pag. 16

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
Ciocolata Calda // Hot Chocolate	€ 6,00
Caffè Shakerato // Shaken Iced Coffee	€ 6,00
Caffè Shakerato Corretto // Shaken Alcoholic Coffee	€ 8,00
Matcha Latte - Latte vaccino o bevanda vegetale e Concentrato	€ 8,00
Tè Verde Matcha // Milk or alternativa, Concentrate Matcha Green Tea	

TÈ E TISANE BLEND TEA // BLEND TEA AND HERBAL TEAS — € 6,00

Earl Grey Special, Italian Breakfast, Darjeeling, Gunpowder

Body & Mind - Tè Verde, Limone e Lemongrass // Green Tea, Lemon and Lemongrass

Milla - Camomilla, Arancio e Lemongrass // Chamomile, Orange and Lemongrass

Truffle Blanc - Tè Nero, Fave di Cacao, Noci di Macadamia, Fiocchi di Cocco e Vaniglia // Black Tea, Cocoa Beans, Macadamia Nuts, Coconut Flakes and Vanilla

Nettare d'Africa - Rooibos, Arancia e Amarena – Senza Caffaina
// Rooibos, Orange and Wild Cherry - Caffeine free



BIBITE // SOFT DRINKS

Spremuta fresca // Fresh juices _____ € 8,00
Arancia, Limone, Pompelmo // Orange, Lemon, Grapefruit

Tè freddo artigianale // Handcraft ice tea _____ € 6,00
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 _____ € 8,00
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, Elderflower or Refreshingly Light)
Lemon Tonic, Sicilian Lemonade Fever Tree
Ginger Ale, Ginger Beer Fever Tree
Pink Grapefruit Soda Fever Tree

Acqua Panna Naturale // Acqua Panna Still Water _____ € 4,00
(Beach Club only)

Acqua Frizzante San Pellegrino // San Pellegrino Sparkling Water _____ € 4,00
(Beach Club only)

FRAPPÈ E GRANITE // MILK SHAKES & GRANITAS

Frappè // Milk shakes _____ € 14,00
Cioccolato, Fior di latte, Fragola, Banana
// Chocolate, Milk Cream, Strawberry, Banana

Granite // Granitas _____ € 10,00

SMOOTHIES _____ € 14,00

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.

BIRRE ALLA SPINA // DRAFT BEER (0,4 L) _____ € 8,00

Birra alla Spina // Draft Beer
Chiara, Rossa, Special // Pils, Red, Special

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

Birra Analcolica // Alcohol-free Beer (0,33 L) _____ € 7,00

LIQUORI E AMARI // LIQUEURS

A partire da // Starting from _____ € 8,00



VINI AL BICCHIERE // WINE BY THE GLASS

Bollicine // Sparkling Wines

Andreola Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut _____	€ 10,00
Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige _____	€ 12,50
Ca' del Bosco Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro _____	€ 15,00
Ferrari Trento Doc Millesimato Perlé _____	€ 12,50
Parusso Metodo Classico _____	€ 12,50
Costaripa Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola _____	€ 10,00
Champagne Selezione della Casa _____	€ 18,00

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 _____	€ 15,00
Vino Rosé Premium // Premium Rosé Wine _____	€ 15,00
Vino Rosso Premium // Premium Red Wine _____	€ 15,00

Vini Dolci // Sweet Wines

Massolino Moscato // Saracco Moscato d'Autunno _____	€ 10,00
Vite Colte Passito La Bella Estate _____	€ 10,00
Maculan Acininobili _____	€ 18,00



VINI IN BOTTIGLIA // WINE BY THE BOTTLE

<i>Bollicine Italiane // Italian Sparkling Wines</i>	1,5 L	0,75 L
Andreola Valdobbiadene Prosecco Superiore Dirupo Brut	€ 80,00	€ 40,00
Enrico Serafino Oudeis Brut Alta Langa		€ 55,00
Coppo Alta Langa Riserva		€ 65,00
Bellavista Franciacorta Brut Teatro alla Scala	€ 130,00	€ 65,00
Bellavista Franciacorta Riserva Vittorio Moretti		€ 145,00
Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige	€ 120,00	€ 60,00
Ca' del Bosco Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro		€ 90,00
Ca' del Bosco Franciacorta Riserva Anna Maria Clementi	€ 390,00	€ 195,00
Ferrari Trento Doc Ferrari Perlé	€ 120,00	€ 60,00
Ferrari Trento Doc Ferrari Perlé Nero Riserva	€ 250,00	€ 125,00
Ferrari Trento Doc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	€ 490,00	€ 225,00
Cesconi Trento Doc Der Blauwal Extra Brut		€ 75,00

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	€ 170,00	€ 85,00

Champagne

Etienne 1er Millésimé Brut	€ 230,00	€ 115,00
Assally-Leclair & 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
Charles Heidsieck Brut Réserve		€ 120,00
Didier Herbert Pinot Noir Grand Cru Verzenay		€ 125,00
Bruno Paillard Première Cuvée	€ 240,00	€ 120,00
Bruno Paillard Blanc de Blancs		€ 160,00
Pol Roger Brut Réserve		€ 120,00
Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill		€ 400,00
Perrier Jouët Blanc de Blancs		€ 180,00

	1,5 L	0,75 L
Perrier Jouët Belle Epoque _____		€ 320,00
Billecart Salmon Réserve Brut SA _____	€ 240,00	€ 120,00
Billecart Salmon Vintage _____		€ 170,00
Billecart Salmon Blanc de Blanc _____		€ 225,00
Delamotte Brut _____		€ 120,00
Deutz Brut Classic _____		€ 120,00
Deutz Amour de Deutz _____		€ 310,00
Philipponnat Royale Réserve Brut _____		€ 125,00
Louis Roederer Collection _____		€ 130,00
Bollinger Special Cuvée _____		€ 150,00
Bollinger R.D. _____		€ 360,00
Laurent-Perrier Brut _____		€ 110,00
Laurent-Perrier Millésimé _____		€ 160,00
Laurent-Perrier Grand Siècle _____		€ 280,00
Taittinger Le Folies De la Marquetterie _____		€ 160,00
Taittinger Comtes de Champagne _____		€ 350,00
Ruinart Blanc de Blancs _____	€ 360,00	€ 170,00
Ruinart Dom Ruinart _____		€ 350,00
Dom Perignon _____	€ 870,00	€ 360,00
Dom Perignon P2 _____		€ 750,00
Krug _____	€ 900,00	€ 380,00
Krug Millésimé _____		€ 600,00
Louis Roederer Cristal _____		€ 400,00
Salon _____		€ 1.500,00

Champagne Rosé

Laurent Perrier Rosé _____		€ 150,00
Taittinger Brut Prestige Rosé _____		€ 135,00
Billecart Salmon Réserve Rosé SA _____	€ 330,00	€ 160,00
Luis Roederer Brut Rosé _____		€ 150,00
Louis Roederer Cristal Rosé _____		€ 950,00
Dom Perignon Rosé _____		€ 600,00
Ruinart Rosé _____		€ 180,00
Krug Rosé _____		€ 550,00

Vini Bianchi // White Wines

Le Piane Bianco _____	€ 40,00
Giovanni Almondo Arneis Bricco delle Ciliegie _____	€ 40,00
Ceretto Arneis Blangé _____	€ 80,00 — € 40,00
Parusso Langhe Bianco Rovella _____	€ 70,00
Ca' del Bosco Curtefranca Bianco Corte del Lupo _____	€ 55,00
Pieropan Soave Classico Calvarino _____	€ 50,00
Vinnaioli Jermann Ribolla Gialla Venezia Giulia Vinnae _____	€ 90,00 — € 45,00
Venica & Venica Friulano Ronco delle Cime _____	€ 70,00
Vie di Romans Chardonnay Friuli Isonzo Rive Alte _____	€ 60,00
St. Micael Eppan Sauvignon Sanct Valentin _____	€ 125,00 — € 60,00
Marchesi Antinori Cervaro della Sala Castello della Sala _____	€ 205,00 — € 95,00
Tornatore Etna Bianco _____	€ 40,00

Vini Rosé // Rosé Wines

Mazzi Rosa del Golfo _____	€ 40,00
Costaripa Valtènesi Rosé RosaMara _____	€ 40,00
Frescobaldi Aurea Gran Rosé _____	€ 60,00
Whispering Angel Côtes de Provence Rosé _____	€ 60,00

Vini Rossi // Red Wines

Accornero Barbera del Monferrato Giulina _____	€ 40,00
Cantina Produttori Nebbiolo di Carema Nebbiolo Carema Riserva _____	€ 45,00
Vietti Nebbiolo Langhe Perbacco _____	€ 45,00
Cordero di Montezemolo Barbera d'Alba Superiore Funtani _____	€ 135,00 — € 65,00
Le Piane Boca _____	€ 195,00 — € 95,00
La Spinetta Monferrato Rosso Pin _____	€ 60,00
St. Micael Eppan Pinot Nero Riserva Sanct Valentin _____	€ 75,00
Cotarella Rosso Lazio Merlot Montiano _____	€ 95,00
Tenuta Luce Brunello di Montalcino Luce _____	€ 170,00
Parusso Barolo Perarmando _____	€ 80,00
Ceretto Barolo Brunate _____	€ 180,00



SPRITZ // SPRITZER _____ € 15,00

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

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda // 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, Zuccherino 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

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

Rossini

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

Espresso Martini

GreyGoose Vodka, Mr Black Liqueur al Caffè, Caffè espresso, Sciroppo alla Vaniglia // GreyGoose Vodka, Mr Black Coffee Liqueur, Espresso Coffee, Vanilla Syrup

Pornostar Martini

Absolut Vaniglia, Purea Frutto della Passione, Sciroppo di Vaniglia, Passoa, Succo di Arancia e Shot di Champagne // Absolut Vaniglia, Passion Fruit Purée, French Vanilla Syrup, Passoa Liqueur, Orange Juice, Splash di Champagne

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, 9 di Dante Paradiso Vermouth, Essenza di foglie d'Arancia // Single Malt Irish Whiskey, Amaro Amara, 9 di Dante Paradiso Vermouth, Essence of Orange Leaves

CHERRY BLOSSOM

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

Sake, Sciroppo Fiori di Ciliegio, Pure Peach and Apricot, Fever Tree Pink Grapefruit Soda // Sake, cherry blossom syrup, Pure Peach and Apricot, Fever-Tree Pink Grapefruit Soda

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



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 pairing suggestion

Alkemist (SPAIN) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Amazzoni (BRAZIL) - Indian Tonic _____	€ 18,00
Beefeater (ENGLAND) - Indian Tonic _____	€ 18,00
Beefeater 24 (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Bluecoat (U.S.A.) - Indian Tonic _____	€ 18,00
Bombay Sapphire (ENGLAND) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Condesa Clasica (MEXICO) - Indian Tonic _____	€ 18,00
GinArte (ITALY) - Indian Tonic _____	€ 18,00
Gin Mare (SPAIN) - Mediterranean Tonic _____	€ 18,00
Hendrick's (SCOTLAND) - Elderflower Tonic _____	€ 18,00
Hendrick's Another (SCOTLAND) - Indian Tonic _____	€ 18,00
Ki No Bi (JAPAN) - Mediterranean Tonic _____	€ 20,00
Latitudine 45 (ITALY) - Indian 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
Portofino La Penisola (ITALY) - Refreshingly Light Tonic _____	€ 18,00
Tanqueray (ENGLAND) - Indian Tonic _____	€ 18,00
Tanqueray n°10 (ENGLAND) - Indian Tonic _____	€ 18,00

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



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

Green Oasis

MeMento Aromatic Non Alcoholic Blend, Foglie di Basilico, Succo di Lime,
Purea di Mela verde, Sciroppo al Cetriolo, Fever Tree Sicilian Lemonade
// MeMento Aromatic Non Alcoholic Blend, Basil Leaves, Lime Juice, Green
Apple Puree, Cucumber Syrup, Fever Tree Sicilian Lemonade

Il Lago

MeMento Aromatic Non Alcoholic Blend, Gunpowder Blend Tea, Sciroppo
Gelsomino blu, Succo di Lime, Fever Tree Pink Soda // MeMento Aromatic
Non Alcoholic Blend, Gunpowder Blend Tea, Blue Jasmin Syrup, Lime Juice,
Fever Tree Pink Soda

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

Peachy Zing

Caleño Dark and Spicy - Rum Analcolico, Purea di Pesca, Zenzero, Succo di
Lime, Foglie di Menta, Fever Tree Indian Tonic Water // Caleño Dark and
Spicy - Non-alcoholic Rum, Peach Puree, Lime Juice, Mint Leaves, Ginger,
Fever Tree Indian Tonic Water



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 (3) _____ € 17,50

with Filetti di Acciughe "Nardin" del Mar Cantabrico, Grasso d'Alpe e Pane nero grigliato // with "Nardin" Anchovy Fillets from the Cantabrian Sea, Alps Fat and grilled brown Bread (9,3,13) _____ € 22,50

Cesar Salad con Cuore di Lattuga, Petto di Pollo croccante, Parmigiano e la sua Salsa - *variante vegana disponibile su richiesta* // Cesar Salad with Hearts of Lettuce, Crispy Chicken Breast, Parmesan and its Sauce - vegan option available on request (2, 3, 9, 13) _____ € 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 (7, 3, 2, 12, 13) _____ € 20,00

Il Tagliere di Salumi e Formaggi del nostro Territorio (x2) _____ € 30,00
// The Selection of cold Cuts and Cheeses from our Territory (x2) (9, 3, 13)

La nostra Focaccia farcita con Prosciutto cotto, Toma nostrana di Crodo e Insalata // Our Focaccia stuffed with cooked Ham, Local Toma from Crodo, Salad (9, 14, 1, 3, 2, 13) _____ € 12,00

Club Sandwich servito con Patatine Fritte // Club Sandwich, served with French Fries (9, 14, 1, 3, 2, 6, 13) _____ € 20,00

Club Sandwich vegetariano // Vegan Club Sandwich _____ € 18,00
Crema di Ceci, Cetriolo, Pomodoro, Uova, Insalata Iceberg e Pane integrale, servito con Patatine Fritte // Cream of Chickpea, Cucumber, Tomato, Eggs, Iceberg Salad and Whole Wheat Bread, served with French Fries (9, 14, 1, 3, 2, 6, 13)

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 (9, 14, 1, 3, 6, 13) _____ € 25,00

Insalata Greca (2, 3, 13) _____ € 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

Vegan Symphony (2, 7, 9) _____ € 17,50
Composizione di verdure e insalate, cous cous e salsa delicata alla menta // Assortment of vegetables and salads, couscous and delicate mint sauce

DESSERTS

Classico Tiramisù, Croccante al Cioccolato fondente _____ € 12,00
// Classic Tiramisu, Dark Chocolate Crunch (3, 14)

Tacos Ice alla Vaniglia e Caramello Salato _____ € 12,00
// Vanilla Ice Cream Tacos with salted Caramel (3, 14)

Cigno di Meringa al Fior di Latte, Salsa Mango _____ € 12,00
// Meringue Swan with Fior di Latte Ice Cream, Mango Sause
(3, 9 - *gluten free and lactose free*)

Tartelletta ai Frutti di Bosco // Wild Berries Tart (3, 9, 14) _____ € 12,00

Gran Piatto di Frutta // Fruit Platter _____ € 12,00

Gelati e Sorbetti // Ice-creams and Sorbets (3) _____ € 10,00

Affogato al Caffè o al Liquore // Affogato with Coffee _____ € 10,00/12,00
or Liqueur of your Choice (3)

I numeri indicati tra parentesi a fianco di ogni piatto indicano la presenza di allergeni.
Per avere maggiori informazioni è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita su richiesta dal nostro staff.

//Numbers in parentheses indicate the presence of allergens.

For further information, please ask our staff for the allergen documentation.

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 ★ ★ ★ ★