

MENU BEACH BAR

BEVERAGE

VINI

CHAMPAGNE

Grand Cru Bouzy Brut,
Fromentin Leclapart, 2012 € 110

Cuvée Les Amoureuses Blanc de
Noir Brut, Philippe Gilbert, s.a. € 120

Reserve Brut, Quenardel
& Fils, s.a. € 110

Brut Authentique,
Pierre Gobillard € 15 € 100

Brut Réserve, Pierre Gobillard € 120

Grand Cru, JM
Labruyère Magnum € 250

FRANCIACORTA E PROSECCO

Salatin Prosecco € 6 € 30

Giulio Ferrari Riserva Del
Fondatore, Ferrari, 2010 € 220

Perlé Trento Doc
Millesimato, Ferrari, 2017 € 80

Cuvée Prestige Extra
Brut, Ca' Del Bosco € 10 € 65

Vintage Collection
Satèn, Ca' del Bosco € 90

VINI BIANCHI

Lugana Doc, Ca' dei Frati € 6 € 25

Custoza Doc, Villabella, 2022 € 6 € 25

Soave Classico Otto,
Graziano Prà, 2023 € 6 € 25

VINI ROSÉ

Rosa dei Frati, Ca' dei Frati € 6 € 25

VINI ROSSI

Valpolicella Ripasso Doc
Valpantena, Bertani, 2020 € 8 € 35

Amarone Doc della Valpolicella
Valpantena, Bertani, 2020 € 70

BIRRE

Birra Messina alla spina 20 cl € 5

Messina Draft Beer 20 cl

Bier Messina vom Fass 20 cl

Birra Messina alla spina 40 cl € 7

Messina Draft Beer 40 cl

Bier Messina vom Fass 40 cl

Birra Ichnusa non filtrata alla spina 20 cl € 5

Ichnusa unfiltered Draft Beer 20 cl

Bier Ichnusa, naturtrüb, vom Fass, 20 cl

Birra Ichnusa non filtrata alla spina 40 cl € 7

Ichnusa unfiltered Draft Beer 40 cl

Bier Ichnusa, naturtrüb, vom Fass 40 cl

Birra artigianale Mastino Ipa, Pils € 6

Craft Beer Mastino Ipa, Pils

Handwerklich gebrautes

Bier Mastino Ipa, Pils

Birra Moretti La Bianca 33 cl € 6

Moretti Beer The White 33 cl

Bier Moretti, das Weiße 33 cl

Birra Franziskaner 50 cl € 7

Radler € 6

Birra Moretti Zero Analcolica 33 cl € 5

Birra Moretti Zero Alcohol Free Beer 33cl

Birra Moretti Zero Alkoholfreies Bier 33cl

COCKTAIL

Americano	€ 8
Bitter Campari, Vermouth 1757, Soda	
Negroni	€ 8
Bitter Campari, Vermouth 1757, Gin Tanqueray	
Spritz Veneziano	€ 8
Aperol, Prosecco, Soda	
Spritz Bianco	€ 6
White wine spritz / Spritz Weiß	
Moscow Mule	€ 10
Skyy Vodka, Succo di lime, Ginger Beer TH	
Hugo	€ 10
St-Germain, Prosecco, Soda	
Paloma	€ 10
Tequila Espolon Blanco, Succo di lime, sale, Soda al pompelmo	
Tommy's Margarita	€ 10
Tequila Espolon Blanco, Succo di lime, Sciroppo d'agave	
Mojito	€ 10
Appleton Estate Kingston Rum, succo di lime, zucchero, soda, menta	
Gin/Vodka Tonic/Lemon	€ 10
Gin Bickens or Vodka Skyy, acqua tonica TH/acqua tonica al limone TH	
Martini Cocktail	€ 10
Plymouth Gin, Noilly Prat Vermouth	
Whiskey Sour	€ 10
Wild Turkey Bourbon, Succo di limone, sciroppo di zucchero, albume	
Tropical Sunset	€ 10
Rum Jamaica Kingston, Sciroppo di mango, Succo di lime, Soda all'ananas, Creole Bitters	
Playa Mule	€ 10
Bickens Gin, Sciroppo di cetriolo, Succo di lime, Ginger Beer, Angostura	

COCKTAIL ANALCOLICI

Pink Sage	€ 8
Salvia, Sciroppo Di Bergamotto, Succo Di Lime, Soda Al Pompelmo	
Sage, Bergamot syrup, Lemon juice, Grapefruit soda / Salbei, Bergamottensirup, Zitronensaft, Grapefruit Soda	
Herby	€ 8
Basilico, menta, sciroppo di cetriolo, limone, soda	
Basil, Mint, Cucumbers syrup, Lemon, soda Basilikum, Minze, Gurkensirup, Zitrone, Soda	

AMARI E GRAPPE

Amaro / Bitter	€ 5
Grappa	€ 6

BIBITE

Acqua minerale 473 ml	€ 2,50
Bottled Water 473 ml / Mineralwasser 473 ml	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto	€ 3,50
Coke, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto	
Tè freddo al limone, Tè freddo alla pesca	€ 3,50
Lemon Iced Tea, Peach Iced Tea	
Eistee Zitrone, Eistee Pfirsich	
Redbull, Cedrata	€ 4
Fever Tree Tonic Water, Thomas Henry Tonic Water	€ 4

MENU BEACH BAR

☺FFEE & FOOD

SANDWICH

Tuffo in costiera € 8

Pane bianco*, pomodoro, mozzarella, basilico
Bread*, Fresh Tomato, Mozzarella Cheese, Basil
Weißbrot*, frische Tomaten,
mozzarella-käse, basilikum

Passeggiata in campagna € 8

Pane ai cereali e semi*, zucchine*,
melanzane*, formaggio spalmabile,
pesto di pomodori secchi e Pecorino
Multigrain Seed Bread, Courgette*,
Aubergine*, Spreadable Cheese, Sun-Dried
Tomato&Pesto and Pecorino Cheese
Getreide- und Körnerbrot*,
Zucchini*, Auberginen*, Streichkäse,
Pesto aus sonnengetrockneten
Tomaten und Pecorino-Käse

Gita in Romagna € 10

Focaccia*, Prosciutto Crudo di Parma
24 mesi, squacquerone e rucola
Focaccia*, Prosciutto di Parma,
Squacquerone Cheese and Rocket Salad
Focaccia*, Parma Schinken,
Squacquerone-Käse und Rauke

Bocconi Gustosi - dalle 9 alle 11 € 3

**Soffici mini buns farciti con
salumi del territorio**

Tasty Bites - from 9 a.m. to 11 a.m.
Soft mini buns filled with local cured meats
Leckere Happen - von 9 bis 11 Uhr
Weiche Brötchen gefüllt mit
lokalen Wurstwaren

SNACK

Patatas Nana € 3,50

Crisps / Kartoffelchips

INSALATE

Polpo e patate € 18

Polpo*, patate, sedano, olive taggiasche,
pomodorini
Octopus*, Potatoes, Celery, Taggiasche
Olives, Cherry Tomatoes

Tintenfisch*, Kartoffeln, Staudensellerie,
Taggiasche-Oliven, gelbe Datteltomaten

Anguria, Feta, Menta € 8

Watermelon, Feta Cheese, Mint

Wassermelone, Fetakäse, Minze

Pomodori e Mozzarella € 12

**Tre varietà di pomodori,
Mozzarella di Bufala e basilico**

Three Varieties of Tomatoes, Buffalo
Mozzarella and Basil / Drei Tomatensorten,
Büffelmozzarella und Basilikum

Farro alla greca € 12

Farro, salsa allo yogurt, cipolla rossa,
pomodorini, cetrioli, olive, feta
Spelt Salad Greek Style (spelt, yoghurt sauce,
red onion, Cherry Tomatoes, Cucumber,
Olives, Feta Cheese) / Dinkel auf
griechische Art (Dinkel, Joghurt-Sauce,
Kirschtomaten, Gurken, Oliven, Feta-Käse)

Cous cous Mediterraneo € 12

**Cous cous, pesto genovese,
verdurine, tonno**

Couscous, Genoese pesto, Vegetables
and Tuna / Couscous, Genoveser
Pesto, Gemüse, Thunfisch

DOLCI

Croissants * € 2

Pain aux raisins * € 2

Tiramisù * € 5

Crêpes € 5

FRUTTA FRESCA

Frutta fresca	€ 5
Fresh Fruit	
Frisches Obst	
Anguria	€ 5
Watermelon	
Wassermelone	

GELATI

Pinguino® granulato nocciola IGP	€ 3,20
Pinguino® granulated Hazelnut PGI	
Pinguino® Haselnussgranulat IGP	
Pepino® gianduia	€ 3,20
Pepino® Piedmontese Nut Chocolate	
Pepino® Nussnougat	
Sorbetto biologico fragola	€ 3,20
Organic Strawberry Sorbet	
Bio-Erdbeersorbet	
Sorbetto biologico limone	€ 3,20
Organic Lemon Sorbet	
Bio-Zitronensorbet	
Sorbetto biologico mango	€ 3,20
Organic Mango Sorbet	
Bio-Mangosorbet	
Coppetta crema Pepino® e cacao	€ 3,20
Mini-cup with Cream and Cocoa Ice cream / Pepino® Vanilla Schokolade, Becher	
Coppetta limone e fragola	€ 3,20
Lemon and Strawberry mini-cup Becher Zitrone und Erdbeere	
Coppetta caffè Bio Costadoro	€ 3,20
Mini-cup with Organic Costadoro Coffee Ice cream / Becher Caffè Bio Costadoro	
Coppetta fiordilatte	€ 3,20
Mini-cup with Fiordilatte Ice cream Becher Sahnegeschmack	

Cono crema e gianduia	€ 3,20
Cream and Piedmontese Nut Chocolate Cone	
Eiswaffel mit Creme und Nussnougat	
Biscotto vaniglia e cacao	€ 3,20
Vanilla and Cocoa Biscuit Ice Cream	
Eiscremesandwich Vanille-Schokolade	

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2
Caffè decaffeinato	€ 2
Decaf Coffee / Entkoffeinierter Espresso	
Cappuccino	€ 3
Latte, latte macchiato	€ 3
Milk, Latte, Latte Macchiato Milch, Latte Macchiato	
Tè caldo	€ 2
Hot Tea / Heißer Tee	
Caffè americano	€ 2,50
Black Americano / Kaffee	
Caffè corretto	€ 2,50
Liquor-Iced coffee	
Caffè shakerato	€ 5
Iced shaken Coffee / Geschüttelter Kaffee	
Spremuta	€ 4
Fresh Orange Juice Frischgepresster Orangensaft	
Succo di frutta	€ 3,50
Fruit Juice / Fruchtsäfte	



* prodotto o ingrediente decongelato

* frozen products or ingredients

* aufgetautes Produkt oder aufgetaute Zutat

I nostri piatti possono contenere allergeni. Vi chiediamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie. / Our menu products may contain allergens. Please inform us of any food intolerances or allergies you may have.

MENU GARDEN BAR

BEVERAGE

BIRRE

Birra Messina alla spina 20 cl	€ 5
Messina Draft Beer 20 cl	
Bier Messina vom Fass 20 cl	
.....	
Birra Messina alla spina 40 cl	€ 7
Messina Draft Beer 40 cl	
Bier Messina vom Fass 40 cl	
.....	
Birra Ichnusa non filtrata alla spina 20 cl	€ 5
Ichnusa unfiltered Draft Beer 20 cl	
Bier Ichnusa, naturtrüb, vom Fass, 20 cl	
.....	
Birra Ichnusa non filtrata alla spina 40 cl	€ 7
Ichnusa unfiltered Draft Beer 40 cl	
Bier Ichnusa, naturtrüb, vom Fass 40 cl	
.....	
Birra artigianale Mastino Ipa, Pils	€ 6
Craft Beer Mastino Ipa, Pils	
Handwerklich gebrautes	
Bier Mastino Ipa, Pils	
.....	
Birra Moretti La Bianca 33 cl	€ 6
Moretti Beer The White 33 cl	
Bier Moretti, das Weiße 33 cl	
.....	
Birra Franziskaner 50 cl	€ 7
.....	
Radler	€ 6
.....	
Birra Moretti Zero Analcolica 33 cl	€ 5
Birra Moretti Zero Alcohol Free Beer 33cl	
Birra Moretti Zero Alkoholfreies Bier 33cl	

BIBITE

Acqua minerale 473 ml	€ 2,50
Bottled Water 473 ml	
Mineralwasser 473 ml	
.....	
Coca Cola, Fanta, Sprite,	€ 3,50
Lemonsoda, Chinotto	
Coke, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto	
Coca-Cola, Fanta, Sprite,	
Lemonsoda, Chinotto	

Tè freddo al limone, Tè freddo alla pesca	€ 3,50
Lemon Iced Tea, Peach Iced Tea	
Eistee Zitrone, Eistee Pfirsich	
.....	
RedBull, Cedrata	€ 4
.....	
Fever Tree Tonic Water,	€ 4
Thomas Henry Tonic Water	

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2
.....	
Caffè decaffeinato	€ 2
Decaf Coffee	
Entkoffeinierter Espresso	
.....	
Cappuccino	€ 3
.....	
Latte, latte macchiato	€ 3
Milk, Latte, Latte Macchiato	
Milch, Latte Macchiato	
.....	
Tè caldo	€ 2
Hot Tea / Heißer Tee	
.....	
Caffè americano	€ 2,50
Black Americano / Kaffee	
.....	
Caffè corretto	€ 2,50
Liquor-laced coffee	
.....	
Spremuta	€ 4
Fresh Orange Juice	
Frischgepresster Orangensaft	
.....	
Succo di frutta	€ 3,50
Fruit Juice / Fruchtsäfte	

VINI

CHAMPAGNE

Grand Cru Bouzy Brut, Fromentin Leclapart, 2012	€ 110	
Cuvée Les Amoureuses Blanc de Noir Brut, Philippe Gilbert, s.a.	€ 120	
Reserve Brut, Quenardel & Fils, s.a	€ 110	
Brut Authentique, Pierre Gobillard	€ 15	€ 100
Brut Réserve, Pierre Gobillard	€ 120	
Grand Cru, JM Labruyère Magnum	€ 250	

FRANCIACORTA E PROSECCO

Salatin Prosecco	€ 6	€ 30
Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore, Ferrari, 2010	€ 220	
Perlé Trento Doc Millesimato, Ferrari, 2017	€ 80	
Cuvée Prestige Extra Brut, Ca' Del Bosco	€ 10	€ 65
Vintage Collection Satèn, Ca' del Bosco	€ 90	

VINI BIANCHI

Lugana Doc, Ca' dei Frati	€ 6	€ 25
Custoza Doc, Villabella, 2022	€ 6	€ 25
Soave Classico Otto, Graziano Prà, 2023	€ 6	€ 25

VINI ROSÉ

Rosa dei Frati, Ca' dei Frati	€ 6	€ 25
-------------------------------	-----	------

VINI ROSSI

Valpolicella Ripasso Doc Valpantena, Bertani, 2020	€ 8	€ 35
Amarone Doc della Valpolicella Valpantena, Bertani, 2020	€ 70	

AMARI E GRAPPE

Amaro / Bitter	€ 5	
Grappa	€ 6	



MENU GARDEN BAR

FOOD

PRIMI

Spaghetti allo scoglio* € 16

Spaghetti with Seafood Sauce*

Spaghetti mit Meeresfrüchtesauce*

Riso basmati con gamberi in salsa Thai* € 14

Basmati Rice with shrimps in Thai sauce*

Basmati mit Garnelen in Thai-Soße*

Chili con carne € 14

Gnocchetti alla Sorrentina* € 12

Gnocchetti* with Tomato sauce and Mozzarella Cheese

Gnocchetti alla Sorrentina* mit Tomatensauce und Mozzarella-Käse

Spaghetti al pomodoro* € 10

Spaghetti with San Marzano Tomato sauce*

Spaghetti mit San-Marzano-Tomatensauce*

Spaghetti all'astice* € 20

Spaghetti with Lobster and Tomato*

Spaghetti mit Hummer*

Spaghetti alla carbonara € 10

Spaghetti carbonara

Lasagne alla bolognese € 10

Lasagne bolognese

PIZZE

Margherita d'estate € 5 € 8

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico

Tomato sauce, Mozzarella Cheese, Basil

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Basilikum

Imperdibile € 7 € 10

Mozzarella, zucchine e melanzane grigliate

Mozzarella Cheese, Grilled Courgettes and Aubergines

Mozzarella-Käse, Gegrillte Zucchini und Auberginen

Rucola e Burrata € 10

Mozzarella, rucola, Burrata, pomodorini freschi

Mozzarella Cheese, Rocket salad,

Burrata Cheese, Cherry Tomatoes

Mozzarella-Käse, Rauke,

Burrata-Käse, frische Kirschtomaten

Gustosa € 12

Salsa di pomodoro, pomodorini freschi,

Burrata, crema di 'nduja, basilico

Tomato sauce, fresh Cherry Tomatoes,

Burrata Cheese, 'Nduja cream, Basil

Tomatensauce, frische Kirschtomaten,

Burrata-Käse, 'nduja-Creme, Basilikum

BURGER & FRIES

Intramontabile € 13

Pane con semi di sesamo*, hamburger

di manzo Black Angus*, insalata

iceberg, pomodoro fresco, maionese.

Servito con chips di patate.

Sesame Seed Bread*, Black Angus

Beef Burger*, Iceberg Salad, Beef

Tomato, Mayo. Served with Chips.

Brot mit Sesam*, Black Angus Rindfleisch-

Burger*, Eisbergsalat, frische Tomate,

Mayonnaise. Serviert mit Kartoffelchips.

Inedito € 14

Pane con semi di sesamo*, petto

di pollo grigliato*, insalata iceberg,

formaggio Monte Veronese Dop, Senape

al miele. Servito con chips di patate.

Sesame Seed Bread*, grilled Chicken Breast*,

iceberg Lettuce, Monte Veronese PDO

Cheese, Honey Mustard. Served with chips.

Brot mit Sesam*, gegrillte Hähnchenbrust*,

Eisbergsalat, Monte Veronese DOP Käse,

Honigsenf. Serviert mit Kartoffelchips.

* prodotto o ingrediente decongelato

* frozen products or ingredients

* aufgetautes Produkt oder aufgetaute Zutat

I nostri piatti possono contenere allergeni. Vi chiediamo di segnalarci

eventuali intolleranze o allergie. / Our menu products may contain allergens.

Please inform us of any food intolerances or allergies you may have.

Unico

Pane con semi di sesamo*, hamburger di manzo **Black Angus***, insalata iceberg, pomodoro, cheddar, bacon croccante*, salsa bbq. Servito con chips di patate.

Sesame Seed Bread*, Black Angus Beef Burger, iceberg Lettuce, Tomato, Cheddar, crispy Bacon, barbeque Sauce. Served with chips.

Sesambrot*, Black Angus Beef Burger*, Eisbergsalat, Tomate, Cheddar, knuspriger Speck*, BBQ-Sauce. Serviert mit Kartoffelchips.

French fries*

French Fries* / Pommes Frites*

Sweet potato fries*

Sweet Potato fries* / Süßkartoffel-Pommes frites*

SANDWICH

Tuffo in costiera

Pane bianco*, pomodoro fresco, **Mozzarella, basilico**

Bread, Fresh Tomato, Mozzarella Cheese, Basil Weißbrot*, frische Tomaten, mozzarella-käse, basilikum

Passeggiata in campagna

Pane ai cereali e semi*, **zucchine grigliate***, **melanzane grigliate***, **formaggio spalmabile, pesto di pomodori secchi e Pecorino**

Multigrain Seed Bread, Grilled Courgette*, Grilled Aubergine*, Fresh Spreadable Cheese, Sun-Dried Tomato & Pesto and Pecorino Cheese

Getreide- und Körnerbrot*, gegrillte Zucchini*, gegrillte Auberginen*, Streichkäse, Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten und Pecorino-Käse

Gita in Romagna

Focaccia*, **Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, squacquerone e rucola**

Focaccia Bread*, Prosciutto Di Parma 24 Months, Squaquerone Fresh Cheese and Rocket Salad / Focaccia*, roher 24 Monate gereifter Parma-Schinken, Squacquerone-Käse und Rauke

€ 16

INSALATE

Polpo e patate

Polpo*, patate, sedano, olive taggiasche, pomodorini

Octopus*, Potatoes, Celery, Taggiasche Olives, cherry Tomatoes

Tintenfisch*, Kartoffeln, Staudensellerie, Taggiasche-Oliven, gelbe Datteltomaten

Anguria, feta, menta

Watermelon, Feta Cheese, Mint

Wassermelone, Fetakäse, Minze

Pomodori e Mozzarella

Tre varietà di pomodori, Mozzarella di Bufala e basilico

Three Varieties of Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Basil / Drei Tomatensorten, Büffelmozzarella und Basilikum

Farro alla greca

Farro, salsa allo yogurt, cipolla rossa, pomodorini, cetrioli, olive, feta

Spelt Salad Greek Style (spelt, yoghurt sauce, red onion, Cherry Tomatoes, Cucumber, Olives, Feta Cheese)

Dinkel auf griechische Art (Dinkel, Joghurt-Sauce, Kirschtomaten, Gurken, Oliven, Feta-Käse)

Cous cous Mediterraneo

Cous cous, pesto genovese, verdure, tonno

Couscous, Genoese Pesto, Vegetables and Tuna Couscous, Genoveser Pesto, Gemüse, Thunfisch

SNACK

Patatas Nana

Crisps / Kartoffelchips

DOLCI & FRUTTA

Tiramisù

Frutta fresca

Fresh Fruit / Frisches Obst

€ 18

€ 8

€ 12

€ 12

€ 12

€ 3,50

€ 5

€ 5

GELATI

€ 3,20