

Drink & Food

Menu

Bar opening hours: 10 am to 10 pm

Snack opening hours: 12 am to 9 pm

*Enjoy a selection of good quality, fresh and local products to have
with your aperitif*

Room/Pool service € 3

*By the pool drinks are served in plastic glasses, no food allowed
thank you. A Recipe book showing ingredients and allergens is
available upon request*

*Nel Menu troverete una selezione di vini del territorio e di
aperitivi con una piccola carta di piatti di accompagnamento,
prodotti di qualità e ingredienti stagionali da gustare con i nostri
aperitivi. La lista degli allergeni è disponibile in sala colazione.*

Servizio in Camera o in piscina € 3

*In piscina serviamo le bevande in bicchieri di plastica, i piatti
sono serviti nel dehors ma non nell'area piscina grazie*

Aperitivi - Aperitifs

Spritz: Aperol, prosecco, soda, ice € 7

Martini Royal: Dry Martini, prosecco, soda, ice € 7

Gin Tonic: Gin, tonic water € 7

Campari Orange: campari, orange juice, ice € 7

Americano: Red Martini, Campari, soda, ice € 7

Campari Soda € 5

Crodino (analcolico - alcohol free) € 5

Birre - Beers

Birra Moretti Lt·0,33 - Small Moretti beer € 5

Birra Moretti Lt· 0,66 - Large Moretti beer € 7

Bevande - Drinks

Bottiglia acqua minerale Lt· 0,5 - Small Water € 1,5

Bottiglia acqua minerale Lt· 1,5 - Large Water € 3

Bibite - Soft drinks € 3,5

Spremuta d'arancia fresca - Fresh orange juice € 4

La cantina : vini al bicchiere - Cellar, By the glass

House Red € 6

House white € 6

Prosecco di Valdobbiadene DOCG € 6

La cantina : vini in bottiglia -Cellar, Bottles lt·0,75

Champagne: Veuve Clicquot € 65

Red La Grazia Valtellina Superiore Goccia '16 docg €37

Red Egosum Amarone docg '15 €36

Red Nipozzano Chianti Riserva docg '18 € 25

Valdobbiadene Prosecco docg FossMarai € 25

White Cabanon Pinot grigio doc € 20

White Frescobaldi Pomino doc '21 € 18

All aperitifs, wines and beers come with chips and peanuts

Piatti - Plates: - All of Them come with bread

Lasagne al ragù di vitello Veal ragout lasagna € 10

Fettuccine al salmone o alla carbonara € 9

Pasta with salmon or with egg and bacon

Lasagne al ragù vegetale €10

Lasagne with a vegetarian ragout

Caprese € 9

Caprese salad (125gr.mozzarella cheese, slice of tomatoes , olives, KmO oregan)

Insalata alla ricca con pomodoro, olive, Quartirolo, cipolle, maionese (a parte) € 8

Mixed salad with tomatoes, olives, Quartirolo cheese onions and mayo (on the side)

Insalata di tonno con pomodoro, mais e olive € 8

Mixed salad tuna, tomatoes, corn, olives & mayo (side)

Insalata di pollo con rucola, straccetti di petto di pollo, € 10

sedano, pomodori, succo di limone, salsa greca

Mixed salad with rucola, strips of chicken breast, celery, tomatoes, lemon juice & Greek sauce.

Tagliere di salumi e formaggi €12

Cold cuts & cheese (raw ham, salami, Bresaola -dried cured beef , local cheese selection)

Maxi toast prosciutto e Emmental € 7

Ham & Emmental cheese

Piadina al crudo, rucola e formaggio € 7

Italian flat bread, filled with raw ham, cheese and rucola

A Recipe book showing ingredients and allergens is available at reception upon request

Dolci - Desserts

Affogato al caffè - Eiscoffee: vanilla ice cream with € 8

espresso

Affogato al caffè & Grand Marnier - Eiscoffee: € 8

vanilla ice cream with espresso & Grand Marnier

*Affogato al caffè & Whiskey - Eiscoffee: vanilla ice
cream with espresso & Whiskey* € 8

Tiramisù € 6

Coppa di gelato misto - Mixed Ice-cream cup € 6

Amarì - Spirits

Amaretto Disaronno € 4

Limoncello € 4

Bombay Saffire Gin € 8

Vodka € 6

Cognac € 7

Cointreau € 7

Scotch & Whiskey € 7

*A Recipe book showing ingredients and allergens is available at
reception upon request*