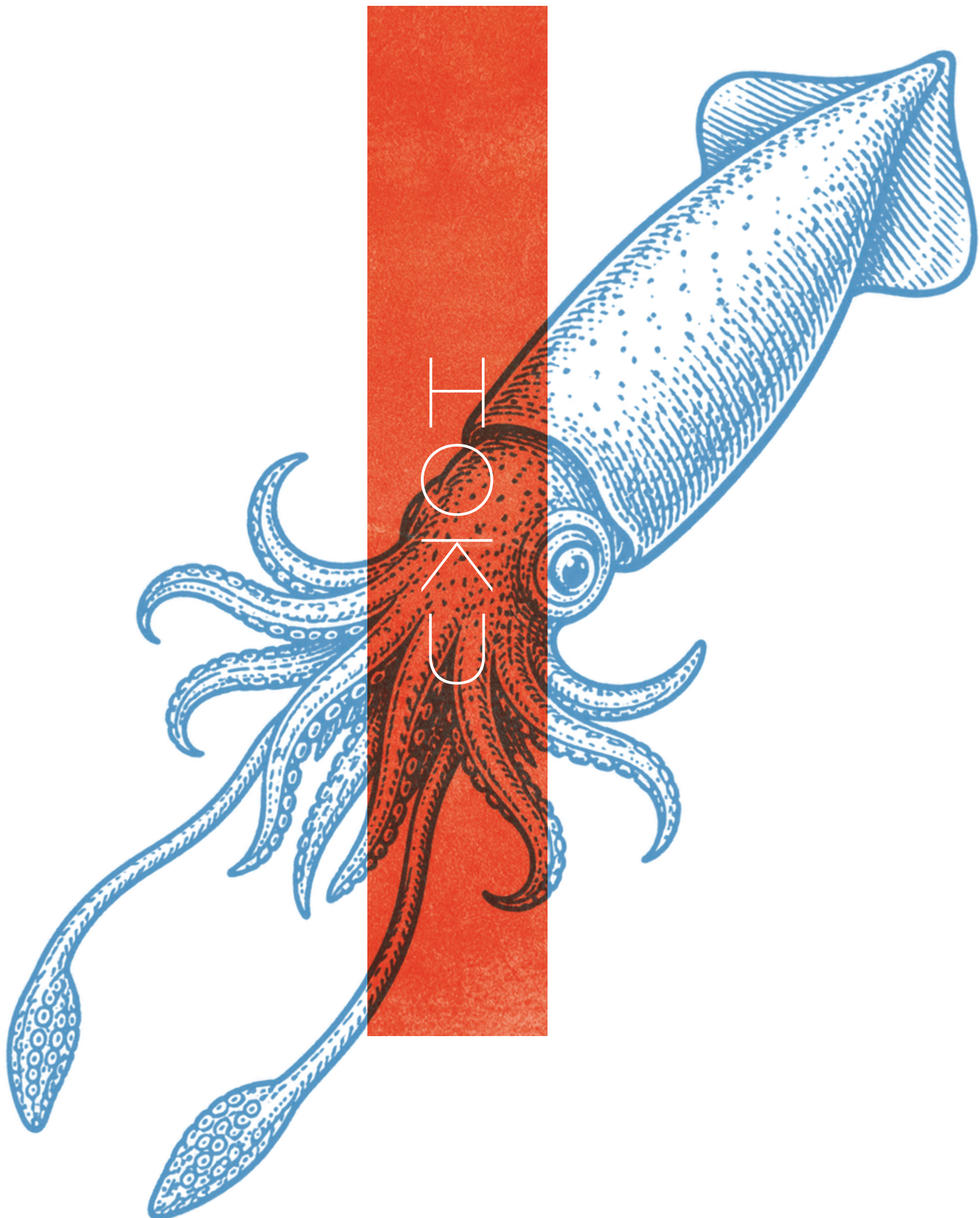




Lista degli allergeni elencati nel menu
List of allergens listed in the menu
I prodotti* erano congelati
The items* have been frozen

VENITE A TROVARCI
ANCHE LA SERA
scopri il nostro menu serale
YOU'RE WELCOME TO VISIT
US IN THE EVENING
Discover our dinner menu



ANTIPASTI STARTER	ROASTBEEF AL PEPE DI SICHUAN € 18 salsa tartara verdure croccanti ROAST BEEF WITH SICHUAN PEPPER tartar sauce crispy vegetables 3, 5, 9, 10, 12 SALMONE MARINATO AL SALE € 18 salsa alle pere plum cake allo zafferano CURED SALMON pear sauce saffron plum cake 1, 3, 4, 6, 9 VELI DI SAN DANIELE € 20 mozzarella di bufala o melone Cantalupo SAN DANIELE HAM buffalo mozzarella or Cantaloupe melon 1, 7 CAPRESE € 16 pomodoro cuore di bue mozzarella Campana CAPRESE oxheart tomatoes mozzarella from Campania 7 L' ORTO DEL GARDA € 14 foglie fiori radici olive GARDEN OF LAKE GARDA leaves flowers roots olives 9	PASTE E RISO PASTA AND RICE	PENNONE DI GRANO DURO € 18 5 pomodorini DURUM WHEAT PENNONE PASTA five types of cherry tomatoes 1 SPAGHETTI ALLA CHITARRA € 24 vongole veraci clams 1, 12, 14 SCIALATIELLI € 26 frutti di mare* seafood* 1, 2, 12, 14 LASAGNA ALL'EMILIANA € 20 EMILIAN STYLE LASAGNA 1, 7, 9 TAGLIOLINI € 22 crema di limone del Garda lake Garda lemon cream 1, 7 RISOTTO AL BRODO LEGGERO € 22 parmigiano reggiano RISOTTO IN LIGHT BROTH parmigiano reggiano 7, 9, 12	
SNACK	Tutti gli snack sono serviti con patatine fritte All snacks are served with French fries PIADINA CON GAMBERI* € 20 verdure salsa guacamole PIADINA WITH PRAWNS* vegetables guacamole 1, 2, 3, 5, 9 PIADINA CON POLLO € 18 verdure salsa Messicana PIADINA WITH CHICKEN vegetables Mexican salsa 1, 3, 5, 6, 9, 12 PIADINA ALLE VERDURE DI STAGIONE € 18 salsa harissa PIADINA WITH SEASONAL VEGETABLES harissa 1, 5, 9, 12 TOAST LAGO DI GARDA € 14 prosciutto cotto formagella LAKE GARDA TOAST prosciutto cotto formagella cheese 1, 5, 7 CLUB SANDWICH INTERNAZIONALE € 24 INTERNATIONAL CLUB SANDWICH 1, 3, 5, 7, 10, 12 CHEESEBURGER DI FASSONA € 24 cheddar pomodoro bacon FASSONA BEEF CHEESEBURGER cheddar tomato bacon 1, 5, 7	SECONDI PIATTI MAIN DISHES	BRANZINO ALLA GRIGLIA € 26 salsa di patate asparagi al burro GRILLED SEABASS potato sauce buttered asparagus 4, 7, 12 TAGLIATA DI CUBEROLL € 28 grana padano rucola pomodorini BEEF LOIN TAGLIATA grana padano rocket cherry tomatoes 7, 10 COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE € 28 salsa Bernese patate fritte MILANESE-STYLE VEAL CUTLET Bernaise sauce crispy fries 1, 3, 5, 7, 10, 12 PARMIGIANA DI ZUCCHINE € 22 limone provola parmigiano ZUCCHINI PARMIGIANA lemon provola cheese parmesan 1, 3, 5, 7 CALAMARO* PATAGONIA GRIGLIATO € 24 purea di carote e patate GRILLED PATAGONIAN SQUID* carrot potato purée 7, 14 HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI € 18 rosti di patate CANNELLINI BEANS HUMMUS potato rösti 5, 11	
INSALATE COMPOSITE SALADS	CAESAR SALAD € 16 lattuga romana crostini di pane scaglie di grana salsa Caesar romaine lettuce croutons parmesan Caesar dressing 1, 3, 4, 7, 10, 12 + con pollo with chicken € 19 + con gamberi* with prawns* € 22 2 GARDA GREEN MIX € 16 endivia riccia pomodorini fagiolini verdi edamame olive ricotta salata frisée lattuce cherry tomatoes green beans edamame olives ricotta salata 7, 12 SUMMER BREEZE SALAD € 14 anguria cipolla feta rucola watermelon onion feta rocket 7, 12	CONTORNI SIDES	PATATINE FRITTE O PATATE AL FORNO € 7 CRISPY FRIES OR ROAST POTATOES 1, 5 INSALATA VERDE € 7 MIXED GREENS SPINACI AL BURRO € 7 BUTTER SEARED SPINACH 7 MELANZANE AL FUNGHETTO € 7 pomodoro EGGPLANT "FUNGHETTO STYLE" tomato sauce 1, 5	
POKE BOWLS	POLLO & GAMBERI* € 22 riso nero pollo in salsa teriyaki gamberi* jalapeno mango avocado Pomodorini pistacchi CHICKEN & PRAWNS* black rice teriyaki chicken prawns* jalapeño mango avocado tomatoes pistachios 1, 2, 5, 6, 9, 10, 11, 12 NÉ CARNE NÉ PESCE € 18 riso Sushi avocado pomodorini carote sedano cetriolo finocchi edamame frutta di stagione NEITHER FISH NOR FOWL sushi rice avocado tomato carrot celery cucumber fennel edamame seasonal fruit 1, 6, 9, 12 SMOKING SALMONE € 20 riso Sushi salmone affumicato* salsa Ponzu ravanello edamame papaya ananas sushi rice smoked salmon* ponzu radish edamame papaya pineapple 1, 4, 6, 11, 12	DOLCE DESSERT	TIRAMISÙ CLASSICO € 10 CLASSIC TIRAMISU 1, 3, 7 PANNA COTTA AL PASSION FRUIT €10 crumble di piperato riso soffiato PASSION FRUIT PANNA COTTA spiced crumble puffed rice 1, 7 FRUTTA ESOTICA E FRUTTI DI BOSCO € 12 salsa di limone del Garda EXOTIC FRUITS AND WILD BERRIES Garda lemon marinade GELATI E SORBETTI € 3 PER SCOOP ICE CREAMS AND SORBET 3, 6, 7, 8	
		vegetariano vegetarian vegano vegan	IT EN	

ANTIPASTI STARTER	VELI DI SAN DANIELE € 20 mozzarella di bufala o melone Cantalupo SAN DANIELE HAM buffalo mozzarella or Cantaloupe melon CAPRESE € 16 pomodoro cuore di bue mozzarella Campana CAPRESE oxheart tomatoes mozzarella from Campania 1, 7 7	POKE BOWLS	POLLO & GAMBERI € 22 riso nero pollo in salsa teriyaki gamberi* jalapeno mango avocado Pomodorini pistacchi black rice teriyaki chicken prawns* jalapeño mango avocado tomatoes pistachios NÉ CARNE NÉ PESCE € 18 riso sushi avocado pomodorini carote sedano cetriolo finocchi edamame frutta di stagione sushi rice avocado tomato carrot celery cucumber fennel edamame seasonal fruit SMOKING SALMONE € 20 riso sushi salmone affumicato* salsa Ponzu ravanello edamame papaya ananas sushi rice smoked salmon* ponzu radish edamame papaya pineapple 1, 2, 5, 6, 9, 10, 11, 12 1, 6, 9, 12 1, 4, 6, 11, 12	COFFEE SPECIALTIES	Espresso € 3 Espresso Macchiato € 3 Espresso Doppio € 5 American Coffee € 3 Cappuccino € 4 Flat White € 4 Latte Macchiato € 4 Caffè ´ d ´ orzo € 3 Ginseng € 3 ALL COFFEE SPECIALTIES CAN BE PREPARED WITH DECAFFEINATED COFFEE & MILK ALTERNATIVES ON REQUEST.	
	TOAST, SANDWICH & BURGER		Tutti gli snack sono serviti con patatine fritte All snacks are served with crispy fries PIADINA CON GAMBERI* € 20 verdure salsa guacamole PIADINA WITH PRAWNS* vegetables guacamole PIADINA CON POLLO € 18 verdure salsa Messicana PIADINA WITH CHICKEN vegetables Mexican salsa PIADINA ALLE VERDURE DI STAGIONE € 18 salsa harissa PIADINA WITH SEASONAL VEGETABLES harissa TOAST LAGO DI GARDA € 14 prosciutto cotto Formagella LAKE GARDA TOAST prosciutto cotto Formagella cheese CLUB SANDWICH INTERNAZIONALE € 24 International Club Sandwich CHEESEBURGER DI FASSONA € 24 cheddar pomodoro bacon FASSONA BEEF CHEESEBURGER cheddar tomato bacon 1, 2, 3, 5, 9 1, 3, 5, 6, 9, 12 1, 5, 9, 12 1, 5, 7 1, 3, 5, 7, 10, 12 1, 5, 7		PASTA	SPAGHETTI ALLA CHITARRA € 24 vongole veraci clams LASAGNA ALL'EMILIANA € 20 EMILIAN STYLE LASAGNA 1, 12, 14 1, 7, 9
INSALATE COMPOSITE SALADS		SECONDI PIATTI MAIN DISHES	TAGLIATA DI CUBEROLL € 28 grana padano rucola pomodorini BEEF LOIN TAGLIATA grana padano rocket cherry tomatoes HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI € 18 rosti di patate CANNELLINI BEANS HUMMUS potato rösti 7, 10 5, 11	SOFT DRINKS PET (50 CL)	Coca Cola € 5 Coca Cola Zero € 5 Sprite € 5 Fanta € 5 Ice Tea Lemon € 6 Ice Tea Peach € 6	
			PATATINE FRITTE € 7 CRISPY FRIES INSALATA VERDE € 7 MIXED GREENS 1, 5		HOMEMADE LEMONADES	LIMONATA DELLA RIVIERA € 8 Garda Lemon Juice, simple sugar, lemon zest, water or soda PEACH-BASIL LEMON SLUSH € 8 Garda Lemon Juice, simple sugar, peaches, peach juice, lemon slices, basil, water or soda PINEAPPLE, JUNIPER FIZZ € 8 Garda Lemon Juice, simple sugar, pineapple, pineapple juice, crushed juniper berries, water or soda BERRY BREEZE € 8 Garda Lemon Juice, simple sugar, mixed berries, lemon zest, mint, water or soda BERRY & MELON SPLASH € 8 Garda Lemon Juice, simple sugar, strawberries, watermelon, water or soda ZESTY KIWI € 8 Garda Lemon Juice, simple sugar, kiwi, water or soda
			TIRAMISÙ CLASSICO € 10 CLASSIC TIRAMISU PANNA COTTA AL PASSION FRUIT € 10 crumble di piperato riso soffiato PASSION FRUIT PANNA COTTA spiced crumble puffed rice FRUTTA ESOTICA E FRUTTI DI BOSCO € 12 salsa di limone del Garda EXOTIC FRUITS AND WILD BERRIES Garda lemon marinade GELATI E SORBETTI € 3 PER SCOOP ICE CREAMS AND SORBET 1, 3, 7 1, 7 3, 6, 7, 8			FALKY KIDS' SIPS SIGNATURE
	QR CODE Lista degli allergeni elencati nel menu List of allergens listed in the menu I prodotti * erano congelati The items* have been frozen vegetariano vegetarian vegano vegan		IT EN			

	FUSION KITCHEN ITALY — JAPAN A BLEND OF GARDA LIFESTYLE AND JAPANESE ELEGANCE							
ANTIPASTI STARTERS	PESCE PERSICO* MARINATO € 22 salsa shiso zenzero crumble di nocciole giffoni MARINATED PERCH* shiso marinade ginger giffoni hazelnut crumble 3, 4, 6, 8, 9, 14	PASTA & RISOTTO	BIGOLI ALL'ASTICE € 32 mezzo astice* datterini bisque di riccio di mare BIGOLI LOBSTER half lobster* datterini tomatoes sea urchin bisque 1, 2, 7, 9, 14	DESSERTS & ICE CREAM	SEMIFREDDO AL COCCO € 10 cremoso alla nocciola salata COCONUT SEMIFREDDO salted hazelnut crèmeux 8			
	TATAKI DI TONNO ROSSO* € 23 avocado yuzu cipolla di tropea brasata al ponzu RED TUNA* TATAKI avocado yuzu ponzu braised tropea onions 1, 4, 6, 9, 12		UDON ALLA CARBONARA € 19 guanciale pecorino polvere di nori UDON CARBONARA guanciale pecorino nori dust 1, 3, 7		BAVARESE ALLA CITRONELLA €10 crumble al piperato granita alla mela verde LEMONGRASS BAVARIAN CREAM spiced crumble green apple granita 1, 7			
	BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE € 22 mais tartufo semi di senape marinati PIEDMONTESE BEEF TARTARE sweet corn truffle pickled mustard seeds 1, 3, 4, 10, 12		TAGLIOLINI € 22 crema di limone del garda TAGLIOLINI lago di garda lemon creme 1, 7		TIRAMISÙ AL TÈ MATCHA € 10 crumble al caffè gel passion fruit e mango MATCHA TIRAMISU coffee crumble mango passion fruit gel 1, 3, 7			
	BROCCOLI ARROSTITI € 14 vinaigrette alle arachidi e lime peperoncino menta ROASTED BROCCOLI peanut lime vinaigrette chili mint 1, 5, 6, 11		GYOZA DI FRIARIELLI € 22 mais lupini di mare yuzu kosho FRIARIELLI GYOZA sweet corn lupini mussels yuzu kosho 1, 7, 12, 14		FRAGOLE € 12 marinatura allo shiso rosso spuma di prosecco STRAWBERRIES purple shiso marinate whipped prosecco 12			
	VERDURE DELL'ORTO € 14 datterini cetriolo ravanello salsa alla carota e zenzero GARDEN VEGETABLES datterini cucumber radish carrot ginger dressing 1, 6, 9, 11, 12		RISOTTO ACQUERELLO € 22 edamame shiitake gremolata allo shiso ACQUERELLO RISOTTO edamame shiitake mushrooms shiso gremolata 1, 3, 7, 9, 12		GELATI E SORBETTI PER PALLINA € 3 ICE CREAMS AND SORBET PER SCOOP 3, 6, 7, 8			
	ZUPPE SOUP		MINISTRONE DASHI € 14 soba pomodoro bietola fagioli cannellini DASHI MINISTRONE soba tomato chard cannellini beans 1, 4, 6, 9, 11		SECONDI PIATTI MAIN DISHES	FRITTO MISTO IN STILE TEMPURA € 28 dal mare*, lago* e orto maionese al limone e capperi FRITTO MISTO TEMPURA STYLE from sea*, lake* & garden lemon caper mayonnaise 1, 2, 3, 4, 5, 12, 14	ホク	WHERE THE DOLCE VITA MEETS THE WAY OF THE ZEN. BUON APPETITO!
POLPO* ALLA GRIGLIA € 23 teriyaki al sesamo e peperoncino sorbetto anguria e mente GRILLED OCTOPUS* sesame chili teriyaki watermelon mint sorbet 1, 6, 11, 12, 14		BLACK COD* € 30 miso bianco melanzana cime di rapa BLACK COD* shiro miso eggplant cime di rapa 1, 4, 6, 9, 12	vegetariano vegetarian vegano vegan					
"TAGLIATELLE" DI SEPPIA* € 24 ragù di pesce di lago tobiko* olive casaliva CUTTLEFISH* "TAGLIATELLE" lake fish ragù tobiko* casaliva olives 4,9,12,14		PARMIGIANA DI MELANZANE VEGANA € 22 miso rosso mozzarella vegana panko basilico VEGAN EGGPLANT PARMIGIANA red miso vegan mozzarella panko basil 1, 6, 9	IT EN	* Il prodotto è stato originariamente surgelato e/o trattato in conformità al regolamento UE n. 853/2004 * this product may be frozen at origin and/or treated according to EC Regulation 853/2004.				
MINISTRONE DASHI € 14 soba pomodoro bietola fagioli cannellini DASHI MINISTRONE soba tomato chard cannellini beans 1, 4, 6, 9, 11		UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA € 18 jus ai funghi shiitake pak choi crema di patate SLOW COOKED EGG shiitake jus pak choi potato cream 3, 7, 9	FILETTO DI MANZO, 180 G € 32 purea di patate allo zafferano asparagi jus al vino rebo BEEF TENDERLOIN, 180 G saffron potato purée asparagus rebo wine jus 7, 9, 12	Se soffrite di intolleranze a determinati allergeni, non esitate a chiedere ulteriori informazioni al nostro personale. È inoltre possibile visualizzare informazioni dettagliate e il menu completo scansionando il codice QR. Please ask our team members for further information if certain allergens cause you intolerances. Detailed information and the full menu can also be displayed by scanning the QR code.				
MINISTRONE DASHI € 14 soba pomodoro bietola fagioli cannellini DASHI MINISTRONE soba tomato chard cannellini beans 1, 4, 6, 9, 11		COTOLETTA DI MAIALE IN CROSTA DI PANKO € 26 Cavolo salato salsa tonkatsu fatta in casa PANKO CRUSTED PORK CUTLET salted cabbage homemade tonkatsu sauce 1, 3, 5, 10, 12	QR CODE					



DOVE LO STILE
DI VITA DEL
GARDA INCONTRA
L'ELEGANZA
GIAPPONESE.

WO GARDA-LIFESTYLE AUF
JAPANISCHE ELEGANZ TRIFFT.

A BLEND OF GARDA LIFESTYLE
AND JAPANESE ELEGANCE.

FUSION KITCHEN
ITALY — JAPAN

SPRITZ

APEROL SPRITZ € 12

Aperol, Prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ € 12

Campari, Prosecco, soda

ITALICUS SPRITZ € 14

Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, soda

LILLET ROSÉ SPRITZ € 14

Lillet Rosé, Prosecco, soda

HUGO SPRITZ € 14

Elderflower, Prosecco, mint, soda

DONNA DEL LAGO SPRITZ € 14

Bitter del Lago Tassoni, Prosecco Rosé, soda

LIMONCELLO SPRITZ € 14

Lake Garda Limoncello, Garda Lemon Juice,
Organics Bitter Lemon, Prosecco

KIR ROYALE € 16

Crème de cassis, Champagne

BELLINI € 14

White peach puree, Prosecco

ROSSINI € 14

Strawberry puree, Prosecco

MOCKTAILS

ITALIAN GARDEN € 10

Lime Juice, sage, mint, Chinotto

FIZZY PEACH SPRITZ € 10

Lime juice, thyme, mint, Organics Fizzy Peach

VIRGIN MULE € 10

Lime, mint, simple sugar, Organics Ginger Beer



TEA DRINKS

MATCHA COLADA

€ 10

Matcha tea, honey, pineapple juice, coconut, lemon juice, soda

PEPPERMINT LEMON SPRITZ

€ 10

Peppermint tea, lemon zest, lemon juice, honey, soda

RED FRUIT COSMOPOLITAN

€ 10

Infused red fruits tea, cranberry juice, lime juice, soda, orange

EARL GREY OLD FASHIONED

€ 10

Infused earl grey tea, Martini Floreale Vermouth 00, orange



HOKU SIGNATURE COCKTAILS

DAILY FROM 6 PM

OKAYAMA BELLINI

€ 14

Yuzu Ginjo Sake | peach puree | cucumber |
saline solution | Prosecco

HOKU MIZUARI

€ 14

Yamazakura Blended Whiskey | soda | basil |
ginger

SAKEPOLITAN

€ 14

Sake | Italicus Rosolio di Bergamotto | black
cherry | Garda Lemon Juice

WASABI COLADA

€ 14

Havana Club Añejo 3 años | coconut puree |
pineapple juice | lime | wasabi

TOKYO DAISY

€ 14

Ki No Bi | violet liqueur | Cointreau | Garda
Lemon Juice

	HOMEMADE LEMONADES	
	LIMONATA DELLA RIVIERA Garda Lemon Juice, simple sugar, lemon zest, water or soda PEACH-BASIL LEMON SLUSH Garda Lemon Juice, simple sugar, peaches, peach juice, lemon slices, basil, water or soda PINEAPPLE JUNIPER FIZZ Garda Lemon Juice, simple sugar, pineapple, pineapple juice, crushed juniper berries, water or soda BERRY BREEZE Garda Lemon Juice, simple sugar, mixed berries, lemon zest, mint, water or soda BERRY & MELON SPLASH Garda Lemon Juice, simple sugar, strawberries, watermelon, water or soda € 8 € 8 € 8 € 8 € 8	FALKY KIDS' SIPS SIGNATURE
		FALKY LAKE BREEZE Orange juice, pineapple juice, grenadine FALKY COLADA Pineapple juice, coconut, cream FIZZY FALKY Lime juice, strawberry puree, mixed berries, Organics Fizzy Peach FALKY LEMONADE Honey, lemon juice, strawberries, soda, mint € 8 € 8 € 8 € 8

5

BUBBLES BY THE GLASS (12,5 CL)

CHAMPAGNES

Pernier-Jouët Grand Brut

€ 20

Pernier-Jouët Blason Rosé

€ 26

FRANCIACORTA

Ca' del Bosco Prestige Cuvée

€ 16

PROSECCO

Prosecco Influssi di Luna DOCG

€ 6,5

Prosecco Rosé Terra Serena Brut

€ 6,5



	ITALIAN WINES BY THE GLASS (12,5 CL)	LAKE GARDA WINES BY THE GLASS (12,5 CL) WHITE Lugana DOC CandriCantina Saottini€ 7,5 Campo del SoglioSelva Capuzza€ 8,5 Lugana DOCCa´ dei Frati€ 10 ROSE´ Chiarretto RosaveroCantine Avanzi€ 7,5 Chiarretto RosamaraCostaripa€ 10 RED Groppello San BiagioSelva Capuzza€ 7 Groppello Castelline DOCCostaripa€ 8,5 Garda Marzemino DOPCantine Franzosi€ 8 Rosso Riviera Sup: "Mader"Selva Capuzza€ 12	
	WHITE Pinot Grigio DOC, Santa Margherita VENETO€ 8 Chardonnay DOC, Puiatti FRIULI€ 8 Gavi DOCG, Vigna Le Zucche PIEMONTE€ 12 RED Lambrusco Amabile, Ceci EMILIA ROMAGNA€ 7 Chianti Al limite DOCG, San Leonino SIENA€ 8 Amarone Valpantena, Bertani VENETO€ 11 DESSERT Vino Santo S. Cristina, Antinori TOSCANA€ 8 Moscato Passito, Vite Colte PIEMONTE€ 11		
			7

	GIN (5 CL) Beefeater London Dry Gin € 8 Beefeater OO NO ALCOHOL € 8 Malfy Italian Gin Original € 10 Gin Mare € 14 Tassoni Gin Superfine al cedro € 10 Luz Gin Lago di Garda Marzadro € 12 Hendrick´s € 12 Monkey 47 € 12 Ki No Bi Kyoto Original Dry Gin € 16 Roku Japanese kraft Gin € 12 Etsu Japanese Gin € 12 Ginzu Gin € 12		
		VODKA (5 CL) Absolute Vodka € 8 Absolut Citron € 8 Absolut Elyx € 16 Belvedere € 12 Grey Goose € 12 Vulcanica Vodka Siciliana € 12	
		RUM (5 CL) Bumbu Rum The Original € 8 Havana Club 3 Y € 8 Havana Club 7 Y € 10 Appleton Estate 12 Y Reserve € 12 Matusalem 7 Y € 12 Zacapa € 14 Ryoma Japanese Rum 7 Y € 14	

[illegible]

TEQUILA & MEZCAL (5 CL)

Olmeca Tequila Blanco € 10

Patron Reposado € 12

Patron Silver € 12

Monte Alban Mezcal € 12

COGNAC (5 CL)

Courvoisier Cognac XO € 12

Hennessy Cognac V.S. € 12

Martell XO € 18

SINGLE MALT WHISKY (5 CL)

Glenfiddich 12 Y € 14

Lagavulin 16 Y € 22

Oban 14 Y € 20

Jameson € 12

BLEND MALT WHISKY (5 CL)

Ballantine 's Finest € 10

Chivas Regal 12 Y € 10

BOURBON (5 CL)

Four Roses € 10

Jack Daniel's € 10

JAPANESE WHISKY (5 CL)

Yamazakura Japanese € 16

	GRAPPA (4 CL) Grappa Prime Uve bianca € 8 Grappa Prime Uve nere € 8 Grappa Dicotto Lune Marzadro € 8 Grappa Marzadro infuso all’olio d’oliva € 8 Grappa al mugo Marzadro € 8 Grappa di Amarone Le Giare € 8 Liquirizia Marzadro € 6		
	AMARI (4 CL) Amaro Ramazzotti € 6 Amaro Zero Pellegrino € 6 Amaro Elisir del Marchese € 6 Amaro del Capo € 6 Amaro Bomba Carta € 8		
	ANICETTE (4 CL) Sambuca Molinari € 6 Sambuca Storica Domenis € 6		
		LIQUORI / LIQUEURS (4 CL) Kahlua € 6 Malibu € 6 Amaretto di Saronno € 6 Limoncello € 6 Liquirizia € 6 Mirto € 6 Baileys € 6 Cointreau € 6 Drambuie € 6 Grand Marnier € 6 Southern Comfort € 6	



DRAFT BEER

Forst Kronen – Radler	30 cl	€ 5
Forst Kronen – Radler	50 cl	€ 8

BOTTLED BEER (33 CL)

Budweiser	€ 6
Corona	€ 6
Ichnusa non filtrata	€ 6
Moretti filtrata a freddo	€ 6
Peroni Nastro Azzurro Capri	€ 6
Messina Cristalli di sale	€ 6

BOTTLED NON ALCOHOLIC BEER (33 CL)

Peroni Nastro Azzurro Zero	€ 6
Moretti Zero	€ 6
Corona Zero	€ 6

BOTTLED ITALIAN CRAFT BEERS (50 CL)

Riversa Birra senza glutine	€ 9,5
Riversa Blanche Artigianale	€ 9,5
Riversa IPA Artigianale	€ 9,5



ACQUA MINERALE

Tavina still water	50 cl	€ 4
Tavina sparkling water	50 cl	€ 6
Tavina still water	75 cl	€ 4
Tavina Sparkling water	75 cl	€ 6
San Pellegrino	75 cl	€ 7
Aqua Panna	75 cl	€ 7

SOFT DRINKS

Coca Cola	33 cl	€ 5
Coca Cola Zero	33 cl	€ 5
Sprite	33 cl	€ 5
Fanta	33 cl	€ 5
Lemon Ice Tea	33 cl	€ 6
Peach Ice Tea	33 cl	€ 6
San Bitter	10 cl	€ 4,5
Crodino	10 cl	€ 4,5

	THE ORGANICS BY RED BULL (25 CL) Black Orange € 6 Easy Lemon € 6 Bitter Lemon € 6 Ginger Ale € 6 Tonic Water € 6 Fizzy Peach € 6		
	LOCAL SODAS & TONICS (18 CL) Assortment of local sodas by “Tassoni” Salo´ Cedrata € 6 Chinotto Bio € 6 Fiori di Sambuco € 6 Limonata Bio € 6 Pomplemo Rosa € 6 Agrumi Mediterranei € 6 Ginger beer € 6 Tonica € 6	ENERGY DRINKS (25 CL) Red Bull Energy Drink € 6 Red Bull Sugarfree € 6 Red Bull Red Edition € 6	
		SUCCHI DI FRUTTA/FRUIT JUICES (20 CL) ACE € 6 Apricot € 6 Peach € 6 Pineapple € 6 Orange € 6 Apple € 6 Blueberry € 6 Pear € 6 with soda or still water UP TO 50 CL + € 2	
			13

CAFFETTERIA / COFFEE SPECIALTIES

Espresso	€ 3
Espresso Macchiato	€ 3
Espresso Doppio	€ 5
American Coffee	€ 3
Cappuccino	€ 4
Flat White	€ 4
Latte Macchiato	€ 4
Latte Freddo / Caldo	€ 3
Cioccolata	€ 4
Caffè 'd' orzo	€ 3
Ginseng	€ 3

All coffee specialties can be prepared with decaffeinated coffee & milk alternatives on request.

COLD COFFEE SPECIALTIES

CAFFÉ SHAKERATO	€ 4
Shaked iced coffee, vanilla syrup	
CAFFÉ AL CARMELLO SALATO	€ 5
Vanilla syrup, salty caramel, semi whipped cream	



TEA RONNEFELDT (POT 0,4 LT)

Darjeeling Summer	€ 4
Assam Bari	€ 4
Earl Grey	€ 4
Green Dragon	€ 4
Morgentau	€ 4
Jasmine Gold	€ 4
Rooibos Cream Orange	€ 4
Ayurveda Herbs and Ginger	€ 4
Refreshing Moroccan Mint	€ 4
Verveine	€ 4
Camomile	€ 4
Lemonfresh	€ 4
Red Fruit	€ 4



KIDS MENU



ANTIPIASTI STARTER

TORTELLINI DI MANZO PANNA E PROSCIUTTO € 12

Beef tortellini with cream and ham 1, 3, 6, 7, 9, 12

MACCHININE PASTA AL RAGÙ DI SALSA BOLOGNESE € 10

"Macchinine" pasta with Bolognese sauce 1, 3, 6, 7, 9

LETTERINE AL PASSATO DI POMODORO SAN MARZANO € 10

Alphabet pasta with San Marzano tomato sauce 1

SPAGHETTO ALLE VONGOLE € 15

Spaghetti with clams 1, 9, 12, 14

PASSATO DI VERDURE € 8

Vegetable soup 9



SECONDI PIATTI MAIN DISH

HAMBURGER DI MANZO CON PUREE DI PATATE O PATATINE FRITTE € 12

Beef patty with mashed potatoes or French fries 1, 3, 5, 7, 10

PAILLARD DI MANZO CON PUREE DI PATATE O PATATINE FRITTE € 14

Beef paillard with mashed potatoes or French fries 5, 7

CHICKEN NUGGETS DI POLLO E PATATINE FRITTE € 12

Chicken nuggets with French fries 1, 3, 5, 7

FISH' N CHIPS CON PATATE E CAROTE € 14

Fish 'n' chips with potatoes and carrots 1, 3, 4, 5, 7

PESCE BIANCO AL VAPORE CON VERDURE € 14

Steamed white fish with vegetables 4

WAFFLE AL CIOCCOLATO O ALLA FRUTTA € 7

Waffle with chocolate or fruits 1, 3, 6, 7

TORTA AL CIOCCOLATO E DOPO SORRIDI € 7

Chocolate cake – and then you smile 1, 3, 6, 7, 8

COME È BUONA LA FRUTTA? € 7

How delicious fruit is?

VARI GUSTI DI GELATO € 3,00 PALLINA / SCOOP

Ice cream in various flavors 1, 3, 6, 7, 8

DOLCE DESSERT

Consulta l'elenco degli allergeni tramite il codice QR. | I prodotti * erano congelati.
Look up the list of allergens with the QR-Code. | The items* have been frozen.

