

DROP

BAR 8—24 | CUCINA 11—22

PIATTI FREDDI

Salmone marinato, ricotta di bufala
al limone e crostoni arrosto 16

Caprese di bufala 15

Caesar Salad 15

Insalata nizzarda 16

POKE

Riso giapponese, salmone, spinacini, noci,
arance, mango e salsa alla burrata 16

Farro, pollo arrosto, pomodori marinati, lattuga,
mandorle, melanzane in conserva
e salsa alle erbe fini 16

PRIMI PIATTI

Spaghettoni Gerardo di Nola
ai pomodori del Vesuvio e non solo 15

Gnocchetti di patate cacio e pepe 15

DALLA GRIGLIA

Club sandwich con patate fritte 22

Bun con hamburger di Fassona, lattuga,
provola affumicata, pomodoro e chips di verdure 18

DESSERT

Tiramisù moderno 10

Babà con crema di latte e lamponi 10

Limone e liquirizia 10

Tagliata di frutta con gelato alla vaniglia 10

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento, atti a garantirne la perfetta conservazione.
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze. L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 i prodotti della pesca somministrati crudi sono stati trattati per 24 ore
a una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.

DROP

BAR 8—24 | CUCINA 11—22

COCKTAILS

BIANCA SPRITZ 16

Sakè, Aperol, Soda

SPRITZ 10

Aperol/Campari, Prosecco, Soda

NEGRONI 14

Bitter Bordiga, Vermouth Bèrto, Gin Bombay

NEGRONI IN FRANCIACORTA 14

Campari, Martini Rosso, Franciacorta

ITALIAN MULE 14

Vodka Siciliana, Ginger Beer, Lime Fresco

MOJITO 12

Rum, Zucchero di Canna, Lime, Menta Fresca, Soda

DARK 'N' STORMY 14

Rum Scuro, Ginger Beer

TEQUILA SUNRISE 12

Tequila, Succo di Arancia, Granatina

GIN TONIC 12

Gin Bombay, Tonica Schweppes

GIN TONIC TAILOR-MADE da 14

Con la Nostra Selezione Premium di Gin e Acque Toniche

SHIRLEY TEMPLE 10

Granatina, Ginger Ale

TRAMONTO SUL LAGO 12

Mango, Peperoncino, Succo di Limone, Granatina, Spremuta di Arancia, Tonica Fever-Tree Elderflower

CAFFETTERIA

Acqua Panna 75 cl / San Pellegrino 75 cl 5

Espresso / Decaffeinato / Orzo 3

Cappuccino / Latte Macchiato / Ginseng 4

Selezione di tè e infusi Dammann 5

VINI AL CALICE

Champagne 18

Franciacorta 12

Vino Bianco 10

Vino Rosso 14

BIRRE ARTIGIANALI

Birra DuLac 10

L'Oasi Fruit IPA 33 cl

La Casciaball Köln Style 33 cl

La Bianchina Blanche 33 cl

Ghe Sem Lager Ambrata Doppio Malto 33 cl

Birra Dolomiti Fabbrica di Pedavena 8

Pils 33 cl

Rossa 33 cl

SOFT DRINKS

Bevande Bio Cortese 7

Tonica / Chinotto / Gazzosa / Ginger Beer / Limonata

Bevande Bio Galvanina 7

Aranciata / Tè alla Pesca / Tè al Limone

Toniche Fever-Tree 7

Indian / Mediterranean / Elderflower

Nettari alla frutta Alain Milliat 8