

L'American Bar è aperto lunedì e martedì
dalle 11:00 alle 24:00
e dal mercoledì alla domenica
dalle 11:00 alle 23:00

The American Bar is open Monday and Tuesday
from 11:00 AM to Midnight
and from Wednesday to Sunday
from 11:00 AM to 11:00 PM

APERITIVO TIME

Ogni giorno dalle 18:00 alle 21:00 potete vivere il vero "Aperitivo" nell'emozionante atmosfera dell'American Bar con musica di tendenza, drink originali ed assaggi di prodotti locali creati solo con gli ingredienti più freschi.

Goditi i cocktail d'autore dalla nostra lista di cocktail à la carte, accompagnati da una deliziosa selezione di stuzzichini serviti al tavolo e non perdere l'opportunità di trascorrere una serata indimenticabile.

Per gli esterni, prenotazione anticipata obbligatoria via mail o contattandoci telefonicamente al +39 032253713 e via WhatsApp al 335 6121362.

Every day from 6.00 PM to 9.00 PM you can experience the real "Aperitivo" in the exciting atmosphere of the American Bar with trendy music, original drinks and tastings of local products created only with the freshest ingredients.

Enjoy signature cocktails from our à la carte cocktail list, accompanied by a delicious selection of appetizers served tableside, and don't miss the opportunity to have an unforgettable evening.

For guests not staying at our Resort, advance booking is required by email or by contacting us by phone on +39 032253713 and via WhatsApp @ 335 6121362.



CASTELLO DAL POZZO
RESORT | LAGO MAGGIORE | ITALIA

Via Visconti 8, 28040 | Oleggio Castello (No)
Tel +39 0322 53713 | Whatsapp +39 335 6121362
contact@castellodalpozzo.com | www.castellodalpozzo.com

Acque | Bibite Soft drinks

ACQUA | WATER

201 A	Acqua Frizzante <i>Sparkling Water</i> ml 500	€ 4.50
201 A	Acqua Frizzante <i>Sparkling Water</i> ml 750	€ 6.50
202 A	Acqua Naturale <i>Natural Water</i> ml 500	€ 4.50
202 A	Acqua Naturale <i>Natural Water</i> ml 750	€ 6.50

BIBITE | SOFT DRINKS

203 A	Fanta	€ 6,00
204 A	Coca Cola	€ 6,00
205 A	Coca Cola Zero	€ 6,00
206 A	Sprite	€ 6,00
207 A	Limonata <i>Lemonade</i>	€ 6,00
208 A	The Freddo al limone <i>Lemon Ice Tea</i>	€ 6,00
209 A	The Freddo alla pesca <i>Peach Ice Tea</i>	€ 6,00
210 A	Fever Tree Premium Indian Tonic	€ 6,00
211 A	Recoaro Acqua Brillante Tonica	€ 6,00
212 A	Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 6,00
213 A	Ginger Ale	€ 7,00
214 A	Ginger Beer	€ 7,00
215 A	Crodino	€ 6,00
216 A	Sanbitter	€ 6,00
217 A	Redbull	€ 7,00
218 A	Succo alla pera <i>Pear Juice</i>	€ 6,50
219 A	Succo alla pesca <i>Peach Juice</i>	€ 6,50
220 A	Succo al mirtillo <i>Blueberry Juice</i>	€ 6,50
221 A	Succo all'albicocca <i>Apricot Juice</i>	€ 6,50
222 A	Succo al pomodoro <i>Tomato Juice</i>	€ 6,50
223 A	Spremuta d'arancia <i>Fresh Orange Juice</i>	€ 8,00

Caffetteria & The Coffee Bar & Tea

224 A	Affogato al Caffè <i>Ice Cream & Coffee</i>	€ 6,00
225 A	Caffè americano <i>Black Coffee</i>	€ 4,00
226 A	Caffè corretto <i>Spirit Coffee</i>	€ 5,00
227 A	Caffè d'orzo <i>Barley Coffee</i>	€ 4,00
228 A	Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 3,50
229 A	Caffè doppio <i>Double Espresso</i>	€ 5,00
230 A	Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 3,00
231 A	Caffè freddo <i>Ice coffee</i>	€ 5,00
232 A	Cappuccino	€ 4,00
233 A	Cappuccino di Soya <i>Soya Cappuccino</i>	€ 4,50
234 A	Cioccolata	€ 4,00
235 A	Cioccolata con Panna	€ 4,50
236 A	Ginseng	€ 4,00
237 A	Latte macchiato	€ 4,00
238 A	The/Tisane <i>Tea/Infusion</i>	€ 5,00

Superalcolici Spirits

LIQUORI E AMARI

000 A	Amaro del Capo Caffo 35° Italia	€ 8,00
001 A	Amaro del Lago Maggiore Rossi d'Angera 30° Italia	€ 9,00
002 A	Amaro del Mottarone Bottega del Morni 28° Italia	€ 7,00
003 A	Amaro Ramazzotti Ramazzotti 30° Italia	€ 9,00
004 A	Averna Averna 29° Italia	€ 8,00
005 A	Baileys R&A Bailey & Co. 17° Inghilterra	€ 9,00
006 A	Branca Menta Branca 28° Italia	€ 8,00
007 A	Braulio Peloni 21° Italia	€ 9,00
123 A	Campari D. Campari 25° Italia	€ 9,00
008 A	Cynar Dcm Spa 16,5° Italia	€ 9,00
009 A	Disaronno Illva 28° Italia	€ 7,00
010 A	Fernet Branca Branca 39° Italia	€ 8,00
011 A	Galliano Dist. Riunite 42,3° Italia	€ 9,00
012 A	Genepy Rossi d'Angera 38° Italia	€ 10,00
013 A	Grand Marnier Marnier Lap. 40° Francia	€ 10,00
014 A	Italicus Italicus 20° Italia	€ 13,00
015 A	Jagermeister Mast. Jagermeister Se. M 35° Germania	€ 16,00
016 A	Se. M 35° Germania	€ 7,00
017 A	Limoncello Villa Massa 30° Italia	€ 11,00
018 A	Mandarino Dilmoor 35° Italia	€ 7,00
019 A	Mirto Rosso di Sardegna Zedda Piras 35° Italia	€ 8,00
020 A	Montenegro Montenegro 23° Italia	€ 9,00
021 A	Nocino Vena & Figli 35° Italia	€ 9,00
022 A	Pernod Pernod Ricard 40° Francia	€ 9,00
023 A	Rabarbaro Gran Riserva Bergia 21° Italia	€ 9,00
024 A	Ratafià di Ciliegie Bordiga 20° Italia	€ 10,00
025 A	Sambuca Molinari 40° Italia	€ 8,00
026 A	San Simone San Simone Srl 26° Italia	€ 9,00
027 A	Unicum Zwack 42° Ungheria	€ 11,00
028 A	Vermouth Italia	€ 10,00
029 A	Vermouth Premium Italia	€ 14,00

Distillati

BRANDIES

030 A	Cardenal Mendoza Sanchez 40° Spagna	€ 16,00
031 A	Carlos I P. Domecq 40° Spagna	€ 14,00
032 A	Vecchia Romagna Etichetta Nera Montenegro 38° Italia	€ 8,00

COGNAC | ARMAGNAC | CALVADOS

033 A	Remy Martin Louis XIII Remy Martin 40° Francia 2cl	€ 110,00
033 A	Remy Martin Louis XIII Remy Martin 40° Francia 4cl	€ 190,00
034 A	American Oak Bache Gabrielsen 40° Francia	€ 14,00
035 A	Bas Armagnac Hors D'Age Dartigalongue 40° Francia	€ 13,00
036 A	Calvados Selection Morin 40° Francia	€ 11,00
037 A	Courvoisier V.S.O.P. Courvoisier 40° Francia	€ 19,00
038 A	Hennessy Fine de Cognac Hennessy 40° Francia	€ 16,00
039 A	Hennessy XO Hennessy 40° Francia	€ 25,00
040 A	Remy Martin V.S.O.P. Remy Martin 40° Francia	€ 14,00

Distillati

GIN MOOD

I gin vengono abbinati dal nostro Barman con la decorazione e la tonica adatta per esaltarne il gusto.

The gins are matched by our Barman with the right decoration and tonic to enhance their taste.

041 A	Bombay Sapphire The Bombay Spirit 38° Inghilterra. <i>Tonica / Tonic: Premium Indian</i>	€ 10,00
042 A	Fulmine Glep 42° Italia <i>Tonica / Tonic: Acqua Brillante</i>	€ 13,00
043 A	Hendrick's William Grant & Sons L. 44° Scozia <i>Tonica / Tonic: Premium Indian</i>	€ 13,00
044 A	Latitudine 45° Rossi d'Angera 45° Italia <i>Tonica / Tonic: Acqua Brillante</i>	€ 10,00
045 A	Malfi Pompelmo Rosa Torino Distillati 41° Italia <i>Tonica / Tonic: Mediterranean</i>	€ 12,00
046 A	Mare Gin Mare 42,7° Spagna <i>Tonica / Tonic: Mediterranean</i>	€ 14,00
047 A	Monkey 47 Black Forest Dist. 47° Germania <i>Tonica / Tonic: Premium Indian</i>	€ 14,00
048 A	Roku Beam Suntory 43° Giappone <i>Tonica / Tonic: Premium Indian</i>	€ 11,00
049 A	Tanqueray Tanq. Gordon & Co. 37,5° Inghilterra. <i>Tonica / Tonic: Premium Indian</i>	€ 10,00
050 A	Tanqueray N°10 Tanq. Gordon & Co. 47,3° Inghilterra. <i>Tonica / Tonic: Premium Indian</i>	€ 11,00

GRAPPE | SCHNAPPS

051 A	Ambrata Rossi d'Angera Dolcetto, Barbera, Nebbiolo Botti legno miste 12 mesi 40° Italia	€ 11,00
052 A	Acquavite Friulana Nonino 43° Italia	€ 19,00
053 A	Acquavite Optima Nonino 41° Italia	€ 14,00
054 A	Gentile Rossi d'Angera Moscato 40° Italia Botti Rovere di Slavonia 6 mesi	€ 13,00
055 A	Giovane Rossi d'Angera Nebbiolo, Chardonnay Vasche inox 40° Italia	€ 11,00
056 A	Grappa di Sassicaia Tenuta San Guido 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc 40° Italia	€ 19,00
057 A	Grappa di Tignanello Antinori Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 42° Italia	€ 16,00
058 A	Grappa Sarpa Oro Poli Merlot, Cabernet 40° Italia	€ 25,00
059 A	Grappe Nazionali (selezione privata)	€ 14,00

PORTO | SHERRIES

060 A	Fine White Sandeman 19,5° Portogallo	€ 8,00
061 A	Old Tawny Sandeman 10 anni 20° Portogallo	€ 12,00
062 A	Ruby Sandeman 19° Portogallo	€ 8,00

RUM

063 A	Anacaona Gran Reserva Island Signature 40° St. Domingo	€ 8,00
064 A	Angostura 1919 Angostura 40° Trinidad	€ 14,00
065 A	Appleton Estate 12 anni J.Wray & Nephew Ltd 43° Giamaica	€ 14,00
066 A	Barcelò Imperial Barcelò 37,5° R. Dominicana	€ 8,00
067 A	Cacique 500 Ron Extra Añejo Licorerias Un. 40° Venezuela	€ 12,00
068 A	Delicatissime Grand Gold Arcane 41° Mauritius	€ 10,00
069 A	Dictator 20 anni Destileria Colombiana 40° Colombia	€ 15,00
070 A	Diplomático Reserva Exclusiva Destilerias Unidas S.A. 40° Venezuela	€ 11,00
071 A	El Pasador de Oro XO El Pasador De Oro 40° Guatemala	€ 16,00
072 A	Havana Club 3 años C.De Bebidas 40° Cuba	€ 6,00
073 A	Havana Club 7 años C.De Bebidas 40° Cuba	€ 10,00
074 A	Matusalem Gran Reserva 15 anni Matusalem 40° Cuba	€ 10,00
075 A	Matusalem Gran Reserva 23 anni Matusalem 40° Cuba	€ 15,00
076 A	Matusalem Rum Insolito Matusalem 40° Cuba	€ 8,00
077 A	Kraken Black Spiced The Kraken 40° Caraibi	€ 8,00
078 A	Santa Teresa Antiguo 1796 Santa Teresa 40° Venezuela	€ 12,00
079 A	Zacapa 23 Solera Licorera Zacapa 40° Guatemala	€ 18,00

TEQUILA E MEZCAL

080 A	Blanco Espolon Destiladora San Nicolas 40° Messico	€ 11,00
081 A	Mezcal Beneva 38° Messico	€ 11,00
082 A	Mezcal Espadin Montelobos 43,2° Messico	€ 15,00
083 A	Reposado Espolon Destiladora San Nicolas 40° Messico	€ 12,00
084 A	Reserva de la Familia Platino José Cuervo 38° Messico	€ 18,00

VODKA

085 A	Belvedere Polmos Zyrardow Distillery 40° Polonia	€ 12,00
086 A	Grey Goose Mounier 40° Francia	€ 16,00
087 A	Ketel One Ketel One 40° Olanda	€ 13,00
088 A	Moskovskaya Sojuz Lodo Impor 40° Lettonia	€ 6,00
089 A	Occitan Bordiga 4a° Italia	€ 11,00

PROPOSTE DI DEGUSTAZIONE

Rum dal Mondo 4 assaggi da 10 ml con dolci abbinamenti	€ 40,00
Whisky la scoperta (Speyside, Highlands, Islay, Skye) 4 assaggi da 10 ml con dolci abbinamenti	€ 50,00

Whisky

BLENDED

090 A	Ballantines G. Ballantine 40° Scozia	€ 8,00
091 A	Bellevoye Bleu Triple Malt Finition Grain Fin Bellevoye 40° Francia	€ 16,00
092 A	Bushmills 10 anni/years Bushmills 40° Irlanda	€ 14,00
093 A	Bushmills 16 anni/years Bushmills 40° Irlanda	€ 19,00
094 A	Canadian Club Hiran Walker 40° Canada	€ 9,00
095 A	Chivas Regal 12 anni/years C. R. Broth 40° Scozia	€ 13,00
096 A	Fujimi Blended Fujimi 40° Giappone	€ 21,00
097 A	J. Walker Black Label 12 anni/Years J. W. & S. 40° Scozia	€ 10,00
098 A	Jameson J. Jameson 40° Irlanda	€ 10,00
099 A	Johnnie Walker Red Label J. W. & S. 40° Scozia	€ 8,00
100 A	Nikka from the Barrel Nikka Distilling Co. 40° Giappone	€ 14,00
101 A	Tullamore Dew Tullamore 40° Irlanda	€ 8,00

BOURBON & RYE

102 A	Bulleit Kentucky Straight Bourbon The Bulleit Distilling C. 45° USA	€ 10,00
103 A	Bulleit Rye Straight 95 Mash The Bulleit Distilling C. 45° USA	€ 13,00
104 A	Gentleman Jack Jack Daniel's 40° USA	€ 12,00
105 A	Jack Daniels Jack Daniel's 40° USA	€ 10,00
106 A	Jim Beam Kentucky Straight Bourbon James B.Beam 40° USA	€ 9,00
107 A	Maker's Mark Straight Bourbon Maker's Mark Dist. 45° USA	€ 14,00
108 A	Single Barrel Jack Daniel's 45% USA	€ 18,00
109 A	Wild Turkey 81 Proof Austin Nichols 40.5° USA	€ 11,00
110 A	Woodford Reserve Brown Forman Corp. 43.2° USA	€ 16,00

SINGLE MALT

111 A	Aberfeldy 12 anni/Years Aberfeldy Distillery 43° Highlands Scozia	€ 15,00
112 A	Aberlour A'bunadh 12 anni/years Aberlour 43° Highlands Scozia	€ 14,00
113 A	Caol Ila 12 anni /years Caol Ila 43° Islay Scozia	€ 19,00
114 A	Glen Grant Glen Grant 40° Speyside Scozia	€ 9,00
115 A	Glenfiddich 12 anni/years Glenfiddich 40° Speyside Scozia	€ 19,00
116 A	Glenkinchie 12 anni/years Glenkinchie 43° Lowlands Scozia	€ 16,00
117 A	Lagavulin 16 anni/years Lagavulin Distillery 43° Islay Scozia	€ 20,00
118 A	Laphroaig 10 anni/years Laphroaig 40° Islay Scozia	€ 15,00
119 A	Macallan 12 anni/years Double Cask Macallan 40° Speyside Scozia	€ 21,00
120 A	Oban 14 anni/years Oban Distillery 43° Highlands Scozia	€ 18,00
121 A	Puni Gold Puni 43° Italia	€ 18,00
122 A	Talisker 10 anni/years Talisker 45.8° Skye Scozia	€ 16,00

Libagioni | Libations

Libagione è il termine associato alla cerimonia con cui, nell'antichità, si effettuava lo spargimento rituale del vino o di un'essenza, quale atto di offerta alla divinità.

A libation is a ritual pouring of a liquid as an offering to a god. It was common in many religions of antiquity and continues to be offered in various cultures today.

BERRY MOJITO	€ 14,00
Rum bianco, zucchero di canna, menta, lime, tonica, mirtilli, due gocce di Tabasco <i>White Rum, cane sugar, mint, lime, tonic, blueberries, two drops of Tabasco</i>	
BOTANIC GIN	€ 14,00
Gin Hendrick's, tonica, basilico, rosmarino, una lacrima di Angostura <i>Gin Hendrick's, tonic, basil, rosemary, a drop of Angostura</i>	
LE FIEF ROYAL	€ 14,00
Champagne, creme de cassis, mirtilli <i>Champagne, creme de cassis, blueberry</i>	
ORIGINAL SIN	€ 14,00
Vermouth rosso, bitter Campari, Prosecco, mela <i>Vermouth rosso, bitter Campari, Prosecco, apple</i>	
PROSECCO FIZZ	€ 14,00
Vodka Grey Goose, Prosecco, lime, pesca, menta <i>Vodka Grey Goose, Prosecco, lime, peach, mint</i>	
SPICY DREAM	€ 14,00
Vodka, ginger ale, zenzero, lavanda <i>Vodka, ginger ale, ginger, lavender</i>	

Tutte le libagioni possono essere preparati anche nella loro versione analcolica.

All the libations can also be prepared in the non alcoholic version.

Aperitivi & cocktails

Per le creazioni contrassegnate con l'asterisco *, considerata la particolarità della loro preparazione, possono richiedere tempi di servizio più lunghi.

*For the creations marked with an asterisk *, given the particularity of their preparation, may require longer service times.*

BARMAN SIGNATURE COCKTAILS

Ogni settimana il nostro Barman vi propone due cocktail d'eccezione, frutto della Sua fantasia nell'interpretare i prodotti del territorio e le tendenze del momento.

Every week our Barman offers you two exceptional cocktails, as a result of his imagination in interpreting local products and current trends.

Cocktail del Barman Strong Barman Signature Strong Cocktail	€ 14,00
Cocktail del Barman per Delicato Barman Signature Delicate Cocktail	€ 14,00

La nostra cantina vini

Our wine cellar

Per ulteriori proposte a bottiglia, consultare direttamente la carta dei vini della cantina del Ristorante Le Fief.
For further options, please view the wine list of the Le Fief Restaurant cellar directly.

SPUMANTI & CHAMPAGNE

		Calice Glass	Bottle 75cl
109AV/B	Champagne Brut Classic Deutz Chardonnay 34%, Pinot Noir 33%, Pinot Meunier 33%	€ 14,00	€ 100,00
121AV/B	Marchese Antinori Blanc de Blancs Cuvée Royale Marchesi Antinori Tenuta Montesina Franciacorta Chardonnay S.A.	€ 10,00	€ 61,00
131AV/B	Ferrari Brut Trento DOC Ferrari Chardonnay S.A.	€ 7,00	€ 40,00
132AV/B	Prosecco di Valdobbiadene Brut Millesimato DOCG De Faveri Glera 2021	€ 6,00	€ 34,00

VINI BIANCHI NAZIONALI ITALIAN WHITE WINES

		Calice Glass	Bottle 75cl
214AV/B	Erbaluce di Caluso DOCG Anima La Maseria Erbaluce di Caluso 2019	€ 8,00	€ 45,00
217AV/B	Chardonnay Piemonte DOC per Castello Dal Pozzo	€ 6,00	€ 25,00
230AV/B	Ribolla Gialla IGT Mario Schiopetto Ribolla gialla 2020	€ 7,00	€ 38,00
245AV/B	Falanghina "Grandilla" Russo Taurasi Falanghina del Sannio 2020	€ 6,00	€ 24,00

VINI ROSATI NAZIONALI ITALIAN ROSÉ WINES

		Calice Glass	Bottle 75cl
302AV/B	Ammiraglia Alie Rosé Marchesi Frescobaldi Ammiraglia Vermentino e Syrah 2021	€ 7,00	€ 38,00
304AV/B	Monferrato Chiaretto Il Giullare DOC Carlin de Paolo Barbera 2018	€ 6,00	€ 25,00
306AV/B	Chiaretto del Garda Valtenesi DOC Pratello Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese 2020	€ 6,00	€ 25,00

VINI ROSSI NAZIONALI ITALIAN RED WINES

		Calice Glass	Bottle 75cl
402AV/B	Boca DOC Cantine Barbaglia 80% Nebbiolo 20% Vespolina 2017 2018	€ 12,00	€68,00
406AV/B	Gattinara DOCG Travaglini Nebbiolo 2018	€ 11,00	€ 50,00
438AV/B	Monferrato DOC per Castello Dal Pozzo Carlin de Paolo Dolcetto 2020	€ 6,00	€ 25,00
449AV/B	Valpolicella Classico Bonacosta DOC Masi Agricola Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5% 2017	€ 6,00	€ 30,00
466AV/B	Chianti Classico Brolio DOCG Ricasoli Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet 5% 2019 2021	€ 7,00	€ 35,00

VINI DA DESSERT DESSERT WINES

		Calice Glass	Bottle 50cl
500AV/B	Passito di Pantelleria Ben Ryè DOC Donnafugata Zibibbo 2019	€ 10,00	€66,00
503AV/B	Moscato d'Asti Biancospino DOCG La Spinetta Moscato 2016		Bottle 37cl €15,00

Spumante & Champagne Cocktails

BELLINI	Succo di pesca, Prosecco <i>Peach juice, Champagne</i>	€ 14,00
FRENCH 75	Gin, succo di limone, zucchero, Prosecco <i>Gin, lemon juice, sugar, Prosecco</i>	€ 14,00
MIMOSA	Succo d'arancia, Prosecco <i>Orange juice, Prosecco</i>	€ 12,00
ROSSINI	Purea di fragola, Champagne <i>Strawberry Puree, Champagne</i>	€ 14,00

Birre | beers

	cl 20	cl 33	cl 50
Birra alla spina Draught Beer Birra Messina Nazionali Menabrea & F.lli	€ 5,00		€10,00
Nazionali Iohnusa Non Filtrata Unfiltered beer		€ 7,00	
Nazionali Nastro Azzurro		€ 7,00	
Nastro Azzurro Analcolica /Non Alcoholic		€ 7,00	
Peroni Senza Glutine		€ 7,00	
Artigianali Diciottozerouno Oleggio Castello Grun, Ruggine		€ 7,00	

Drink classici

Classic drinks

AMERICANO	€ 14,00
Campari, Vermuth rosso, soda <i>Campari, Red vermouth, Soda water</i>	
APEROL SPRITZ	€ 14,00
Aperol, Prosecco, Soda	
BLOODY MARY	€ 14,00
Vodka, Limone, Succo di pomodoro, Condimenti <i>Vodka, lemon, tomato juice, condiments</i>	
BOULEVARDIER	€ 14,00
Whisky, Campari & Red Vermouth	
DRY MARTINI	€ 14,00
Gin o Vodka, Dry vermouth	
GARIBALDI	€ 14,00
Campari, Succo d'Arancia <i>Campari, Orange juice</i>	
HUGO	€ 14,00
Liquore al Sambuco, Prosecco, Soda & Menta <i>Elderflower Liquore, Prosecco, Soda Water & Mint</i>	
IRISH COFFEE	€ 14,00
Whiskey irlandese, Caffè, Zucchero di Canna, Crema <i>Irish Whiskey, Coffee, Brown sugar, Cream</i>	
MARGARITA	€ 14,00
Tequila, triple sec, succo di lime	
NEGRONI	€ 14,00
Campari, Red vermouth, Gin	
OLD FASHIONED	€ 14,00
Bourbon whiskey, Zucchero, Angostura, Seltz <i>Bourbon whiskey, Sugar, Angostura, Soda water</i>	
SPRITZ VENEZIANO	€ 14,00
Select, Prosecco, Soda water	
VODKA LEMON	€ 14,00
Vodka e Lemon Soda	
VODKA TONIC	€ 14,00
Vodka e Acqua Tonica <i>Vodka & Tonic water</i>	
WHISKY SOUR	€ 14,00
Bourbon whiskey, Zucchero, Succo di Limone & Albume <i>Bourbon whiskey, Sugar, Lemon juice & Egg White</i>	
WHITE LADY	€ 14,00
Gin, Triple Sec, Succo di Limone <i>Gin, triple Sec, Lemon juice</i>	

Mocktails

Non Alcoholic Cocktails

ESPRESSO MARTINI OO	€ 12,00
Caffè, zucchero, cioccolato <i>Coffee, Sugar & chocolate</i>	
FLORIDA	€ 12,00
Succo d'arancia, Granatina <i>Orange juice, grenadine</i>	
GIN TONIC ZERO	€ 14,00
Jnpr, Tonica <i>Jnpr, Tonic Water</i>	
NEGRONI ZERO	€ 14,00
Jnpr, BTTR, Martini Vibrante	
SHIRLEY TEMPLE	€ 12,00
Ginger ale, Granatina	
VIRGIN MOJITO	€ 14,00
Lime, Menta fresca, Zucchero di Canna, Ginger Ale <i>Lime, fresh mint, brown sugar, ginger ale</i>	

SNACK & SANDWICH

- D.O.C.G. BURGER** € 22,00
Pane*, carne di fassona Piemontese 150 gr, insalata, pomodori, toma Piemontese, funghi, patate fritte*
Bread, 150 grams of Piedmontese fassona beef, salad, tomatoes, mushrooms, Piedmontese toma cheese, fries
(1,7,11)
- CLUB SANDWICH** € 20,00
Pane bianco, pomodoro, insalata, pollo alla griglia, uovo, maionese, bacon, patate fritte*
*White bread, tomatoes, salad, grilled chicken, egg, mayonnaise, bacon, fries**
(1,3,6)
- SALMON** € 20,00
Pane lievitato, salmone affumicato, robiola, rucola, avocado, arancia
*Toasted wholewheat bread, salad, avocado, tomato, marinated salmon, egg, cream cheese and fries**
(1,4,7)
- PROSCIUTTO E MELONE** € 18,00
Spicchi di melone Cantalupo avvolti da morbide fette di prosciutto crudo
Slices of local melon | wrapped in soft slices of Parma ham
- CAPRESE** € 16,00
Pomodoro e mozzarella tagliati a fette conditi con olio, sale e basilico
Tomato and mozzarella sliced seasoned with oil, salt and basil
(7)
- MEDITERRANEA** € 16,00
Pane nero, pomodoro, basilico, olive, capperi, burrata, acciughe
Toasted white bread, tomatoes, basil, burrata cheese and anchovies
(1,4,7)
- INSALATA DI POLLO** € 18,00
Songino , pollo alla griglia, crostini di pane, scaglie di parmigiano
Crispy shortcrust pastry with custard and berries
(1,3,7)
- GREEN MIX** € 15,00
Insalata mista, finocchi, cetrioli, carote, pomodori, tonno, mozzarelle, olive
Green mix, fennel, cucumber, carrot, tomato, tuna, mozzarella, olives
(3,4,7)
- CROSTATINA** € 8,00
Croccante pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco
Crispy shortcrust pastry with custard and berries
(1,3,7)
- TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA** € 8,00
Tagliata di frutta fresca con sorbetto al limone
Sliced fresh fruit with lemon sorbet

Menu Bambini

Kids Menu

CHILDREN SANDWICH Pane tostato prosciutto e formaggio <i>Bread, cheese and ham</i>	€ 11,00
HAPPY BURGER Pane, Hamburger, pomodoro, patatine fritte* <i>Bread, hamburger, tomatoes and fries*</i>	€ 13,00
CHICKEN NUGGETS Pollo e patatine fritte* <i>Chicken and fries*</i>	€ 13,00

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi
Prices in €, VAT and service charge included.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento
Based on local market availability some of the products might have been frozen.

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del
Reg. CE 853/2004
Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853/2004.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo
gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze
Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform our
colleagues about any of your allergies or intolerances.

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut ed i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
| CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived
products

2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | SHELLFISH and shellfish products

3) UOVA e prodotti a base di uova | EGGS and egg|based products

4) PESCE e prodotti a base di pesce | FISH and fish products

5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | PEANUTS and peanut based products

6) SOIA e prodotti a base di soia | SOYA and soy|based products

7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | MILK and milk|based products (including lactose)

8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti | NUTS like almonds, hazelnuts,
walnuts, pistachios and their products

9) SEDANO e prodotti a base di sedano | CELERY and celery based products

10) SENAPE e prodotti a base di senape | MUSTARD and mustard|based products

11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo | SESAME SEEDS and products based on sesame seeds

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride
solforosa totale | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in
terms of total sulfur dioxide

13) LUPINI e prodotti a base di lupini | LUPINI and products based on lupins

14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi | MOLLUSCS and shellfish products