

# LA NOSTRA TERRAZZA



Puoi gustarti un buon drink e mangiarti uno snack sui tavolini della terrazza qui di sopra, dove potrai godere di una vista ancora più spettacolare.

Se vuoi rilassarti per l'intera giornata, puoi noleggiare una sdraio al costo di soli 7€ al giorno.



Enjoy a good drink and a delicious snack on the terrace up here, where the lake view gets even better.

If you are planning to relax for a full day, you can rent a beach chair for only 7€ a day.



Auf unserer Terrasse ist möglich ein schönes Drink trinken oder ein leckeres Snack essen, wo der Blick auf dem See noch schöner ist.

Nur für 7€ ist möglich auch einen Liegestuhl für den ganzen Tag zu mieten.

## CAFFETTERIA



Espresso	€ 1,80
Espresso Doppio	€ 3,20
Caffè Americano	€ 2,80
Espresso Corretto	€ 2,80
Decaffeinato	€ 1,90
Affogato	€ 4,00
Ginseng / Orzo	€ 1,90
Cappuccino*	€ 2,80
Macchiato*	€ 2,30
Latte Macchiato*	€ 3,70
Caffè Shekerato	€ 4,00
Cioccolata Calda*	€ 3,70
+ Panna	€ 1,00
The / Camomilla	€ 3,00
<b>New</b> Caffè Al Pistacchio	€ 4,00
(Espresso, Crema Al Pistacchio, Panna)	
*Con Latte Di Soia	+ € 0,80

## SOFT DRINKS

Acqua Naturale	€ 1,80
Acqua Frizzante	€ 1,80
Minerale Bicchiere	€ 1,00
Bibita Alla Spina 0,2l	€ 2,90
(Coca Cola, Limonata)	
Bibita Alla Spina 0,4l	€ 4,80
(Coca Cola, Limonata)	
Bibite in Lattina	€ 3,50
(Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon Soda, Coca Zero, The Pesca/Limone)	
Ginger Beer	€ 4,50
RedBull	€ 4,50
Tonica Recoaro	€ 3,80
Apfelchorle	€ 4,80
Spremuta d'Arancia	€ 4,00
<b>New</b> Tonica Al Pompelmo	€ 4,70

## BIO / ORGANIC

### SUCCHI / JUICES

(20 cl)



Albicocca / Apricot	€ 4,00
Pesca / Peach	€ 4,00
Mela / Apple	€ 4,00
Pera / Pear	€ 4,00
Ace / Orange, Carrot	€ 4,00
Ananas / Pineapple	€ 4,00
Pompelmo / Grapefruit	€ 4,00
Arancia / Orange	€ 4,00
Mirtillo / Blueberry	€ 4,50
<b>New</b> Mango & Maracuja	€ 4,50

## BIBITE BIO

### Organic Drinks



**GALVANINA** (35 cl)

Cedrata	€ 4,50
Chinotto	€ 4,50
Pompelmo Rosso	€ 4,50
Mandarino	€ 4,50
<b>New</b> Melagrana	€ 4,50

1920  
Acireale

**TOMARCHIO** (27,5 cl)

Thè Pesca/Melone	€ 4,30
Thè Limone/Mandarino	€ 4,30



## VINO

### BIANCO



Soave	€ 3,50	€ 20,00
Custoza	€ 3,50	€ 20,00
Lugana	€ 4,50	€ 24,00
Telos Il Bianco	€ 5,50	€ 30,00

### BOLLICINE

Vino Spumante	€ 3,50	€ 20,00
Prosecco D.O.C.G. Brut Scandolera	€ 4,50	€ 24,00
Prosecco D.O.C.G. Extra Dry Scandolera	€ 4,50	€ 24,00
Prosecco "0" D.O.C.G. Asolo Scandolera	-	€ 29,00

### ROSSO

Bardolino	€ 3,50	€ 20,00
Valpolicella Classico	€ 4,00	€ 22,00
Valpolicella Ripasso	€ 5,50	€ 30,00
Telos Il Rosso	€ 6,00	€ 35,00
Ulderico Rosso Veronese (Limited Edition)	-	€ 45,00

### ROSÈ

Bardolino Charetto	€ 3,50	€ 20,00
Prosecco Rosè	€ 4,50	€ 24,00



## APERITIVI

### ALCOLICI



Aperly Spritz	€ 6,00
Campari Spritz	€ 6,50
Green Spritz	€ 6,00
Hugo	€ 6,00
Hugo Pro (St.Germain)	€ 8,00
Limoncello Spritz	€ 6,50
Grapefruit Spritz	€ 6,00
Apple Spritz	€ 6,00
Bellini	€ 6,00
Rossini	€ 6,00
<b>New</b> Yuzu Spritz	€ 6,00
Ginger (Zenzero, Prosecco, Limonata)	€ 6,00
Negroni	€ 7,50
Americano	€ 7,00
Campari & Orange	€ 6,50
<b>New</b> Cynar Spritz	€ 6,50
Campari Soda	€ 3,50

### ANALCOLICI

Crodino	€ 3,50
Gingerino	€ 3,50
Hugo Analcolico	€ 5,50
Virgin Mojito	€ 7,00
Ginger Analcolico (Zenzero, Limonata, Soda)	€ 6,00
Virgin Colada	€ 7,00
Red Moon e Bollicine (Succo Di Mela Rossa, Sambuco)	€ 6,00

# BIRRA

**ALLA SPINA  
DRAFT BEER**

BIRRFICIO  
**SAN GABRIEL**  
dal 1997

Birra Alla Spina 0,2l	€ 3,00
Birra Alla Spina 0,4l	€ 5,50
Radler 0,2l	€ 3,00
Radler 0,4l	€ 5,50

## IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

Hefe Weizen (Weltenburger 0,5l)	€ 6,00
Weltenburger Keller (Non Filtrata 0,5l)	€ 6,00
Dunkel Weltenburger (Scura 0,5 l)	€ 6,00
Weizen Analcolica Alcool Free - Alcool Frei	€ 6,00
Analcolica - Alcool Free	€ 4,50
Corona	€ 4,50
Nastro Azzurro	€ 4,50
Dolomiti Bionda	€ 4,70
Dolomiti Rossa	€ 5,00
Dolomiti Non Filtrata	€ 4,70



## LE SPECIALI THE SPECIAL BEERS

**CHIEMSEE PALE** € 7,50  
DRY HOP PALE ALE 44 cl



Profumo esotico di mango, maracuja, ananas e mirabella. Sapore forte e frizzante di pompelmo e agrumi.



Exotic scent of mango, maracuja, pineapple and mirabella. Strong, sparkling grapefruit and citrus flavour.



Das Dry Hop Pale Ale, ist kräftig, spritzig mit Grapefruit- und Zitrusaromen. Es duftet wunderbar nach einem exotischen Fruchtkorb aus Mango, Maracuja, Ananas und Mirabelle.



alc./vol 5,3%	*Plato 12,1	IBU 31
MALTI PILSNER, MÜNCHNER, MALTI DI CARAMELLO	LUPPOLI SINCOE, CENTENNIAL CHINOOK	LIEVITI LIEVITO ALE D'ORIGINE AMERICANA

**CAMBA AMBER** € 7,50  
AMBER ALE 44 cl



Profumo di ciliegie mature, frutti di bosco e prugne con una delicata sfumatura di caramello e miele.



Aroma of ripe cherries, berries and plums with a delicate hint of caramel and honey. Full-bodied, mobile and rich flavour of berries and cherries.



Das besonders fruchtige Aroma hat Nuancen von Kirschen, Waldbeeren und Zwetschgen mit einer zarten Honig-Karamellnote.



alc./vol 7,2%	*Plato 16,4	IBU 20
MALTI PILSNER, MÜNCHNER, MALTI DI CARAMELLO	LUPPOLI MONROE, SAPHIR, SELECT	LIEVITI LIEVITO ALE D'ORIGINE AMERICANA



## CAMBA IMPERIAL IPA

IMPERIAL INDIA PALE ALE 44 cl

€ 7,50



Aromi di luppolo pronunciati. Fruttato con lime fresco e note di agrumi. Forte corpo di malto, accompagnato da aromi di agrumi e da una marcata amarezza.



Pronounced hop aromas. Fruity with fresh lime and citrus notes. Strong malt body, accompanied by citrus aromas and marked bitterness.



Ausgeprägte Hopfenaromen. Fruchtig mit frischen Limetten- und Zitrusnoten. Wichtigen Malzkörper, gepaart mit Zitrusaromen und einer Kräftigen bittere.



alc./vol 8,9%	*Plato 19,9	IBU 77
<b>MALTI</b> PILSNER, MALTI DI CARAMELLO MALTO DI FRUMENTO	<b>LUPPOLI</b> COLUMBUS, CITRA, AMARILLO	<b>LIEVITI</b> LIEVITO ALE D'ORIGINE AMERICANA



## WOLF PACK

WEST COAST IPA 44 cl

€ 7,50



Esplosione vivace e luppolata con una brezza agrumata e tropicale - Un calcio fruttato di freschezza in cui i luppoli della Baviera e della costa occidentale del Pacifico, si fondono in modo sofisticato.



Lively and hop-intensive explosion with a citrusy and tropical breeze - a freshness kick in which hops from Bavaria and the Pacific West Coast merge in a sophisticated way.



Lebhaft und hopfenintensive Explosion mit einer zitrusartigen und tropischen Brise - ein Frischekick, in der Hopfen aus Bayern und der pazifischen Westküste raffiniert verschmelzen.



alc./vol 6,5%	*Plato 15,0	IBU 62
<b>MALTI</b> PILSNER, MALTO DI FRUMENTO, MÜNCHNER	<b>LUPPOLI</b> SIMCOE, CITRA, EUKANOT, SUMMIT, MOSAIK	<b>LIEVITI</b> LIEVITO ALE

## CAMBA BLACK SHARK

IMPERIAL BLACK INDIA PALE ALE 44 cl

€ 7,50



Profumo di rabarbaro, uva spina e pesca. Marcati aromi di tostatura, note di caffè e di cioccolato fondente.



Aroma of rhubarb, gooseberry and peach. Marked roasted aromas, notes of coffee and dark chocolate.



Duft nach Rhabarber, Stachelbeere und Pfirsich. Ausgeprägte Röstaromen und Kaffee- und Bitterschokoladentöne.



alc./vol 8,5%	*Plato 20,2	IBU 100
<b>MALTI</b> PILSNER MALTI DI CARAMELLO MALTI TORREFATTI	<b>LUPPOLI</b> HERKULES, CHINOOK, CENTENNIAL	<b>LIEVITI</b> LIEVITO ALE D'ORIGINE AMERICANA



# COCKTAIL



**Daiquiri\*** ..... € 8,00  
(Succo Di Lime, Zucchero Liquido,  
Rhum Bianco)

**Gin Fizz** ..... € 8,00  
(Gin, Succo Di Lime, Zucc. Liquido)

**Caipirinha** ..... € 8,00  
(Cachaca, Lime, Zucchero)

**Cosmopolitan** ..... € 8,00  
(Vodka, Succo Di Lime, Succo Al  
Cranberry, Cointreau)

**Long Island Iced Tea** ..... € 8,50  
(Vodka, Gin, Cointreau, Tequila,  
Rhum Bianco, Cola)

**Cuba Libre** ..... € 8,00  
(Rhum Bianco, Succo Di Lime, Cola)

**Margarita\*** ..... € 8,00  
(Tequila, Cointreau, Succo di Lime)

**Mojito** ..... € 8,00  
(Rhum Bianco, Succo Di Lime,  
Menta, Zucchero, Soda)

**Tequila Sunrise\*** ..... € 8,00  
(Tequila, Succo d'Arancia, Granatina)

\* Frozen cocktail gusti a  
scelta tra: Yuzu, Passion  
Fruit, Fragola, Pesca.



\* Frozen cocktail choose  
your flavor: Yuzu, Passion  
Fruit, Strawberry, Peach.

**Moscow Mule** ..... € 8,50  
(vodka, succo di lime, ginger beer)

**Pinã Colada** ..... € 8,50  
(Rhum Bianco, Succo d'Ananas,  
Batida De Coco)

**New Summer 1988** ..... € 8,50  
(Campari, Aperol, Tonica, Succo Di  
Limone, Succo Di Arancia)

**Sex On The Beach\*** ..... € 8,00  
(Vodka, Liquore Alla Pesca, Succo  
D'Arancia, Granatina)

**New Ve.n.to Cocktail** ..... € 9,00  
(Grappa, Succo Di Limone, Honey  
Mix, Grappa Camilla)

**New Mezcal Mule** ..... € 9,00  
(Mezcal, Ginger Beer, Succo Di Lime  
Polpa Di Yuzu)

**New SOUR**

**Disaronno Sour** ..... € 8,00

**Whisky Sour** ..... € 8,00

**Passion Gin Sour** ..... € 9,00  
(Gin, Passion Fruit, Sour)

**Yuzu Vodka Sour** ..... € 9,00  
(Vodka, Yuzu, Sour)

**Tea Sour** ..... € 9,00  
(Liquore Al Tea, Sour)

# LOCAL DEAL



**Negrone Locale** ..... € 9,00  
(Gin Luz, Vermhout Altolago,  
Bitter 1850)

**Bianconi** ..... € 9,00  
(Gin Luz, Vermouth 1850,  
Bitter Bruno)

**Gin Tonic del Garda** ..... € 10,00  
(Gin Luz, Tonica Recoaro)

**Americano 0Km** ..... € 8,50  
(Soda, Vermouth Foletto 1850,  
Bitter Heritage Foletto)





## AMARI ARTIGIANALI

Jefferson	€ 5,00
<b>New</b> Meraviglioso	€ 5,00
Stomatica 1850	€ 5,00
Finocchietto Caffo	€ 5,00
Liquorice Caffo	€ 5,00
Bitter 1850	€ 5,00
Vermouth 1850	€ 5,00
<b>New</b> Acqua Di Cedro	€ 5,00
Proibito 1850	€ 5,00
Vermouth Altolago	€ 5,00
Amaro Bruno Pilzer	€ 5,00
Liquore Giocondo	€ 5,00
Amaro Washington	€ 5,00



## AMARI CLASSICI

Montenegro	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Fernet / Branca Menta	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Cynar	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Amaretto Di Saronno	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Amaro Del Capo	€ 4,00
Ramazzotti	€ 4,00
Averna	€ 4,00

## WHISKY

Jameson	€ 6,00
Jack Daniel	€ 6,00
Laphroig	€ 7,00



# GRAPPE MARZADRO



## Giare Amarone 41,0% Vol.

€ 6,50



Grappa invecchiata 36 mesi in botti di rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella, Molinara). Vellutata, persistente.



Grappa obtained by distilling Corvina, Rondinella and Molinara marcs. Aged 36 months in small 500-litre oak Barrels. Intense, enveloping.



Grappa aus den drei typischen Rebsorten für Amarone destilliert (Corvina, Rondinella, Molinara). 36 Monate in 500 Liter Eichenfässern gereift. Samtig und langanhaltend.

## Diciotto Lune 41,0% Vol.

€ 5,50



Grappa stravecchia di vinacce rosse e bianche selezionate. Affinata 18 mesi in botti di Rovere, Ciliegio, Frassino e Acacia. Morbida, asciutta.



Grappa stravecchia from Trentino vines: Marzemino, Teroldego, Merlot, Muscat and Chardonnay. Refined 18 months in oak, cherry, ash and acacia barrels. Soft, dry.



Grappa stravecchia aus Trentiner Trebern: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay. 18 Monate in großen Fässern aus Eiche, Kirschholz, Esche und Akazie gereift. Weich, trocken.

## Trentina Barrigue 41,0% Vol.

€ 4,50



Blend di vitigni bianchi trentini: Moscato, Chardonnay e Gewürztraminer. Affinata alcuni mesi in botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento di Diciotto Lune. Delicata, avvolgente.



Blend of white Trentino vines: Muscat, Chardonnay and Gewürztraminer. Aged a few months in barrels previously used for aging Diciotto Lune. Delicate, enveloping.



Blend aus 3 weißen Rebsorten: Moscato, Chardonnay und Gewürztraminer. Einige Monate in Fässern gereift, die zuvor für die Reifung des Diciotto Lune verwendet wurden. Mild, angenehm.



# GRAPPE MARZADRO



## Aromatica 41,0% Vol.

€ 4,50



I vitigni di Gewürztraminer e Moscato donano a questa Grappa un profumo ampio e intensamente aromatico. Vellutata, di classe.



The Gewürztraminer and Moscato vines give this Grappa a broad and intensely aromatic fragrance. It is velvety, harmonious, and classy.



Die Rebsorten von Gewürztraminer und Moscato verleihen diesem Grappa einen breiten und intensiv aromatischen Duft. Am Gaumen erveister sich als samtig, harmonisch, edel.

## Camilla 35,0% Vol.

€ 5,50



Infusione di camomilla trentina in Grappa. Macerazione a freddo della pianta stessa per un periodo di circa 30 giorni. Delicato, aromatico.



Trentino chamomile infusion in Grappa. Liqueur obtained after a period of about 30 days of cold maceration of the plant itself. Delicate, aromatic.



Trentiner Kamille, in Grappa eingelegt. Likör, der durch Kaltmarzeration der Kamille über einen Zeitraum von 30 Tagen gewonnen wird. Mild, aromatisch.

## Olia del Garda 40,0% Vol.

€ 5,50



Infusione di olive in Grappa proveniente da un'antica ricetta nata sul Lago di Garda. Liquore ottenuto da un periodo di 40-50 giorni di macerazione a freddo. Amaro, fruttato.



Infusion of olives in Grappa from an ancient Lake Garda recipe. Liqueur obtained after a period of 40-50 days of cold maceration. Bitter, fruity.



Grappa mit eingelegten Oliven, nach einem alten Rezept vom Gardasee. Likör, der durch Kaltmazeration über einen Zeitraum von 40-50 Tagen gewonnen wird. Bitter, fruchtig.

# GIN TONIC

## SANEHA GIN + RECOARO (THAILAND)

€ 12,00



Stile: Secco e speziato. Botaniche: Makwean (pepe), ginepro, canna da zucchero, ananas di Phuket, coriandolo, fiori di zenzero, chiodi di garofano.



Style: Dry and spiced. Botanicals: Makwean (pepper), juniper, sugar cane, Phuket's pineapple, coriander, ginger flower, cloves.



Stil: Trocken und würzig. Botanical: Makwean (Pfeffer), Wacholder, Zuckerrohr, Phuket-Ananas, Koriander, Ingwerblüten, Nelken.

## AROCHA POMPELMO + FEVER MEDITERRANEA (ITALY)

€ 12,00



Stile: morbido, agrumato, aromatico.  
Botaniche: Pompelmo, pepe rosa, bacche di ginepro.



Style: smooth, citrus flavor, aromatic.  
Botanicals: Grapefruit, pink pepper, juniper berries.



Stil: weich, zitrus, aromatisch.  
Botanical: Pompelmuse, Rosa Pfeffer, Wacholderbeeren

## ANFIARAO FINGER LIME + TONICA RECOARO (ITALY)

€ 12,00



Stile: morbido, agrumato, speziato.  
Botaniche: bacche di ginepro, infusi con alcol di origine agricola di finger lime, pepe verde, fiori e botaniche tipiche calabresi.



Style: smooth, citrus flavor, spiced.  
Botanicals: juniper berries, lime, green pepper, flowers and typical Calabrian botanicals.



Stil: weich, zitrus, würzig.  
Botanical: Wacholderbeeren, Limette, grüner Pfeffer, Blumen und typisch kalabrische Pflanzen.

## GIN LUZ LIMONE + TONICA RECOARO (ITALY)

€ 10,00



Stile: morbido, agrumato/erbaceo. Botaniche: limone, ginepro, olivo, asperula, alloro, rosmarino, salvia, salvia sclarea, mentuccia.



Style: smooth, citrus flavor, herbal. Botanicals: lemon, juniper, olive tree, woodruff, laurel, rosemary, sage, clary sage, mint.



Stil: weich, zitrus, kräutig. Botanical: Zitrone, Wacholder, Olivenbaum, Waldmeister, Lorbeer, Rosmarin, Salbei, Muskatellersalbei, Minze.



# GIN TONIC

## GIN LUZ LONDON DRY + FEVER TREE INDIAN (ITALY)

€ 11,00



Stile: morbido, balsamico. Botaniche: olivo, asperula, alloro, rosmarino, salvia, salvia sclarea, mentuccia.



Style: smooth, balsamic. Botanicals: olive tree, woodruff, laurel, rosemary, sage, clary sage, mint.



Stil: weich, balsamisch. Botanical: Olivenbaum, Waldmeister, Lorbeer, Rosmarin, Salbei, Muskatellersalbei, Minze.

## HENDRICK'S GIN + FEVER TREE INDIAN (SCOTLAND)

€ 10,00



Stile: secco, floreale. Botaniche: achillea, coriandolo, ginepro, camomilla, semi di cumino, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia, scorza di limone, radice di angelica, radice di iris, petali di rosa, cetriolo.



Style: dry, floreal. Botanicals: yarrow, coriander, juniper, chamomile, cumin seeds, cubeb berries, elderflower, orange peel, lemon peel, angelica root, orris root, rose petals, cucumber.



Stil: trocken, blumig. Botanical: Schafgarbe, Koriander, Wacholder, Kamille, Kreuzkümmel, Kubebenbeeren, Holunderblüten, Orangenschale, Zitronenschale, Angelikawurzel, Iriswurzel.

## GIN KIKU + TONICA RECOARO (ITALY)

€ 11,00



Stile: morbido, fruttato. Botaniche: erbe mediterranee ed alpine, ginepro, lavanda, cannella, mela.



Style: smooth, fruity. Botanicals: mediterranean and alpine herbs, juniper, lavender, cinnamon, apple.



Stil: fruchtig, weich. Botanical: Mediterrane und alpine Kräuter, Wacholder, Lavendel, Zimt, Apfel.

## EDEN MILL PASSION GIN + FEVER MEDITERRANEA (SCOTLAND) € 11,00



Stile: Morbido e fruttato.  
Botaniche: Ginepro, passion fruit, cocco e albicocca.



Style: Smooth and fruity.  
Botanicals: Juniper, passion fruit, coconut and apricot.



Stil: Weich und fruchtig.  
Botanical: Wacholder, Passionsfrucht, Kokosnuss und Aprikose.

# GIN TONIC

## GIN MARE + FEVER MEDITERRANEAN (SPAIN)

€ 11,00



Stile: morbido, aromatico. Botaniche: basilico dall'Italia, timo dalla Turchia, rosmarino dalla Grecia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, ginepro, coriandolo e cardamomo.



Style: smooth, aromatic. Botanicals: italian bergamot from Calabria and lemons from Capri, Arbequina olive from Spain, rosemary from Greece, thyme from Turkey, and Italian sweet basil.



Stil: weich, aromatisch. Botanical: Basilikum aus Italien, Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Zitrusfrüchte aus Spanien und Arbequina-Olive, Wacholder, Koriander und Kardamom.

## GIN DEL PROF. CROCODILE + FEVER TREE INDIAN (ITALY)

€ 11,00



Stile: morbido, agrumato. Botaniche: bacche di ginepro selvatico, agrumi, coriandolo, fiori di sambuco, bacche di pepe giamaicano.



Style: smooth, citrus flavor. Botanicals: wild juniper berries, citrus fruits, coriander, elderflower, Jamaican pepper berries.



Stil: weich, zitrus. Botanical: wilde Wacholderbeeren, Zitrusfrüchte, Koriander, Holunderblüten, jamaikanische Pfefferbeeren.

## GIN DEL PROF. MONSIEUR + FEVER TREE INDIAN (ITALY)

€ 11,00



Stile: morbido, balsamico. Botaniche: cannella, ginepro, tanaceto, zedoària, cassis, angelica, camomilla, vaniglia.



Style: smooth, balsamic. Botanicals: cinnamon, juniper, tansy, zedoària, cassis, angelica, chamomile, vanilla.



Stil: weich, balsamisch. Botanical: Zimt, Wacholder, Rainfarn, Zedoària, Cassis, Engelwurz, Kamille, Vanille.

## GIN BICKENS + TONICA RECOARO (UNITED KINGDOM)

€ 8,00



Stile: secco, balsamico. Botaniche: bacche di ginepro, ci sono scorza d'arancia e di limone, semi di coriandolo, angelica, iris e liquirizia.



Style: dry, balsamic. Botanicals: juniper berries, orange and lemon peel, coriander seeds, angelica, iris and liquorice.



Stil: trocken, balsamisch. Botanical: Wacholderbeeren, Orangen- und Zitronenschalen, Koriandersamen, Engelwurz, Iris und Lakritze.

# GIN TONIC

## AMBROSIA GIN + FEVER TREE MEDITERRANEA (ITALY)

€ 10,00



Stile: morbido, agrumato. Botaniche: arance tarocco, limone di Siracusa, peperoncino siciliano, fiore di zagara.



Style: smooth, citrus flavor, spiced. Botanicals: tarocco oranges, Syracuse lemon, sicilian chili pepper, zagara flower.



Stil: weich, zitrus, würzig. Botanical: Tarocco-Orangen, Syrakus-Zitrone, sizilianischer Chili-Pfeffer, Zagara-Blume.

## THE HAKUTO GIN + FEVER TREE INDIAN (JAPAN)

€ 13,00



Stile: Morbido e floreale.

Botaniche: Bacche di ginepro, semi di coriandolo, buccia d'arancia buccia di yuzu, pepe di Sansho giapponese, sakura (fiori di ciliegio).



Style: Smooth and floreal.

Botanicals: Juniper berries, coriander, orange peel, yuzu peel, japanese "Sansho" pepper, sakura (cherry blossom).



Stil: Weich, blumig.

Botanical: Wacholderbeeren, Koriander, Orangenschale, Yuzuschale, Japanischer Pfeffer, Sakura (Kirschblüten).

## GIN CRAFTER'S + TONICA RECOARO (BALTIC STATE)

€ 11,00



Stile: floreale, morbido. Botaniche: ginepro, boccioli di rosa e olmaria, coriandolo, finocchietto, lavanda, fiori di sambuco, camomilla, limone, arancia, yuzu e boccioli di rosa canina.



Style: smooth, floreal. Botanicals: juniper, rosebuds and meadowsweet, coriander, fennel, lavender, elderflower, chamomile, lemon, orange, yuzu and rosehip buds.



Stil: weich, blumig. Botanical: Wacholder, Rosenknospen, Mädesüß, Koriander, Fenchel, Lavendel, Holunderblüten, Kamille, Zitrone, Orange, Yuzu und Hagebuttenknospen.

## GIN BUD SPENCER + FEVER TREE MEDITERRANEA (GERMANY) € 12,00



Stile: secco, balsamico. Botaniche: luppolo, patate bavaresi, bacche di sambuco, ginepro, frutti di bosco, genziana e agrumi.



Style: dry, citrus flavor, balsamic. Botanicals: hops, bavarian potatoes, elderberries, juniper, berries, gentian and citrus fruits.



Stil: trocken, zitrus, balsamisch. Botanical: Hopfen, bayerische Kartoffeln, Holunderbeeren, Wacholder, Beeren, Enzian und Zitrusfrüchte.



## COPPE GELATO



<b>Gelato 1 Pallina</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Gelato 2 Palline</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Gelato 3 Palline</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Eiskaffe</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Eisschokolade</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Coppa Fragole</b>	<b>€ 8,50</b>
(Gelato Misto, Fragole, Panna) (Mixed Ice Cream, Strawberry, Whipped Cream) (Gemischte Eis, Erdbeere, Sahne)	
<b>Coppa Amaretto</b>	<b>€ 8,50</b>
(Gelato Misto, Amaretti, Amaretto di Saronno, Panna) (Mixed Ice Cream, Amaretti, Amaretto di Saronno, Whipped Cream) (Gemischte Eis, Amaretti, Amaretto di Saronno, Sahne)	
<b>New</b> <b>Coppa Pistacchio</b>	<b>€ 9,00</b>
(Gelato Misto, Crema Di Pistacchio, Granella Di Pistacchio, Panna) (Mixed Ice Cream, Pistachio Cream, Chopped Pistachio, Whipped Cream) (Gemischte Eis, Pistazien Creme, Gehackten Pistazien, Sahne)	
<b>Coppa Nutella</b>	<b>€ 8,00</b>
(Gelato Misto, Nutella, Panna) (Mixed Ice Cream, Nutella, Whipped Cream) (Gemischte Eis, Nutella, Sahne)	

## DESSERT

<b>New</b> <b>Pizza Dolce Alla Nutella e Granella Di Amaretto</b>	<b>€ 10,00</b>
(Sweet Pizza With Nutella And Chopped Amaretto) (Süße Pizza Mit Nutella Und Gehackten Amaretto)	
<b>New</b> <b>Pizza Dolce Con Crema Di Pistacchio e Granella</b>	<b>€ 12,00</b>
(Pizza Sweet With Pistachio Cream And Chopped Pistachios) (Süße Pizza Mit Pistazien Creme)	
<b>Tortino Con Cuore Caldo Al Cioccolato</b>	<b>€ 6,00</b>
(Warm Chocolate Lava Cake) (Warme Schoko-Lavakuchen)	



# SNACKERIA



**Patate Fritte** ..... € 6,00  
(French Fries)

**Anelli Di Cipolla** ..... € 6,50  
(Fried Onion Rings / Friettierte Zwiebeln Ringe)

**Jalapeños Fritti Ripieni Di Cheddar** ..... € 7,50  
(Fried Jalapeños filled With Cheddar)  
(Frittierte Jalapeños gefüllte mit Cheddar)

**Mini Camembert Fritti** ..... € 7,50  
(Fried "Camembert" Cheese)  
(Frittierte "Camembert" Käse)

**Panino Tirolese** ..... € 7,80  
(Speck, Brie, Funghi)  
(Smoked ham, Mushroom, Cheese)  
(Speck, Käse, Pilzen)

**Toast Cotto e Formaggio** ..... € 6,00  
(Ham & Cheese Toast / Schinken und Käse Toast)  
+ Salsa Tartara € 1,00

**Club Sandwich** ..... € 10,00  
(Pomodoro, Cotto, Pancetta, Formaggio, Lattuga, Salsa Rosa)  
(Tomato, Ham, Bacon, Cheese, Lettuce, Pink Sauce)  
(Tomaten, Schinken, Käse, Salat, Rosa Sauce)

**New Panino Estivo** ..... € 9,00  
(Insalata, Pomodoro, Brie, Prosciutto Crudo 22 Mesi)  
(Lettuce, Tomato, Brie Cheese, Raw Ham 22 Months)  
(Salat, Tomaten, Brie Käse, Roher Schinken 22 Monaten)

**Panino Vegetariano** ..... € 8,50  
(Mozzarella Di Bufala, Verdure Grigliate, Pesto Di Basilico)  
(Buffalo Mozzarella, Grilled Vegetable, Basil Pesto)  
(Büffel Mozzarella, Gegrillte Gemüse, Basilikum Pesto)

\*Coperto 1€ / Cover Charge 1€ / Bedeckt 1€ (Brot und besteckt)

### **Panino Cotto & Formaggio**

€ 7,50

(Insalata, Pomodoro, Cotto, Formaggio)

(Lettuce, Tomato, Ham, Cheese)

(Salat, Tomaten, Schinken, Käse)

### **Panino Tonnato**

€ 7,80

(Tonno, Pomodoro, Insalata, Mayonese)

(Mayonese, Tuna, Tomato, Lettuce)

(Thunfisch, Tomaten, Salad, Mayonese)

### **Panino Goloso**

€ 8,50

(Pesto Di Pistacchi, Formaggio Cremoso, Insalata, Mortadella)

(Pistachio Sauce, Creamed Cheese, Lettuce, Mortadella)

(Pistazien Pesto, Salat, Mortadella, Frische Käse)

### **New Panino Piccante**



€ 9,00

(Insalata, Pancetta Piccante, Friarielli, Crema Di Pecorino)

(Lettuce, Spicy Bacon, Broccoli Rabe, Pecorino Sauce)

(Salat, Scharfe Bacon, Rubstiel, Pecorino Sauce)

### **Hamburger Classico**

€ 10,00

(Hamburger Garronese 150g, Pomodoro, Lattuga, Bacon, Formaggio)

(Meat Burger "Garronese" 150g, With Tomato, Lettuce, Bacon, Cheese)

(Fleish Burger "Garronese" 150g, Mit Tomaten, Salat, Bacon, Käse)

### **Chicken Burger**

€ 9,50

(Cotoletta di Pollo, Insalata, Pomodoro)

(Fried Chicken, Lettuce, Tomato)

(Frittierte Huhn Schnitzel, Salad, Tomaten)

### **Hamburger Alternativo 2.0**

€ 11,00

(Insalata, Pomodoro, Hamburger Di Garronese, Formaggio, Cipolla Stufata Alla Birra e Curry, Mayonese)

(Lettuce, Tomato, Meat Burger Garronese, Cheese, Cooked Onion With Bier and Curry, Mayonese)

(Salat, Tomaten, Fleisch Burger Garronese, Käse, Gekochtes Zwiebeln Mit Curry Und Bier, Mayonese)

### **Hamburger Vegano**

€ 11,50

(Burger di Ceci, Humus, Verdure Grigliate, Cipolla Al Curry, Pomodoro)

(Burger With Hummus, Grilled Vegetable, Onion With Curry, Tomato)

(Burger mit Hummus, Gegrillte Gemüse, Zwiebeln Mit Curry, Tomaten)

\*Coperto 1€ / Cover Charge 1€ / Bedeckt 1€ (Brot und besteckt)



# PALAPIZZA



**60 ore di lievitazione con lievito madre**  
**Naturally 60 hours leavened dough**  
**60 Stunden Gärung mit Sauerteig**

## **Margherita** ..... € 7,50

(Pomodoro, Mozzarella, Origano)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Origan)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Origan)

## **Tonno & Cipolle** ..... € 9,50

(Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna, Onion)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln)

## **Saporita** ..... € 10,00

(Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salamino Piccante)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Blue Cheese, Spicy Salami)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Scharf Salami)

## **Gustosa** ..... € 11,00

(Formaggio Cremoso, Gorgonzola, Pancetta, Cipolla, Scaglie di Grana)  
(Creamed Cheese, Bacon, Onion, Blue Cheese, Parmesan)  
(Frische Käse, Bacon, Zwiebeln, Gorgonzola, Parmesan)

## **Prosciutto & Funghi** ..... € 9,50

(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Ham)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Pilzen, Schinken)

## **Napoli** ..... € 9,50

(Pomodoro, Mozzarella, Acciughe Del Mar Adriatico, Capperi)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Adriatic Sea Anchovies, Capers)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Adriatisches Meer Sardellen, Kapern)

## **Montanara** ..... € 9,50

(Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Speck)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Smoked Ham)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Pilzen, Speck)

\*Coperto 1€ / Cover Charge 1€ / Bedeckt 1€ (Brot und besteckt)

**Vegetariana** ..... € 9,50

(Pomodoro, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Melanzane)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Courgettes, Aubergines, Capsicum)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika)

**Crudo e Philadelphia** ..... € 11,00

(Pomodoro, Mozzarella, Crudo, Philadelphia)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Raw Ham, Philadelphia)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Roher Schinken, Philadelphia)

**Capricciosa** ..... € 10,50

(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofi, Funghi)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Artichokes, Mushrooms)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Pilzen, Artischocken, Schinken)

**Friarielli 2.0** ..... € 12,00

(Mozzarella, Friarielli, Pancetta Piccante, Crema di Pecorino)  
(Mozzarella, Broccoli Rabe, Spicy Bacon, Pecorino Sauce)  
(Mozzarella, Rubstiel, Scharfe Bacon, Pecorino Sauce)

**New La Rusticaccia** ..... € 11,50

(Pomodoro, Mozzarella, Brie, Salsiccia, Funghi, Peperoni)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Brie Cheese, Sausages, Mushrooms, Capsicum)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Brie Käse, Wurst, Pilzen, Paprika)

**New Salsiccia** ..... € 9,00

(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Sausages)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Wurst)

**Pistacchiosa** ..... € 13,00

(Pesto di Pistacchi, Mozzarella, Mortadella, Scaglie di Grana)  
(Pistachio Pesto, Mozzarella, Mortadella, Parmesan)  
(Pistazien Pesto, Mozzarella, Mortadella, Parmesan)

**New Diavola** ..... € 12,00

(Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Pancetta Piccante, Crema Di Pecorino)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami, Spicy Bacon, Pecorino Sauce)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Scharf Salami, Sharf Bacon, Pecorino Sauce)

# BRUSCHETTE



## **Bruschetta Classica** € 7,00

(Pomodoro, Origano, Aglio)  
(Tomato, Origan, Garlic)  
(Tomaten, Origan, Knoblauch)

## **New** **Bruschetta Prosciutto e Funghi** € 8,00

(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushroom)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen)

## **Bruschetta Vegetariana** € 8,00

(Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni Grigliati)  
(Tomato, Mozzarella, Aubergines, Courgette, Capsicum)  
(Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika)

## **Bruschetta Genovese** € 9,00

(Pesto, Mozzarella, Prosciutto, Pinoli)  
(Pesto, Mozzarella, Ham, Pine Nuts)  
(Pesto, Mozzarella, Schinken, Pinienkerne)

## **Bruschetta Tonno & Cipolla** € 8,50

(Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla Rossa)  
(Tomato, Mozzarella, Tuna, Red Onion)  
(Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Rote Zwiebel)

## **Bruschetta Tonno, Acciughe e Capperi** € 9,00

(Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Acciughe, Capperi)  
(Tomato, Mozzarella, Tuna, Anchovies, Capers)  
(Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Kapern)

## **New** **Bruschetta Campagnola** € 9,50

(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Pancetta Piccante)  
(Tomato Sauce, Mozzarella, Sausages, Spicy Bacon)  
(Tomaten Sauce, Mozzarella, Wurst, Scharf Bacon)

## **Bruschetta HUMMUS e Pomodoro a Pezzi** € 8,50

(Hummus Di Ceci, Pomodoro a Pezzi, Aglio)  
(Hummus Of Chickpeas, Chopped Tomatoes, Garlic)  
(Kichererbsen-Hummus, Gebrochene Tomate, Knoblauch)

\*Coperto 1€ / Cover Charge 1€ / Bedeckt 1€ (Brot und besteckt)



# INSALATONE



**Insalata Mista** ..... € 6,00

(Gemischte Salat / Mixed Salad)

**Pomodori e Cipolla** ..... € 6,00

(Tomatoes And Onion / Tomaten Und Zwiebeln)

**New** **Insalatona Misvago 2.0** ..... € 12,00

(Insalata Mista, Olive, Cipolla, Hummus Di Ceci, Semi Di Sesamo, Mais)

(Mixed Salad, Olives, Onion, Hummus, Sesame Seeds, Mais)

(Gemischte Salat, Oliven, Zwiebeln, Hummus, Sesamsamen, Mais)

**Insalata Greca** ..... € 12,00

(Insalata Verde, Pomodori, Cipolla, Olive Nere, Feta, Cetrioli)

(Green Salad, Tomato, Onion, Olives, Feta Cheese, Cucumber)

(Grüne Salat, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, feta Käse, Gurken)

**Insalata Sfiziosa** ..... € 12,00

(Insalata Mista, Tonno, Cipolla Rossa, Bufala, Mais)

(Mixed Salad, Tuna, Red Onion, Buffalo Cheese, Mais)

(Gemischte Salat, Thunfisch, Rote Zwiebeln, Buffel Mozzarella, Mais)

**Chicken Salad** ..... € 12,00

(Insalata Verde, Petto Di Pollo, Crostini Di Pane, Parmiggiano Reggiano)

(Green Salad, Chicken Breast, Croton, Parmesan Cheese)

(Grüne Salat, Hähnchenbrust, Brotkrustini, Parmesankäse)



\*Coperto 1€ / Cover Charge 1€ / Bedeckt 1€ (Brot und besteckt)

## PIATTI FREDDI



- Tagliere Misto Di Formaggi e Salumi** ..... € 17,00  
(Mixed cheese And Cold Cuts / Gemischte Käse Und Aufschnitte)
- Caprese Di Bufala** ..... € 10,00  
(Pomodoro, Mozzarella Di Bufala, Basilico, Origano)  
(Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil / Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilikum)
- Prosciutto Crudo e Bufala** ..... € 12,00  
(Roher Schinken mit Büffel Mozzarella / Raw Ham and Buffalo Mozzarella)

## PIATTI CALDI



- Lasagne Alla Bolognese\*** ..... € 10,00  
(Lasagna with MeatSauce / Lasagna Mit Fleisch Soße)
- Pasta Al Pomodoro (Penne o Spaghetti)** ..... € 8,50  
(Pasta With Tomato Sauce / Pasta mit Tomate Soße)
- Pasta Alla Bolognese (Penne o Spaghetti)** ..... € 9,50  
(Pasta With Meat Sauce / Pasta Mit Fleish Soße)
- Pasta Al Pesto Alla Genovese (Penne o Spaghetti)** ..... € 9,50  
(Pasta With Basil Pesto / Pasta Mit Basilikum Pinienkerne Soße)
- Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** ..... € 8,50  
(Spaghetti With Garlic, Olive Oil, And Hot Chilly Pepper)  
(Spaghetti Mit Knoblauch, Oliven Öl und Chili Pepper)
- Tortellini Panna e Prosciutto\*** ..... € 9,50  
(Tortellini Mit Sahne Und Schinken / Tortellini With Ham And Cream Sauce)
- New Cotoletta e Patatine Fritte\*** ..... € 11,00  
(Fried Chicken With French Fries)  
(Wiener Schnitzel Mit Pommes)

\*Il prodotto potrebbe essere congelato.

\*The product may be frozen. / \*Das Productt könnte gefriert sein.

\*Coperto 1€ / Cover Charge 1€ / Bedeckt 1€ (Brot und besteckt)

## BUBBLE TEA € 5,50



Scegli il gusto del The / Choose the Tea's Flavour

Pesca, Fragola, Limone, Mela Verde  
(peach, Strawberry, Lemon, Green Apple)

Scegli il gusto delle Bubble / Choose the Bubbles' Flavour

Pesca, Fragola, Lampono, Frutto Della Passione, Arancia  
(peach, Strawberry, Raspberry, Passion Fruit, Orange)

## BUBBLE SPRITZ € 8,50



Scegli tra Aperly o Campari Spritz / Choose between  
Aperly or Campari Spritz

Scegli il gusto delle Bubble tra Arancio e Aperol  
Choose the Bubbles' Flavour between Orange or Aperol





New

# LE BIRRE STAGIONALI

DAL / FROM 10.06.2024

**MELON FLASH RELOADED** € 7,50  
ALE 44 cl



Ale con note fruttate di melone.



Ale with notes of melon.



Ale mit fruchtigen Noten.



alc./vol	°Plato	IBU
5,2%	11,5	20
MALTI	LUPPOLI	LIEVITI
PILSNER, MALTO DI FRUMENTO	HALLERTAUER BLANC, MANDARINA BAVARIA, HUEL MELON	LIEVITO ALE

DAL / FROM 08.07.2024

**LOVELY CHIEMGAU** € 7,50  
GRISÈTTE 44 cl



Frizzante. Leggermente fruttato. Rinfrescante.



Fizzy. Slightly fruity. Refreshing.



Prickelnd. Leicht fruchtig. Erfrischend.



alc./vol	°Plato	IBU
4,8%	11,8	22
MALTI	LUPPOLI	LIEVITI
PILSNER, MALTO DI FRUMENTO, MALTO D'AVENA	NELSON SAUVIN, HALLERTAUER BLANC, CITRA	LIEVITO BELGA PER SAISON

DAL / FROM 12.08.2024

**FANCY FAIRY** € 7,50  
OAT CREAM IPA 44 cl



Cremoso. Morbido. Con bontà di pesca e frutta a nocciolo. Sembra di galleggiare su una nuvola.



Creamy. Smooth. With notes of peach and stone fruit. It's like floating on a cloud.



Creinig. Weich. Mit Pfirsich- und Steinfruchtgeschmack. Man fühlt sich, als würde man auf einer Wolke schweben.



alc./vol	°Plato	IBU
5,8%	14,2	25
MALTI	LUPPOLI	LIEVITI
PILSNER, MALTO DI SEGALE, CITRA, BRU-1, SINCOE		LIEVITO ALE