

Signature Cocktails @ Bar La Terrazza

Centenarium € 30,00

*In onore dei 100 anni del nostro Hotel, champagne Ruinart Blanc de Blancs e Vodka Imperiale, selezione Belvedere infusa con frutti di stagione
"Principe di Piemonte 100th Anniversary!"
Ruinart Blanc de Blancs champagne, Imperial vodka Belvedere selection infused with seasonal fruits*

Helicrisium € 25,00

*Ispirato ai profumi delle spiagge versiliesi, una variante color oro del famoso Negroni, a base di Gin, vermouth e bitter locali, guarnito con arancia essiccata e foglie d'oro
Inspired by our Tuscan coast perfumes, a golden colored twist on Negroni
Gin, beach vermouth, white bitter with precious 24K gold leaves*

Black and Yellow € 25,00

*Una Rinfrescante combinazione tra Johnnie Black Label, sciroppo di Zafferano, succo di limone e lime.
A lovely combination of Johnnie Black Label, Saffron syrup, lemon and lime juice*

Mickey 1928 € 25,00

*Dedicato a Mickey Mouse, iconico cartone animato uscito nello stesso decennio del nostro Hotel composto da Ananas Cup, estratto di zenzero con top di ginger Ale
Dedicated to Mickey Mouse, the iconic character created in the 1920s, as our hotel was.
Pineapple cup, ginger extract, ginger ale*

Prince Spritz € 25,00

*La nostra rivisitazione di uno spritz Veneziano a base Campari, gocce di Rabarbaro Zucca, Lime spremuto, St- Germain, Champagne e Cetriolo
Our modern Venetian Spritz interpretation based on Campari, few drops of Rabarbaro Zucca, fresh lime juice, St – Germain, top up of Champagne and cucumber slices*

Solero € 25,00

*Un cocktail fresco e gustoso adatto ad ogni occasione, una vera sensazione di gelato in un drink a base di Vodka, liquore alla pesca, purea di passiflora, succo di lime, agave e panna
Fresh and tasty cocktail suitable for all occasions, a real ice cream experience in a drink based on peach infused vodka, passion fruit puree, crème de peach, fresh lemon juice and heavy cream*

Bloody Carla € 25,00

*Ricordando I sapori della panzanella umbra in un cocktail nutriente e delicato con una piccola nota piccante, a base di Vodka infusa ai friggitelli e succo di panzanella homemade
Inspired by Umbrian Panzanella, a nutritious and delicate cocktail with a spicy touch based on friggitelli infused vodka and homemade panzanella juice*

Twist on the Classics

Mojito Imperial € 25,00

Rum scuro Havana 7, lime spremuto, zucchero moscovado, Champagne, menta gold leaves 24k
Dark Rum Havana 7, fresh lime juice, moscovado sugar syrup, Champagne, mint and gold leaves 24k

Ely's Margarita € 25,00

Mezcal, Tequila Reposado, lime spremuto, sciroppo d'agave, bitter al peperoncino, peychaud's bitter, miele e sale crusta
Mezcal, Tequila Reposado, fresh lime juice, agave syrup, homemade chilly bitter, peychaud's bitter, homemade honey and salt crusta

Italian Mule € 25,00

Roby Marton Gin, Ginger beer homemade, lime spremuto, bitter al peperoncino homemade
Roby Marton Gin, Homemade Ginger Beer, fresh lime juice, homemade chilly bitter

SuzanSour € 25,00

Gin Mare, Amaro Suze, limone spremuto, sciroppo di lavanda e rosmarino
Gin Mare, Amaro Suze, fresh lemon juice, homemade lavender and rosemary syrup

Pisco Peach Sour € 25,00

Pisco infuso con pesca, Peachtree, limone spremuto, sciroppo di zucchero
Peach infused Pisco, Peachtree liquor, fresh lemon juice, sugar syrup

Ti Punch € 25,00

Rum bianco agricolo, lime spremuto e zucchero
White Agricole Rum, fresh lime and sugar

PrinceCooler € 25,00

Rum scuro, Ginger Ale e sciroppo d'agrumi fatti da noi, menta
Dark Rum, Homemade Ginger Ale and Citrus syrup, mint

Japanhissima € 25,00

Gin Roku, vino bianco, succo di Juzu, lime spremuto, zucchero di canna e fragole
Gin Roku, White Wine, fresh Juzu juice, fresh lime, fine cane sugar, strawberries

Paper Martini € 25,00

VKA Vodka infusa al pepe rosa unita al Lillet Blanc con oliva aromatizzata zenzero e alloro o twist di agrumi
Martini based on Pink and black pepper infused VKA Vodka, Lillet Blanc, ginger and laurel or aromatized olives

Daiquiri Agricole € 25,00

Rhum Clairin, lime spremuto, sciroppo di moscovado
Rhum Clairin White Rhum, fresh lime juice, moscovado sugar syrup

I nostri barmen saranno felici di crearvi il vostro cocktail su misura
Our bartender there will be very happy to prepare a tailor-made cocktail

Make your Gin Tonic

€ 23,00

***La nostra scelta di Gin e Toniche, servite con erbe aromatiche e botaniche
Our choices of gin and tonic water, served with botanical and aromatic
herbs***

Premium Gin

*Peter in Florence (Italy)
Roby Marton (Italy)
Buthtub Numquam (Italy)
Vallombrosa (Italy)
Portofino (Italy)
Tanqueray 10 (England)
Bombay East (England)
Bulldog (England)
Mare (Spain)
Hendrick's (Scotland)
Monkey 47 (Germany)
Luz (Italy)
Mediterraneo (Italy)*

Premium Tonic

*Tassoni (Italy)
Lurisia (Italy)
Fever Tree Premium Indian (England)
Fever Tree Refreshingly Light (England)
Fever Tree Mediterranean (England)*

Analcolici

Virgin Cocktails

London Mule € 18,00

*Gin analcolico Siegfried, lime, sciroppo di zenzero, ginger beer homemade
Alcohol free Gin Siegfried, homemade Ginger Beer, lime, ginger syrup*

Virgin Colada € 18,00

*Spremuta d'ananas, latte di cocco, menta e lime
Homemade fresh pineapple juice, coconut milk, mint and lime*

Non - Iced Tea € 18,00

*Kombucha Jasmine, frutti di bosco, foglie di basilico, succo di limone
Kombucha Jasmine, fresh wildberries juice, basil leaves, fresh lemon juice*

Fruit Punch € 18,00

*Everleaf analcolico e nettare di frutta fresca
Spices infused Alcohol free spirit and fresh fruit mix*

Vini e Bollicine al calice

Wines and Bubbles by the glass

<i>Bele Casèl Asolo Prosecco Superiore</i>	€ 18,00
<i>Ferrari Perlé Bianco Riserva 2014</i>	€ 24,00
<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009</i>	€ 50,00
<i>Gosset Grande Reserve</i>	€ 30,00
<i>Ruinart Rosè</i>	€ 30,00
<i>Fleury Cepages Blancs</i>	€ 40,00
<i>Krug Grande Cuvée</i>	€ 60,00

Vini Bianchi / White Wines

<i>Cerreto Piano (Vermentino)</i>	€ 18,00
<i>Pio Cesare Pio di Lei (Chardonnay)</i>	€ 21,00
<i>St. Michael Eppan (Pinot Grigio)</i>	€ 21,00

Vini Rosé / Rosè Wines

<i>Costaripa Rosé</i>	€ 18,00
<i>Tenuta Montauto Rosé</i>	€ 18,00

Vini Rossi / Red Wines

<i>Casanova di Neri (Rosso di Montalcino 2019)</i>	€ 18,00
<i>Castello di Monsanto (Chianti Riserva 2016)</i>	€ 18,00
<i>Ca' del Baio (Barbaresco 2013)</i>	€ 18,00

Snack Menù

Served from 12.30 pm to 17,30 pm

Culatello e melone € 26,00

"Culatello di Parma" Ham and melon

Burrata e acciughe del Cantabrico e pomodori datterino 26,00

Burrata cheese, Cantabrico anchovies and datterino tomatoes

4,7

Salmone affumicato, misticanza ed agrumi € 28,00

Smoked salmon, Misticanza salad and citrus fruit

4

Insalata vegana con semi, avocado, tofu € 24,00

Vegan salad with seeds, avocado and tofu

6,8,11

Insalata Caprese 24,00

Mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico

Bufalo Mozzarella, tomatoes, basil leaves

7

Insalata Riviera / Riviera Salad € 26,00

*Insalata con pomodoro, tonno, fiori del capperò, uova sode,
olive e salsa tartara*

Salad with tomatoes, tuna, capers, and boiled eggs and tartara sauce

3,4,10

Toast al prosciutto e formaggio con patatine fritte € 22,00

Ham and cheese toast with french fries

1,6,7,8

Tagliata di frutta fresca € 15,00

Fresh sliced seasonal fruit

Tiramisù € 16,00

7,3,1,5,8

Semifreddo ai pinoli con salsa ai frutti rossi € 16,00

Pine nut and chocolate parfait with red fruit sauce

1,3,6,7,8

Le nostre pizze sono servite dalle ore 12 alle ore 15

Our pizzas are served from 12 am to 3 pm

Pizza Margherita € 15,00

1,6,8,10

Pizza ai Fiori di zucca, mozzarella e salsa d'acciughe € 20,00

Pizza with courgette flowers, mozzarella and anchovies sauce

1,6,7,8

Pizza alla diavola € 20,00

Spicy salami pizza

1,6,8,10

Focaccia con olio sale crudo, rucola e scaglie di grana € 20,00

Focaccia with oil, salt, raw ham, rocket salad and parmesan flakes

1,6,8,10

*Ci prendiamo cura di eventuali necessità alimentari e intolleranze su
vostra richiesta*

Please inform us of any dietary requirements and intolerance

Bibite, Bevande calde, Birre
Soft Drinks, Hot Drinks, Beer

<i>Succhi di Frutta / Fruit Juices</i>	€ 9,00
<i>Tonica / Coca Cola / Coca Cola Zero</i>	€ 9,00
<i>Sprite /Ginger Ale Ginger Beer / Bitter Lemon</i>	€ 9,00
<i>Lemonade, Ice Tea</i>	€ 9,00
<i>Spremuta d'Arancia / Fresh Squeezed Orange</i>	€ 12,00
<i>Spremuta di Pompelmo / Fresh Squeezed Grapefruit</i>	€ 12,00
<i>Espresso / Decaf. / Americano</i>	€ 6,00
<i>Double Espresso / Chocolate / Latte / Cappuccino</i>	€ 8,00
<i>Caffè Shakerato / Iced Coffee</i>	€ 8,00
<i>The' / Herbal Infusion</i>	€ 10,00
<i>Acqua/ Water Perrier 25cl</i>	€ 6,00
<i>Acqua/ Water Panna, San Pellegrino 25 cl</i>	€ 4,00
<i>Acqua/ Water Panna, San Pellegrino 75 cl</i>	€6,00
<i>Birra Nazionale / local Beer</i>	€ 9,00
<i>Birra analcolica / Alcohol free beer</i>	€ 9,00
<i>Birra Artigianale / Craft Beer</i>	€ 15,00
<i>Crodino / S. Bitter</i>	€ 9,00

Per una scelta più ampia di prodotti consultare il QR Code
For further selection, please ask the QR Code

Allergeni - Allergens

- 1. Glutine e cereali – Gluten and cereals*
- 2. Crostacei - Crustaceans*
- 3. Uova – Eggs*
- 4. Pesce – Fish*
- 5. Arachidi – Peanuts*
- 6. Soia – Soy*
- 7. Latticini – Dairy products*
- 8. Frutta a guscio – Nuts*
- 9. Sedano – Celery*
- 10. Senape – Mustard*
- 11. Sesamo – Sesame*
- 12. Molluschi - Shellfish*

Please inform us of any dietary requirements and intolerance

Le chiediamo gentilmente di comunicarci eventuali allergie o intolleranze.