

CAFFETTERIA

COFFEE

- CAFFÈ ESPRESSO - 1,50€**
- CAFFÈ MACCHIATO - 1,50€**
- CAFFÈ AMERICANO - 2,50€**
- CAFFÈ SHAKERATO ICED COFFEE - 4€**
- CAFFÈ CORRETTO ESPRESSO WITH GRAPPA - 2€**
- CAPPUCCINO - 3€**
- LATTE MACCHIATO - 3€**
- CIOCCOLATA CALDA HOT CHOCOLATE - 3,5€**
- THE CALDO HOT TEA - 3€**

BEVANDE

SOFT DRINKS

- ACQUA STILL/SPARKLING WATER 0,75 LT - 3,5€**
- COCA COLA - 3,50€**
- FANTA - 3,50€**
- THE PESCA PEACH TEA - 3,50€**
- THE LIMONE LEMON TEA - 3,50€**
- LEMON SODA - 3,50€**
- SUCCO PERA PEAR JUICE - 3€**
- SUCCO ALBICOCCA APRICOT JUICE - 3€**
- SUCCO MELA APPLE JUICE - 3€**
- ACQUA TONICA TONIC WATER - 3€**
- ACQUA TONICA LIMONE LEMON TONIC WATER - 3€**

BIRRE

BEERS

- KROMBACHER WEIZEN** 0,5LT - **6€**
AUGUSTINER HELLES 0,5LT - **6€**
PERONI 0,33LT - **4€**
ICHNUSA 0,5LT NOT FILTERED BEER - **5€**
RADLER 0,33LT - **4€**
ALCOHOL-FREE 0% BEER 0,33LT - **4€**

DRINKS

- SPRITZ APEROL/CAMPARI** - **6€**
HUGO SPRITZ PROSECCO, ELDERFLOWER, SODA, MINT - **6€**
LIMONCELLO SPRITZ - **6€**
SPRITZ APEROL ALCOHOL-FREE 0% - **5,50€**
HUGO SPRITZ ALCOHOL-FREE 0% - **5,50€**
AMERICANO CAMPARI, VERMOUTH, SODA - **6,50€**
NEGRONI CAMPARI, VERMOUTH, GIN - **7€**
NEGRONI SBAGLIATO CAMPARI, VERMOUTH, PROSECCO - **6,50€**
NEGRONI DEL LAGO LOCAL VERMOUTH, BITTER, GIN - **7€**
VODKA TONIC/LEMON - **9€**
RUM & COLA - **9€**
WHISKEY & COLA - **9€**

GIN TONIC

BOMBAY - 9€

TANQUERAY - 9€

GIN MARE - 10€

LOCAL GIN - 10€

AMARI LIQUORS

AMARO MONTENEGRO - 4€

AMARO DEL CAPO - 4€

SAMBUCA - 4€

JÄGERMEISTER - 4€

AMARO MARZADRO - 4€

LIMONCELLO - 3,50€

GRAPPE

AROMATICA - 4€

DICIOTTO LUNE - 4,50€

GIARE AMARONE - 6€

CAMILLA CHAMOMILE - 4€

LIQUIRIZIA LICORICE - 4€

WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED LABEL - 4,50€

JAMESON - 4,50€

JACK DANIEL'S - 5€

RUM

RON CUBAY AÑEJO (7Y.) - 6€

RON CUBAY CARTA BLANCA (3Y.) - 4,50

VINI BIANCHI

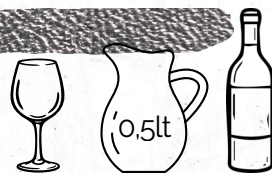
WHITE WINES



VINO BIANCO WHITE WINE	€	4	12	/
BUSAT BIANCO BIO COMAI RIVA DEL GARDA	€	5	15	25
BUSAT ROSÉ BIO COMAI RIVA DEL GARDA	€	5	15	25
CHARDONNAY BIO COMAI RIVA DEL GARDA	€	/	/	32

VINI ROSSI

RED WINES



VINO ROSSO RED WINE	€	4	12	/
BUSAT ROSSO BIO COMAI RIVA DEL GARDA	€	5	15	25
MORÈR BIO COMAI RIVA DEL GARDA	€	/	/	34

BOLLEICINE

SPARKLING WINES



PROSECCO BRUT	€	5	20
TRENTO DOC CESARINI SFORZA 24 MESI	€	6	35
TRENTO DOC MADONNA DELLE VITTORIE	€	/	42
PROSECCO ALCOHOL FREE 0%	€	4	18

FRITTI

FRIED SNACKS

PATATINE FRITTE - 4,50€

french fries

MOZZARELLA STICK - 5,50€

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI - 6€

fried zucchini blossoms

CHICKEN TENDERS - 5,50€

PIZZA

MARINARA - 7,50€

pomodoro, aglio, origano
tomato, garlic, oregano

MARGHERITA - 8€

pomodoro, mozzarella, basilico
tomato, mozzarella cheese, basil

MARGHERITA SAPORITA - 9€

pomodoro, mozzarella, Trentingrana, basilico
tomato, mozzarella cheese, Trentingrana cheese, basil

BUFALINA - 10€

pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico
tomato, mozzarella cheese, buffalo mozzarella cheese, basil

PROSCIUTTO - 9,50€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomato, mozzarella cheese, cooked ham

PROSCIUTTO E FUNGHI - 10,50€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms

CRUDO - 12,50€

pomodoro, mozzarella, pomodorini, spalmabile, prosciutto crudo
tomato, mozzarella cheese, cherry tomatoes, cream cheese, raw ham

PIZZA

SPECK - 11,50€

pomodoro, mozzarella, Speck, funghi
tomato, mozzarella cheese, Speck, mushrooms

SALAMINO - 10€

pomodoro, mozzarella, salamino piccante
tomato, mozzarella cheese, spicy salami

TONNO E CIPOLLE - 11€

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle
tomato, mozzarella cheese, tuna, onions

CAPRICCIOSA - 11€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi
tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, artichokes

QUATTRO STAGIONI - 11,50€

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives

QUATTRO FORMAGGI - 11,50€

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, provolone
tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, ricotta cheese,
provolone cheese

VEGETARIANA - 12€

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, formaggio spalmabile, noci
tomato, mozzarella cheese, grilled vegetables, cream cheese, walnuts

INSALATE

SALADS

MEDITERRANEA - 12€

lattuga, pomodorini, tonno, olive
lettuce, cherry tomatoes, tuna, olives

GRECA - 13€

lattuga, cetrioli, feta, pomodorini, olive, cipolla rossa, origano
lettuce, cucumbers, feta cheese, tomatoes, olives, red onions, oregano

CAESAR SALAD - 14€

lattuga, pomodorini, pollo, Trentingrana, crostini, salsa ceasar
lettuce, tomatoes, chicken, Trentingrana cheese, crostini bread,
ceasar sauce

CAPRESE - 12€

piatto con mozzarella di bufala, pomodori, basilico, olio Evo
buffalo mozzarella cheese, tomatoes, basil, extra virgin olive oil

INSALATA CONTORNO - 6€

small mixed salad

DOLCI

DESSERTS

TIRAMISÙ - 5,50€

tiramisù fatto in casa
homemade tiramisù

TORTINO AL CIOCCOLATO - 6€

tortino al cioccolato dal cuore morbido con coulis ai frutti di bosco
small chocolate cake with a soft center, served with berry sauce

BABÀ AL RUM - 6€

lievitato imbevuto di rum, tipico della tradizione napoletana
Neapolitan rum babà – a sponge cake soaked in rum syrup

COPERTO (PER PERSON): 2€

ROOM SERVICE: 3€