

Caffetteria.

Coffee Drinks

ESPRESSO

€ 1,50

DECAFFEINATO

DECAFFEINATED ESPRESSO

€ 2,00

CAFFÈ AMERICANO

AMERICAN COFFEE

€ 2,50

CAFFÈ CORRETTO

COFFEE WITH ALCOHOL

€ 4,00

CAPPUCCINO

€ 2,50

MAROCCHINO

*ESPRESSO, MILK FOAM, COCOA
POWDER*

€ 2,50

LATTE

MILK

€ 2,50

LATTE MACCHIATO

MILK "STAINED" WITH ESPRESSO

€ 3,50

CIOCCOLATA CALDA

HOT CHOCOLATE

€ 3,50

CAFFÈ SHAKERATO

€ 4,00

TÈ E INFUSI

TEA OR INFUSION

€ 3,50

Bevande. Cold Drinks

ACQUA MINERALE 1 LT
MINERAL WATER 1 LT
€ 3,00

ACQUA MINERALE 0,5 LT
MINERAL WATER 0,5 LT
€ 1,50

BIBITE IN LATTINA
SOFT DRINKS
€ 3,00

SPREMUTA DI ARANCIA
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE
€ 5,00

SUCCHI DI FRUTTA
BOTTLED FRUIT JUICES
€ 2,50

FRAPPÈ ALLA FRUTTA
FRUIT MILKSHAKE
€ 6,00

LATTE E MENTA / FRAGOLA
MILK AND MINT / STRAWBERRY
€ 3,00

ACQUA E MENTA / FRAGOLA
WATER AND MINT / STRAWBERRY
€ 2,00

Birre. Beers

ICHNUSA 0,33 LT
€ 4,00

ICHNUSA LEMON 0,33 LT
€ 4,00

BECK'S 0,33 LT
€ 5,00

CORONA 0,33 LT
€ 6,00

BIRRA IN LATTINA 0,33 LT
€ 3,00

Vino al bicchiere. Glass of wine

SELEZIONE € 5,00

RISERVA € 7,00

EXTRA € 10,00

Estratti naturali. Cold-pressed juices

A differenza dei centrifugati i nostri estratti di frutta e verdura sono ottenuti mediante un processo di estrazione a bassa velocità che evita l'ossidazione delle vitamine e dei principali nutrienti presenti nel prodotto fresco. Il succo così ricavato è molto più buono, denso e salutare rispetto a quello ottenuto con le tradizionali centrifughe.

Unlike traditional centrifuged ones our cold-pressed juices are extracted by a low speed process that prevents vitamin oxidation and the degradation of main nutrients contained in the raw products. The juices obtained with this process are thus not only better tasting but also healthier and with a denser texture than the centrifuged ones.

PICCOLA € 5,00

GRANDE € 8,00

REFRESH MIX

CAROTA, KIWI, MELA VERDE
CARROT, KIWI, GREEN APPLE

SUMMER TIME

ANANAS, FRAGOLA, FRUTTI DI BOSCO, MELA VERDE
PINEAPPLE, STRAWBERRY, WILD BERRIES, GREEN APPLE

SWEETLY

FRAGOLA, MELA VERDE, CAROTA, ANANAS
STRAWBERRY, GREEN APPLE, CARROT, PINEAPPLE

ORTO MIX

CAROTA, SEDANO, ARANCIA, MELA VERDE
CARROT, CELERY, FENNEL, GREEN APPLE

Aperitivi. Aperitifs

APEROL SODA, BITTER CAMPARI, MARTINI, CAMPARI
€ 5,00

ANALCOLICI
(CRODINO, SAN BITTER)
SOFT DRINKS
€ 5,00

APEROL SPRITZ
€ 7,00

PROSECCO (BICCHIERE)
GLASS OF PROSECCO
€ 5,00

Cocktails & Long Drinks

DRY MARTINI

GIN, MARTINI DRY, SUCCO DI LIMONE

GIN, DRY MARTINI, LEMON JUICE

€ 10,00

BELLINI

PROSECCO, SUCCO DI PESCA

PROSECCO, PEACH JUICE

€ 10,00

MIMOSA

PROSECCO, SUCCO D'ARANCIA

PROSECCO, ORANGE JUICE

€ 10,00

ROSSINI

PROSECCO, FRAGOLE FRULLATE

PROSECCO, STRAWBERRY PURÉE

€ 10,00

NEGRONI

GIN, BITTER CAMPARI, RED VERMOUTH

€ 10,00

MOJITO

RUM, ZUCCHERO DI CANNA, MENTUCCIA, LIME

RUM, CANE SUGAR, MINT, LIME

€ 10,00

CAMPARI AND ORANGE

CAMPARI, SUCCO D'ARANCIA

CAMPARI, FRESH ORANGE JUICE

€ 10,00

GIN TONIC

GIN, SCHWEPPES

€ 10,00

LIME COOLER

LIME, SCHWEPPES

€ 10,00

CAIPIRINHA

CACHAÇA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA

CACHAÇA, LIME, CANE SUGAR

€ 10,00

PIÑA COLADA

RUM CHIARO, ANANAS, BATIDA

LIGHT RUM, PINEAPPLE, BATIDA

€ 10,00

DAIQUIRI

RUM BIANCO, SUCCO DI LIME, ZUCCHERO

LIGHT RUM, LIME JUICE, SUGAR

€ 10,00

CUBA LIBRE

RUM, COCA COLA, LIMONE

RUM, COCA COLA, LEMON JUICE

€ 10,00

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER, SUCCO DI LIMONE, MENTA, LIME

VODKA, GINGER, LEMON JUICE, MINT, LIME

€ 10,00

FROM BRIOTTI WITH LOVE

VODKA, ANANAS, TIMO, LIMONE, COINTREAU

VODKA, PINEAPPLE, THYME, LEMON, COINTREAU

€ 10,00

Cognac & Brandy

REMY MARTIN

€ 7,00

COURVASIER

€ 7,00

VECCHIA ROMAGNA

€ 5,00

Rhum

HAVANA CLUB (7 ANNI)

€ 8,00

RON ZACAPA (23 ANNI)

€ 12,00

RON ZACAPA XO (30 ANNI)

€ 16,00

Whiskies

CLASSICI. *CLASSICS*

J&B

J.WALKER

JAMESON

€ 5,00

EXTRA

MACALLAN

LAGAVULIN

€ 14,00

INVECCHIATI. *AGED*

JACK DANIELS

€ 8,00

Liquori. Liqueurs

NAZIONALI

MIRTO
LIMONCELLO
SAMBUCA
€ 4,00

AMARI. BITTERS

AVERNA
DISARONNO
RAMAZZOTTI
JEGERMEISTER
FERNET BRANCA
CYNAR
€ 5,00

ESTERI

COINTREAU
GRAND MARNIER
VODKA
BAYLEIS
€ 6,00

Grappe

SELEZIONE. SELECTION

ACQUAVITE DI VERMENTINO
NONNO ELOGU
(CHERCHI)
GRAPPA DI VERNACCIA
(CONTINI)
ABBARDENTE ACQUAVITE DI
SANTU LUSSURGIU
€ 4,00

RISERVA. RESERVE

GRAPPA DI CANNONAU
(COSTOLAI)
PONTIS GRAPPA AFFINATA
(CONTINI)
FILUGOLD BARRIQUE
(LUCREZIO R.)
€ 7,00

Bollicine. Sparkling wines

ASTORIA LOUNGE
€ 35,00

ASTORIA 0,14 MILLESIMATO
€ 35,00

ASTORIA ROSÉ FASHION VICTIM
€ 30,00

ATTILIO
€ 30,00

TORBATO BRUT
€ 30,00

MOSCATO DI TEMPIO
€ 30,00

FERRARI PERLÉ
€ 65,00

FERRARI PERLÉ ROSÉ
€ 80,00

CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE
€ 65,00

CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE
ROSÉ
€ 80,00

CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE
MAGNUM 1,5 LT
€ 120,00

Champagne

CRISTAL
€ 500,00

CRISTAL ROSÉ
€ 1.150,00

DOM PERIGNON
€ 350,00

DOM PERIGNON ROSÉ
€ 600,00

KRUG
€ 300,00

LAURENT PERRIER
€ 90,00

LAURENT PERRIER ROSÉ
€ 130,00

MOËT & CHANDON
€ 100,00

VEUVE CLIQUOT
€ 110,00

RUINART ROSÉ
€ 140,00

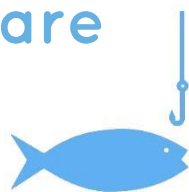
VEUVE CLIQUOT ROSÉ
€ 120,00

RUINART BLANC DE BLANC
€ 120,00

PJ BELLE EPOQUE
€ 240,00

Snack Bar

in riva al mare



Panini. Sandwiches

PANINO FARCITO CON SALUMI

SANDWICH WITH COLD CUTS

€ 5,00

TONNO ROSSO:

TONNO ALL'OLIO, POMODORO
FRESCO, CREMA AL BASILICO,
ORIGANO

*TUNA IN OIL, FRESH TOMATOES,
BASIL PESTO, OREGANO*

€ 7,00

VALTELLINA:

BRESAOLA IGT, ROBIOLA, FOGLIE
DI RUCOLA, POMODORO FRESCO

*BRESAOLA, ROBIOLA CHEESE,
ROCKET, FRESH TOMATOES*

€ 7,00

NORDICO:

SALMONE AFFUMICATO IN CASA,
ROBIOLA, SONGINO

*SMOKED SALMON, ROBIOLA
CHEESE, SONGINO*

€ 7,00

VEGETARIANO:

PEPERONI, ZUCCHINE E
MELANZANE ALLA GRIGLIA,
PESTO AL BASILICO, MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

*PEPPERS, GRILLED ZUCCHINI AND
AUBERGINES, BASIL PESTO,
BUFFALO MOZZARELLA*

€ 7,00

SAN DANIELE:

CRUDO SAN DANIELE,
MOZZARELLA, POMODORO FRESCO

*S. DANIELE RAW HAM,
MOZZARELLA, FRESH TOMATOES*

€ 7,00

CLASSIC TOAST

PROSCIUTTO E FORMAGGIO
*HAM AND CHEESE TOASTED
SANDWICH*

€ 4,00

Insalatone. Salads

COPERTO. COVER CHARGE € 4,00

INSALATONA:

INSALATA VERDE E ROSSA,
RUCOLA, POMODORO, CAROTE,
FINOCCHIO, OLIVE, UOVO SODO,
TONNO ALL'OLIO, FIORE DI
CAPPERO, SCAGLIE DI GRANA
*GREEN AND RED SALAD, ROCKET,
FRESH TOMATOES, CELERY,
CARROTS, FENNEL, OLIVES, SOFT-
BOILED EGG, TUNA IN OIL,
PARMESAN FLAKES*

€ 12,00

CROWN CESAR:

INSALATA VERDE, RUCOLA,
POMODORINI, POLLO GRIGLIATO,
NOCI, SCAGLIE DI GRANA, SALSA
OLLASTU
*GREEN SALAD, ROCKET, CHERRY
TOMATOES, GRILLED CHICKEN,
WALNUTS, PARMESAN FLAKES,
OLLASTU SEASONING*

€ 12,00

SALMONE:

MISTICANZA, RUCOLA,
AVOCADO, SALMONE
AFFUMICATO IN CASA, MELA
VERDE
*MIXED SALAD, ROCKET,
AVOCADO, HOMEMADE SMOKED
SALMON, GREEN APPLE*

€ 13,00

MEDITERRANEO:

INSALATA VERDE, RUCOLA,
ANANAS, GAMBERONI GRIGLIATI,
POMODORINI E BASILICO
*GREEN SALAD, ROCKET,
PINEAPPLE, GRILLED PRAWNS,
CHERRY TOMATOES AND BASIL*

€ 15,00

CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA DOP
CON POMODORO E BASILICO
*BUFFALO MOZZARELLA WITH
FRESH TOMATOES AND BASIL*

€ 12,00

PROSCIUTTO & MELONE

PROSCIUTTO S. DANIELE E
MELONE
RAW HAM WITH SLICED MELON

€ 13,00

CARPACCIO DI BRESAOLA

CARPACCIO DI BRESAOLA CON
RUCOLA E PARMIGIANO
*BRESAOLA CARPACCIO WITH
ROCKET AND PARMESAN*

€ 15,00

ANGURIA O MELONE

SLICED WATERMELON OR MELON

€ 8,00