



# MENU

*Le Palme*

**Bar Ristorante Pizzeria**

  
LIMONE SUL GARDA

PIANO BAR SERALE  
OHNE AUFPREIS Abends mit Piano Bar!  
NO EXTRA-CHARGE Piano Bar in the Evening!

## INSALATE E PANINI SALAT & SANDWICHES

**Insalata mista di stagione (VEGAN)** 9,00  
Gemischter Salat der Saison - Seasonal mix salad

**Insalatona Estiva** <sup>3-4</sup> 12,00  
Misticanza, tonno, uova sode, mais, pomodoro,  
cetrioli, carote, cavolo cappuccio  
Gemischter Salat, Thunfisch, hartgekochte Eier, Mais, Tomaten,  
Gurken, Karotten, Kohl  
Mixed salad, tuna, hard-boiled eggs, corn, tomato,  
cucumber, carrot, cabbage

**Insalatona Greca su letto di misticanza** <sup>7</sup> 13,00  
Pomodori, cetrioli, peperoni, cipolla rossa,  
olive e feta greca, origano, basilico  
Griechischer Salat auf gemischtem Salatbett: Tomaten, Gurken, Paprika,  
rote Zwiebeln, Oliven und griechischer Feta-Käse, Oregano, Basilikum.  
Greek salad on a bed of mixed salad: Tomatoes, cucumbers, peppers  
red onion, olives and Greek feta cheese, oregano, basil

**Crostone vegetariano** <sup>1-7</sup> 10,00  
Pane con mozzarella, pomodoro fresco, zucchini, origano e basilico  
Brot mit Mozzarella, frischen Tomaten, Zucchini, Oregano und Basilikum  
Bread with mozzarella, fresh tomato, zucchini, oregano and basil

**Toast classico** <sup>1-7</sup> 7,00  
Klassischer Schinken-Käse-Toast - Toast with ham and cheese

## GLI ANTIPASTI DIE VORSPEISEN • THE STARTERS

**Bruschetta all'italiana** <sup>1</sup> 8,50  
Italienische Bruschetta - Italian bruschetta

**Prosciutto crudo di Parma e melone** 16,00  
Roher Parmaschinken mit Melone - Raw ham of Parma & melon

**Roast Beef di scottona con scaglie di Grana padano  
e glassa all'aceto balsamico** <sup>7-10</sup> 16,00  
Scottona-Roastbeef mit Grana-Padano-Flocken und Balsamico-Glasur  
Scottona roast beef with flakes of Grana Padano and balsamic vinegar glaze

**Tartare di carne salata con mousse di ricotta  
e pomodorini secchi** <sup>7</sup> 17,00  
Gesalzenes Fleischtatar mit Ricotta-Mousse und getrockneten Tomaten  
Salted meat tartare with ricotta mousse and dried tomatoes

**Caprese con mozzarella di bufala** <sup>7</sup> 14,50  
Caprese mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum  
Caprese with buffalo mozzarella, tomatoes and basil

**Tartare di salmone e mango con salsine abbinata** <sup>4-3-1-7-10</sup> 16,00  
Lachs- und Mangotatar mit verschiedene Saucen  
Salmon and mango tartare with different sauces

**Insalata di mare con salsa citronette** <sup>4-14-2</sup> 19,50  
Meeresfrüchtesalat mit Zitronensauce  
Sea salad with citrus sauce

**Cozze alla tarantina con crostini di pane** <sup>1-14</sup> 15,00  
Miesmuscheln nach Tarent-Art mit Croutons  
Taranto-style mussels with croutons

**Capesante gratinate agli agrumi** <sup>1-14</sup> 15,00  
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Zitronensauce  
Scallops au gratin in citrus sauce

**Antipasto di mare caldo e freddo** <sup>1-4-2-14</sup> 26,50  
(insalata mare, gamberone flambato,  
capasanta gratinata, caciucco dello chef)  
Warme und kalte Meeresvorspeise  
Meeressalat, flambierte Garnele, gratinierte Jakobsmuschel,  
Caciucco-Fischsuppe vom Chef  
Warm and cold sea starters  
Sea salad, prawn flambé, scallop au gratin,  
fish soup caciucco from the chef

**Tentacoli di polpo alla piastra** <sup>1-14</sup> 21,50  
**su tortino di patate aromatizzato**  
Gegrillte Oktopustentakeln auf einem Kartoffeltörtchen  
Grilled octopus tentacles on a little potato pie

## I NOSTRI PRIMI PIATTI HAUPTGERICHTE • MAIN DISHES

**Spaghetti aglio olio e peperoncino** <sup>1</sup> 12,00  
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Paprika  
Spaghettis with garlic, oil and chilli pepper

**Spaghetti alla carbonara** <sup>1-7-3</sup> 14,00  
Spaghetti nach Carbonara-Art  
Carbonara Style Spaghettis

**Lasagne all'italiana fatte in casa** <sup>1-7-3-9</sup> 13,50  
italienische Hausgemachte Lasagne  
Homemade Italian lasagne

**Garganelli con crema al limone bio km 0** <sup>1-3</sup> 14,50  
Bio-Garganelli „Null-Kilometer“ mit Zitronencreme  
Organic Garganelli "zero miles" with citrus cream

**Garganelli al petto d'oca affumicato con erbe e pecorino** <sup>1-7-3</sup> 17,00  
Garganelli mit geräucherter Gänsebrust mit Kräutern und Pecorino  
Garganelli with smoked goose breast with herbs and pecorino

**Tagliolini freschi alla marinara** <sup>1-4-2-14-3</sup> 22,00  
Frische Tagliolini nach Marinara-Art  
Fresh tagliolini alla marinara

**Tagliolini alle vongole e bottarga di muggine** <sup>1-14-4-3</sup> 19,50  
Venusmuscheln-Tagliolini mit Meeräsche Bottarga  
Tagliolini with clams and mullet bottarga

**Strigoli con salsa al salmone affumicato e avocado** <sup>1-7-4</sup> 17,50  
Strigoli mit geräuchertem Lachssauce und Avocado  
Strigoli with smoked salmon sauce and avocado

**Mezze maniche del Garda con sarde di lago sotto sale, aglio, olio, pinoli, capperi e prezzemolo** <sup>1-4-8</sup> 15,50  
Mezze maniche del Garda mit gesalzene Sardinen, Knoblauch, Öl, Pinienkernen, Kapern und Petersilie  
Mezze maniche del Garda with salted sardines, garlic, oil, pine nuts, capers and parsley

**Pennette di farro alle verdure croccanti** <sup>1</sup> 14,00  
Emmer-Pennette mit knusprigem Gemüse  
Emmer pennette with crispy vegetables

**Risotto al tartufo nero del Garda** <sup>(min. 2 pax)</sup> 17,00  
**mantecato al mascarpone con cialda di grana** <sup>7</sup>  
Risotto mit schwarzem Garda-Trüffel  
mit Mascarpone-Creme und Parmesan-Waffel  
Risotto with black Garda truffle creamed  
with mascarpone with parmesan wafer

## LE NOSTRE CARNI FLEISCHGERICHTE • MEAT DISHES

**Filetto di manzo alla griglia con salsa bernese** <sup>3</sup> 27,00  
Gegrilltes Rinderfilet mit Berner -Soße  
Grilled Tenderloin with Béarnaise sauce

**Petto d'anatra dello Chef con pistilli d'arancia** <sup>1</sup> 21,00  
Entenbrust mit Orangenblütenstempel  
Duck breast with orange pistils

**Costolette d'agnello flambate al cognac con coulis di lamponi** 21,50  
Lammkoteletts in Cognac flambiert und Himbeer-Coulis  
Lamb chops flambé in cognac and raspberry coulis

**Tagliata di maialino a bassa temperatura con salsa al pepe verde** <sup>1-7</sup> 19,00  
Schweinesteak mit grüner Pfeffersoße und Niedrigtemperatur-Methode  
Pork steak with green peppercorn sauce and low-temperature cooking method

**Straccetti di pollo con salsa in agrodolce** <sup>1</sup> 17,00  
Hühnerstreifen süß-sauer  
Sweet and sour chicken strips

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati  
Einige Produkte können gefroren sein  
Some products may be frozen

## I NOSTRI PESCI

### FISCHGERICHTE • FISH DISHES

- Gamberoni alla griglia con olio aromatico** <sup>2</sup> 22,00  
Gegrillte Riesengarnelen mit aromatischen Öl  
King prawns with aromatic oil
- Trota salmonata locale alla griglia** <sup>4</sup> 21,50  
Gegrilltes heimisches Lachsforellenfilet  
Grilled local salmon trout fillets
- Coregone con capperi olive e pomodorini al cartoccio** <sup>4</sup> 19,50  
Renke mit Kappern, Oliven und Kirschtomaten in Folie gebacken  
Whitefish with capers, olives and cherry tomatoes baked in foil
- Filetto di salmerino gratinato con pane profumato** <sup>1-4</sup> 18,00  
Gratiniertes Saiblingsfilet mit aromatisierten Brot  
Char au gratin with aromatic bread
- Polpette di pesce del lago con salsa verde** <sup>1-4</sup> 17,00  
Fischbällchen aus dem See mit grüner Soße  
Fish balls from the lake with green sauce
- Seppie marinate all'aneto con agrumi alla griglia** <sup>4</sup> 18,50  
Dill und Zitrusfrüchten marinierte Tintenfische vom Grill  
Grilled dill and lemon marinated squids
- Involtino di spigola su letto di rapa rossa** <sup>1-4</sup> 17,50  
Wolfsbarschroulade auf Rote-Bete-Bett  
seabass roulade on beetroot bed
- Bocconcini di tonno mediterraneo al sesamo con salsa allo yogurt** <sup>4-11-7</sup> 19,00  
Mediterrane Thunfisch-Häppchen mit Sesam und Joghurtsauce  
Mediterranean tuna bites with sesame seeds and yogurt sauce

## NE CARNE NE PESCE

### VEGETARISCH • VEGETARIAN

- Tortino di quinoa con crema di piselli** 13,50  
Quinoa-Törtchen mit Erbsencreme - Little quinoa pie with pea cream
- Falafel con hummus di ceci** <sup>1</sup> 14,50  
Falafel mit Kichererbsen-Hummus - Falafel with chickpea hummus
- Carpaccio di ananas con noci** <sup>8</sup> 10,50  
Ananas-Carpaccio mit Nüssen und Sesamsalz  
Pineapple carpaccio with nuts and sesame salt

### CONTORNI • BEILAGEN • SIDE DISHES

- Spinacini freschi al burro** <sup>7</sup> 8,00  
Frischer butterspinat - Fresh butter spinach
- Patate fritte dippers** <sup>1</sup> 7,50  
Pommes frites dippers - French fries dippers
- Verdure alla griglia** 8,50  
Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables
- Polenta "cunsa" limonese alla piastra** <sup>7</sup> 7,50  
Gegrillte Polenta "cunsa" nach Limone-Art - Grilled polenta "cunsa" Limone style

## MENU' DEGUSTAZIONE VERKOSTUNGSMENÜ

### **Tartare di salmone e mango con salsa abbinata** <sup>1-7-3-4-10</sup>

Lachs-Mango-Tatare mit passender Sauce  
Salmon and mango tartare with matching sauce

### **Garganelli con crema al limone bio km0** <sup>1-3</sup>

Garganelli mit Bio-Zitronencreme km0  
Garganelli with organic lemon cream km0

### **Tagliata di maialino a bassa temperatura con salsa al pepe verde** <sup>1-7</sup>

In scheiben geschnittenes schweinefleisch  
bei niedriger temperatur mit grüner pfeffersauce  
Sliced pork at low temperature with green pepper sauce

### **Sorbetto al limone e vodka** <sup>7-12</sup>

Zitronensorbet und Vodka  
Lemon sorbet and vodka

€ 50,00

## DESSERT

### **Tiramisù fatto in casa** <sup>1-3-7</sup>

Hausgemachtes Tiramisu - Homemade tiramisu

8,00

### **Panna cotta al mango con salsa fresca ai lamponi** <sup>1-7</sup>

Mango Panna Cotta mit frischer Himbeersoße  
Mango panna cotta with fresh raspberry sauce

8,00

### **Macedonia di frutta fresca**

Frischer Obstsalat - Fresh fruit salad

8,00

### **Fragole con limone**

Erdbeeren mit Zitronen - Strawberries with citrus

8,00

### **Strudel di mele** <sup>1-7-8-3</sup>

Apfelstrudel - Apple strudel

8,00

### **Cheesecake ai mirtilli o al caramello salato** <sup>1-3-7</sup>

Blaubeerekäsekuchen oder gesalzener Karamell-Käsekuchen  
blueberry cheesecake or salted caramel cheesecake

8,00

### **Mousse al cioccolato e nocciola** (gluten free, lattosio free)

Schokoladen- und Haselnussmousse - Chocolate and hazelnut mousse

8,00

### **Crema di limone con crumble di biscotto (gluten free)** <sup>7</sup>

Lemon Tart - Zitronencreme mit Biskuit-Crumble

8,00

### **Zuccotto al Pistacchio** <sup>1-7</sup>

Pistazien-Mousse-Kuchen - Pistachio mousse cake

8,00

**Semifreddo cioccolato bianco e mango** 8,00  
Semifreddo aus weißer Schokolade und Mango  
White chocolate and mango semifreddo

**Tartufo bianco/nero** <sup>7</sup> 8,00  
Trüffeleis weiß/dunkel  
Truffle ice cream white/dark

**Sorbetto al limone e vodka** <sup>7-12</sup> 6,50  
Zitronensorbet - citrus sorbet

## COPPE GELATO EISBECHER • ICE CREAM CUPS

**Banana split (VEGETARIAN)** <sup>7-5</sup> 9,00  
3 palline gelato alla crema, banana, panna  
3 Messlöffel Eis, Banane, Sahne  
3 scoops of ice cream, banana, cream

**Coppa fragola (VEGETARIAN)** <sup>7-5</sup> 10,00  
3 palline gelato alla crema e frutta, fragole fresche, panna  
Erdbeertasse - 3 Messlöffel Eis, frischen Erdbeeren, Sahne  
Strawberry cup - 3 scoops ice cream, fresh strawberries, cream

**Coppa frutti di bosco (VEGETARIAN)** <sup>7-5</sup> 10,00  
3 palline gelato alla crema e frutta, frutti di bosco freschi, panna  
Beerentasse - 3 Messlöffel Eis, Waldbeeren, Sahne  
Wild berries cup - 3 scoops fruit ice cream, wild berries, cream

**Coppa kiwi (VEGETARIAN)** <sup>7-5</sup> 9,00  
3 palline gelato alla crema e frutta, kiwi freschi, panna  
Kiwi-Tasse - 3 Messlöffel Eis, frischen Kiwis, Sahne  
Kiwi cup - 3 scoops ice cream, fresh kiwis cream

**Coppa baby (VEGETARIAN)** <sup>7-5</sup> 7,00  
2 palline gelato alla frutta, panna  
Babyschale - 2 Messlöffel Fruchteis, Sahne  
Baby cup - 2 scoops of fruit ice cream, cream

**Coppa amaretto (VEGETARIAN)** <sup>7-5-8-12</sup> 9,00  
3 palline gelato alla crema, amaretti, liquore all'amaretto, panna  
Makronenbecher - 3 Messlöffel Eis, Amaretti, Amaretto-Likör, Sahne  
Amaretto cup - scoops ice cream, amaretti, amaretto liqueur, cream

**Coppa meringa (VEGETARIAN)** <sup>3-5-7</sup> 9,00  
3 palline gelato alla crema, meringhe, panna  
Baiser Tasse - 3 Messlöffel Eis, Baiser, Sahne  
Meringue cup - 3 scoops of ice cream, meringues, cream

**Coppa nutella (VEGETARIAN)** <sup>1-7-5-8</sup> 9,00  
3 palline gelato alla crema, biscotti savoiardi, nutella, panna  
Nutella Tasse - 3 Messlöffel Eis, Ladyfingers Kekse, Nutella, Sahne  
Nutella cup - 3 scoops ice cream, ladyfingers biscuits, nutella, cream

**Coppa cookies (VEGETARIAN)** <sup>1-7-5-8</sup> 9,00  
3 palline gelato alla crema, baci di dama, wafer, panna  
Tasse Kekse - 3 Messlöffel Eis, Baci di Dama, Waffeln, Sahne  
Cup Cookies - 3 scoops ice cream baci di dama, wafers, cream

# PIZZE

PIZZE SENZA GLUTINE DISPONIBILI SU RICHIESTA  
VARIAZIONI DA 1,00 A 2,00 €

AUF ANFRAGE GLUTENFREIE PIZZA VORHANDEN  
ÄNDERUNGEN VON 1,00 € auf 2,00 €

GLUTEN FREE PIZZAS AVAILABLE ON REQUEST  
CHANGES FROM € 1.00 to € 2.00

La cucina e la pizzeria non lavorano coordinati, può succedere che i piatti vengano serviti in tempi diversi

Da die Küche und die Pizzeria nicht aufeinander abgestimmt sind, kann es zu unterschiedlichen Essenszeiten kommen

Since the kitchen and the pizzeria are not coordinated, dishes may be served at different times

<b>Focaccia Rosmarino</b> (VEGAN) <sup>1</sup> Rosmarin Focaccia Rosemary Focaccia	7,00
<b>Marinara</b> (VEGAN) <sup>1</sup> salsa pomodoro, aglio, origano Tomatensoße, Knoblauch, Oregano tomato sauce, garlic, oregano	8,50
<b>Margherita</b> <sup>1-7</sup> salsa pomodoro, mozzarella, origano Tomatensoße, Mozzarella, Oregano tomato sauce, mozzarella, oregano	9,00
<b>Napoli</b> <sup>1-4-7</sup> salsa pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives	11,00
<b>Tonno e cipolle</b> <sup>1-4-7</sup> salsa pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch Zwiebeln tomato sauce, mozzarella, tuna, onions	11,00
<b>Capricciosa</b> <sup>1-7</sup> salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	11,00
<b>Boscaiola</b> <sup>1-7</sup> salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi e rucola Tomatensoße, Mozzarella, roher Schinken, Pilze, Rucola tomato sauce, mozzarella, raw ham, mushrooms, rucola	13,50
<b>Diavola</b> <sup>1-7</sup> salsa pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoncino Tomatensoße, Mozzarella, pikante Salami, chili Tomato sauce, mozzarella, hot salami, chilli pepper	11,50
<b>4 Formaggi</b> (VEGETARIAN) <sup>1-7</sup> salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmigiano Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Parmesankäse Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, ricotta cheese, parmesan cheese	12,50



**Salame dolce** <sup>1-7</sup> 11,00  
salsa pomodoro, mozzarella, salame dolce  
Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Salami  
tomato sauce, mozzarella fior di latte salami

**Viennese** <sup>1-7</sup> 11,00  
salsa pomodoro, mozzarella, würstel  
Tomatensoße, Mozzarella, Würstchen  
tomato sauce, mozzarella, little sausage

**Romana** <sup>1-4-7</sup> 11,00  
salsa pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi  
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern  
tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers

**Calabrese (VEGETARIAN)** <sup>1-7</sup> 11,00  
mozzarella, aglio, peperoncino, olive, capperi  
Mozzarella, Knoblauch, Chili, Oliven, Kapern  
mozzarella, garlic, chilli pepper, olives, capers

**Tirolese** <sup>1-7</sup> 12,50  
salsa pomodoro, mozzarella, speck, funghi, cipolle, parmigiano  
Tomatensoße, Mozzarella, Speck, Pilze, Zwiebeln, Parmesankäse  
tomato sauce, mozzarella, speck, mushrooms, onions, parmesan cheese

**Prosciutto e funghi** <sup>1-7</sup> 11,00  
salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi  
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze  
tomato sauce, mozzarella, ham mushrooms

**Vegetariana (VEGETARIAN)** <sup>1-7</sup> 13,00  
salsa pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini,  
peperoni, radicchio, carciofi  
Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Zucchini,  
Paprikaschoten, Radicchio, Artischocken  
tomato sauce, mozzarella, aubergines, zucchini,  
peppers, radicchio, artichokes

**Spinacina (VEGETARIAN)** <sup>1-7</sup> 11,00  
salsa pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci  
Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Ricotta, Spinat  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ricotta cheese, spinach

**Bufalina (VEGETARIAN)** <sup>1-7</sup> 13,00  
salsa pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegia  
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Kirschtomaten  
tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes

**Vegana (VEGAN)** <sup>1</sup> 13,00  
salsa pomodoro, mozzarella di riso, melanzane,  
zucchini, peperoni, radicchio, carciofi  
Tomatensoße, vegane Reismozzarella, Auberginen,  
Zucchini, Paprikaschoten, Radicchio, Artischocken  
tomato sauce, rice mozzarella, aubergines, zucchini,  
peppers, radicchio, artichokes

<b>Monte Baldo</b> (VEGETARIAN) <sup>1-7</sup>	14,00
salsa pomodoro, mozzarella, formaggio di malga, porcini, asparagi Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Almkäse, Steinpilze, Spargeln Tomato sauce, mozzarella fior di latte, alpage cheese, porcini mushrooms, asparagus	
<b>Le Palme</b> <sup>1-7</sup>	17,00
salsa pomodoro, burrata, prosciutto crudo, pomodorini ciliegia, porcini, capperi, rucola Tomatensoße, Burrata-Mozzarella, roher Schinken, Kirschtomaten, Steinpilze, Kapern, Rucola Tomato sauce, mozzarella burrata, raw ham, cherry tomatoes, porcini mushrooms, capers, rucola	
<b>Verde</b> (VEGETARIAN) <sup>1-7-8</sup>	13,50
salsa pomodoro, burrata, pesto, pinoli, basilico Tomatensoße, Burrata-Mozzarella, Pestosoße, Pinienkerne, Basilikum Tomato sauce, mozzarella burrata, pesto sauce, pine nuts, basil	
<b>Hawaii</b> <sup>1-7</sup>	12,00
salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Schinken, Ananas Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, pineapple	
<b>Frutti di mare</b> <sup>1-4-7-2-14</sup>	15,50
salsa pomodoro, mozzarella, frutti di mare Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Meeresfrüchte tomato sauce, mozzarella fiordilatte, seafood	
<b>Mickey Mouse</b> (VEGETARIAN) <sup>1-7</sup>	11,00
salsa pomodoro, mozzarella, patatine fritte Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Pommes Frites tomato sauce, mozzarella fiordilatte, french fries	
<b>Calzone farcito</b> <sup>1-7</sup>	13,00
salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms	
<b>Valtellina</b> <sup>1-7</sup>	13,00
salsa pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scalgie di grana Tomatensoße, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Rucola, Grana-Käse-Splitter Tomato sauce, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, slices of grana cheese	

---

#### ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini
14. Molluschi

#### ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
- 3 Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch
8. Nüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefeldioxid
13. Lupinen
14. Weichtiere

#### ALLERGENS

1. Cereals containing gluten
  2. Crustaceans
  - 3 eggs
  4. Fish
  5. Peanuts
  6. Soy
  7. Milk
  8. Nuts
  9. Celery
  10. Mustard
  11. sesame
  12. Sulfur dioxide
  13. Lupins
  14. Molluscs
-

## BIBITE

### GETRÄNKE • SOFTDRINK

<b>Acqua naturale Surgiva</b> 0,5 l - Stilles Wasser - Still water	3,50
<b>Acqua frizzante Surgiva</b> 0,5 l - Sprudel wasser - sparkling water	3,50
<b>Limonata Schweppes Lemon</b>	4,00
<b>Aranciata Bio Plose</b> - Sprudel Orangen - Sparkling orange	4,50
<b>Limonata Bio Plose</b> - Sprudel Lemon - Sparkling lemon	4,50
<b>Pompelmo Bio Plose</b> - Sprudel Grapefruit - Sparkling grapefruit	4,50
<b>Coca Cola</b>	4,50
<b>Coca Cola Zero</b>	4,50
<b>Sprite</b>	4,50
<b>Cedrata Tassoni</b>	4,50
<b>Tonica Fever-Tree Indian</b>	4,50
<b>Tonica Fever-Tree Mediterranea</b>	4,50
<b>Ginger Beer Fever-Tree</b>	4,50
<b>Ginger Ale Fever-Tree</b>	4,50
<b>Spezzy Coca Cola + Lemon</b>	5,50
<b>Apfelschorle</b> Succo di Mela + Acqua Frizzante	5,00
<b>Succo di Pomodoro Bio Plose</b> - Tomatensaft - Tomato juice	4,50
<b>Succhi di frutta Bio Plose</b> - Fruchtsäfte - Fruit juices	4,50
<b>Tè freddo Pesca Bio Plose</b> - Eistee Pfirsich - Iced Tea Peach	4,50
<b>Tè freddo Verde Bio Plose</b> - Grüner Eistee - Green iced tea	4,50
<b>Tè freddo Limone Bio Plose</b> - Eistee Zitronen - Lemon iced tea	4,50
<b>Spremute fresche</b> - Frische säfte - Fresh juices	7,50
<b>Frappè a tua scelta</b>	7,00
Milk shake nach Ihrer Wahl - Milkshake at your choice	

## APERITIVI

<b>Aperol Spritz</b> <sup>12</sup>	6,50
<b>Campari Spritz</b> <sup>12</sup>	6,50
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>12</sup>	6,50
<b>Hugo</b> <sup>12</sup>	6,50
<b>Negroni</b> <sup>12</sup>	10,00
Gin, Bitter Campari, Carpano	
<b>Americano Special</b> <sup>12</sup>	10,00
Carpano, Bitter Campari, Ginger Beer	
<b>Martini Bianco</b> <sup>12</sup>	4,00
<b>Martini Rosso</b> <sup>12</sup>	4,00
<b>Martini dry</b> <sup>12</sup>	4,00
<b>Campari Soda</b>	4,00
<b>San Bitter</b>	4,00
<b>Crodino</b>	4,00

## ALCOHOL FREE DRINKS

<b>Vitamina Kiwi</b>	7,50
Succo d'arancia, limone, kiwi Orangensaft, Zitrone, Kiwi Orange, lemon, kiwi	
<b>Vitamina Melone</b>	7,50
Succo d'arancia, limone, melone Orangensaft, Zitrone, Melone Orange juice, lemon, melon	
<b>Vitamina fragola</b>	7,50
Succo d'arancia, limone, fragola Orangensaft, Zitrone, Erdbeere Orange juice , lemon, strawberry	
<b>Angelica</b>	7,50
Tonica, San Bitter, Limone Tonic wasser, San Bitter, Zitrone Tonic watwr, San Bitter, Lemon	
<b>Florida</b>	7,50
Limone, Arancia, Pompelmo, Zucchero, Soda Zitrone, Orange, Grapefruit, Zucker, Soda Lemon, Orange, Grapefruit, Sugar, Soda	
<b>Golden Sunset</b>	7,50
Pompelmo, Limone, Granatina, Zucchero Grapefruit, Zitrone, Grenadine, Zucker Grapefruit, Lemon, Grenadine, Sugar	

## CAFFETTERIA

<b>Espresso Italiano</b>	2,50
<b>Cappuccino</b> <sup>7</sup>	3,50
<b>Caffè Americano</b>	3,50
<b>Ciocolata Calda</b> <sup>7</sup>	3,50
<b>Extra Panna</b> <sup>7</sup>	0,50
<b>Latte Macchiato</b> <sup>7</sup>	4,50
<b>Tè Caldo</b>	3,50
<b>Caffè Shakerato e Baileys</b> <sup>7-12</sup>	6,50
<b>Eiskaffee</b> <sup>7</sup>	7,00
<b>Eisschokolade</b> <sup>7</sup>	7,00
<b>Irish Coffee</b> <sup>7-12</sup>	7,00
Whisky Irlandese, Panna, Zucchero e Caffè Irish Whiskey, Sahne, Zucker und Kaffee Irish Whiskey, Cream, Sugar and Coffee	
<b>Calypso Coffee</b> <sup>7-12</sup>	7,00
Tia Maria, Panna, Zucchero e Caffè Tia Maria, Sahne, Zucker und Kaffee Tia Maria, Cream, Sugar and Coffee	

**Saronno Coffee** <sup>7-12</sup> 7,00  
Amaretto, Panna, Zucchero e Caffè  
Amaretto, Sahne, Zucker und Kaffee  
Amaretto, Cream, Sugar and Coffee

**Baileys Coffee** <sup>7-12</sup> 7,00  
Baileys, Panna, Zucchero e Caffè  
Baileys, Sahne, Zucker und Kaffee  
Baileys, Cream, Sugar and Coffee

## AMARI E GRAPPE BITTER UND GRAPPAS • BITTER AND GRAPPA

**Braulio** <sup>12</sup> 4,50  
**Jägermeister** <sup>12</sup> 4,50  
**Averna** <sup>12</sup> 4,50  
**Montenegro** <sup>12</sup> 4,50  
**Fernet Branca** <sup>12</sup> 4,50  
**Brancamenta** <sup>12</sup> 4,50  
**Ramazzotti** <sup>12</sup> 4,50  
**Cynar** <sup>12</sup> 4,50  
**Amaro del Capo** <sup>12</sup> 4,50  
**Limoncino di Limone sul Garda** <sup>12</sup> 4,50  
**Grappa Williams** <sup>12</sup> 4,50  
**Grappa al Mirtillo** <sup>12</sup> 4,50  
**Grappa Monovitigno** <sup>12</sup> 5,00  
**Grappa Le Diciotto Lune** <sup>12</sup> 5,50

## BIRRE BIERS • BEERS

**Menabrea alla spina** 0,2 l | <sup>1-12</sup> - vom Fass - draft beer 4,00  
**Menabrea alla spina** 0,4 l | <sup>1-12</sup> - vom Fass - draft beer 6,50  
**Diesel** (birra + Coca Cola) <sup>1-12</sup> 6,50  
**Shandy** (birra + Sprite) <sup>1-12</sup> 6,50  
**Radler** (birra + Lemon) <sup>1-12</sup> 6,50  
**Beck's** 0,33 l | <sup>1-12</sup> 5,00  
**Nastro Azzurro** 0,33 l | <sup>1-12</sup> 5,00  
**Peroni Gluten Free** 0,33 l | <sup>12</sup> 5,00  
**Warsteiner Alcool Free** 0,33 l | <sup>1</sup> 5,00  
**Sidro magners** 0,5 l | <sup>12</sup> 7,00  
**Hefe Weizen "Maisel"** 0,5 l | <sup>1-12</sup> 7,00  
**Weizen Krystall** 0,5 l | <sup>1-12</sup> 7,00  
**Weizen Dunkel** 0,5 l | <sup>1-12</sup> 7,00  
**Weizen Alcool Free** 0,5 l | 7,00  
**Brenta Bräu Vienna** 0,5 l | <sup>1-12</sup> 7,50  
**Brenta Bräu Weizen** 0,5 l | <sup>1-12</sup> 7,50  
**Brenta Bräu Helles** 0,5 l | <sup>1-12</sup> 7,50

## COGNAC - BRANDY

<b>Martell</b> <sup>12</sup>	6,50
<b>Courvoisier</b> <sup>12</sup>	7,00
<b>Armagnac</b> <sup>12</sup>	7,00
<b>Remy Martin</b> <sup>12</sup>	7,00
<b>Hennessy</b> <sup>12</sup>	6,50
<b>Carlos I</b> <sup>12</sup>	6,50
<b>Vecchia Romagna</b> <sup>12</sup>	6,00
<b>Stravecchio</b> <sup>12</sup>	6,00

## WHISKY - RUM

<b>J&amp;B</b>	6,00
<b>Ballantines</b> <sup>1-12</sup>	6,00
<b>Jamenson</b> <sup>1-12</sup>	6,00
<b>Southern Comfort</b> <sup>1-12</sup>	7,00
<b>Johnny Walker</b> <sup>1-12</sup>	6,00
<b>Jack Daniel's</b> <sup>1-12</sup>	7,00
<b>Chivas Regal 12y</b> <sup>1-12</sup>	8,00
<b>Glen Livet 12y</b> <sup>1-12</sup>	8,00
<b>Ardberg 10 anni</b>	9,00
<b>Dalwhinnie 15 anni</b>	9,00
<b>Bulleit Bourbon</b>	7,50
<b>Rum Diplomatico Riserva</b>	10,00
<b>Rum Plantation zolt Anniversario</b>	11,00
<b>Rum Millonario XO</b>	13,00

## GIN TONIC SELECTION

<b>Classic</b> <sup>12</sup>	11,00
Gin "Beefeater", Fever-Tree Tonic Indian, lime twist	
<b>Cool</b> <sup>12</sup>	12,00
Gin "Monkey47", Fever-Tree Tonic, bacche ginepro	
<b>Mediterraneo</b> <sup>12</sup>	11,50
Gin "Malfy Pompelmo", Fever-Tree Tonic Mediterranea, pompelmo	
<b>Unique</b> <sup>12</sup>	11,50
Gin "Malfy Arancia", Fever-Tree Tonic Mediterranea, arancia	
<b>Garda</b> <sup>12</sup>	12,00
Gin "Vento", Tonica Tassoni, bacche di ginepro	

## COCKTAILS

<b>Alexander</b> <sup>7-12</sup>	10,00
Cognac, Panna, Creme de Cacao	
<b>White Lady</b> <sup>12</sup>	10,00
Gin, Cointreau, limone	
<b>Bloody Mary</b> <sup>9-12</sup>	10,00
Succo di Pomodoro, Vodka Absolut, Worcester	
<b>Dry Martini Cocktail</b> <sup>12</sup>	10,00
Dry Martini, Gin	

<b>Margarita</b> <sup>12</sup>	10,00
Tequila Altos, limone, Triple Sec	
<b>Daiquiri</b> <sup>12</sup>	10,00
Rum Havana 3 años, limone, zucchero	
<b>Amaretto sour</b>	10,00
Amaretto, succo limone, zucchero	
<b>Strawberry Daiquiri</b> <sup>12</sup>	10,00
Rum Havana 3 años, limone, zucchero, fragola	
<b>Crystal Forest</b> <sup>12</sup>	10,00
Gin, succo limone, sciroppo rosmarino, ferrari	
<b>Caipiroska</b> <sup>12</sup>	10,00
Vodka Absolut, zucchero di canna, soda, lime	
<b>Caipirinha</b> <sup>12</sup>	10,00
Cachaca, zucchero di canna, soda, lime	
<b>Mojito</b> <sup>12</sup>	10,00
Rum Havana 3 años, zucchero di canna, menta, soda, lime	
<b>Moscow Mule</b> <sup>12</sup>	10,00
Vodka Absolut, menta, ginger beer	

## LONG DRINK

<b>Campari Orange</b> <sup>12</sup>	10,00
<b>Rum Cola Havana 3 años</b> <sup>1-12</sup>	10,00
<b>Whisky Cola Jamenson</b> <sup>12</sup>	10,00
<b>Vodka Lemon Absolut</b> <sup>12</sup>	10,00
<b>Pina Colada</b> <sup>7-12</sup>	10,00
Succo d'Ananas, Rum Havana 3 años, cocco	
<b>Paloma</b> <sup>12</sup>	10,00
Tequila ,succo limone, zucchero, soda polmpemo	
<b>John Collins</b> <sup>12</sup>	10,00
Gin, succo limone, zucchero, soda, angostura	
<b>Tequila Sunrise</b> <sup>12</sup>	10,00
Tequila Altos, arancia, limone, granatina	
<b>Cuba Libre</b> <sup>12</sup>	10,00
Rum Scuro 7 años, lime, Coca Cola	
<b>Long Island Ice Tea</b> <sup>12</sup>	10,00
Gin, Rum Havana 3 años, Tequila Altos, Triple Sec, Vodka Absolut, zucchero, limone, Coca Cola	
<b>Sex on the Beach</b> <sup>12</sup>	10,00
Vodka Absolut, liquore di pesca, succo d'arancia, succo mirtillo	
<b>Screwdriver</b> <sup>12</sup>	10,00
Vodka Absolut, succo d'arancia	

## Vini vedi Lista

Siehe Wein Liste - See Wine List

[www.sunhotels.it](http://www.sunhotels.it)

