




## Moments by the poolside...

€ 14,00


**Basil Colada**  
Rum bianco, ananas, cocco  
e sciroppo al basilico  
*White rum, pineapple, coconut  
and basil syrup*


**Colada's family**  
Rum bianco, ananas, cocco  
Scegli il tuo gusto aggiungendo fragola,  
ciliegia o frutto della passione  
*White rum, pineapple, coconut.  
Choose your taste adding strawberry,  
cherry or passion fruit*

**Costiera frozen**  
Gin, limoncello, succo di limone, sciroppo al basilico  
*Gin, limoncello, fresh lemon juice, basil syrup*

**Frozen Daiquiris**  
Rum bianco, succo di limone, sciroppo al basilico e...  
il tuo frutto preferito  
*White rum, fresh lemon juice, sugar syrup...  
and your favourite fruit*

**Mules**  
Gin o vodka o rum, succo di limone e soda allo zenzero  
*Gin or vodka or rum, fresh lime juice and ginger beer*

**Mojito...or Basito?**  
Rum, zucchero, succo di lime, menta e acqua tonica  
*oppure*  
Vodka, zucchero, lime, basilico,  
soda e soda allo zenzero  
*Rum, sugar, lime, mint and soda water*  
*Or*  
*Vodka, sugar, lime, basil, soda water and ginger beer*

**Paloma**  
Tequila, succo di lime, soda al pompelmo  
*Tequila, fresh lime juice, grapefruit soda water*

### **Blue Passion Frozen Margarita**

Tequila silver, *Blue Curaçao*, succo di limone, sciroppo al frutto della passione, peychaud's bitters  
*Tequila Silver, Blue Curaçao, fresh lemon juice, passion fruit syrup, peychaud's bitters*

### **Sunset Passion**

Vodka, Gold rum, succo di lime, sciroppo al frutto della passione, sciroppo alla fragola e soda al limone o soda allo zenzero  
*Vodka, Gold rum, fresh lime juice, passion fruit syrup, strawberry syrup and lemonsoda or ginger beer*

**...waiting for sunset...**

**€14,00**

### **Limoncello Spritz**

Limoncello, prosecco e soda  
*Limoncello, prosecco and soda water*

### **The Spritz**

Aperol o Campari o Fiore di sambuco, prosecco e soda  
*Aperol or Campari or Edelflower, prosecco and soda water*

### **Costiera 30**

Gin Costiera, prosecco, succo di limone e sciroppo al basilico  
*Gin Costiera, prosecco, fresh lemon juice and basil syrup*



### **Mezcal Negroni**

Mezcal, Bitter Campari, Red vermouth  
*Mezcal, Bitter Campari, Red vermouth*



### **“Your” Sour**

Amaretto di Saronno o Whiskey o Midori,  
succo di limone fresco e sciroppo di zucchero  
*Amaretto di Saronno or Whiskey or Midori,  
fresh lemon juice and sugar syrup*



### **Negroni, Negrosky or Boulevardier**

Bitter Campari, Red Vermouth e Gin,  
Vodka o Whiskey  
*Bitter Campari, Red Vermouth and Gin,  
Vodka or Whiskey*



### **Limoncello Martini**

Vodka o Gin e limoncello  
*Vodka or Gin and limoncello*



### **Espresso Martini**

Vodka, Kahlua, caffè espresso, zucchero  
*Vodka, Kahlua, espresso, sugar*

## Mocktails

€ 12,00



### **Virgin Hawaiian**

Ananas, latte di mandorla, succo di limone fresco  
*Pineapple, almond milk, fresh lemon juice*

### **Virgin Coladas**

Ananas e cocco



Ananas, cocco e... fragola o ciliegia  
o frutto della passione

*Pineapple and coconut,  
Pineapple, coconut and... strawberry or cherry  
or passion fruit*

### **Virgin Frozen**



Succo di limone fresco, sciroppo di zucchero  
e il tuo frutto preferito

*Fresh lemon juice, sugar syrup and your favorite fruit*



### **Kiss on the Beach**

Succo d'ananas, succo d'arancia, granatina  
*Pineapple juice, orange juice, grenadine*



### **Easy Sunset Passion**

Sciroppo al frutto della passione, sciroppo alla  
fragola, succo di limone fresco, soda al limone  
o soda allo zenzero

*Passion fruit syrup, strawberry syrup,  
fresh lime juice, lemonsoda or ginger beer*

## Vino bianco / White wine

		<b>Calice Glass</b>	<b>Bottiglia Bottle</b>
	Chardonnay Trentino DOC Bottega Vinai	€ 10,00	€ 33,00
	Pinot Grigio Trentino DOC Bottega Vinai	€ 10,00	€ 33,00
	Janesta, Lacryma Christi DOC Le Lune del Vesuvio	€ 10,00	€ 33,00
	Pietracalda, Fiano di Avellino DOCG Feudi di San Gregorio	€ 12,00	€ 40,00

## Rosè

		<b>Calice Glass</b>	<b>Bottiglia Bottle</b>
	Ammare La Jala	€ 11,00	€ 36,00

## Vino rosso / Red wine







		<b>Calice Glass</b>	<b>Bottiglia Bottle</b>
	Baldassarre, Campania Piedirosso IGP La Jala	€ 12,00	€ 41,00
	Chratè, Lacryma Christi del Vesuvio DOC Le Lune del Vesuvio	€ 13,00	€ 48,00

## Bollicine / Sparkling

		<b>Calice</b>	<b>Bottiglia</b>
		<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Zonin	€ 10,00	€ 40,00
	Velico, Spumante Pecorino Brut Terre D'Erce	€ 10,00	€ 42,00
	Velico, Spumante Brut rosè Terre D'Erce	€ 10,00	€ 42,00

## Caffetteria and soft drinks

	Espresso	€ 3,00
	Crema di caffè Coffee cream	€ 3,50
	Espresso shakerato	€ 3,00
	Caffè americano American coffee	€ 5,00
	Cappuccino	€ 5,00
	Latte macchiato Milk with a dash of coffee	€ 5,00
	Latte macchiato freddo Cold milk with coffee	€ 5,00
	Tè, infusi, tisane Tea, infusions, tisanes	€ 4,00

	Spremuta di Arancia / Limone <i>Fresh orange / Lemon Juice</i>	€ 6,00
	Acqua minerale ½ lt <i>Mineral Water ½ lt</i>	€ 3,00
	Acqua minerale 1 lt <i>Mineral Water 1 lt</i>	€ 5,00
	Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	€ 5,00
	Tè freddo <i>Ice Tea</i>	€ 5,00
	Soft drink	€ 5,50

## Birre / Beers

	Birra alla spina piccola <i>Small draught beer</i>	€ 7,00
	Birra alla spina grande <i>Large draught beer</i>	€ 9,00
	Heineken, Corona, Beck's, Nastro azzurro (33 CL)	€ 9,00
	Tourtel (33 CL)	€ 7,00

## Birra artigianale / Craft beer

	Syrentum (75 CL)	€ 20,00
	Syrentum (33 CL)	€ 10,00

Servizio del 10% non incluso. 10% service charge not included

## SNACKS

### Insalata / Salad

-  Insalata di quinoa con salmone affumicato, zucchine e fagiolini alla menta  
*Quinoa salad with smoked salmon, courgettes and mint flavored green beans* € 17,00
-  Insalata di riso venere e bianco con verdure di stagione, avocado, pomodoro e pollo  
*Venus and white rice salad with seasonal vegetables, avocado, tomato and chicken* €17,00
-  Polpo\* con fagiolini, peperoni e olive  
*Octopus\* with green beans, peppers and olives* €18,00
-  Treccia e pomodori Sorrento, basilico e olive  
*Traditional mozzarella with local tomatoes, basil and olives* €17,00
-  Caponata di verdure dell'orto con zest di limone e arancia  
*Caponata of vegetables from our garden with lemon and orange zest* €16,00





### I Classici / Classical

-  **Caesar Salad** €15,00
-  Con gamberoni\*  
*With prawns\** €22,00
-  Con petto di pollo  
*Con petto di pollo* €19,00
-  **Club Sandwich**  
(Pollo, bacon, uova, pomodoro, lattuga, maionese, patatine fritte\*)  
*(Chicken, bacon, eggs, tomato, lettuce, mayonnaise, French fries\*)* €18,00



-  **Hamburger**  
Hamburger di chianina e patatine fritte\*  
*Beef hamburger and French fries\** €18,00
-  **Chicken Burger**  
Hamburger di pollo alla griglia, pomodoro, fontina, cipolla, cavolo, cetriolo, patatine fritte\*  
*Grilled chicken burger, tomato, fontina cheese, onion, cabbage, cucumber, French fries\** €18,00
-  **Cheese Burger**  
Hamburger di chianina con formaggio e patatine fritte\*  
*Beef hamburger with cheese and French fries\** €18,00





## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

-  Scialatielli con vongole, cozze e pomodorini  
*Scialatielli with clams, mussels and cherry tomatoes* €18,00
-  Pennette con zucchine alla Nerano  
*Pennette with courgettes "alla Nerano"* €17,00
-  Ravioli\* caprese  
*Ravioli\* filled with ricotta cheese, tomatoes and basil* €18,00
-  Gnocchi di patate alla sorrentina gratinati  
*Potato dumplings au gratin with tomatoes and provola cheese* €17,00





## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

	Pescato del giorno al forno <i>Baked catch of the day</i>	€22,00
	Fritto di calamari* e gamberi <i>Fried squids* and shrimps</i>	€20,00
	Bistecca di vitellone ai ferri <i>Grilled veal steak</i>	€22,00
	Petto di pollo alla griglia <i>Grilled chicken breast</i>	€19,00
	Parmigiana di melanzane <i>Aubergine parmigiana with mozzarella cheese</i>	€18,00

## CONTORNI / SIDE DISHES

	Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€7,00
	Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables</i>	€7,00
	Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€7,00
	Patate fritte* <i>French fries*</i>	€7,00

## PIZZA E FOCACCIA / PIZZA AND FLAVORED FLAT BREAD

	Focaccia caprese <i>Caprese flavored flat bread with tomato and mozzarella</i>	€17,00
	Pizza Margherita <i>Pizza with tomato sauce, mozzarella and basil</i>	€15,00
	Pizza con mozzarella di bufala e pomodorini <i>Pizza with buffalo mozzarella and cherry tomatoes</i>	€17,00
	Pizza con verdure di stagione e provola <i>Pizza with season vegetables and provola cheese</i>	€16,00

- Pizza con salame piccante  
○ *Pizza with spicy salami* €18,00
- Pizza con burrata e limone  
○ *Pizza with burrata cheese and lemon* €18,00
- Pizza con pomodorini del Piennolo, prosciutto  
○ crudo, scaglie di Parmigiano e rucola  
○ *Pizza with Piennolo cherry tomatoes, raw ham,  
parmesan flakes and rocket* €18,00
- Saltimbocca con prosciutto e mozzarella  
○ *Saltimbocca with ham and mozzarella* €14,00

## DESSERT

- Macedonia di frutta in bicchiere  
○ *Fruit salad in glass* €8,00
- Anguria  
○ *Watermelon* €8,00
- Dolce del giorno  
○ *Dessert of the day* €9,00
- Tagliata di frutta di stagione  
○ *Sliced seasonal fruit* €8,00

Servizio del 10% non incluso.  
10% service charge not included

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - come previsto dalla nota del Ministero della Salute del 2011

Per particolari esigenze alimentari/allergie o ulteriori informazioni, si prega di rivolgersi al Responsabile di Sala.

*The dishes marked with (\*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.*

*Some products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan accordingly to EC Regulation 852 / 04.*

*The fish used to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3 - as required by the note of the Ministry of Health of 2011*

*For special dietary requirements /allergies or further information, please ask to the Restaurant Manager.*