

lounge bar
TERRAZZAT



SNACK MENU

Gran piatto di prosciutto crudo di Norcia, salame nostrano, provolone del monaco e parmigiano, composta di pere e noci Large platter with cured ham from Norcia, local salami, provolone del Monaco and parmigiano cheeses, pears and nuts compote 1 - 5 - 11 - 12 - 13	17
Caesar salad Caesar salad 1 - 13 - 14	16
Caesar salad con pollo alla griglia Caesar salad with grilled chicken breast 1 - 5 - 11	19
Club sandwich con patatine fritte* Club sandwich with French fries* 1 - 3 - 5 - 11	19
Hamburger di Chianina* con patate fritte* "Chianina" burger* with French fries* 1 - 5	19
Toast con prosciutto e formaggio Toast with ham and cheese 1 - 6 - 11 - 13	14

I PRIMI

FIRST COURSES



Spaghettone cacio e pepe
Spaghetti with cheese and pepper
1 - 11 - 13

22



Spaghetti con pomodorini e basilico
Spaghetti with cherry tomatoes and basil
1 - 13 - 14

18



Ravioli caprese
Ravioli caprese
1 - 5 - 11

18

I DOLCI

DESSERTS

Torta caprese con gelato alla vaniglia Almond and chocolate cake with vanilla ice cream 1 - 3 - 5 - 8 - 9 - 11 - 13	9
Tagliata di frutta di stagione Sliced seasonal fruit	9
Selezione di gelati Selection of ice cream 1 - 3 - 11 - 13	9



ClubAut

Hilton x PizAut

Mordi con gusto
e sostieni l'inclusione!

Taste with pleasure
and support inclusion!

Acquista un Club Sandwich
e aiuta a finanziare il
Food Truck PizAut, un progetto
che promuove opportunità di lavoro
e formazione per giovani autistici.
Con ogni club sandwich acquistato,
doni 5€ per la realizzazione di un sogno!

Buy a Club Sandwich and help fund the
PizAut Food Truck, a project that
promotes employment and training
opportunities for autistic youth.
With each club sandwich,
you donate €5 to help turn
a dream into reality.

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13 - 14

19€



OUR SPRITZ SUGGESTIONS

16

The Spritz

Aperol, or Campari, or edelflower, or Chambord,
prosecco and soda water

The “Sparkling” Composers

Bellini/Peach, Rossini/Strawberry, Puccini/Mandarino

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco and soda water

YOUR AMAZING VIEW ON THE COAST

18

Kissed by the sunshine

Tramonto

Vodka, Passoa, maracuja syrup, sicilian lemonade

Americano Special

Red vermouth, Bitter Campari, soda water, mandarin velvet

Syrrenti Colada

Don Papa rum, Chambord, black cherry syrup,
pineapple juice, coconut syrup

Basil Smash

Gin, fresh basil, fresh lemon juice, sugar syrup

Sun Bay Margherita

Tequila reposado, Italicus, tropical blue, fresh lemon juice

Orange Margarita

Tequila reposado, dry orange, blood orange juice,
fresh lemon juice

Passion Mezcal

Mezcal Artesenal, passion fruit syrup, fresh lime juice,
spice bitters

Cucumber Mule

Gin, cucumber syrup, ginger beer, fresh lime juice

Sun's Kiss

Gin, pineapple juice, passion fruit syrup, fresh lime juice
and tonic water

"Your" Sour's

Amaretto di Saronno, or whiskey, or midori, or pisco, or vodka,
fresh lemon juice and sugar syrup

Black cherry Bramble

Gin, Marendry, fresh lemon juice, sugar syrup

SUNSET AND NIGHT MAGICAL ATMOSPHERE 18

Sorrento Sling

Limoncello, gin, prosecco, fresh lemon juice

Last Word

Gin, green Chartreuse, maraschino liqueur, fresh lime juice

Honey Paloma

Tequila, honey syrup, fresh lime juice, grapefruit soda

Navy Grog

Bacardi Bianco, Havana 3, honey syrup, grapefruit juice, fresh lime juice

High Pression Negroni

Gin, Bitter Campari, Red vermouth, chili pepper, licorice

Hot light

Vodka, Cointreau, Apricot Brandy, passion fruit syrup, chocolate bitters

Smoked cherry Mule

Whiskey, cherry syrup, fresh lime juice, ginger beer

Sex on the Side

Vodka, peach liqueur, blood orange juice

Paper Plane San Costanzo

Bourbon, Aperol, amaro S. Costanzo, fresh lemon juice

Don Cafè Martini

Mezcal Don Cafè, Kahlua, espresso, sugar syrup

Wonder Woman

Grey Goose Vodka, Passoa liqueur, champagne, fresh orange juice

CLASSIC COCKTAILS

18

Per tutti i "Classici" fatti suggerire dal barman

For "Classic Cocktails" just ask to the barman

MARTINIS

18

Limoncello Martini

Vodka or gin, and limoncello

Martini Cocktail

Tanqueray, Noilly Prat, orange bitters

Pink Lemon Drop Martini

Triple sec, vanilla vodka, fresh lemon juice, sugar syrup, granadine syrup

Lavender Martini

Vodka, orange liqueur, Mancino Dry, lavender syrup

MOCKTAILS

14

Easy Basil

Fresh basil, fresh lemon juice, tonic water

Soggy dollar

Pineapple juice, orange juice, lime, coconut, raspberry

Sorrento

Lemon and orange Sorrento juice,
with bergamotto and peach foam on top

Sweet sea

Blue tropical juice, elder flowers, fresh lemon juice
and soda water

GIN SELECTION

18

Tonka gin - distilled - 2 Botanicals 47 °

Servito con fave di tonka

Served with tonka beans

Elephant gin - London dry - 15 Botanicals 46 °

Servito con mela e bacche di ginepro

Garnished with apple and juniper berries

Monkey 47 gin - dry gin - 47 Botanicals 47°

Servito con scorza di pompelmo

Garnished with grapefruit peel

Tanqueray Ten gin - distilled - 7 Botanicals 47.3°

Servito con fettina di limone e rosmarino fresco

Garnished with lemon and fresh rosemary leaves

Malfy gin - distilled - 6 Botanicals 41°

Servito con limone di Sorrento

Garnished with Sorrento lemon

Roku gin - dry gin - 6+6 Botanicals 43°

Servito con zenzero disidratato e fiori eduli

Garnished with a slice of dry ginger and edible flowers

Marconi 46, Poli gin - dry gin - 7 Botanicals 46°

Servito con ginepro e scorza di limone

Garnished with juniper and lemon peel

Bulldog gin - London dry - 12 Botanicals 40°

Servito con bacche di ginepro e scorza di limone

Garnished with juniper berries and lemon peel

Hendrick's gin - distilled - 7 Botanicals 46°

Servito con cetriolo e finocchio fresco

Garnished with cucumber and fresh fennel

Caorunn gin - distilled - 11 Botanicals 41,8°

Servito con mela rossa

Garnished with red apple

Primo gin - distilled - 7 Botanicals 43°

Servito con salicornia e gocce di acqua di Capri

Garnished with glasswort and drops of "Capri water"

Nordes gin - infused gin - 7 Botanicals 40°

Servito con scorza d'arancia e salvia

Garnished with orange peel and sage

Brockmans gin - distilled - 12 Botanicals 40°

Servito con more e mirtilli

Garnished with blackberries and blueberries

Mare gin - distilled - 9 Botanicals 42°

Servito con ramoscello di rosmarino

Garnished with twig of rosemary

Ginepraio gin - London dry - 7 Botanicals 45°

Servito con coriandolo, scorze d'arancia e limone

Garnished with coriander, orange and lemon peel

Aviation gin - distilled - 7 Botanicals 42°

Servito con fiori di lavanda e scorza d'arancia

Garnished with lavender and orange peel

Generous gin - distilled - 12 Botanicals 42°

Servito con arancia e pepe rosa

Garnished with orange and pink pepper

Dol gin - distilled - 24 Botanicals 45°

Servito con anice stellato e mirtillo

Garnished with star anise and blueberry

Sipsmith gin - London dry - 10 Botanicals 41,6°

Servito con scorza di pompelmo rosa e liquirizia

Garnished with pink grapefruit peel and licorice

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKILING WINE

		
Dubl, Brut Edition Feudi di San Gregorio	14	60
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Bisol, Crede	11	45
Franciacorta Non Dosato Alma Grande Cuvée DOCG Bellavista	16	70
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco		90
Ferrari Perlé, Trento DOC Fratelli Lunelli		90
Ferrari Perlé Bianco, Trento DOC Fratelli Lunelli		100

CHAMPAGNE



Cordon Rouge
Mumm

100

Cuvée Brut
Veuve Clicquot

25

120

Réserve Impériale
Moët & Chandon

120

Ice Impérial
Moët & Chandon

120

Blanc de Blancs
Ruinart

200

Dom Pérignon
Moët & Chandon

390

Grand Cuvée
Krug

410

BOLLICINE ROSE' ITALIANE

ITALIAN ROSE' SPARKILING WINE



Dubl Rosé, Brut Edition
Feudi di San Gregorio

14

60

Franciacorta Alma Grande Cuvée Rosé
Bellavista

65

CHAMPAGNE ROSE'



Rosé
Veuve Clicquot

150

Brut Rosé
Ruinart

220

Cristal Rosé 2007
Louis Roederer

850

VINI BIANCHI CAMPANI

WHITE WINES FROM CAMPANIA

		
Beneventano Falanghina IGP Tenuta Scuotto	11	38
Falanghina Via del Campo DOC Quintodecimo		90
Fiano Pietracalda DOCG Feudi di San Gregorio	13	45
Fiano Trentenare IGP San Salvatore 1988		45
Fiano Oi Nì IGP Tenuta Scuotto		50
Greco di Tufo DOCG Tenuta Scuotto	12	42
Greco di Tufo DOCG Villa Raiano		42

VINI BIANCHI CAMPANI

WHITE WINES FROM CAMPANIA

		
Ischia Biancolella DOC Pietratorcia		38
Janesta Lacryma Christi DOC Le Lune del Vesuvio	11	38
Poizzo Bianco IGP Abbazia di Crapolla		49
Core Bianco IGT Montevehutano		42
Sireo Bianco IGT Abbazia di Crapolla		85
Furore Bianco Fiorduva, Costa d'Amalfi DOC Marisa Cuomo		110

VINI BIANCHI

WHITE WINES

		
Chardonnay Collio DOC Villa Russiz	11	38
Bottega Vinai Chardonnay Trentino DOC Cavit	11	38
Curtefranca Chardonnay DOC Ca' del Bosco		120
Bottega Vinai Sauvignon Blanc Trentino DOC Cavit	11	38
Bottega Vinai Pinot Grigio Trentino DOC Cavit	11	38
Rulendis Pinot Grigio DOC Cavit		42

VINI BIANCHI

WHITE WINES

		
Masso Vivo Vermentino IGT Frescobaldi		38
Mottagrossa Pecorino IGT Terre d'Erce		38
Valmasia DOC La Tunella	13	42
Ribolla Gialla Collio DOC Villa Russiz	11	38
Bottega Vinai Gewürztraminer Trentino DOC Cavit		42
Vigna Kolbenhof Gewürztraminer Alto Adige DOC J. Hofstätter		70

VINI ROSÈ

ROSÈ WINES



Ammare Rosato
La Jala

11

38

San Greg
Feudi di San Gregorio

12

42

Vetere Rosato IGP
San Salvatore 1988

44

Furia di Calafuria IGT
Tormaresca, Marchesi Antinori

50

Whispering Angel Rosé
Château d'Eclans

55

Prieuré De Montezargues Rosé
Tavel

55

VINI ROSSI CAMPANI

RED WINES FROM CAMPANIA



Jungano Aglianico Paestum IGP
San Salvatore 1988

48

Redo Aglianico IGP
Tenuta Scuotto

48

Taurasi DOCG
Feudi di San Gregorio

50

Taurasi DOCG 2017
Le Lune del Vesuvio

16

56

Taurasi Radici DOCG
Mastroberardino

64

Taurasi Riserva Piano di Montevergine DOCG
Feudi di San Gregorio

84

Chratè Lacryma Christi del Vesuvio DOC
Le Lune del Vesuvio

15

52

VINI ROSSI CAMPANI

RED WINES FROM CAMPANIA

		
Furore Rosso Costa d'Amalfi DOC Marisa Cuomo	15	50
Furore Rosso Riserva Costa d'Amalfi DOC Marisa Cuomo		74
Roccia Madre Primitivo IGP Cantine Federiciane		40
Montevetrano Colli di Salerno IGT Montevetrano		100
Nireo Campania Rosso IGP Abbazia di Crapolla		79
Vigna Cigliano Solfatara Campi Flegrei DOP Cantine Federiciane		48

VINI ROSSI

RED WINES

		
Cabernet Sauvignon La Tunella	12	42
Chianti DOCG Banfi	12	40
Sasseo Primitivo IGT Masseria Altemura	11	38
Pinot Nero DOP La Tunella	12	42
Morellino di Scansano DOCG Melini		39
Monticol Pinot Nero DOC Terlan		65

VINI ROSSI

RED WINES

		
Merlot Collio DOC Villa Russiz	12	42
Merlot DOC La Tunella		40
La Paurosa Montepulciano d'Abruzzo DOP Terre d'Erce	13	45
Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi	19	69
Ugolforte Brunello di Montalcino DOCG Tenuta San Giorgio		80
Villa Antinori Marchesi Antinori		40

VINI ROSSI

RED WINES



Guado al Tasso Bolgheri DOC
Marchesi Antinori

200

Tignanello IGT
Marchesi Antinori

140

Maru Negroamaro IGT
Castello Monaci

36

Chersì Barbera d'Asti DOCG
Ca' Bianca

46

Tortoniano Barolo DOCG
Michele Chiarlo

95

Barolo DOCG
Ca' Bianca

80

VINI ROSSI

RED WINES



Bussia Barolo DOCG
Marchesi Antinori

100

Santico Amarone della Valpolicella DOCG
Santi

75

Capitel San Rocco Valpolicella Superiore Ripasso DOC
Tedeschi

60

Château Kirwan
Château Kirwan

120

VINI DA DESSERT

DESSERT WINE

Moscato d'Asti DOCG
Ca' Bianca



8



36

Passito di Pantelleria, Liquoroso DOC
Cantine Pellegrino 1880

10

40

Mel
Antonio Caggiano

14

76

LE NOSTRE MAGNUM

OUR MAGNUM

Franciacorta Cuvée Prestige Magnum
Ca' del Bosco



160



Blanc de Blanc Magnum
Ruinart

360

WHISKY COLLECTION

ISLAND, ISLAY AND HIGHLAND

Caol ila	41% vol.	17
Oban	43% vol.	17
Ardbeg	46% vol.	15
Lagavulin	43% vol.	17
Talisker	45,8% vol.	17
Laphoroiag	40% vol.	17
Macallan	40% vol.	22
Glenmorangie	40% vol.	15

SPEYSIDE

Glenlivet	41% vol.	17
-----------	----------	----

Glenfiddich	43% vol.	17
-------------	----------	----

JAPANESE

Hibiki Harmony	41% vol.	17
----------------	----------	----

Nikka Coffee Grain	43% vol.	17
--------------------	----------	----

Nikka Miyagiko <i>Single Malt 10 Yrs.</i>	45% vol.	17
--	----------	----

Nikka Whisky <i>From the barrel</i>	51,4% vol.	17
--	------------	----

IRISH		
Bushmill Original	40% vol.	12
Jameson	40% vol.	12

AMERICAN & CANADIAN		
Canadian Club	40% vol.	12
Crown Royal	40% vol.	12
Rittenhouse Rye	50% vol.	12
Wild Turkey	40% vol.	12
Bulleit	45% vol.	15
Marker's Mark	45% vol.	15
Jack Daniels	40% vol.	11
Knob Creek	50% vol.	15

Jack Daniel's Honey	35% vol.	12
Woodford	43% vol.	15

BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna Etichetta Nera	38% vol.	10
Cardinal Mendoza	40% vol.	12
Carlos 1	38% vol.	12
Courvoiser	40% vol.	12
Martell	40% vol.	12
Rémy Martin V.S.O.P	40% vol.	15
Martell Xo	40% vol.	27

ARAMAGNAC

Bas Armagnac Duc de Maravat	40% vol.	10
-----------------------------	----------	----

CALVADOS

A. Camut D' Auge 6Ans.	41% vol.	13
------------------------	----------	----

VODKA

Katel One	40% vol.	12
-----------	----------	----

Sky	40% vol.	12
-----	----------	----

Tito's	40% vol.	15
--------	----------	----

Grey Goose	40% vol.	15
------------	----------	----

Beluga	40% vol.	15
--------	----------	----

Belvedere	40% vol.	15
-----------	----------	----

RUM

Bacardi Bianco	37.5% vol.	12
Brugal 1988	40% vol.	15
Appleton Estate 8 Reserve	43% vol.	12
Kraken Rum (Spicy)	40% vol.	12
Ron Matusalem	40% vol.	15
J. Bally 12 Years	45% vol.	20
Saint James	43% vol.	17
Zacapo Xo Centenario	40% vol.	22
Don Papa	40% vol.	12
Appleton 21 anni	43% vol.	20

PORTO & SHERRY

Tio Pepe	15% vol.	12
Sherry	18% vol.	12
Sandeman	19.5% vol.	12
Vintage Port	20% vol.	17

TEQUILA

Espolon Silver	40% vol.	12
Espolon Reposado	40% vol.	12
Patron Silver	40% vol.	15
Patron Anejo	40% vol.	17
Patron Reposado	40% vol.	20
Don Julio Reposado	38% vol.	12

Casamigos	40% vol.	20
Mezcal Illegal Joven	40% vol.	12
Mezcal Nuestra Soledad	45% vol.	14

GRAPPA

Maschio Tipica 903	40% vol.	10
Valdavi	40% vol.	10
Unica	43% vol.	10
Berta Roccanivo	43% vol.	17
Bric Del Gaian	43% vol.	17
Tre Soli Tre	43% vol.	17
Berta Magia	43% vol.	20

Berta Riserva del Fondatore	43% vol.	22
-----------------------------	----------	----

Distillato Lamponi Nonino	43% vol.	22
---------------------------	----------	----

LIQUORS

Limoncello	32% vol.	8
------------	----------	---

Finocchietto	30% vol.	8
--------------	----------	---

Liquirizia	25% vol.	8
------------	----------	---

Amaretto	28% vol.	8
----------	----------	---

Frangelico	20% vol.	8
------------	----------	---

Benedictine	40% vol.	12
-------------	----------	----

Drambuie	40% vol.	12
----------	----------	----

Grand Manier	40% vol.	12
--------------	----------	----

Cointreau	40% vol.	12
Kahlua	20% vol.	12
Tia Maria	20% vol.	12
Baileys	17% vol.	12
Southern Comfort	35% vol.	12
Peach Tree	20% vol.	12
Midori	20% vol.	12
Malibu	21% vol.	12
Creme Bols	24% vol.	12

10% service charge non incluso
10% service charge not included

ACQUA, SOFT DRINKS & BIRRE

WATER, SOFT DRINKS & BEERS

Acqua Minerale / Mineral Water

Natia, Ferrarelle 6.5

Soft Drinks

Coca cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 6
Lemonsoda, Tonic water, Soda water

Birra Artigianale / Craft Beer

Syrentum 75 cl 20

Syrentum 33 cl 10

Birra alla Spina / Draught Beer

Nastro Azzurro Small 28 cl 7.5

Nastro Azzurro Large 56 cl 9.5

Birra in Bottiglia / Bottled Beer

Peroni Cruda, Peroni Weiss, Heineken, 9
Beck's, Corona, Nastro Azzurro

Birra Analcolica - Non-alcoholic Beer 7.5

10% service charge non incluso
10% service charge not included

CAFFETTERIA

HOT BEVERAGE

Espresso	3
----------	---

Caffè decaffeinato	
Decaffeinated coffee	

Caffè d'orzo	
Barley coffee	

Cappuccino	5
------------	---

Caffè Americano	
American coffee	

Cioccolata calda	
Hot chocolate	

Tè caldo, infuse, tisane	
Tea, infusions, tisanes	

10% service charge non incluso
10% service charge not included

ALLERGENI

ALLERGENS

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Nonostante lo scrupoloso rispetto delle norme di corretta prassi igienica adottate, le preparazioni avvengono in ambienti in cui possono essere presenti tutti gli allergeni.

Hotel Guests are kindly required to ask the personnel on duty for the list of allergens.

Despite scrupulous compliance with the rules of good hygiene practice adopted, the preparations take place in environments where all allergens may be present.

LEGENDA

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Glutine - Gluten | 8. Soia - Soy |
| 2. Crostacei - Crustaceans | 9. Senape - Mustard |
| 3. Uova - Eggs | 10. Lupini - Lupins |
| 4. Pesce - Fish | 11. Latte - Milk / Dairy |
| 5. Arachidi - Peanuts | 12. Anidride Solforosa - Sulfur Dioxide |
| 6. Sedano - Celery | 13. Frutta a guscio - Nuts |
| 7. Sesamo - Sesame | 14. Molluschi - Molluscs |

ICON LEGENDA



Vegetariano - Vegetarian

Vegano - Vegan

10% service charge non incluso
10% service charge not included

In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, 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.

In the absence of availability of the fresh product, 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.