



SWIMMING POOL • BAR • RESTAURANT

FOOD MENU

DRINK MENU



FOOD MENU



Snacks

Insalata di quinoa con salmone affumicato, zucchine e fagiolini alla menta

Quinoa salad with smoked salmon, courgettes and mint flavored green beans

14

18

Treccia sorrentina con pomodori nostrani, basilico e olive

Traditional mozzarella with local tomatoes, basil and olives

11 - 13

16

Caponata di verdure dell'orto con zest d' arancia servita con "riavulillo" su foglia di limone

Caponata of vegetables from our garden with orange zest, served with "riavulillo" on lemon leaf

1 - 8 - 9 - 11

17

Insalata di polpo* al limone con olive verdi e lupini

Lemon octopus* salad with green olives and lupins

10 - 14

19



i Classici Classics

Caesar salad

16

1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 11

Caesar salad con petto di pollo

18

Caesar salad with chicken breast

1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 11

Club Aut

19

Suprema di pollo panato e fritto, coleslaw,
cetrioli sottaceto, maionese toragashi, patatine fritte*
Crispy fried chicken breast, coleslaw, pickled cucumbers,
toragashi mayo, French fries*

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

Cheese burger

19

Hamburger di chianina alla griglia con pomodoro,
cheddar, cetrioli sottaceto e patatine fritte*
Grilled beef hamburger with tomato, cheddar,
pickled cucumbers and French fries*

1 - 8 - 9 - 11 - 12

Pagoda burger

21

Hamburger di chianina alla griglia con pomodoro,
peperone marinato, pancetta grigliata, moscione d'Arola,
cipolla frita e patatine fritte*
Grilled beef burger with tomato, marinated bell pepper,
grilled pancetta, Arola moscione, fried onion and French
fries*

1 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12

Chicken nuggets

18

Bocconcini di pollo* con selezione di salse, patatine fritte*
Chicken* nuggets with selection of sauces, French fries*

1 - 3 - 8 - 9

i Primi First courses

Spaghettoni con vongole e cozze

22

Spaghetti with clams and mussels

1 - 8 - 9 - 12 - 14

Ravioli* caprese con salsa di basilico

18

Ravioli* filled with ricotta cheese, tomato sauce and basil

1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 8 - 9 - 11 - 13 - 14

Scialatielli con melanzane, pomodorini e provola

19

Scialatielli pasta with eggplants, cherry tomatoes and provola cheese

1 - 3 - 8 - 9 - 11

Gnocchi* di patate alla sorrentina

17

Potato dumplings* with tomatoes and mozzarella

1 - 8 - 9 - 11



i Secondi Main courses

Spiedino di pollo e maiale con verdure

23

Grilled skewer of chicken and pork, seasonal vegetables

Spigola in guazzetto di frutti di mare

24

Seabass in seafood sauce

4 - 14

Fritto di calamari* e gamberi*

23

Fried squids* and prawns*

1 - 2 - 6 - 14

Hamburger vegano*

18

Hamburger di soia* e patatine fritte*

Soy burger with French fries*

6

Parmigiana* di zucchine e scamorza*

19

Courgettes "parmigiana*" with scamorza* cheese

3 - 11

i Contorni Side dishes

Verdure di stagione

8

Seasonal vegetables

Insalata mista

8

Mixed salad

Patate fritte*

8

French fries*

Pizza & Focaccia

Pizza ripiena con prosciutto cotto e mozzarella 17

Pizza filled with ham and mozzarella

1 - 8 - 9 - 11 - 12

Pizza Margherita 15

Pizza with tomato sauce and mozzarella

1 - 8 - 9 - 11

Focaccia caprese 18

Flavored flat bread with tomato and mozzarella

1 - 8 - 9 - 11

Pizza con verdure di stagione e provola 16

Pizza with seasonal vegetables and provola cheese

1 - 8 - 9 - 11

Pizza con pomodorini del Piennolo, prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano e rucola 18

Pizza with Piennolo cherry tomatoes, raw ham, Parmesan flakes and rocket

1 - 8 - 9 - 11 - 12

Pizza con salame piccante 17

Pizza with spicy salami

1 - 11

Pizza con prosciutto cotto e funghi 18

Pizza with ham and mushrooms

1 - 8 - 9 - 11 - 12

Pizza Marinara 13

Pizza with tomato sauce, garlic and olive oil

1 - 8 - 9 - 11

Dessert

Cheesecake con lamponi e arancia*

Cheesecake with raspberries and orange

1 - 3 - 11 - 13

9

Macedonia di frutta in bicchiere

Fruit salad in glass

8

Frutta di stagione

Seasonal fruit

8

Gelato della casa*

Homemade ice cream

1 - 3 - 11

8



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.*



DRINK MENU



Moments by the poolside

16

Colada's Family

Rum bianco, ananas, cocco

A scelta: fragola, banana, ciliegia, frutto della passione

White rum, pineapple, coconut

Your choice of: strawberry, banana, cherry, passion fruit

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, lemon juice and ginger beer

Mojito

Rum, zucchero, succo di lime, menta e acqua tonica

Rum, sugar, lime, mint and soda water

Sunny Margarita

Tequila Reposado, liquore all'arancia, succo di lime fresco

Tequila Reposado, orange liqueur, fresh lime juice

Waiting for sunset

15

Paloma

Tequila, succo di lime, soda al pompelmo

Tequila, fresh lime juice, grapefruit soda water

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco e soda

Limoncello, prosecco and soda water

Spritz

Aperol o Campari o Fiore di sambuco, prosecco e soda

Aperol or Campari or Edelflower, prosecco and soda water

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, caffè espresso, zucchero

Vodka, Kahlua, espresso, sugar

Mocktails

12

Easy Gin Tonic

Tanqueray gin 0.0, acqua tonica

Tanqueray gin 0.0, soda water

Happy Cuba libre

Rum analcolico, coca cola, succo al limone fresco

Non alcoholic Rum, coke, fresh lemon juice

Virgin Coladas

Ananas, cocco

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

Pineapple, coconut

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

Zero Spritz

Succo d'arancia, spumante analcolico, soda

Orange juice, non alcoholic sparkling wine, soda water

Vino bianco White wine



Chardonnay Trentino DOC

Bottega Vinai, Cavit

10

35

Pinot Grigio Trentino DOC

Bottega Vinai Cavit

10

35

Sauvignon Blanc Trentino DOC

Bottega Vinai Cavit

11

37

Beneventano Falanghina IGP

Tenuta Scuotto

11

38

Janesta Lacryma Christi Bianco

Tenuta Le Lune del Vesuvio

11

38

Fiano Pietracalda DOCG

Feudi di San Gregorio

11

38

Vino rosé Rosé wine



Lacryma Christi rosato Vigna Rosa

Tenuta Le Lune del Vesuvio

12

35

Vino rosso Red wine



13



48

Sodale Merlot Lazio IGP

Famiglia Cotarella

Sabato IGP

Abbazia di Crapolla

10

39

Bollicine Sparkling



11



35

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Bisol, Crede

Caffetteria and soft drinks

Espresso	3
Espresso Shakerato	4,5
Caffè Americano American Coffee	5
Cappuccino	5
Latte macchiato Milk with a dash of coffee	5
Latte macchiato freddo Cold milk with coffee	5
Tè, infusi, tisane Tea, infusions, herbal tea	5
Spremuta di Arancia / Limone Fresh orange / Lemon Juice	7

Acqua minerale ½ lt

Mineral Water ½ lt

3

Acqua minerale 1 lt

Mineral Water 1 lt

6

Succhi di frutta

Fruit juices

5

Tè freddo

Ice Tea

6

Soft drink

6

Birre

Beers

Birra alla spina piccola

Small draught beer

7

Birra alla spina grande

Large draught beer

9

**Heineken, Corona, Peroni Capri
Nastro Azzurro (33 cl)**

9

Birra analcolica

Non-alcoholic beer

7