

Menù Bar



bevande

Caffè	€1,00
Decaffeinato	€1,00
Ginseng	€1,50
Orzo	€1,50
Caffè del Nonno	€2,00
Cornetto uscita 09:30 <i>vuoto, cereali e miele, crema, cioccolato</i>	€1,00
Granita	€2,00
Tassoni	€3,00
Schweppes <i>limone, arancia, tonica</i>	€3,00
Estathè <i>limone, arancia</i>	€2,50
Powerade <i>limone, arancia, lampone</i>	€3,00
Redbull	€3,00
Succhi Yoga	€2,00
Crodino	€3,00
Sanpellegrino <i>bianco, rosso</i>	€3,00
Bitter <i>bianco, rosso</i>	€3,00
Acqua 0,50L	€1,00
Acqua 1L	€2,00

drink

Analcolico	€5,00
Basic	€7,00
<i>Keglevich, Bosford, Pampero</i>	
Spritz	€10,00
<i>Aperol, Campari, seltz, lime</i>	
Drink Premium	€15,00
<i>(solo nel weekend)</i>	
<i>Grey Goose, Belvedere, Hendrick's, Bulldog</i>	

birre

San Miguel Fresca	€8,00
San Miguel Especial	€8,00
San Miguel Alhambra	€8,00

Rosticceria

uscita 10:30

Pizzette

Margherita

Marinara

Panna, prosciutto e mais

Parigina

Panini

uscita 12:30

Cotoletta + contorno	€6,00
Hamburger + contorno	€6,00
Caprese	€6,00
Crudo, bufalina, pomodoro e insalata	€8,00

Ogni aggiunta ha il costo di € 2.00

Primi

caldi e freddi

uscita 12:30

Penne al pomodoro	€ 5,00
Gnocchi alla sorrentina	€ 6,00
Insalata di pasta (<i>terra</i>)	€ 6,00
Insalata di pasta (<i>mare</i>)	€ 7,00
Insalata di riso	€ 6,00
Insalata di riso venere (<i>mare</i>)	€ 7,00
Frittata di pasta	€ 4,00
Primo piatto del giorno	€ 7,00

Secondi

uscita 12:30

Insalatina di mare	€ 10,00
Cotoletta e patatine	€ 5,00
Mozzarella di Bufala Campana DOP 120 _{gr}	€ 4,00
Caprese	€ 5,00
Secondo piatto del giorno	€ 6,00

Contorni

uscita 12:30

Melanzane a funghetto	€ 3,00
Zucchine alla scapece	€ 3,00
Verdure grigliate	€ 3,00
Insalata di pomodori	€ 3,00
Patatine fritte	€ 3,00
Contorno del giorno	€ 3,00

Insalatone

Cesar salad

€ 10,00

Insalata, pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar

Salad, grilled chicken routons, parmesan shavings and caesar dressing

Tuna salad

€ 10,00

Insalata mista con tonno al vapore, pomodorini, capperi, mozzarella, basilico

Tuna, cherry tomatoes, capers, mozzarella cheese and basil

Poke salad

€ 12,00

Pesce fresco, latte di soia, zucchine, limone, avocado, pomodorini grigliati, zenzero

Fish of market, lemon, avocado, cherry tomatoes, ginger

Insalata di patate e fagiolini

€ 5,00

Dessert

Tiramisù

€ 5,00

Cannolo scomposto

€ 5,00

Cheesecake ai frutti di bosco

€ 5,00

Tagliata di frutta di stagione

€ 5,00

Dolce del giorno

€ 5,00

Il servizio spiaggia ha una aggiunta di € 0.50 per portata

I bianchi *white wines*

Falanghina Campania IGP

calice €5,00 | bottiglia €16,00

alc. 12% - Ambra Castelbelvedere, Campania

Falanghina Vendemmia Tardiva IGT

bottiglia €18,00

alc. 13% - falanghina Fattoria Pagano, Campania

Blange Langhe DOC

bottiglia €30,00

alc. 13% - Ceretto, Alba Piemonte

Ischia Biancolella DOC

bottiglia €26,00

alc. 12,5% - Casa D'Ambra, Campania

Cutizzi Greco di Tufo DOC

bottiglia €28,00

alc. 13% - Feudi di San Gregorio, Campania

Pietracalda Fiano di Avellino DOC

bottiglia €28,00

alc. 13% - Feudi di San Gregorio, Campania

Fiano di Avellino DOCG

bottiglia €28,00

alc. 13% - Mastroberardino, Campania

Müller Thurgau DOC

bottiglia €28,00

alc. 13% - S. Michael Eppan, Trentino Alto Adige

Gewurztraminer

bottiglia €28,00

alc. 14% - S. Michael Eppan, Trentino Alto Adige

I rossi e rosè

red and rosè wines

Aglianico Campania IGP

calice €5,00 | bottiglia €16,00

alc. 12% - Ambra Castelbelvedere, Campania

Opale Rosato

bottiglia €18,00

alc. 13% - Ambra Castelbelvedere, Campania

Primitivo Moio 57 IGT

bottiglia €22,00

alc. 14,5% - Cantine Moio, Campania

Falerno del Massico DOP

bottiglia €22,00

alc. 13,5% - Villa Matilde, Campania

Gragnano Ottouve

bottiglia €52,00

alc. 10,5% - Salvatore Martusciello, Campania

