

AQUA
BAR

Tasting Bites

MIGLIO SALAD € 22

Miglio, Lattuga, cetrioli, Cipolla rossa, Feta, Datterini gialli
Millet, Lettuce, cucumber, red onion, Feta cheese, yellow tomatoes
(1,6,7,12)

CAPONATA NAPOLETANA € 30

Fresella al finocchietto, Tonno e verdure all'olio d'oliva, Fior di latte, Rucola, Pomodorini, Olive
"Fresella" bread, Tuna and vegetables in olive oil, Mozzarella, Arugula, Cherry tomatoes, Olives
(1,4,5,6,7,8,12)

PENNE € 26

Penne integrali, Pomodorini, Basilico
Whole wheat penne, Cherry tomatoes, Basil
(1,6) ✓

VEGGIE CLUB € 28

Pane integrale, Verdure di stagione marinate e grigliate
Wholegrain bread, Mix of seasonal grilled and marinated vegetables
(1,6,12)

LA PALMA BURGER € 40

200gr Burger di manzo Marchigiano del Sannio, Pomodoro cuore di bue, Scamorza affumicata
200gr Sannio Marchigiano beef burger, Local tomato, Smoked scamorza cheese
(1,3,5,6,7,8,10,11,12)

TUNA BURGER € 44

Hamburger di tonno, Avocado, Pomodoro, Maionese al limone
Tuna Burger, Avocado, Tomato, Lemon flavoured mayonnaise
(1,3,4,5,6,7,8,11,12)

Frutta di stagione € 12
Seasonal fresh fruit

Gelati e Sorbetti fatti in casa € 12
Homemade Ice Creams and Sorbets
(3,5,7,8)

Vol.0%

CAPRI SUN € 20

Cordiale al cantalupo, Rosa, Soda
Cantaloupe cordial, Rose, Soda water

RED PALOMA € 20

Distillato analfcolico, Lampono, Soda al pompelmo
Non-alcohol spirit, Raspberry, Grapefruit soda

MARINA GRANDE € 20

Pesca bianca, Menta, Lime, Zucchero, Soda allo zenzero
White peach, Mint, Lime, Sugar, Ginger beer

Cocktails

BENVENUTO € 26

Limoncello di Capri, Timo, Prosecco
Capri's Limoncello, Thyme, Prosecco

FAMMI UN FAVORE € 26

Bitter italiano, Vermouth rosso, Amaro alla Menta, Bitter al cardamomo, Soda
Italian bitter, Sweet vermouth, Mint amaro, Cardamom bitter, Soda water

SCUSATE € 26

Vodka, Liquore al bergamotto, Cantalupo, Rosa, Agrumi
Vodka, Bergamot liquor, Cantaloupe, Rose, Citrus

Refreshing Sips

SPUMANTI / SPARKLING WINES

	gls	btl
Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta	€ 22	€ 110
Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta rosé brut	€ 26	€ 130
Hure Freres Invitation Brut	€ 24	€ 110
Laurent Perrier La Cuvée rosé	€ 36	€ 180

VINI BIANCHI/WHITE WINES

Greco di Tufo, I Favati etichetta nera	€ 18	€ 66
Fiano di Avellino I Favati DOCG	€ 18	€ 68
Pinot Grigio Terlaner	€ 18	€ 70

VINI ROSATI/ ROSÉ WINE

I Favati Rosè Season	€ 16	€ 64
Rumor Côtes de Provence Rosé	€ 18	€ 70

VINI ROSSI/ RED WINES

Benito Ferrara Taurasi Vigna quattro confini	€ 18	€ 88
Le Macchiole Bolgheri	€ 18	€ 76

Birra di Capri, Nastro Azzurro, Menabrea, Corona, Nastro Azzurro Zero, Peroni Gluten free	€ 12
--	------

Bibite Soft Drinks	€ 10
---------------------------	------

Estratti di frutta e verdura Fruit and vegetables blend	€ 16
--	------

Spremute Freshly squeezed juices	€ 12
---	------

Acqua Naturale, Acqua Frizzante Still water, Sparkling water	€ 10
--	------

Not only coffee

La nostra passione per il caffè si unisce alla responsabilità ambientale
Our passion for coffee combines with environmental responsibility

Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Americano,
Estratto a freddo, Caffè d'orzo, Ginseng

**Espresso, Cappuccino, Latte, American coffee,
Cold brew, Barley coffee, Ginseng**

€ 10

Tè nero, English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Tè verde,
Gunpowder, Special Jasmine, Romeo e Giulietta, Tè bianco, Pai Mu Tan

€ 12

Tisane ed Infusi

Herbal Tea and Infusion

€ 12



Fair Trade Coffee and Tea



Responsibly sourced fish

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Cereali (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Solfiti (12), Lupini (13), Molluschi (14). Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura dei prodotti e materie utilizzate ed alle modalità di preparazione.

L'ospite è pregato di comunicare al personale la sua necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

In base alla disponibilità, alla stagionalità ed alle esigenze produttive alcuni ingredienti o prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C

Our dishes may contain the following allergenic substances:

Cereals (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10), Sesame (11), Sulphites (12), Lupine (13), Molluscs (14). The staff is available to provide any information pertaining to the nature of the products and materials used and how they are prepared.

The guest is requested to inform the staff of his or

her need to consume foods free of certain allergenic substances.

Depending on availability, seasonality and production needs, some ingredients or products may be blast chilled or frozen to -18°C