

Da Gioia by La Palma

Gioia's signature

26

JACKIE “Jacquiline Bouvier Kennedy”¹
Kettel One Vodka, frutto della passione, lime
fresco, lemon soda
*Kettel One Vodka, passion fruit, fresh lime,
lemon soda*

GRACIE “Keep Smiling”
Tequila Reposado, peperoncino fresco, ce-
triolo, sciroppo d’agave, rabarbaro, lime
*Reposado Tequila, fresh chilli, cucumber,
agave syrup, rhubarb, lime*

MIRADOIS “Le gardien solitaire”
Tanqueray infuso al tè earl grey, Cointreau,
Peach Tree, succo fresco di lime e sciroppo
di agrumi
*Tanqueray infused with earl grey tea,
Cointreau, Peach Tree, fresh lime juice and
citrus syrup*

THANKYOU “Le moine qui cherche”
Tequila Reposado, sciroppo d’agave, succo di
lime e peperoncino fresco
*Tequila Reposado, agave syrup, fresh lime
juice and fresh chilli*

SOFIA “Pane, Amore e ...”⁷
Tequila Casamigos, Crème de cassis, ginger
ale

Sparkling cocktails

25

AMALIA SPRITZ¹²
Italicus, prosecco, spremuta di pompelmo rosa
*Italicus, prosecco, freshly squeezed pink
grapefruit juice*

GIOIA'S SPRITZ¹²
Aperol, prosecco, frutto della passione
Aperol, prosecco, passion fruit

SIRENE SPRITZ¹²
Vermouth, Cointreau, sciroppo di agave,
prosecco
Vermouth, Cointreau, agave syrup, prosecco

Beach cocktails

25

DAIQUIRI

Il nostro tradizionale Daiquiri shakerato con la scelta di: fragola, mango, frutto della passione, anguria

Our traditional Daiquiri shaken with your choice of: strawberry, mango, passion fruit, watermelon

MEXICANOS FRUIT MARGARITAS

Il nostro tradizionale Margarita shakerato con la scelta di: arancia rossa con sale affumicato, mango con zucchero agli agrumi, fragola con sale alla vaniglia, mirtillo con sale alla vaniglia, lime con sale

Our traditional Margarita shaken with your choice of: blood orange with smoked salt rim, mango with citrus sugar, strawberry with vanilla salt, blueberry with vanilla salt, lime with salt

PALOMA

Tequila Casamigos, sciroppo d'agave, spremuta fresca di pompelmo e lime, soda
Tequila Casamigos, agave syrup, freshly squeezed grapefruit and lime juice, soda

Sangria

70 (MIN. 2 PERSONE PEOPLE)

BIANCA o ROSE' o ROSSA¹²
liscia o frizzante

Agrumi, frutto della passione e menta, sciroppo di zucchero, brandy, Bulldog Gin, Triple Sec, vino bianco, rosè o rosso e limonata

*WHITE or ROSE' or RED¹²
flat or sparkling*

Citrus, passion fruit and mint leaf, sugar syrup, brandy, Bulldog Gin, Triple Sec, white red or rosè wine and lemonade

Classics

25

Tutti i cocktail classici sono disponibili, vi invitiamo a chiedere al nostro staff

All classic cocktails are available, we invite you to ask our friendly staff

0% Proof

22

JACKIE 0

Frutto della passione fresco, lime, Lemon Soda
Fresh passion fruit, fresh lime, Lemon Soda

GINGER PEACH MOJITO

Purea di pesca, lime, ginger beer
Peach puree, lime, ginger beer

WATERMELON MOJITO

Purea fresca di anguria, menta, lime
Fresh watermelon puree, mint, lime

LUNARIA

Spremuta d'arancia, succo d'ananas, sciroppo di mandorla, grenadine
Fresh orange juice, pineapple juice, almond syrup, grenadine

YELLOW BIRD

Mango, succo di mela ed arancia, Tanqueray 00
Mango, apple and orange juice, Tanqueray 00

BEACH SIDE

Mirtilli, fragole, zenzero, arancia
Blueberry, strawberry, ginger, orange

Tequila

- TEQUILA DE MI TERRA BLANCO 20
- TEQUILA DE MI TERRA REPOSADO 20
- TEQUILA CASAMIGOS BLANCO 25
- MEXITA'S 100% AGAVE AZUL
REPOSADO 25
- DON JULIO 1942 65
- CLASE AZUL REPOSADO 65

Mezcal

- MEZCAL HACIENDA DOLORES JOVEN
26
- MEZCAL HACIENDA DOLORES ANEJO
28
- MEZCAL VIDA 18

Pisco

- CAPEL ESPECIAL 14
- PISCO TABERNERO-QUEBRANTA 14

Vodka¹

- 20
- BELVEDERE
- BELUGA
- CIROC
- GREY GOOSE
- TITO'S

Gin

20 - GIN & TONIC 26

MARE

HENDRICK'S

TANQUERAY N10

HERNO

ELEPHANT GIN

SIPSMITH

MALFY ORIGINALE

SOLARO

NIKKA COFFEY GIN

MONKEY 47

SABATINI

GUNPOWRED IRISH GIN

GIN MARTON'S GIN

KI NO BI

ETZU

Cognac

HENNESSY V.S. 22

HENNESSY X.O. 50

A.E.DOR X.O. 45

A.E.DOR RESERVE SPECIALE 1967 150

Calvados

RESERVE LOUIS DE LAURISTON 14
RESERVE LOUIS DE LAURISTON 1990
50

Bas Armagnac

BAS ARMAGNAC LABERDOLIVE
DOMAINE JUARREY 1986
70

BAS ARMAGNAC LABERDOLIVE
DOMAINE JUARREY 1976
120

Whisky

MACCALLAN 12 Y.O. 26

ARDMORE 2000 50

AKASHI SINGLE MALT 28

YAMAZAKURA BLENDED 18

RYE WHISTLE PIG 10 Y.O. 22

YAMAZAKI 12 Y.O. 100

HIBIKI JAPANESE 35

HIBIKI MASTER SELECT 45

Bourbon

MAKER'S MARK 18

KNOB CREEK 18

Porto¹²

NIEPORT WHITE 12

NIEPORT TAWNY 20 Y.O. 18

NIEPORT RUBY DUM 12

NIEPORT VINTAGE 2005 32

Rum

CLEMENT VIEUX AGRICOLE X.O. 20

CLEMENT VIEUX AGRICOLE 15 Y.O. 40

CLEMENT AMBRÉ AGRICOLE
MARTINIQUE 20

EMINENTE RESERVA 7 Y.O. 16

Grappa & Acquavite

15

PO' DI POLI MORBIDA

SARPA DI POLI

SARPA DI POLI ORO

GRAPPA SASSICAIA 20

Vermouth

15

ANTICA FORMULA ROSSO COCCHI,
DEL PROFESSORE, MARTELLETTI, LA
MACCHIA

Liquori

15

SAMBUCA, LIMONCELLO, ADRIATICO
AMARETTO, BAILEYS, COINTREAU,
LIQUORICE, GRAND MANIER, KALHUA

Amari

15

AMARO DEL CAPO, AVERNA,
JAGERMEISTER, FERNET BRANCA,
MONTENEGRO, CHINA, AMARO DI
CAPRI, JEFFERSON, RUPES, ROGER

Birre – Beers

12

NASTRO AZZURRO ¹

BIRRA DI CAPRI ¹

NOAM¹

CORONA ¹

ANALCOLICA¹

GLUTEN FREE

MENABREA¹

Caffetteria

ESPRESSO

5

CAPPUCCINO⁷, CAFFÈ AMERICANO,
ESPRESSO DECAFFEINATO
*CAPPUCCINO, AMERICAN COFFEE,
DECAFFEINATED ESPRESSO*

6

SELEZIONE DI TÈ ED INFUSI
SELECTION OF TEA AND INFUSIONS

6

Acqua – Water

7

ACQUA NATURALE
STILL WATER PANNA

ACQUA FRIZZANTE
SPARKLING WATER SAN PELLEGRINO

ACQUA FRIZZANTE
SPARKLING WATER FERRARELLE

Bibite – Soft Drinks

9

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

ACQUA TONICA
TONIC WATER

ACQUA TONICA AL LIMONE
LEMON TONIC WATER

GINGER BEER

GINGER ALE

SANBITTER

ARANCIATA BIO

CEDRATA

CHINOTTO

TÈ FREDDO
ICE TEA

SUCCHI DI FRUTTA
FRUIT JUICES

SPREMUTA FRESCA D'ARANCIA,
POMPELMO E LIMONE
*FRESHLY SQUEEZED ORANGE,
GRAPEFRUIT AND LEMON JUICE*

Snack Menu

Pinzimonio di verdure

Vegetables crudité

24

La Caprese⁷

Fresh tomato and mozzarella

32

Club sandwich^{1,3,7,10}

Classic club sandwich

40

Club sandwich vegetariano^{1,3,7,10}

Vegetarian club sandwich

32

Panino Caprese con pomodoro, mozzarella,
e basilico^{1,7,10}

*Grilled “Caprese” panini with tomato, moz-
zarella and basil*

20

Panino con melanzane a funghetto e
scamorza affumicata^{1,7,10}

*Grilled panini with deep-fried eggplant and
smoked “scamorza” cheese*

24

La Palma hamburger⁷

Burger di manzo, lattuga, pomodori cuore di
bue, provola affumicata

*Beef burger, lettuce, “cuore di bue” tomato
and smoked “scamorza” cheese*

40

Desserts

22

Torta caprese^{1,3,7,8,10}

Caprese cake

Selezione di gelati e sorbetti artigianali^{1,3,7,8,10}

Selection of homemade ice creams and sorbets

Selezione di frutta di stagione

Selection of seasonal fruits

18

IVA, coperto e servizio inclusi. VAT, cover and service included.

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura ed origine dei prodotti e materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di farlo presente al personale di sala. Durante le preparazioni in cucina, non si possono comunque escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

The staff is available to share any information regarding the nature and origin of the products and ingredients used and their preparation modalities. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of. In kitchen preparations, accidental contaminations can not be excluded, indeed dishes can contain traces of the following allergens, according to the Reg. UE 1169/11 Annex II: gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, celery, mustard, sulphites, sesame, lupine, seafood.

*I piatti contrassegnati con *, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine. The dishes marked with *, are prepared with first quality products frozen on site or deep-frozen at origin.*

*I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con **, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Fresh products of animal origin, as fish products served raw, marked with **, are subject to rapid temperature lowering in order to guarantee quality and safety, as described in Haccp plan according to Reg. CE 852/04.*