



AQUA
BAR

Food

Menù disponibile dalle 12.00 alle 18.00

Menù available from 12.00pm until 06.00pm

La Caprese

Fresh tomato and mozzarella

32

Tiberio salad

Lattuga baby, petto di pollo, french dressing, bacon, scaglie di Parmigiano
Reggiano e crostini di pane

Baby lettuce, chicken breast, french dressing, bacon, "Parmigiano Reggiano" shavings, croutons

28

Caponata alla Napoletana

Fresella al finocchietto, tonno all'olio d'oliva, fior di latte, rucola,
pomodorini, olive verdi, verdure sottolio

*Fennel "Fresella", "fior di latte" cheese, rocket, cherry tomatoes, green olives, tuna and
vegetables in extra virgin olive oil*

32

Penne integrali con pomodorino e basilico

Whole wheat penne pasta with cherry tomatoes and basil

35

Club sandwich

Classic club sandwich

40

Club sandwich vegetariano

Vegetarian club sandwich

32

La Palma hamburger

Burger di manzo, lattuga, pomodoro cuore di bue e scamorza affumicata

Beef burger, lettuce, "cuore di bue" tomato and smoked "scamorza" cheese

40

DESSERTS

18

Frutta di stagione *Selection of seasonal fruit*
Selezione di gelati e sorbetti *Selection of ice creams and sorbets*

Drinks

26

MANGO & PASSION DAIQUIRI

Rum Daimaseau mango & passion, succo di limone, sciroppo di zucchero
Rum Daimaseau mango & passion, lemon juice, sugar syrup

CASA PALOMA

Tequila Casamigos blanco, succo di pompelmo rosa e lime, sciroppo d'agave, bitter orange, soda al pompelmo
Tequila Casamigos blanco, lime and pink grapefruit juice, agave syrup, bitter orange, grapefruit soda

CAPRI MULE

Gin Malfy al limone, succo di lime, ginger beer, rosmarino
Lemon Gin Malfy, lime juice, ginger beer, rosemary

CASANOVA

Gin Beefeater 24, Campari, St. Germain, succo di pompelmo
Gin Beefeater 24, Campari, St. Germain, grapefruit juice

MULETTO

Grey Goose infusa ai frutti di bosco, succo di lime, ginger beer
Grey Goose infused with berries, lime juice, ginger beer

SUCCHI JUICES

20

TINTARELLA Mela, carota, arancia

Apple, carrot, orange

DETOX Mela, cetriolo, sedano

Apple, cucumber, celery

REFRESHING Ananas, limone, zenzero

Pineapple, lemon, ginger

0% PROOF & LOW ALCOL

22

TEA

Infuso di tè nero e frutti rossi, sciroppo di zucchero, succo di limone

Black and red berries tea infusion, sugar syrup, lemon juice

VIRGIN MULETTO

Seedlip, infuso ai frutti tropicali, succo di lime, ginger beer

Seedlip, tropical fruit infusion, lime juice, ginger beer

MEDITERRANEO

Seedlip, sciroppo di cetriolo, succo di limone, tonica

Seedlip, cucumber syrup, lemon juice, tonic

VINI AL CALICE WINES BY THE GLASS

Bollicine | Sparkling

Nino Franco Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut Docg 16

Bellavista Franciacorta Dosaggio Zero Alma Grande Rosé Docg 22

Huré Frères Invitation Aoc 30

Vini | Wines

16

I Favati Fiano di Avellino Pietramara Etichetta Nera Docg 2020

Benito Ferrara Greco di Tufo "Terra d'Uva" Docg 2022

Gorgo Bardolino Charetto Rosato Bio Doc 2021

Marisa Cuomo Mar'isa Rosso Igt 2021

BIBITE DRINKS

Acqua naturale e frizzante Still and sparkling water
Coca Cola, Coca Cola 0, Red Bull, Aranciata, Sprite, Fever Tree Tonics,
Shewepes Lemon, ginger beer, ginger ale, tè freddo, cedrata, spremuta
fresca di agrumi (*freshly squeezed citrus juices*)

10

Campari soda, Crodino, Chinotto, San Bitter

12

Succhi di frutta *fruit juices*

13

Estratti di frutta fresca *fresh fruit extracts*

20

CAFFETTERIA

Espresso, americano, freddo *iced*

10

Doppio espresso *double espresso*, caffè shakerato *shaken coffee*, caffè e latte
latte, cappuccino, tè ed infusioni *tea and infusions*

12

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.