



# LA PALMA

BAR & TERRACE

Benvenuti sulla nostra iconica terrazza.

Rilassati sorseggiando un calice di vino, una bibita, o uno dei nostri cocktail d'autore ispirati alla gestualità che contraddistingue il nostro modo d'essere, e gusta le nostre specialità culinarie che richiamano la tradizione locale.

In Italia lo chiamiamo "Dolce far niente"....

*Welcome to our iconic terrace.*

*Relax while sipping a glass of wine, a soft drink, or one of our signature cocktails inspired by our typical gesture, and enjoy our culinary specialties that recall the local tradition.*

*In Italy we call it 'Dolce far niente'....*

I nostri cocktail sono un omaggio alla gestualità italiana,  
dove ogni movimento racconta una storia.

***Our cocktails are a tribute to Italian gestures,  
where every movement tells a story.***

MA CHE VUOI ? € 26

***Close your hand in the shape of a pine cone and wave it back and forth***

Gin, Cordiale al Limone, Basilico  
***Gin, Lemon cordial, Basil***

BEVIAMO ? € 26

***Closed hand with little finger and thumb extended and brought towards the mouth***

Tequila, Sciroppo di rosa, Lime, Soda all'anguria  
***Tequila, Rose syrup, Lime, Watermelon soda***

BENVENUTO € 26

***Open arms as a sign of welcome***

Limoncello di Capri, Timo, Prosecco, Mandarino  
***Capri's Limoncello, Thyme, Prosecco, Tangerine***

FAMMI UN FAVORE € 26

***Hands joined at chest height and gaze turned to the sky***

Bitter italiano, Vermouth rosso, Menta, Cardamomo, Soda  
***Italian bitter, Sweet vermouth, Mint, Cardamom, Soda water***



SCUSATE € 26

*Hands open at shoulder height with palm facing the person in front*

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

FAMMI PENSARE € 26

*The thumb and index finger on the chin*

Whiskey di segale, Rum invecchiato, Liquore alla nocciola, Bitter al cioccolato, Vaniglia  
*Rye whiskey, Aged rum, Hazelnut liquor, Chocolate bitter, Vanilla*

VOL. 0%

CAPRI SUN € 20

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

RED PALOMA € 20

Distillato analcolico, Lampone, 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*



## GLI INDIMENTICABILI *THE UNFORGETTABLE*

MAI TAI € 26

Rum chiaro e scuro, Liquore all'arancia, Lime, Orzata  
**White and amber rum, Orange liquor, Lime, Orgeat**

BRAMBLE € 26

Gin, Liquore alle more, Limone, Zucchero  
**Gin, Blackcurrant liquor, Lemon, Sugar**

TOMMY'S MARGARITA € 26

Tequila, Lime, Sciroppo di agave  
**Tequila, Lime, Agave syrup**

NAKED AND FAMOUS € 26

Mezcal, Chartreuse jaune, Aperol, Lime  
**Mezcal, Yellow Chartreuse, Aperol, Lime**

TUXEDO € 26

Gin, Vermouth secco, Maraschino, Assenzio  
**Gin, Dry vermouth, Maraschino liquor, Absinthe**

CHAMPAGNE COCKTAIL € 26

Cognac, Angostura, Grand Marnier, Zolletta di zucchero  
**Cognac, Angostura, Grand Marnier, Sugar cube**



## BIRRA E BIBITE *BEER AND SOFT DRINKS*

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

€ 12

Coca Cola, Coca Zero, Aranciata Sanpellegrino, Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer  
Chinotto, Cedrata, Lemonsoda, Crodino, Sanbitter, Red Bull, Tè Freddo  
**Coke, Coke Zero, Sanpellegrino Orange soda, Sprite, Ginger Ale, Ginger Beer**  
**Chinotto, Citronade, Lemon Soda, Crodino, Sanbitter, Red Bull, Iced tea**

€ 10

Succhi di frutta BIO  
**Organic fruit juices**

€ 12

Estratti di frutta e verdura  
**Fruit and vegetables blend**

€ 16

Spremute  
**Freshly squeezed juices**

€ 12

Acqua Naturale, Acqua Frizzante  
**Still water, Sparkling water**

€ 10



DALLA CANTINA  
*FROM THE CELLAR*

SPUMANTE **SPARKLING WINE**

	gls	btl
Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta	€ 22	€ 110
Maso Martis Trento Blanc de Blanc Brut	€ 20	€ 76
Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta rosé brut	€ 26	€ 110
Nino Franco Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut DOCG	€ 16	€ 60

CHAMPAGNE **CHAMPAGNE**

Hure Freres Invitation Brut	€ 24	€ 110
"R" de Ruinart Brut	€ 26	€ 140
Ruinart Blanc de Blancs	€ 32	€ 150
Laurent Perrier La Cuvée Rosé brut	€ 36	€ 170

VINI BIANCHI **WHITE WINE**

Greco di Tufo Pietracupa DOCG (Italia)	€ 16	€ 70
Fiano di Avellino I Favati DOCG (Italia)	€ 18	€ 84
Pinot Grigio Terlaner (Italia)	€ 18	€ 70
Morey Blanc Saint Aubin 1er cru AOC (Francia)	€ 24	€ 110



DALLA CANTINA  
*FROM THE CELLAR*

VINI ROSATO **ROSE WINE**

	gls	btl
Gorgo Bardolino Chiaretto BIO (Italia)	€ 16	€ 54
I Favati Rosè Season Aglianico rosato (Italia)	€ 16	€ 64
Miraval Cotes de Provence Rosé (Francia)	€ 18	€80

VINI ROSSO **RED WINE**

Villa Raiano Taurasi DOCG 2017 (Italia)	€ 18	€ 70
Nebbiolo Valle dei Preti M. Coreggia DOCG 2009 (Italia)	€ 22	€ 110
Le Macchiole Bolgheri Rosso (Italia)	€ 18	€ 76
Domaine des Gravennes Cotes du Rhone	€ 16	€ 54

LA PALMA COLLECTION

Passopisciaro Terre Siciliane C.da Rampante IGT 2008 (Italia)	€ 30	€ 120
Tignanello Antinori IGT 2020 (Italia)	€ 38	€ 180
Joaquin Taurasi Riserva della Società DOCG 2014 (Italia)	€ 44	€ 230



## LIGHT

### AUGUSTUS SALAD € 22

Insalata di spinaci, Avocado, Noci, Pomodoro secco, Parmigiano Reggiano  
*Spinach, Avocado, Walnut, Sun-dried tomato, Parmesan cheese salad*  
(5,7,8) ✓

### TIBERIO SALAD € 24

Lattuga, Petto di pollo, Dressing francese, Pancetta,  
Parmigiano Reggiano, Crostini di pane  
*Lettuce, Chicken breast, French dressing, Bacon,*  
*Parmesan cheese, Bread croutons*  
(1,3,4,6,7,12)

### 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)

### LA NON CAPRESE € 28

Burrata, Pomodorini, Basilico  
*Burrata cheese, Cherry tomatoes, Basil*  
(7) ✓





## SAVORY

### CLUB SANDWICH € 36

Pane bianco, Tacchino, Pomodoro, Insalata, Uovo fritto, Pancetta affumicata, Maionese  
**White bread, Turkey, Tomato, Fried egg, Bacon, Mayonnaise**  
(1,3,5,6,7,8,12)

### VEGGIE CLUB € 28

Pane integrale, Verdure di stagione marinate e grigliate  
**Wholegrain bread, Mix of seasonal grilled and marinated vegetables**  
(1,6,7) ✓

### 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**  
(1,3,4,5,7,8,11,12)



## TASTY

### PARMIGIANA

Parmigiana di melanzane € 26

***Aubergine parmigiana***

(1,3,5,6,7,8,9) ✓

### IL MARE

Insalata di mare € 46

***Seafood salad***

(2,4,9,14)

### POLPETTE

Polpette al sugo € 28

***Meatballs in tomato sauce***

(1,3,5,6,7,8,9)

### SPAGHETTI

Spaghetti alle vongole veraci € 42

***Spaghetti with clams***

(1,6,14)

### RAVIOLI

Ravioli capresi € 32

***Traditional "Ravioli Capresi"***

(1,3,6,7)

### CAVATELLI

Cavatelli fatti in casa con zucchine, Fiori di zucca, Caciocavallo € 28

***Home-made cavatelli with zucchini, Zucchini flowers, Caciocavallo cheese***

(1,5,6,7,8)

### GNOCCHI

Gnocchi alla sorrentina € 28

***Sorrento style gnocchi***

(1,3,6,7)



## PESCATO

Pescato del giorno, Caponata di verdure, Emulsione di capperi € 54

***Grilled catch of the day, Marinated vegetables, Caper emulsion***

(3,4,5,8,9)

## FRITTURA

Frittura di gamberi e calamari, Zucchine alla "scapecce" € 42

***Fried prawns and squids, Marinated zucchini***

(1,5,6,8,12)

## SAUTE'

Sauté frutti di mare € 44

***Seafood sauté***

(2,4,5,9,14)

## FILETTO

Filetto di manzo, Verdure di stagione € 54

***Beef fillet, Seasonal vegetables***

## COTOLETTA

Cotoletta di vitello, Pomodori, Parmigiano Reggiano € 58

***Veal chop, Tomatoes Parmigiano Reggiano***

(1,3,5,7,8)

## DOLCI

Selezione di dolci dalla nostra pasticceria € 12/pz

***Selection of desserts from our pastry shop***

(1,3,5,6,7,8)



## DISTILLATI E LIQUORI *SPIRITS AND LIQUORS*

I prezzi si riferiscono ad una porzione di 50ml  
*Prices refer to a 50ml serving*

GIN

€ 20

### SECCO E CORPOSO **DRY AND STRONG**

Alkemist, Botanist, Caprius, Citadelle Jardin d'Été, Del Professore Crocodile,  
Del Professore La Madame, Del Professore Monsieur, Edimburg Seaside,  
Elephant, Generous Azur, Gin Arte, Kinobi, Martin Millers,  
Monkey 47, n°209, Plymouth, Sabatini, Tanqueray 10, The London N°1 Gin

### FRUTTATO ED ARMONIOSO **FRUITY AND HARMONIOUS**

Brooklin, Caorunn, Elephant Sloe, Malfy Limone, Malfy Rosa,  
Nikka Coffey Gin, Nordes

### FLOREALE E SPEZIATO **FLORAL AND SPICED**

Gin Mare, Gin Mare Capri, G'Vine Floraison, Hendrick's,  
Scapegrace Black, Victoria Regia Tropical

### VODKA € 20

Beluga, Belvedere, Ciroc, Grey Goose, Kauffman, Ketel One, Tito's

### LIQUORI E DIGESTIVI

### **LIQUORS AND DIGESTIVES**

€ 18

### GRAPPA

### **EAU DE VIE**

€ 22



## DISTILLATI E LIQUORI *SPIRITS AND LIQUORS*

	<b>Gls</b>	<b>Btl</b>
<b>RUM</b>		
Barbados 14	€ 26	
Demerara	€ 30	
El Dorado 15, Diplomatico Reserva Esclusiva	€ 22	
Saint James Hors d'age	€ 24	
Diplomatico Ambassador	€ 50	
Zacapa XO	€ 40	
Fiji 17, Jamaica I Pappagalli, Jamaica Sugar Estate 1949	€ 30	
Plantation Stiggin fancy, Plantation Xayamaca	€ 20	
Jamaican Pot,Zacapa 23	€ 20	
Tres Vieux Rhum 1970 Clement, El Dorado 25	€ 130	
Tres Vieux Rhum 1976 Clement	€ 80	
 <b>TEQUILA</b>		
Clase Azul Ultra Anejo		€ 6.000
Clase Azul Reposado	€ 66	€ 750
Clase Azul Anejo	€ 150	€ 2.000
Casamigos Blanco, Reposado, Anejo	€ 26	
Casa Dragones	€ 30	€ 500
Don Julio 1942	€ 66	
Don Julio Blanco, Reposado, Anejo	€ 22	
Tequila Gran Patron Platinum	€ 40	€ 500
Tequila Patron Silver, Reposado, Anejo	€ 20	€ 250
 <b>MEZCAL</b>		
Mezcal Clase Azul Guerrero, Durango	€ 110	
Los Misterios Barril	€ 30	
Los Misterios Ensable	€ 26	
Bruxo n°1 Espadin	€ 20	
Bruxo n° Pechuga de Maguey	€ 22	
Bruxo n°5 Tobalà	€ 30	
Casamigos Mezcal	€ 24	€ 350
Del Maguey Vida	€ 22	
Del Maguey Chichicapa, S. Domingo	€ 24	
Del Maguey S. Luis, Tobalà	€ 24	



## DISTILLATI E LIQUORI *SPIRITS AND LIQUORS*

	<i>Gls</i>	<i>Btl</i>
<b>COGNAC AND Co.</b>		
Hennessy Paradise	€ 250	
Hennessy X.O.	€ 50	€ 500
Remy Martin X.O.	€ 56	
Carlos I	€ 18	
Armagnac Leberdolive Domaine Juarrey 1986	€ 60	
Armagnac Leberdolive Domaine Juarrey 1976	€ 80	
Bas Armagnac X.O. Samalens	€ 26	
Camut Calvados Réserve de Semainville 25y	€ 60	
Calvados Millésime Chateau du Breuil 2002	€ 26	
 <b>WHISKY</b>		
<b>Speyside</b>		
The Macallan M Release		€ 10.000
The Macallan 12y Double Cask	€ 26	
The Macallan 15y Double Cask	€ 40	
The Macallan 18y Oak Cask	€ 80	€ 1.200
The Macallan 25y Sherry Oak Cask	€ 400	€ 5.000
The Macallan Rare Cask	€ 70	€ 1.000
The Macallan Classic Cut 2022	€ 40	
Glenfiddich Gran Reserva 21y	€ 56	
Tormore 1994	€ 68	
 <b>Islay</b>		
Lagavulin 8y, Laphoraig 10y	€ 22	
Ardberg 10y, Caol Ila 12y	€ 20	
Caol Ila 2010	€ 24	
 <b>Islands</b>		
Talisker 10y	€ 20	



## DISTILLATI E LIQUORI *SPIRITS AND LIQUORS*

**Gls**

**Btl**

### **Highlands**

Highland Park 18y	€ 40	
Oban 14y	€ 24	
Glenmorangie 10y	€ 20	
Glenmorangie Signet	€ 60	€ 800
Johnnie Walker Blue	€ 60	
Ardmore 2003	€ 46	

### **American whiskey**

Bulleit Bourbon	€ 20	
Bulleit Rye	€ 20	
Whistle Pig Rye Old World	€ 24	
Whistle Pig Bourbon	€ 28	
Michter's us1 American Whiskey	€ 24	
Michter's Us1 Single Barrel Rye	€ 24	
Woodford Reserve	€ 22	
Jack Daniel's Single Barrel	€ 20	

### **Japanese Whisky**

Hibiki Japanese	€ 36	
Hibiki Master Select	€ 46	
Nikka From the Barrel	€ 20	€ 250
Nikka Taketsuru	€ 22	
The Nikka Tailored	€ 28	
Yoichi Discovery No Peated	€ 50	
Yoichi Single Malt	€ 24	



# CAFFETTERIA

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**

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*





