



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 ad alcuni tra i film più celebri del cinema Partenopeo.

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 some of the most famous movies in Neapolitan cinema.

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

LE FIRME *THE SIGNATURES*

€ 26

PARTHENOPE (2024)

Bombay Sapphire, Aperol, Pesca, Basilico
Bombay Sapphire, Aperol, Peach, Basil

RICOMINCIO DA TRE (1981)

Campari, Martini Riserva Ambrato, Pesca, Camomilla
Campari, Martini riserva ambrato, Peach, Camomille

NON CI RESTA CHE PIANGERE (1984)

Patron Silver, Limone, Cetriolo, Arancia
Patron Silver, Lemon, Cucumber, Orange

NAPOLI MILIONARIA (1950)

Pisco, St. Germain Liquore al Sambuco, Lime, Melone, Rosa
Pisco, Elderflower Liquor St. Germain, Lime, Cantaloupe, Rose

IERI, OGGI, DOMANI (1963)

Cognac, Caffè, Nocciola, Cioccolato
Cognac, Coffee, Hazelnut, Chocolate

LA BAIA DI NAPOLI (1960)

Grey Goose pera, Liquore al miele ed erbe, Limone, Frutti rossi
Pear Grey Goose, Honey and herbs liquor, Lemon, Red fruits



NUOVI CLASSICI *NEW CLASSICS*

€ 26

LA PALMA STAR MARTINI

Grey Goose vaniglia, Passion fruit, Lime, Champagne
Grey Goose vanilla, Passion fruit, Lime, Champagne

ROSSO PALOMA

Grey Goose arancia, Limone, Lampone, Pompelmo rosa
Grey Goose orange, Lemon, Raspberry, Pink grapefruit

WITCHED ORANGE

Mezcal, Aperol, Liquore alle erbe, Lime
Mezcal, Aperol, Herbal liquor, Lime

PALMA...misù

Bacardi riserva, Vaniglia, Caffè, Nocciola
Bacardi riserva, Vanilla, Coffee, Hazelnut

LA COLLEZIONE D'AUTORE *THE ULTIMATE COLLECTION*

€ 38

PALMA 75

Grey Goose Altius, Chartreuse, Lemon, Sugar, Tattinger brut reserve
Grey Goose Altius, Chartreuse, Lemon, Sugar, Tattinger brut reserve

CENERE

Cincoro reposado, Creme da cassis, Essenza aromatica,
Palo santo, Zucchero moscovado
**Cincoro reposado, Black currant liquor, Aromatic essence,
Palo santo, Muscovado sugar**



IL TUO *YOUR OWN*

€ 30

Scegli il tuo cocktail e gli ingredienti che desideri,
ci pensano i nostri bartender a rendere speciale il resto

***Select your cocktail and preferred ingredients, and
let our bartenders make the rest extraordinary***

MARTINI DRY, EXTRA DRY or IN & OUT

Bombay Sapphire, Tanqueray Ten, Plymouth, Monkey47,
Martin Miller, Caprisius, Sabatini

Grey Goose, Ketel One, Belvedere, Beluga, Chopin,
Herbal, Grapefruit, Lemon, Cardamom, Coriander

NEGRONI

Bombay Sapphire, Campari, Gajardo Radicale, Bitter Fusetti al Cacao,
Martini Rosso Rubino, Antica Formula, Strega, Porto, Sherry Oloroso, Marsala

VOL 0%

€ 20

G&T

Pesca bianca, Zenzero, Franklyn & Sons acqua tonica
White Peach, Ginger, Franklyn & Sons tonic water

JASMINE

Tè bianco, Cetriolo, Arancia, Gelsomino, Limone, Zucchero
White tea, Cucumber, Orange, Jasmine, Lemon, Sugar

CAPRI BREEZE

Fragola, Pompelmo rosa, Basilico, Zucchero, Lime
Strawberrie, Pink grapefruit, basil, Sugar, Lime



DALLA CANTINA
FROM THE CELLAR

CHAMPAGNE **CHAMPAGNE**

gls	btl
€ 26	€ 130
€ 36	€ 180
€ 34	€ 170
€ 26	€ 130

Tattinger Cuvée prestige s.a.

Tattinger Prestigè rosè

Ruinart Blanc de blanc

Alan Couvrer Blanc de noir

SPUMANTE **SPARKLING WINE**

€ 22	€ 110
€ 24	€ 120
€ 20	€ 100
€ 22	€ 110
€ 16	€ 80

Bellavista Alma brut

Bellavista Alma rosè

Maso Martis Blanc de blanc

Cà del Bosco Satèn

Nino Franco Prosecco DOCG



DALLA CANTINA *FROM THE CELLAR*

VINO BIANCO **WHITE WINE**

I Favati Greco di tufo DOCG	€ 14	€ 70
Pietracupa Falanghina 2022	€ 14	€ 70
Villa Raiano Fiano d'Avellino 2022	€ 16	€ 80
Monsanto Chardonnay F. Bianchi 2022	€ 16	€ 70
Vie de Romans Pinot grigio Dessimis	€ 20	€ 100
Domaine du Carrou Sancerre blanc 2022	€ 18	€ 90

VINO ROSATO **ROSE' WINE**

I Favati rosè 2021	€ 16	€ 70
Chateau Roubin La vie en rose 2021	€ 16	€ 80
Rumor rosè 2022	€ 18	€ 90

VINO ROSSO **RED WINE**

Marisa Cuomo Costa d'Amalfi DOCG	€ 18	€ 90
Pietracupa Taurasi	€ 22	€ 110
Gulfi Cerasuolo di Vittoria 2020	€ 16	€ 80
Dom. Des Gravennes Cotes du Rhone 2020	€ 16	€ 80



DALLA PANETTERIA
FROM THE BAKERY

CLUB SANDWICH € 36

Tacchino, Pomodoro, Lattuga, Uovo fritto,
Pancetta affumicata, Maionese

***Turkey, Tomato, Lettuce, Fried egg,
Bacon, Mayonnaise***

(1,3,5,6,7,8,12)

VEGGIE BAGEL € 30

Avocado, Verdure di stagione marinate e grigliate

Avocado, Mix of seasonal marinated and grilled vegetables

(1,6,7) **V**

LA PALMA BURGER € 42

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)

LOBSTER ROLL € 46

Panino al burro, Astice scottato, Lattuga,
Sedano e maionese al limone

***Butter sandwich, Seared lobster, Lettuce,
Celery and lemon mayonnaise***

(1,2,3,7)



DALL'ORTO
FROM THE GARDEN

AUGUSTUS SALAD € 26

Spinaci, Avocado, Noci, Pomodoro secco, Parmigiano Reggiano
Spinach, Avocado, Walnut, Sun-dried tomato, Parmesan cheese

** (5,7,8) ✓

TIBERIO SALAD € 28

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)

** In aggiunta Pollo € 10, Gamberi € 14

Add Chicken € 10, Shrimps € 14

CAPONATA NAPOLETANA € 32

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 € 30

Burrata, Pomodorini, Basilico

Burrata cheese, Cherry tomatoes, Basil

(7) ✓



DAI FORNELLI *FROM THE FORKS*

SPAGHETTI

Spaghetti alle vongole veraci € 46

Spaghetti with clams

(1,6,14)

RAVIOLI CAPRESI

Ravioli artigianali, Caciotta, Maggiorana, Pomodori, Basilico € 34

Artisanal Ravioli, Caciotta cheese, Marjoram, Tomatoes, Basil

(1,3,6,7)

GNOCCHI

Gnocchi alla sorrentina, Pomodoro e mozzarella € 32

Sorrento style gnocchi, Tomato and mozzarella

(1,3,6,7)

PARMIGIANA

Parmigiana di melanzane € 28

Aubergine parmigiana

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

POLPETTE

Polpette al sugo € 30

Meatballs in tomato sauce

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



PESCATO

Trancio di 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" € 44

Fried prawns and squids, Marinated zucchini

(1,5,6,8,12)

COTOLETTA

Cotoletta di vitello alla milanese, Pomodori, Parmigiano Reggiano € 60

Milanese Veal chop, Tomatoes, Parmigiano Reggiano

(1,3,5,7,8)

FILETTO

Filetto di Manzo alla griglia, Verdure di stagione € 54

Grilled Beef fillet, Seasonal Vegetables

Menu disponibile dalle 12:00 alle 19:00

Menu available from 12 noon to 7pm





La Boutique del Dolce



€ 14
Babà napoletano
Neapolitan babà
(1,3,6,7)

Crostatina ai lamponi e limoni
Raspberry and lemon tartelet
(1,3,5,6,7,8)

Tiramisù
Tiramisù
(1,3,6,7)

Bigné craqueline alla vaniglia
Vanilla craquelin choux
(1,3,5,6,7,8)

Amatika cocco e ananas
Amatika, Coconut and Pineapple (vegan)
(1,6,8)

Mousse leggera al limone
Lemon light mousse
(1,3,5,6,7,8)

Selezione di Biscotti, Cioccolatini, Macaron (5pz)
Selection of cookies, Chocolates and Macaron (5pcs)
(1,3,5,6,7,8)

Selezione di Pasticceria "Mignon" (€4/pz)
Selection of "Mignon" Pastries (€4/pcs)
(1,3,5,6,7,8)

Panettone (1Kg) € 60
Panettone (1Kg)



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, Gazzosa, Ginger Ale, Ginger Beer
Chinotto, Cedrata, Crodino, Sanbitter, Red Bull, Tè Freddo
Coke, Coke Zero, Orange soda, Lemonade, Ginger Ale, Ginger Beer
Chinotto, Citronade, 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 (Arancia, Pompelmo, Limone di Capri)
Freshly squeezed juices (Orange, Grapefruit, Capri Lemon)
€ 12

Acqua Naturale, Acqua Frizzante (Panna, San Pellegrino)
Still water, Sparkling water (Panna, San Pellegrino)
€ 10

Acqua Naturale, Acqua Frizzante (Microfiltrata)
Still water, Sparkling water (Microfiltered)
€ 8



CAFFETTERIA

La Palma Bialetti Caffè (min. 2 pax)

€ 14

Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Americano,
Estratto a freddo, Caffè d'orzo, Ginseng
**Espresso, Cappuccino, Latte, American coffee,
Cold brew, Barley coffee, Ginseng**

€ 10

Tè, Tisane ed Infusi **Tea, 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



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**

Bathub, Botanist, Caprisius, Caorunn, Elephant, Gin Arte, Martin Miller
Monkey 47, Plymouth, Tanqueray Ten, The London n.1, Sipsmith

FRUTTATO ED ARMONIOSO **FRUITY AND HARMONIOUS**

Cittadelle Jardin d'etè, Elephant Sloe, Engine, Malfi Limone, Malfi Rosa
Malfi Arancia, J. Rose, Sabatini

FLOREALE E SPEZIATO **FLORAL AND SPICED**

Brooklyn, 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

Grey Goose Altius

€ 34

LIQUORI E DIGESTIVI

LIQUORS AND DIGESTIVES

€ 16

GRAPPA

EAU DE VIE

€ 22



DISTILLATI E LIQUORI

SPIRITS AND LIQUORS

Gls

RUM

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	€ 130
El Dorado 25	€ 80
Tres Vieux Rhum 1976 Clement	

TEQUILA

Clase Azul Ultra Anejo	€ 66
Clase Azul Reposado	€ 150
Clase Azul Anejo	€ 26
Casamigos Blanco, Reposado, Anejo	€ 30
Casa Dragones	€ 66
Don Julio 1942	€ 22
Don Julio Blanco, Reposado, Anejo	€ 40
Tequila Gran Patron Platinum	€ 20
Tequila Patron Silver, Reposado, Anejo	

MEZCAL

Mezcal Clase Azul Guerrero, Durango	€ 110
Los Siete Misterios Barril	€ 30
Los Siete Misterios Espadin	€ 22
Bruxo n° Pechuga de Maguey	€ 22
Bruxo n°5 Tobalà	€ 30
Casamigos Mezcal	€ 24
Del Maguey Vida	€ 22
Del Maguey Chichicapa, S. Domingo	€ 24
Del Maguey S. Luis, Tobalà	€ 24



DISTILLATI E LIQUORI *SPIRITS AND LIQUORS*

Gls

COGNAC AND Co.

Hennessy Paradise	€ 250
Hennessy X.O.	€ 50
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 Louis de Laouriston Reserve	€ 26

WHISKY

Speyside

The Macallan 12y Double Cask	€ 26
The Macallan 15y Double Cask	€ 40
The Macallan 18y Oak Cask	€ 80
The Macallan 25y Sherry Oak Cask	€ 400
The Macallan Rare Cask	€ 70
The Macallan Classic Cut 2022	€ 40
Glenfiddich Gran Reserva 21y	€ 56
Tormore 1994	€ 68

Islay

Laphoraig 10y	€ 22
Ardberg 10y, Caol Ila 12y	€ 20
Lagavulin 16y, Bowmore 15y	€ 20

Islands

Talisker 10y	€ 20
Johnnie Walker Gold Label	€ 22



DISTILLATI E LIQUORI

SPIRITS AND LIQUORS

Gls

Highlands

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

American whiskey

Bulleit Bourbon, Knob Creek bourbon	€ 20
Bulleit Rye, Angel's Envy, Widow Jane	€ 20
Whistle Pig Rye Old World	€ 24
Whistle Pig Bourbon	€ 28
FEW Rye, FEW Bourbon	€ 24
Michter's Us1 Single Barrel Rye	€ 24
Michter's Small batch bourbon	€ 24
Michter's Rye	€ 24
Woodford Reserve	€ 22
	€ 20

Japanese Whisky

Hibiki Japanese	€ 36
Nikka From the Barrel	€ 20
Nikka Taketsuru, Nikka Coffey grain	€ 22
The Nikka Tailored	€ 28
Yoichi Discovery No Peated	€ 50
Yoichi Single Malt	€ 24

