

La Terrazza

BAR & RESTAURANT

WINE

Le nostre selezioni al calice

Bollicine

Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Dry
Montelvini – Veneto

Asolo Prosecco Superiore Millesimato Docg
Cuvée Indigena – Loredan Gasparini

Asolo Prosecco Superiore Docg Brut
Tenuta Amadio – Veneto

Brut Miolo
Villa Crespia – Lombardia

Champagne
Nicolas Maillart

Vini bianchi

Manzoni Bianco Asolo Montello
Sartor Emilio – Veneto

Lugana Doc 'Benedictus' 2017
Valerio Zenato – Veneto

Arneis Langhe Doc 'Blangé' 2017
Ceretto – Piemonte

Vini rossi

Rosso Sup. Montello Docg 'Campo del Pra' 2015
Sartor Emilio – Veneto

Cabernet Sauv. Montello Colli Asolani Doc 2016
Loredan Gasparini – Veneto

Chianti classico
San Fabiano – Toscana

*Per le altre selezioni
consulta la nostra Carta Vini
For more selections check our Wine List*

CAFFETERIA - BAR

Caffè espresso
Cappuccino
The e infusi
Bibite classiche
Acqua 0.75
Aperitivi analcolici
Succhi di frutta
Smootie Halbert
Spremute fresche di agrumi
Estratto di frutta e verdura
Birra Moretti – Menabrea 0.33

SNACK

Per accompagnare il tuo aperitivo

Crudo di pesce

Ostriche 'Gillardeau'
Scampi
Gamberi rossi

Alici del Cantabrico

Pane, burro e alici

Fichi, Crudo e S. Pietro

Fichi, prosciutto crudo veneto
e formaggio in cera d'api



DRINKS

Summer fruit cocktails

DOLCEVITA
limone, wodka, menta

RED SUNSET
anguria, gin, lime

PALM TONIC
pompelmo, tequila, tonica

MOJITO
Lime, rum, menta

Classic aperitives & cocktails

Spritz Aperol
Spritz Campari
Hugo
Bellini
Rossini
Fruit cocktail – analcolico
Negroni
Americano
Martini cocktail
Cocktails & Long drinks



AFTER DINNER

Liquori - Amari - Grappe - Whisky - Rum

Prima colazione – Breakfast **TUTTI I GIORNI** 7.00 / 10.30
Pranzo – Lunch **SABATO, DOMENICA e FESTIVI** 12.30 / 14.00
Cena – Dinner **TUTTI I GIORNI – eccetto GIOVEDI** 19.00 / 21.30
Dehor **TUTTI I GIORNI – eccetto GIOVEDI** 18.00 / 00.00

