

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

**BY
DAY**

Du Lac et Du Parc Grand Resort

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

DRINK



Cocktails

AMERICANO VERMOUTH RED, BITTER CAMPARI AND SODA	12,00
BLOODY MARY VODKA, FRESH TOMATO JUICE, FRESH LEMON JUICE, WORCESTER SAUCE, SALT, CELERY SALT AND PEPPER	11,00
CAIPIRINHA CLASSIC WITH CACHACA, SUGAR AND FRESH LIME JUICE OR WITH FRESH MANGO OR PINEAPPLE OR BANANA	11,00
CAIPIRISSIMA RUM, SUGAR AND FRESH LIME JUICE	10,00
CAIPIROSKA VODKA, SUGAR OR FRESH LIME JUICE	10,00
CAMPARI ORANGE BITTER CAMPARI AND FRESH ORANGE JUICE	10,00
CAMPARI SODA BITTER CAMPARI AND SODA	8,00
COSMOPOLITAN VODKA, TRIPLE SEC, FRESH LIME JUICE AND CRANBERRY JUICE	12,00
CUBA LIBRE DARK RUM, COCA COLA, ANGOSTURA AND FRESH LIME JUICE	12,00
DAIQUIRI WHITE RUM, FRESH LIME JUICE AND SUGAR	10,00
GIN TONIC GIN BOMBAY, GORDONS, TANQUERAY & TONIC WATER	12,00
GIN TONIC LOCAL GJNOA GARDA DRY, LUZ, GIN 7 LAGHI & TONIC WATER PREMIUM	16,00
GIN TONIC SPECIAL GIN MARE, MONKEY, HENDRICK'S & TONIC WATER PREMIUM	16,00
BAYLEYS COLADA BAYLEYS, BANANA, PINEAPPLE JUICE, COCONUT SYRUP "MONIN"	11,00

OUR MAI-TAI	12,00
DARK RUM, WHITE RUM, RUM AGRICOLE, ORANGE CURACAO, FRESH LIME JUICE, ORGEAT AND FRESH ORANGE JUICE	
LA VIOLETA	14,00
DARK RUM, BERRIES PUREE, FRESH LIME JUICE, VANILLA FLOWER, SODA WATER, RUM PROOF	
OCTOPUS	11,00
VODKA, FRESH LIME JUICE, MINT LEAVES, SANBUCO SYRUP, GRENADINE, SODA	
MOJITO	10,00
WHITE RUM, FRESH LIME JUICE, MINT LEAVES, SUGAR AND SODA	
MOSCOW MULE	11,00
VODKA, FRESH LIME JUICE AND GINGER BEER	
NEGRONI	12,00
GIN, VERMOUTH RED AND BITTER CAMPARI	
PIMM'S CUP	13,00
PIMM'S NO.1, FRESH FRUIT, MINT LEAVES, CUCUMBER PEEL, GINGER ALE AND BITTER LEMON	
PIÑA COLADA	14,00
RUM, FRESH PINEAPPLE & EXTRACTED JUICE AND COCONUT SYRUP	
SEX ON THE BEACH	10,00
VODKA, PEACH LIQUEUR, CRANBERRY JUICE AND FRESH ORANGE JUICE	
SOUR	10,00
SPIRIT OF YOUR CHOICE, FRESH LEMON JUICE SUGAR AND PASTEURISED EGG WHITE	
APERTIVO ANALCOLICO	4,00
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS	
APERITIVO NAZIONALE	6,00
MARTINI BIANCO, ROSSO, CYNAR	
RAMOS PINTO RED PORT	6,00
DRY SACK MEDIUM SHERRY	6,00

Frozen cocktails

FROZEN MARGARITA TEQUILA, FRESH LIME JUICE, SUGAR AND TRIPLE SEC	9,00
FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI RUM, FRESH LIME JUICE, STRAWBERRY, SUGAR	9,00

Our spritz

APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO AND SODA	8,00
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO AND SODA	8,00
SUNSHINE SPRITZ CAMPARI, GRAPEFRUIT JUICE AND TONIC WATER	8,00
HUGO ELDERFLOWER SYRUP, PROSECCO, MINT LEAVES AND SODA	8,00
ROSE KIR ROSE SYRUP, PROSECCO AND SODA	8,00
CAPRI COINTREAU, LIMONCELLO, PROSECCO AND SODA	8,00



Sparkling cocktails

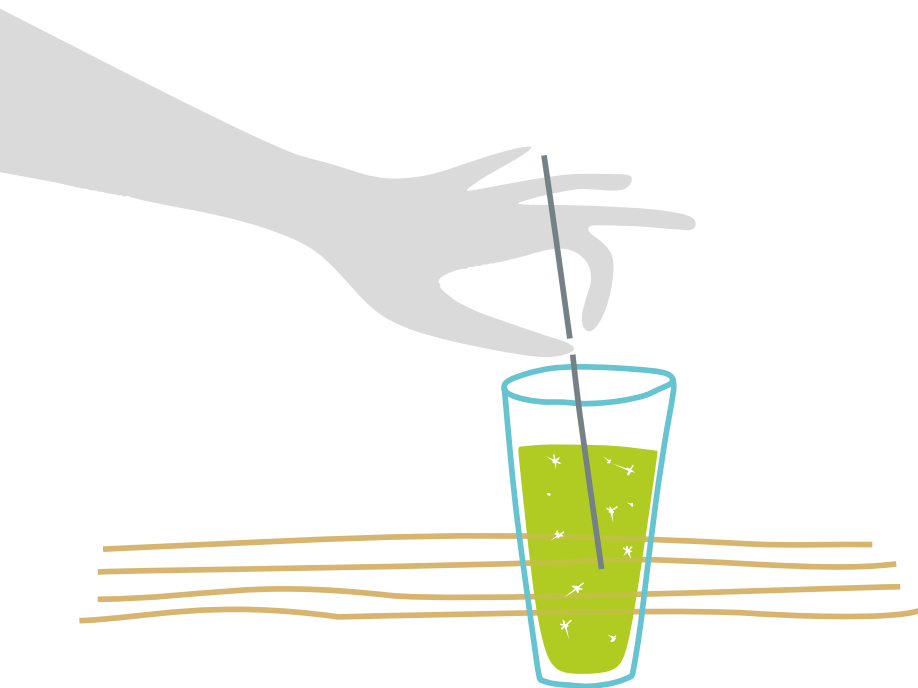
CAPANNINA ROYAL CREME DE CASSIS, LIME JUICE, MINT LEAVES (IERBA BUENA), TRENTODOC SPARKLING WINE	10,00
BELLINI (IN SEASON) WHITE PEACH PUREE AND PROSECCO (IN SEASON)	10,00
MIMOSA FRESH ORANGE JUICE AND PROSECCO	10,00
ROSSINI STRAWBERRY PUREE AND PROSECCO	10,00
PASSINI FRESH PASSION FRUIT, PROSECCO	10,00
FRENCH 75 CHAMPAGNE, GIN, FRESH LEMON JUICE AND SUGAR	14,00

Non-alcoholic cocktails

FRUTTITO FRESH LIME JUICE, SUGAR, BERRIES PUREE AND CRANBERRY JUICE	9,00
BANSHEE RESH LIME JUICE, SUGAR, CRANBERRY JUICE, ORANGE JUICE, GINGER BEER	9,00
CANTALUPE EXPERIENCE FRESH MELON PUREE, PEACH JUICE, FRESH LIME JUICE, HONEY, SODA WATER	8,00
RED SUNSET FRESH PEACH PUREE, ORANGE JUICE, RASPBERRY PUREE, SODA WATER, MINT LEAVES	9,00
VIRGIN COLADA FRESH PINEAPPLE AND JUICE, COCONUT SYRUP AND SUGAR	9,00
VIRGIN MOJITO GINGER ALE, FRESH LIME JUICE, SUGAR, MINT LEAVES AND SODA	8,00

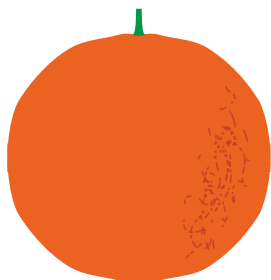
Soft drinks

BIBITE, SUCCHI (0,2 L.) SOFT DRINKS, JUICES	3,50
SPREMUTE FRESCHE (0,3 L.) FRESH SQUEEZED FRUIT JUICES	6,50
ACQUA MINERALE (0,5 L.) MINERAL WATER	2,80
BIBITE BOTTIGLIA (0,45 L.) SOFT DRINKS IN BOTTLE	4,50
TÈ FREDDO (0,5 L.) ICE TEA	4,50
TÈ FREDDO BIO GALVANINA (VERDE O BIANCO) ORGANIC ICE TEA GALVANINA (GREEN OR WHITE TEA)	6,50
GATORADE DRINKS (0,5 L.)	6,00



Extracted & Centrifuged

FRESH SUMMER PEACH, APPLE, ORANGE AND GINGER	10,00
SUPER APPLE POMEGRANATE JUICE, APPLE AND CARROT	10,00
CAPANNINA BEACH MELON, PEACHES AND CARROTS	10,00
GREEN POWER FENNEL, PINEAPPLE AND CELERY	10,00
TEETOTAL MULE GINGER, CUCUMBER, FENNEL, LIME, MINT, GINGER BEER TOP	12,00
MELON&BASIL GRANITA PINEAPPLE, BASIL, MELON, APPLE, MINT	13,00
LIQUID LUNCH CARROT, PINEAPPLE, ORANGE AND MINT LEAVES	10,00
AFRODITE CARROT, APPLE, PINEAPPLE AND GINGER	10,00
AFTER SUN APPLE, FENNEL AND CELERY	10,00

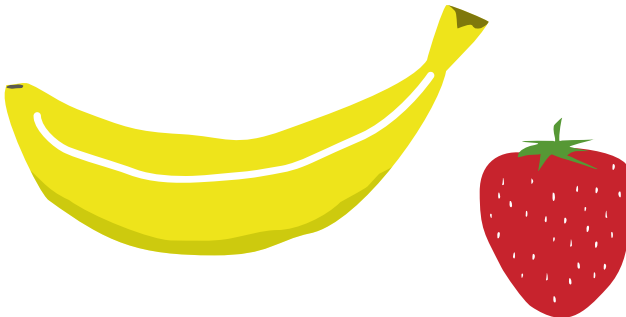


Smoothies

DOLCE BOSCO RED FRUITS ICE CREAM, RASPBERRIES, LEMON JUICE AND CRANBERRY JUICE	10,00
SMOOTHIE-COLADA VANILLA ICE CREAM, PINEAPPLE, PINEAPPLE JUICE AND COCONUT SYRUP	10,00
SUNSHINE LEMON ICE CREAM, MINT LEAVES AND ORANGE JUICE	9,00

Shakes and milk shakes

FRAGOLA, BANANA, SUCCO DI LIMONE STRAWBERRY, BANANA AND LEMON JUICE	8,00
GELATO FRAGOLA, FRAGOLE, LATTE STRAWBERRY ICE CREAM, STRAWBERRIES AND MILK	8,00
GELATO AL CIOCCOLATO, LATTE CHOCOLATE ICE CREAM AND MILK	8,00



Champagnes

	Flûte 0,1 L	0,75 L
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	14,00	90,00
CHAMPAGNE ICE IMPÉRIAL		90,00
MOËT BRUT IMPERIAL		90,00



Sparkling Wines

	Flûte 0,1 L	0,75 L
ALTEMASI BRUT MILLESIMATO CAVIT	6,00	30,00
ALTEMASI BRUT "RISERVA GRAAL" CAVIT		70,00
FERRARI BRUT PERLÉ F.LLI LUNELLI	10,00	60,00
PERLÉ BIANCO F.LLI LUNELLI	11,00	68,00
BRUT ROSÉ CANTINA POJER E SANDRI DOC	8,50	48,00
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	10,00	64,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE COESEL	6,00	32,00

White Wines

Glass 0,1 L

0,75 L

 FURLETTI BIANCO CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,00	32,00
CHARDONNAY "LORÉ" CANTINA AGRARIA RIVA DEL GARDA	6,00	32,00
PINOT GRIGIO "HEREDIA" DOC CANTINA SOCIALE TRENTO	5,50	28,00
LUGANA "I FRATI" DOC DEI FRATI CA' DEI FRATI	6,50	34,00
		<hr/> 0,375 L
LUGANA PRESITGE DOC CA' MOLIN		15,00
 NOSIOLA TRENTINO DOC CANTINA ZENI		14,00

Rosè Wines

Glass 0,1 L

0,75 L

ROSA DEI MASI CANTINA MASI	5,50	28,00
 CERASUOLO D'ABRUZZO DOP CANTINE TOLLO	5,50	28,00
		<hr/> 0,375 L
ROSA DEI FRATI CA' DEI FRATI		15,00

Red Wines

Glass 0,1 L

0,75 L

(KMO) FURLETTI ROSSO IGT CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,50	32,00
TERRE DI SAN LEONARDO MARCHESE GUERRIERI GONZAGA	6,50	32,00
TEROLDEGO TRENINO DOC COLLI ZUGNA	5,50	28,00
MARZEMINO DOC AZ. AG. SIMONCELLI		26,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CASA VINICOLA FRATELLI BOLLA	13,00	72,00
CHIANTI RUFINA DOCG NIPOZZANO	6,50	32,00
	_____	0,375 L
TEROLDEGO ROTALIANO DOC CANTINA MEZZACORONA		15,00
TOSCANA IGT ANTINORI		16,00



Beers*

BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,20 L.)	3,50
BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,40 L.)	6,50
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,20 L.)	4,00
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,40 L.)	7,00
ERDINGER WEIßBIER 5.3% (0,50 L.)	7,00
ERDINGER WEIßBIER ANALCOLICA ERDINGER WEIßBIER NON-ALCOHOLIC (0,50 L.)	7,00
BIRRA ANALCOLICA KROMBACHER NON-ALCOHOLIC KROMBACHER (0,33 L.)	5,00
FORST 1857 (0,33 L.)	5,50
BECK'S (0,33 L.)	5,50
CORONA (0,35 L.)	6,00
PILSENER VELTINS (0,33 L.)	4,00
BALADIN BIRRA NAZIONALE GLUTEN FREE (0,33L.)	6,50

* Ask for our full beer menu

Coffee, tea

CAFFÈ ESPRESSO, DECAFFEINATO ESPRESSO, COFFEINE-FREE COFFEE	2,00
CAFFÈ AMERICANO COFFEE	2,50
CAFFÈ CORRETTO / MACCHIATONE EPRESSO WITH LIQUEUR / BABY CAPPUCCINO	3,50
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	3,50
LATTE MACCHIATO, CACAO LATTE MACCHIATO, HOT CHOCOLATE	4,00
THE, INFUSI TEA, INFUSION	4,00



Spirits

LIQUORI & AMARI

AMARETTO DI SARONNO, FERNET BRANCA, BRAULIO, AVERNA,
RAMAZZOTTI, MONTENEGRO 5,00

LIMONCELLO, SAMBUCA, MIRTO, MIRTILLO, ANIMA NERA 5,00

DISTILLATI

GRAPPA BRUNO PILZER: MOSCATO GIALLO 6,00

ACQUAVITE: ALBICOCCHE, PERE 6,00

GRAPPA PISONI:
MÜLLER THURGAU, TEROLDEGO, GEWÜRZTRAMINER,
NOSIOLA, MUGO, AMARA 5,00

GRAPPA MARZADRO: 18 LUNE, ANFORA 8,50

GRAPPA BARRICATA DI AMARONE GIARE MARZADRO 12,00

GGRAPPA BARRICATA BERTA 12,00

GRAPPA BRUNO PILZER "HISTORIAE" MOSCATO ROSA 12,00



RUM – VODKA

HAVANA 7 YEARS	10,00
SAO CAN D.O.P CUBA RESERVA 10	7,00
SAO CAN D.O.P CUBA RESERVA 14	10,00
SAO CAN D.O.P CUBA RESERVA 20	13,00
ZACAPA, MATUSALEM 15 YEARS	12,00
ABSOLUTE / SMIRNOFF	8,00
GREY GOOSE	10,00

BRANDY – COGNAC – WHISKY

VECCHIA ROMAGNA, REMY MARTIN V.S.O.P	6,00
CARDINAL MENDOZA, ARMAGNAC DARTICALOUNGE HORS D'AGE	8,00
BUSHMILLS, JOHNNY WALKER RED LABEL, WILD TURKEY	9,00
OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULIN	12,00

CAPANNINA

PIZZA & GRILL



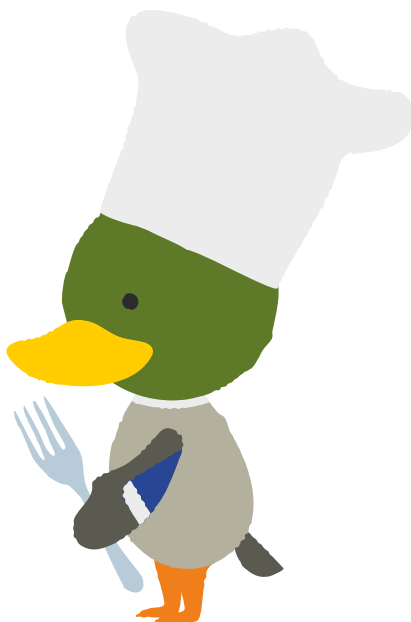
Snacks & Warm dishes

COPERTO COVER CHARGE EURO 1,50

Kids menù

12:00 - 15:00

PAOLINO NOODLES SPAGHETTI, PENNE O GNOCCHI AL POMODORO SPAGHETTI, PENNE OR GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE	9,00
BRICIOLA NOODLES SPAGHETTI, PENNE O GNOCCHI ALLA BOLOGNESE SPAGHETTI, PENNE OR GNOCCHI WITH MEAT SAUCE	9,00
HELGA NOODLES SPAGHETTI O PENNE AL PESTO SPAGHETTI OR PENNE WITH PESTO SAUCE	9,00
NOCCIOLINA CUTLET COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE CHICKEN CUTLET AND FRENCH FRIES	12,50
MAX CHICKEN PETTO DI POLLO GRIGLIATO CON CROCCHETTE DI PATATE GRILLED CHICKEN BREAST WITH POTATO CROQUETTES	12,50
HEIDI PIZZA PIZZA CON POMODORO E MOZZARELLA PIZZA WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA	7,50
BABY BURGER	12,50



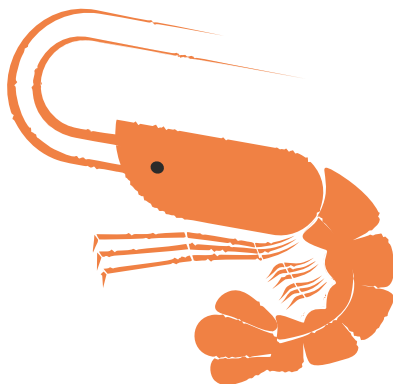
Snack

FOCACCIA CALDA DI LIEVITO MADRE CON POMODORO GRAPPOLO E MOZZARELLA VACCINA	9,00
WARM MOTHER DOUGH FOCACCIA WITH TOMATO AND MOZZARELLA	
FOCACCIA CALDA DI LIEVITO MADRE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MOZZARELLA VACCINA	11,00
WARM MOTHER DOUGH FOCACCIA WITH PARMA HAM AND MOZZARELLA	
TOAST	6,50
FORMAGGIO EDAMER, PROSCIUTTO COTTO / PROSCIUTTO DI TACCHINO COTTO AL VAPORE	
EDAMER CHEESE, HAM / TURKEY HAM	
FOCACCIA APERTA	15,00
BURRATA STRACCIATA, BASILICO, ZUCCHINE GRIGLIATE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA, RUCOLA, POMODORINI	
BURRATA CHEESE, BASIL, GRILLED COURGETTES, ITALIAN BEEF BRESAOLA, ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES	
HAMBURGER DI MANZO	19,00
PANE FATTO IN CASA AL SESAMO, HAMBURGER 180 GR MANZO SELEZIONATO, POMODORO GRAPPOLO, INSALATA ICEBERG, MAIONESE, PATATE FRITTE	
HOMEMADE SESAME BREAD, 180 GR OF SELECTED BEEF MEAT, TOMATO, ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE AND FRENCH FRIES	
CLUB SANDWICH "CAPANNINA"	19,50
PETTO DI POLLO AL FERRI, INSALATA ICEBERG, POMODORO GRAPPOLO, UOVO SODO, BACON, MAIONESE, PATATE FRITTE	
GRILLED CHICKEN BREAST, ICEBERG LETTUCE, TOMATO, BOILED EGG, BACON, MAYONNAISE AND FRENCH FRIES	
CLUB SANDWICH "VEGETARIANO"	19,00
ZUCCHINE GRIGLIATE, INSALATA ICEBERG, POMODORO A FETTE, SALSA TARTARA E FORMAGGIO ALLA PIASTRA	
GRILLED COURGETTES, ICEBERG LETTUCE, TOMATO, TARTARE SAUCE AND GRILLED CHEESE	
VEGAN BURGER	19,00
HAMBURGER DI LEGUMI, POMODORO, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, SPINACETTI, ANELLI DI CIPOLLA FRITTA, SALSA TARTARA	
LEGUME BURGER, TOMATO, GRILLED ZUCCHINI, BABY SPINACH, FRIED ONION RINGS, TARTAR SAUCE	
AVOCADO TOAST	17,50
SALSA GUACAMOLE, SALMONE AFFUMICATO E POMODORI PACHINO	
GUACAMOLE SAUCE, SMOKED SALMON AND CHERRY TOMATOES	

Antipasti - Starters

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E MELONE PARMA RAW HAM WITH MELON	16,00
INSALATA CAPRESE POMODORO PACHINO, MOZZARELLA VACCINA CAPRESE SALAD: PACHINO TOMATOES WITH MOZZARELLA	15,00
INSALATA DI POLIPO DEL MEDITERRANEO PATATE, OLIVE TAGGIASCHE, SEDANO VERDE, POMODORO PACHINO OCTOPUS SALAD WITH POTATOES, TAGGIASCA OLIVES, GREEN CELERY, PACHINO TOMATOES	18,50
CARNE SALADA DEL TRENINO CON RUCOLA E SCAGLIE DI TRENINO TRENINO SALTED BEEF MEAT WITH ROCKET SALAD AND TRENINO CHEESE SPLITS	16,00
LEGUMI E CEREALI SALAD RISO ROSSO INTEGRALE, CECI, FAGIOLI CANNELLINI, FAGIOLINI, TACCOLE, PISELLI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA RED BROWN RICE, CHICKPEAS, CANNELLINI BEANS, GREEN BEANS, SNOW PEAS, PEAS AND RED ONION FROM TROPEA	16,00
VITELLO TONNATO CON CAPPERI CUCUNCI E INSALATA NOVELLA SLICED COLD VEAL WITH CAPERS AND SALAD	16,00

INSALATONA CAPANNINA FOGLIE DI INSALATA VERDE, RADICCHIO, RUCOLA, CAROTE, POMODORINI SELVATICI, MOZZARELLINE DI BUFALA, FILETTO DI TONNO SOTT'OLIO GREEN SALAD, RADICCHIO, ROCKET SALAD, CARROTS, CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, TUNA FILLETS IN OIL	16,00
INSALATA CON SPIEDINO DI GAMBERONI GAMBERONI, FINOCCHI SLICE, CAROTE SLICE, LATTUGA, FILETTI DI ARANCIA, PISTACCHI, MELOGRANO, GERMOGLI PRAWNS, FENNEL SLICE, CARROT SLICE, LETTUCE, ORANGE FILLETS, PISTACHIOS, POMEGRANATE, SPROUTS	21,00
SUMMER CHICKEN SALAD SPINACINO, SONCINO, POMODORINO PACHINO COLORATI, PETTO DI POLLO GRIGLIATO, PECORINO E CROSTINI LAMB'S LETTUCE, COLORFUL CHERRY TOMATOES, GRILLED CHICKEN BREAST, PECORINO CHEESE AND CROUTONS	17,00
POKÉ CON TROTA AFFUMICATA MISTICANZA, RADICCHIO ROSSO, CAROTE, EDAMAME, ANANAS, SEMI DI SESAMO BIANCHI E NERI, SALSA POKÈ, RISO AL VAPORE SMOKED TROUT, MESCLUN SALAD, RADICCHIO, CARROTS, EDAMAME, PINEAPPLE, SESAME SEEDS, POKÈ SAUCE, STEAMED RICE	16,50



Primi piatti - First courses

PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) AL POMODORO FRESCO E BASILICO WITH FRESH TOMATOES AND BASIL	14,50
PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) ALLA BOLOGNESE WITH BOLOGNESE SAUCE	14,50
PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) AL PESTO DI BASILICO WITH BASIL PESTO	14,00
PASTA (PENNE O SPAGHETTI - PENNE OR SPAGHETTI) ALLA CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE WITH CARBONARA SAUCE WITH CRISPY SPECK HAM	16,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI WITH CLAMS	19,00
TAGLIOLINI HOMEMADE CON POMODORINI SELVATICI E BURRATA PUGLIESE HOMEMADE TAGLIOLINI WITH CHERRY TOMATOES AND BURRATA CHEESE	17,00
LASAGNE ALL'EMILIANA LASAGNE EMILIAN STYLE	14,50
PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO AUBERGINES PARMIGIANA OVEN-COOKED	14,50
PRIMO DEL GIORNO CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL MENU "CAPANNINA SPECIAL" FIRST COURSE OF THE DAY ASK TO OUR STAFF FOR THE "CAPANNINA SPECIAL" MENU	14,50/28,00

Secondi piatti - Main courses

ORATA APERTA AI FERRI CON VENTAGLIO DI ZUCCHINE GRILLED GILTHEAD SEA BREAM WITH COURGETTES	20,00
MIX GRILL DI PESCE CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE SCHIACCIATE MIXED GRILL FISH WITH GRILLED VEGETABLES AND MASHED POTATOES	28,00
SECONDO DEL GIORNO CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL MENU "CAPANNINA SPECIAL" MAIN DISH OF THE DAY ASK TO OUR STAFF FOR THE "CAPANNINA SPECIAL" MENU	18,00/30,00
PETTO DI POLLO AI FERRI CON VERDURE GRIGLIATE GRILLED CHICKEN BREAST AND VEGETABLES	16,50
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SALSA AL PEPE VERDE, VERDURE GRIGLIATE E PATATE RATTE AL FORNO SLICED BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER SAUCE, GRILLED VEGETABLES AND ROAST RATTE POTATOES	30,00
MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE BREADED CHICKEN CUTLET WITH FRENCH FRIES	16,50
MILANESE WIENER ART CON PATATINE FRITTE BREADED PORK CUTLET WITH FRENCH FRIES	16,50
MIX GRILL DI CARNE CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO MIXED GRILL MEAT WITH GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATOES	32,00
PAILLARD DI VITELLO AI FERRI CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO GRILLED VEAL PAILLARD WITH GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATOES	18,00

Contorni extra - Extra side dishes

PATATE RATTE AL FORNO 5,50
ROAST RATTE POTATOES

VERDURE ALLA GRIGLIA 6,00
GRILLED VEGETABLES

VERDURE ALLA GRIGLIA MAXI 13,00
MELANZANE, ZUCCHINE, RADICCHIO,
PEPERONI, POMODORINI
GRILLED VEGETABLES MAXI
AUBERGINES, COURGETTES, RADICCHIO,
BELL PEPPERS, CHERRY TOMATOES

Contorni - Side dishes

PATATINE FRITTE 6,50
FRENCH FRIES

INSALATA MISTA 9,50
MIXED SALAD

INSALATA MISTA MAXI 13,00
MAXI MIXED SALAD

Dessert - Desserts

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT TART	7,50
SACHER CON PANNA MONTATA SACHER CAKE WITH WHIPPED CREAM	7,00
TIRAMISÙ TIRAMISU	9,00
CRÈME BRÛLÉE AL CAFFÈ' CON BISCOTTINI ARTIGIANALI COFFEE FLAVOURED CRÈME BRULEE WITH HOMEMADE BISCUITS	9,00
TORTA AL CACAO E AMARENE CHERRY-CACAO CAKE	7,00
TORTA DEL GIORNO CAKE OF THE DAY	5,00/9,00
FRUTTI DI BOSCO CON GELATO ARTIGIANALE ALLO ZENZERO WILD BERRIES WITH HOMEMADE GINGER ICE CREAM	11,00
ANGURIA WATERMELON	3,50
MACEDONIA DI FRUTTA FRUIT SALAD	8,00
PIZZA DESSERT CON NUTELLA E FRAGOLE FRESCHE PIZZA BREAD, NUTELLA, FRESH STRAWBERRIES	9,00
FRAGOLE STRAWBERRIES	6,50
BICCHIERE DI FRUTTA FRESCA GLASS OF FRESH FRUIT	6,00
COPPETTA GELATO PICCOLA/MEDIA/GRANDE ICE CREAM COUPE SMALL/MEDIUM/BIG	3,00/5,00/7,00

CAPANNINA

PIZZA & GRILL



COPERTO COVER CHARGE EURO 1,50

Our Pizzas

LE CLASSICHE

MARGHERITA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	9,00
MARINARA POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO	8,00
MARINARA 2.0 POMODORO SAN MARZANO, ACCIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, TAGGIASCA OLIVES, OLIVE OIL FLAVOURED WITH GARLIC, OREGANO	14,00
DIAVOLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI	12,00
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	12,00
CAPRICCIOSA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES	12,00
4 STAGIONI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES	13,00
TONNO E CIPOLLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, CIPOLLA, TONNO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS, TUNA	13,00
ROMANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO	13,50

FIORI E ALICI 13,50
FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA
MOZZARELLA, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE,
COURGETTE BLOSSOMS

4 FORMAGGI 12,50
FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE,
GRANA TRENINO, PHILADELPHIA
MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENINO,
PHILADELPHIA CHEESE

LE SFIZIOSE

FRESCA ESTATE 13,50
POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, BURRATA,
POMODORO PACHINO, BASILICO
TOMATO SAUCE, ZUCCHINI, BURRATA CHEESE,
PACHINO TOMATOES, BASIL

ITALIANA 12,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA,
CHERRY TOMATOES, BASIL

TIROLESE 14,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
SPECK, FUNGHI DI STAGIONE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPECK HAM,
SEASONAL MUSHROOMS

DEL SUD 10,50
MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE
MOZZARELLA, GARLIC, OIL, CHILI PEPPERS, GRILLED AUBERGINES

PARMA 17,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE GRIGLIATE,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA,
GRILLED COURGETTES, RAW PARMA HAM

SICILIANA 16,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA,
MELANZANE, PECORINO, ACCIUGHE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PECORINO CHEESE,
ANCHOVIES

LE SPECIALI

GARDESANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SARDE DI LAGO, SCALOGNO, OLIO AL PREZZEMOLO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, LAKE SARDINES, SHALLOT, PARSLEY OIL	14,50
ORTOLANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, VERDURE MISTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES	15,50
PESCE POMODORO PACHINO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI, SALMONE, RUCOLA PACHINO TOMATOES, MOZZARELLA, BLACK MUSSELS, CLAMS, SHRIMPS, SALMON, ROCKET SALAD	19,00
RAF SALSA POMODORO DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA IN COTTURA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIVE TAGGIASCHE, GOCCE DI PESTO DI BASILICO YELLOW CHERRY TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM, TAGGIASCA OLIVES, BASIL PESTO	16,00
CALZONE POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, FUNGHI, RICOTTA, SPECK TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE, SPECK HAM	15,00
CALZONE “LA CAPANNINA” POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE	15,50
ANGIE POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PEPERONI, LUCANICA, CIPOLLA ROSSA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, TRENTO SAUSAGE, RED ONIONS	13,50

<p>AMATRICIANA (ANCHE BIANCA) POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, CIPOLLA, PECORINO, PEPE NERO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO CHEESE, ONION, BLACK PEPPER.</p>	14,50
<p>RIVA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, RUCOLA, CARNE SALADA, SCAGLIE DI GRANA TRENINO, OLIO D'OLIVA DEL GARDA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ROCKET SALAD, SALTED BEEF, GRANA TRENINO, GARDA OLIVE OIL</p>	16,50
<p>CARBOPIZZA FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, CARBOCREMA PASTORIZZATA E SCAGLIE DI PECORINO MOZZARELLA, GUANCIALE, CARBONARA SAUCE AND PECORINO CHEESE SPLITS</p>	16,00
<p>MORTAZZA FIORDILATTE DOP BASILICATA, MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHI MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE, CHOPPED PISTACHIOS</p>	16,00
<p>MASTRO FIORDILATTE DOP BASILICATA, 'NDUJA, POMODORINI DATTERINO GIALLI, RICOTTA MOZZARELLA, 'NDUJA SALAMI, YELLOW CHERRY TOMATOES, RICOTTA CHEESE.</p>	15,50

LE DELICATE

PHILADELPHIA FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA, POMODORI PACHINO, RUCOLA MOZZARELLA, SMOKED SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, PACHINO TOMATOES, ROCKET SALAD	18,00
VALTELLINA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, BRIE, RUCOLA, BRESAOLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BRIE, AIR DRIED BEEF, ROCKET SALAD OLIVE OIL	16,00
VEGETARIANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, BURRATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED AUBERGINES AND ZUCCHINI, BURRATA CHEESE	16,00
AROMATICA PIZZA FOCACCIA CON RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, SALMONE MARINATO, SPICCHI DI ARANCIA, PEPE ROSAX FOCACCIA PIZZA WITH ARUGULA, BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA, MARINATED SALMON, ORANGE SLICES, PINK PEPPER	16,50
DOPAX FIOR DI LATTE DOP CAMPANIA, PESTO DI BASILICO, POMODORINI GIALLI DEL PIENNOLO, PACHINO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, SCAGLIE DI TRENTINGRANA MOZZARELLA, BASIL PESTO, YELLOW TOMATOES FROM PIENNOLO, PACHINO TOMATOES, PARMA RAW HAM 24 MONTHS, TRENTINGRANA CHEESE SPLITS	14,50
LA VEGANA CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI GRIGLIATI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CREAM OF YELLOW CHERRY TOMATOES, COURGETTES, AUBERGINES, GRILLED PEPPERS AND RED ONIONS	15,50
PIZZA BRUSCHETTA PIZZA FOCACCIA CON CONCASSEA DI POMODORO, BASILICO, AGLIO PIZZA FOCACCIA WITH DICED TOMATOES, BASIL, GARLIC	9,00
PIZZA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE PIZZA	

ALLERGENI

La preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere alcune sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio (libro allergeni).

ALLERGENS

You are kindly requested to advise waiting staff of any requirements you may have to avoid eating foods containing certain allergenic substances. During preparation in our kitchen, cross contamination cannot be entirely excluded. Therefore, our dishes may contain some substances deemed allergenic according to EU Reg. 1169/11. For further information regarding ingredients and allergens, you may consult the relevant documentation which our staff will provide upon request (allergen leaflet).

PESCE CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

RAW OR PARTIALLY RAW FISH

Fish that is intended to be consumed raw or partially raw is subject to blast chilling to guarantee its quality and food safety, in compliance with EC Regulation 853/2004 (appendix III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3).

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/ PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

FROZEN/DEEP-FROZEN PRODUCTS AND PRODUCTS CHILLED ON SITE

To ensure quality and food safety, all food served is either frozen or deep frozen at source by the manufacturer or blast chilled to the correct temperature, as detailed in the HACCP handbook, in compliance with Regulation EC 852/04. Our waiting staff are at your disposal to provide any further information regarding the nature or origin of foods served.

**DU LAC
ET DU PARC**

GRAND RESORT