

LOUNGE BAR

ALL DAY DINING

Bresaola della Valtellina con rucola e grana (7) Bresaola with rocket salad and Parmesan	€ 17
Salmone affumicato (2/4/15) Scottish smoked salmon	€ 17
Prosciutto Crudo con melone Ham with melon	€ 17
Insalata Caprese (7) Caprese salad	€ 15
Terrina di foie gras (1/12) Foie gras	€ 17
Insalata mista vegetariana Mixed salad	€ 13
Carpaccio di gambero rosso (2/15) Red Prawns Carpaccio with aromatic salt	€ 19
Caviare (1/4/7) Caviar 20gr	€ 40
Lasagna alla bolognese (1/3/7/9/12/15) Lasagna bolognese	€ 17
Cannelloni alla vegetariana (1/3/7/15) Cannelloni with ricotta cheese and spinach	€ 15
Zuppa del giorno (1/9/15) Soup of the day	€ 13
Vitello tonnato con patatine fritte (3/4) Cold veal with tuna sauce and french fries	€ 19
La nostra cotoletta alla milanese (1/3/7/15) Our Milanese veal chop (breaded)	€ 23

LOUNGE BAR

DESSERTS

€10

Tiramisù al tè verde matcha (1/3/7/15)
Matcha tea tiramisù

Crema al mascarpone tè verde matcha e savoiardi
Mascarpone cheese cream, green Matcha tea and sponge fingers

Cioccolato e lamponi (1/3/7/8/12/15)
Raspberries and chocolate

Sablè al cacao con ganache di cioccolato fondente aromatizzata ai lamponi freschi
Cocoa Sablé with dark chocolate sauce, raspberry flavored and fresh raspberries

Cheese Cake ai frutti rossi
Red fruits cheesecake

Biscotti sbriciolati, farcitura di panna, philadelphia e frutti rossi
Crumbled cookies, filling of cream, cheese cream and wild berry

Caffè e Baileys (1/3/7/8/12/15)
Baileys coffee

Sablè alla nocciola con ganache al caffè e baileys
Hazelnut Sablé with coffee and baileys sauce

Mousse Orelys (1/3/7/8/12/15)
Mousse Orelys con biscotto ed una leggera mousse al cioccolato Orelys
Orelys mousse with cookie and orelys chocolate mouse

Gelato alla vaniglia o cioccolato (3/7/8)
Vanilla or chocolate ice-cream

Misto bosco
Wild berries salad

LOUNGE BAR

OUR (NOT SO) CLASSIC DRINK

€ 15

Moscow mule	Vodka aromatizzata vaniglia e lemongrass / ginger beer / succo lime Vanilla and lemongrass flavored Vodka / ginger beer / lime juice
Margarita	Tequila aromatizzata al mango, ananas, arancia e fragola / succo di lime / Cointreau Mango, pineapple and strawberry flavors tequila/ lime juice / Cointreau
Cosmopolitan	Vodka aromatizzata alle bacche selvatiche / ribes rosso / Cointreau / lime Wild berry flavor Vodka / ribes / Cointreau / lime juice
Negroski	Vodka alle pere / vermouth rosso / campari / rabarbaro zucca Pear flavor Vodka / red vermouth / campari / rabarbaro zucca
Cocktail martini	Vodka / vermouth del professore vaniglia / bitter al finocchio Vodka / vanilla flavor vermouth / fennel bitter
Mojito	Rum aromatizzato allo zenzero e limone / zucchero di canna / lime / menta Ginger and lemon flavor rum / brown sugar / lime juice / mint
Espresso Martini	Grappa / kaluha / succo d'arancia / Velluto al liquore alla vaniglia Grappa / kaluha / orange juice / vanilla flavor foam
John Collins	Gin / limone / sciroppo di zucchero / soda aromatizzata Gin / lemon / sugar / aromatic soda water

LOUNGE BAR

I CLASSICI - CLASSIC DRINKS

€ 14

Aperol Spritz	Aperol / Prosecco / soda Aperol / sparkling white wine /soda	
Bloody Mary	Vodka/ pomodoro / tabasco / Worchestershire / limone / sale Vodka / tomato juice/tabasco / Worchestershire souce /salt	
Negroni	Vermouth rosso / Campari / gin Red vermouth / Campari / gin	
Mojito	Rum / succo di lime / menta / zucchero Rum / lime juice / mint / sugar	
Americano	Vermouth rosso / Campari / soda Red Vermouth / Campari / Soda	
Manhattan	Whisky / vermouth rosso / angostura Whisky / red vermouth / angostura	
Bellini	Pesca / prosecco Peach / sparkling Italian wine	
Caipirina	Caçaca / succo di lime / zucchero Cacaca / lime juice / sugar	
Vesper Martini	Gin / Vodka / lillet bianco Gin / Vodka / white vermouth	
<hr/>		
Cocktail champagne	Champagne / zucchero / Cognac / Angostura bitter Champagne / sugar / Cognac / Angostura bitter	€ 16
French 75	Gin / limone / champagne Gin / lemon juice / champagne	€ 16
Kir Royal	Champagne / Crème de Cassis Champagne / Crème de Cassis	€ 16



LOUNGE BAR

I DRINK DELLE NOSTRE VILLE - OUR VILLAS DRINK

€ 16

Villa Olenadra	Tequila casamigos, lime, sciroppo di lemongrass, fragole, menta, birra allo zenzero Tequila casamigos, lime juice, lemongrass syrup, strawberries, mint, ginger beer
Villa Olmo	Michter's Rey whisky, Campari, liquore St. Germain Michter's Rey whisky, Campari, St. Germain liquor
Villa Flori	Rivo Gin, liquore Domaine de Canton, limone, pompelmo rosa Rivo Gin, Domaine de Canton liquor, limone, pink grapefruit
Villa Balbianello	Vermouth lillet bianco, liquore St. Germain, Aperol, lime White lillet Vermouth, St. Germain liquor, Aperol, lime

ANALCOLICI - NON ALCOHOL DRINK

€ 10

(battelli storici del lago / historical como lake boats)

Concordia	Memento, te verde, sciroppo tropical Memento, green tea, tropical syrup
Milano	Mela verde, mirtillo rosso, sambitter Green apple, cramberry, sambitter
Patria	Seedlip garden 108, sciroppo di pera, soda Seedlip garden 108, pear syrup, soda water
Baradello	Lamponi, mirtilli, more, limone, fiore di sambuco Raspberry, blueberry, lemon, elden flower

I NOSTRI TE FREDDI - OUR ICE TEA

€ 7

Treasure	Mela, melone, ibisco, menta sambuco, rosa canina Apple, melon, hibiscus, mint elder, rosehip
Ginger Lemon	Tè verde, zenzero, arancia scorza, girasole fiori, scorza di limone Green tea, ginger, orange peel, sunflower flowers, lemon peel

LOUNGE BAR

BIRRE - BEERS

€ 8

Menabrea pale lager - 33 cl (4.8 % vol.)

Gusto luppolato con sentori erbacei

Hoppy taste with hints of herbs

La grigna pils - 33 cl (4.6 % vol.)

Ricco aroma di malto, floreale con bouquet erbaceo

Rich of malt and flower aroma with herbs bouquet

Falesia - 33 cl. (7.0% vol.)

Birra di colore rosso, sentori di noci e frutta rossa con note di caramello

Red colour beer, walnut and red fruit flavour with caramel notes

Theresaner pils - 33 cl (5.0 % vol.)

Gusto secco con note di cereale e luppolo

Dry taste with cereal and hop notes

Seta - 33 cl (4.8 % vol.)

Birra Artigianale ispirata alle bianche del Belgio. Speziatura con coriandolo e buccia d'arancia.

Tourtel (free alcohol beer) - 33 cl. (0,0 % vol.)

Viola lager - 75 cl

€ 19

Sapore secco e arrotondare dall'amaro dei luppoli pregiati

Dry taste with cereal and hop notes

SOFT DRINKS

€ 7

Coca-Cola – Coca-Cola Zero – Aranciata Lurisia – Ginger Ale – Chinotto

Gazzosa – Red Bull – Lemonade – Ginger Beer

SUCCHI DI FRUTTA - FRUIT JUICES

€ 7

Ananas – mirtillo rosso – mela verde – pomodoro – spremuta d'arancia

Ananas – cramberry – green apple – tomato – fresh orange juice

Frappè - Milkshakes

€ 11

ACQUE MINERALI - MINERAL WATER

Acqua minerale 250 ml Lurisia

€ 2,5

Mineral water 250 ml - Lurisia

Acqua minerale 750 ml Lurisia

€ 4

Mineral water 750 ml - Lurisia

LOUNGE BAR

CHAMPAGNE

	Glass	-	Bottle
De Saint Gall Premier Cru	12 €		75 €
Gonet-Medeville Blanc de Noir Premier Cru			75 €
Billecart-Salmon Brut Réserve			85 €
Ruinart Blanc de Blancs Brut			121 €
Bollinger Special Cuvée			90 €
Bollinger La Grande Année Special Cuvée			229 €
Veuve Clicquot Ponsardin Saint Petersburg			110 €
Louis Roederer Carte Blanche			110 €
Louis Roederer Carte Blanche Demi-Sec			90 €
Dom Pérignon Brut			290 €
Louis Roederer Cristal			320 €

SPUMANTI ITALIANI - ITALIAN SPARKLING WINE

	Glass	-	Bottle
Prosecco Marsuret Il Soler	9 €		30 €
Spumante Marsuret Rosé	9 €		32 €
Mattia Vezzola Costaripa Brut D.O.C.G.			40 €
Mattia Vezzola Costaripa Brut Rosé D.O.C.G.			40 €
Franciacorta Brut Rosé Bellavista D.O.C.G.			85 €
Franciacorta brut millesimato D.O.C.G	12 €		65 €
Franciacorta V. Moretti Ris. Extra Brut Bellavista			130 €

VINI ROSÉ - ROSÉ WINE

	Glass	-	Bottle
Rosamara Costaripa Mattia Vezzola D.O.C.	9 €		25 €
Rosé Five Roses	9 €		30 €

LOUNGE BAR

VINI BIANCHI - WHITE WINES

	Glass	-	1/2	-	Bottle
Pinot Grigio Forchir	9 €				27 €
Yanir Miceli Zibibbo	9 €				27 €
Sauvignon Borgo Conventi	9 €				27 €
Brigante la costa	9 €				27 €
Cervaro della sala Chardonnay I.G.T			37 €		
Vermentino di Gallura Canayli Sardegna D.O.C.			19 €		
Chardonnay la Fòa Cantina Colterenzio D.O.C.			29 €		
Ribolla Gialla			19 €		
Sauvignon Lis Neris D.O.C			18 €		

VINI ROSSI - RED WINES

	Glass	-	1/2	-	Bottle
Nebbiolo Borgo Lame	9 €				27 €
Sangiovese Caparzo Toscana	9 €				27 €
Merlot Borgo Conventi	9 €				27 €
Cabernet Sauvignon Feudi del Pisciotto	9 €				33 €
Curtefranca Ca' del Bosco D.O.C.			22 €		
Red Angel Pinot Nero Jermann I.G.T.			23 €		
Ripassa Valpolicella superiore Zenato D.O.C.			23 €		
Brunello di Montalcino Caparzo D.O.C.G.			35 €		
Terre Brune Riserva Santadi Carignano del Sulcis D.O.C.			43 €		
Amarone Classico Costasera Masi D.O.C.G.			45 €		
Tignanello Antinori I.G.T.			70 €		

VINI DA DESSERT - SWEET & DESSERT WINE

	Glass	-	Bottle
Passito Diamante Tenuta Regaleali 0.375 cl	9 €		39 €
Moscato rosa Forchir	9 €		35 €
Porto Graham's	14 €		/

LOUNGE BAR

VODKA

12 €

Moskovskaya - Stolichnaya

15 €

Belvedere - Ketel One - Grey Goose Ciroc -
Grey Goose Orange - Belluga

GIN

12 €

Bombay Sapphire - Barber's Gin - Malfy Gin
- Martin Miller's

15 €

Monkey 47 - Hendrick's - Gin Botanic ultra
premium - - Gin Mare - Tanqueray Ten - Rivo
dal lago di Como -Gin Sabatini – Élephant Gin
- Alchemist gin - Gil Rural Gin - Brockmans
Gin

RUM

12 €

Rhum J.M.- Veritas – rum Myer's - Sailor Jerry
- Matusalem 15 years

15 €

Zacapa Eticheta Negra 23 years - Plantation
20 years Panama 21 years

SCOTCH - BOURBON - CANADIAN - IRISH WHISKIES

12 €

Jameson - Marker's Mark - Chivas Regal
- Bulleit Bourbon

15 €

Black Label - Knob Creek - Crown Royal
– Jack Daniel's single barrel - Michter's Rey
US*

MALT WHISKIES

15 €

Glenkinchie - Glenmorange 10 years - Oban 14 years - Dalwhinnie 15 years- Macallan 12 years - Laga-
vulin 16years - The Balvenie 14 years - Talisker Skye - Edradour 10 years - Oak Cross Blended Malt

BRANDY - COGNAC - CALVADOS

Remy Martin V.S.O.P. - François Voyer V.S.

12 €

Lepanto - Paul Giraud special V.S.O.P

15 €

Calvados Pays D'Auge V.S.O.P.

16 €

ACQUEVITI - DISTILLED FROM GRAPES AND FRUIT

Kirsch - Poire Williams - Tequila Espolon - Grappa Sarpa Poli

12 €

Tequila casamigos - Tequila Milagro Anejo- Mezcal Montelobos

16 €

Grappa Gaja Barbaresco - Grappa Gaja di Barolo - Grappa Berta Bimba

15 €

ITALIAN LIQUEURS AND IMPORTED LIQUEURS

12 €

Sambuca - Galliano - Frangelico - Di Saronno - Averna - Ramazzotti - Braulio riserva - Montenegro
- Grand Marnier - Kaluha - Southern Comfort - Punch all'Arancia - Drambuie - Chartreuse - Bai-
leys⁽⁷⁾ - Jägermeister – Midori - Noix Des Pères Chartreux

Limoncello - Mirto

7 €

LOUNGE BAR

TISANE - HERBAL TEAS

€ 5

Stella Polare - Digestiva

Infuso con karkadè, rosa canina, mela, liquirizia sambuco, fragola, camomilla, uvetta e fiordaliso
Herbal tea with Hibiscus, rose hip, apple, liquorice, elder strawberry, chamomille, raisin, cornflower

Tulsi Ayurveda - Depurativa

Infuso depurativo con tulsi, mela, rooibos verde, zenzero, cannella, arancia, cardamomo, pepe rosa
Purifying herbal tea with tulsi, rooibos green, ginger, orange, cardamom, pink pepper, cinammon

Vaniglia & Lemongrass - Rilassante

Tisana rilassante con mela, citronella, rooibos verde, arancio, verbena, vaniglia
Relaxing herbal tea with vanilla, lemongrass, apple green rooibos, orange and vervian

Aphrodite

Ibisco, uva passa, sambuco, ciliegia, amarena, aromi naturali
Hibiscus, raisins, eldenberry, cherry, natural flavors

Villa Flori

Camomilla, rosa canina, mela, verbena, ribes nero, arancio fiori, tiglio, fiordaliso, aromi naturali
Chamomile, rose hip, apple, verbena, orange blossom, linden, cornflower, natural flavors

TÈ - TEA

€ 5

Earl Grey – English Breakfast – Tè verde – Tè alla menta – Camomilla
Earl Grey – English Breakfast – Green Tea – Mint Tea - Chamomille

CAFFÈ - COFFEE

Espresso / Vaniglia / Caramello / Espresso Hag	€ 3.5
Caffè Americano - American Coffee	€ 5
Cappuccino	€ 5
Cioccolata - Chocolate	€ 5
Caffè Freddo - Iced Coffee	€ 6
Latte - Milk	€ 4
Irish Coffee	€ 14