



Tasting Bites

MIGLIO SALAD € 22

Miglio, Lattuga, Cetrioli, Uova sode, Feta, Datterini rossi
Millet, Lettuce, Boiled eggs, Feta cheese, Red cherry tomatoes
(1,3,7)

FARRO € 32

Farro, Salmone scottato, Avocado, Sesamo, Cetrioli e mango
Spelt, Seared salmon, Avocado, Sesame, Cucumbers and mango
(1,4,11)

RISO VENERE € 28

Riso venere, Pollo scottato, Pomodoro cuore di bue, Rucola e Mais
Black Venus rice, Seared chicken, Heirloom tomato, Aragula and Corn
(1,3,7)

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)

PENNE AL POMODORO € 26

Penne integrali, Pomodorini, Basilico
Whole wheat penne, Cherry tomatoes, Basil
(1,6)

VEGGIE BAGEL € 30

Avocado, Verdure di stagione marinate e grigliate
Avocado, marinated and grilled seasonal vegetables
(1)

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)

PANINO CAPRESE € 26

Mozzarella fior di latte, Pomodoro cuore di bue e Basilico
Mozzarella fior di latte, Heirloom Tomato and Basil

Frutta di stagione € 12

Seasonal fresh fruit

Gelati e Sorbetti fatti in casa € 12

Homemade Ice Creams and Sorbets
(3,5,7,8)

Vol.0%

SPICY & SWEET € 20

Arancia, Mirtillo, Zenzero *Orange, Blueberries, Ginger*

WATER LEMON € 20

Anguria, Sedano, Limone *Watermelon, Celery, Lemon*

THE VEGGIE ONE € 20

Carota, Cetriolo, Finocchio, Menta *Carrot, Cucumber, Fennel, Mint*

GRANITA € 20

Spritz

Limone e zenzero *Lemon and ginger*
Anguria e menta *Watermelon and mint*

Cocktails

AQUA SPRITZ € 26

Martini Rosso Rubino, Pompelmo rosa, Prosecco
Martini Rosso Rubino, Pink grapefruit, Prosecco

FIZZY LIMONCELLO € 26

Martini Riserva ambrato, Limoncello, Cetriolo, Limone
Martini Riserva ambrato, Limoncello, Cucumber, Lemon

ESPRESSO TONIC € 26

Amaro italiano, Caffè espresso, Franklyn & Sons acqua tonica
Italian amaro, Espresso coffee, Franklyn & Sons tonic water

SUNSET HOUR € 26

Campari, Liquore all'arancia, Basilico, Limone, Vaniglia
Campari, Orange liquor, Lemon, Vanilla

FANCY HUGO € 26

Liquore al sambuco Saint-Germain, Menta, Limone, Prosecco
Saint-Germain elderflower liquor, Mint, Lemon, Prosecco

Refreshing Sips

BOLLICINE/BUBBLES

	gls	btl
Tattinger Cuvée Prestige s.a.	€ 26	€ 130
Tattinger Prestigè Rosè	€ 36	€ 180
Ca' del Bosco Satèn	€ 22	€ 110
Nino Franco Prosecco DOCG	€ 16	€ 80

VINI BIANCHI/WHITE WINES

I Favati Greco di tufo DOCG	€ 14	€ 70
Monsanto Chardonnay F. Bianchi 2022	€ 16	€ 70
Domaine du Carrou Sancerre blanc 2022	€ 18	€ 90

VINI ROSATI/ ROSÈ WINE

I Favati Rosè 2021	€ 16	€ 70
Rumor Rosè 2022	€ 18	€ 90

VINI ROSSI/ RED WINES

Marisa Cuomo Costa d'Amalfi DOCG	€ 18	€ 90
Dom. Des Gravennes Cote du Rhone 2020	€ 16	€ 80

Birra di Capri, Nastro Azzurro, Menabrea, Corona,	€ 12
Nastro Azzurro Zero, Peroni Gluten free	

Bibite Soft Drinks	€ 10
---------------------------	------

Estratti di frutta e verdura Fruit and vegetables blend	€ 16
--	------

Spremute Freshly squeezed juices	€ 12
---	------

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

Not only coffee

La nostra passione per il caffè si unisce alla responsabilità ambientale
Our passion for coffee combines with environmental responsibility

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
€ 12

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