

Relais  
*Pian delle Starze*



RELAIS / LOUNGE BAR &  
FOOD

# Il Lounge Bar

Un bancone tondeggiante in Marmo domina il Relais Lounge bar, una Finestrona in vetro si apre sulla luminosità e sulla quiete del giardino. Punto di incontro e di ritrovo non solo per gli ospiti dell'hotel ma anche per Clienti Esterni. L'ora del cocktail si colora dei sapori del classico aperitivo italiano con un'ampia scelta di drink tradizionali e innovativi come l'esclusivo Fico Spritz Cocktail. Il bar offre una raffinata selezione di tè, tisane e cold drink e comprende il menu Food, semplicemente servito in modo più informale.

Il Menù Food è aperto negli Orari : 12:00 - 15:30 / 19:00 - 22:00

## SUSTANAIBLE COCKTAILS

Cocktail e sostenibilità. Un binomio vincente fondato sul rispetto della natura, sul minor spreco di risorse naturali e sulla conservazione dell'energia.

*Cocktails with a conscience. Sustainable cocktails in harmony with nature, using minimal natural resources and conserving energy*

## GLI SPECIAL:

<b>Robert Burns</b> <i>Scotch whisky, Vermouth Italiano, Assenzio</i>	€ 12,00
<b>Rob Roy</b> <i>Scotch whisky, Vermouth Italiano Chinato, Angostura o Orange Bitter</i>	€ 13,00
<b>Negroni del Marinaio</b> <i>Mezkal, Liquore Caffè, Campari, Acqua, Arancia</i>	€ 12,00
<b>Easy Tonic</b> <i>Vermuth Dry, Campari, Acqua Tonica, Scorza di Limone</i>	€ 13,00
<b>Fico Spritz</b> <i>Liquore al Fico, Succo Fresco di Limone, Prosecco</i>	€ 10,00

## I CLASSICI :

<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Soda, Prosecco Brut</i>	€ 8,00
<b>Campari Spritz</b> <i>Campari Bitter, Soda, Prosecco</i>	€ 8,00
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka, Ginger Beer, Succo di Lime</i>	€ 7,00
<b>Gin Tonic</b> <i>Gin di base, Tonica</i>	€ 7,00
<b>Negroni</b> <i>Campari, Vermouth, Gin, Fetta di Arancia</i>	€ 7,00
<b>Negroni Sbagliato</b> <i>Campari, Vermouth, Prosecco, Fetta di Arancia</i>	€ 7,00
<b>Mojito</b> <i>Rum Bianco, Zucchero di Canna, Soda, Menta fresca</i>	€ 8,00
<b>Martini Cocktail</b> <i>Vodka, Sciroppo di Zucchero, Liquore al Caffè, Caffè Espresso</i>	€ 7,00
<b>Martini Dry</b> <i>Gin, Vermouth Dry, Scorza di Limone</i>	€ 7,00
<b>Hugo</b> <i>Prosecco, Sciroppo di Sambuco, Soda, Foglia di menta, Lime</i>	€ 7,00
<b>Margarita</b> <i>Tequila, Succo di lime, Triple Sec, Sale</i>	€ 8,00
<b>Old Fashioned</b> <i>Bourbon, Angostura, Zucchero, Soda, Scorza di Arancia, Ciliegina al Maraschino</i>	€ 7,00
<b>Pina Colada</b> <i>Ananas, Rum, Crema di Cocco</i>	€ 9,00

<b>CALDI:</b>		<b>BIRRE:</b>	
Caffè	€ 1,50	Birra Manebra 33cl	€ 5,00
Caffè Americano	€ 2,00	Birra Peroni/Nastro Azzurro 33cl	€ 3,00
Caffè Macchiato	€ 2,00	Birra Franzskesteiner 50cl	€ 6,00
Decaffeinato / Orzo	€ 2,00	Birra Blanch Artigianale 4,8° 75cl	€ 13,00
Cappuccino	€ 2,50	Birra Lager Artigianale 5,6° 75cl	€ 14,00
Tisane	€ 2,50		
<b>FRESH DRINKS:</b>		<b>ALTRO:</b>	
Estathè al Limone	€ 3,00	Limoncello Artigianale	€ 3,50
Estathè alla Pesca	€ 3,00	Finocchietto Artigianale	€ 3,50
Tonica	€ 3,00	Mirto Sardo	€ 3,50
Tonica al Limone	€ 3,00	Mela Annurca	€ 3,50
Coca Cola	€ 3,00	Baileys	€ 3,50
Coca Cola 00	€ 3,00	Amari Classici	€ 3,00
Fanta	€ 3,00		
Sprite	€ 3,00		
Succo di Frutta	€ 3,00		
Ginger Beer	€ 3,00		
Crodino	€ 3,00		
San Bitter	€ 3,00		
Tassoni	€ 3,00		

<b>GRAPPE :</b>		<b>VODKA:</b>	
Grappa Chiara	€ 3,50	Belvedere Vodka	€ 11,00
Grappa Chiara Riserva	€ 6,00	Stolichnaya	€ 5,00
Grappa 903	€ 4,00	Belvedere Ice Vodka	€ 10,00
Grappa Barricata Riserva	€ 8,00	Moscowscaya	€ 5,00
<b>WHISKEY :</b>		<b>GIN:</b>	
Bourbon Four Roses	€ 4,00	Hendrix Classic	€ 11,00
Bullet Bourbon	€ 6,00	Hendrix Bobbey	€ 13,00
Whiskey Oban	€ 12,00	Tanqueray Ten	€ 11,00
Whiskey Talisker	€ 12,00	Luz Gin	€ 11,00
Whiskey Ballantines	€ 6,00	Big Gino	€ 9,00
Whiskey Haig Club Man Lnd	€ 9,00	Roku Gin	€ 12,00
Whiskey Jack Daniel's	€ 6,00	Tanqueray 00 *	€ 9,00
		Gin Mare	€ 11,00
<b>RUM :</b>			
Rum Matusalem	€ 5,00		
Rum Don Papa	€ 9,00		
Rum Havana 7	€ 6,00		
Rum Zacapa	€ 11,00		
Tequila Espolon	€ 5,00		
Tequila El Camino	€ 4,00		
Mezcal	€ 6,00		

## LIGHT LUNCH

<b>Melanzane Imbottite Cilentane ( 3 Pz )</b> <i>Melanzane Ripiene di Formaggio, Uova e Prezzemolo servite con Sugo di Pomodoro Formaggio e Basilico</i> <i>Suffed Egplant with Eggs, Parsley with tomatoes and basil</i>	€ 13,00
<b>Fresella Pomodorini e Origano (3 Pz)</b> <i>Fresella Pomodorini, Origano e Olio Extra Vergine d'Oliva</i> <i>Wood Fired Bread, Cherry Tomatoes, Olive Oil, and Oregano</i>	€ 7,00
<b>Toast Prosciutto e Formaggio (2 Pz )</b> <i>Toast with Ham and Cheese</i>	€ 8,00
<b>Fresella Cala Bianca</b> <i>Tomatoes, Oregano, Mozzarella Cheese and Tuna</i>	€ 13,00
<b>Caprese Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico</b> <i>Sliced Local Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Extra Virgin Oil and Basil</i>	€ 13,00
<b>Tagliata di Frutta di Stagione</b> <i>Sliced Seasonal Fruit</i>	€ 7,00