



BEVANDE / Beverages

Bibite in bottiglia <i>Soft drinks, bottle</i>	€ 4
Acqua <i>Water</i>	0,5 L / € 1,5 0,75 L / € 2
Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	€ 4
Centrifati di frutta fresca <i>Freshly pressed juices</i>	€ 6

CAFFETTERIA / Coffee

Espresso Pepito <i>espresso coffee</i>	€ 1,5
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 2
Caffè shackerato <i>Iced coffee</i>	€ 3

BIRRA / Beers

Corona	0,33 cl / € 5
Nastro Azzurro	0,33 cl / € 5
Guinness	0,33 cl / € 5
Calice di Pedavena / <i>draft beer</i>	0,30 cl / € 4

Per le birre artigianali richiedi la carta dei vini
For craft beers ask from the wine menu

COCKTAILS / International cocktails

Long Drink	€ 7
Long Drink Plus	€ 10
Pestati e Frozen	€ 8

COCKTAILS / Our signature

€10

#THERIVATIKI

ANYTIME



Brugal blanco infuso all'ananas, rum Flor De Cana 5 y.o., Pimento Dram, spremuta di lime fresco, Adelaide's orgeat syrup
Brugal blanco infused with pineapple, rum Flor De Cana 5 y.o., Pimento Dram, fresh lime juice, Adelaide's orgeat syrup

#COMEAICARAIBI

AFTER DINNER



Melassa di canna da zucchero, Drambuie, rhum Clarin, Sajous, tequila Jimador reposado
Sugar cane molasses, Drambuie, rhum Clarin, Sajous, tequila Jimador reposado

#NEGRONI2.0

PRE DINNER



Finocchietto selvatico nebulizzato, gin Tanqueray, vermouth classico Martelletti, Luxardo bitter
Spotted wild fennel, gin Tanqueray, classic vermouth Martelletti, Luxardo bitter

#GINTONICMEDITERRANEO

ANYTIME



Marmellata di arance amare, bitter orange, gin Hendrick's, tonic Fever Tree Mediterranea
Marmalade bitter orange, bitter orange, gin Hendrick's, tonic Fever Tree Mediterranea

#DAIQUIRIDELLOCHEF

ANYTIME



Rhum Clarin Varal, Penelope's pineapple goinme, lime, basilico
Rhum Clarin Varal, Penelope's pineapple goinme, lime, basil

#GINGINMULE

ANYTIME



Gin Hendrick's, succo di lime, zucchero liquido, menta, ginger beer
Gin Hendrick's, lime juice, liquid sugar, mint, ginger beer

#NEGRONI3.0

PRE DINNER



Mezcal Montelobos, gin Tanquery, Campari bitter, Mulassano vermouth, Ancho Reyes chile liqueur, Mexican Mole bitter
Mezcal Montelobos, gin Tanquery, Campari bitter, Mulassano vermouth, Ancho Reyes chile liqueur, Mexican Mole bitter

#BARRICATO [martini cocktail al cedro]

ANYTIME



Gin Bombay extra dry, Dolin vermouth extra dry, essenza legno di cedro
Gin Bombay extra dry, Dolin vermouth extra dry, essence of cedar wood

#THERIVASOUR

ANYTIME



Vodka Stoli vanilla premium, limone fresco spremuto, sciroppo di lamponi, albume uovo
Vodka Stoli vanilla premium, fresh lemon juice, raspberry syrup, egg whites



VINO / Wine

BIANCHI / Whites

La Pettegola <i>Vermentino Toscana, Banfi</i>	calice / € 5 0,75 L / € 21
Ribolla Gialla DOC <i>Collio, Cormons</i>	calice / € 6 0,75 L / € 23
Lugana San Martino DOC <i>Tommasi</i>	calice / € 5 0,75 L / € 22
Gewurztraminer DOC <i>Meran</i>	calice / € 6 0,75 L / € 27

ROSSI / Red

Chianti Classico DOCCG <i>Castello D'Alboia</i>	calice / € 6 0,75 L / € 24
Valpolicella DOC <i>Vermentino Toscana, Banfi</i>	calice / € 5 0,75 L / € 23
L'Ardi <i>Dolcetto d'Acqui, Banfi</i>	calice / € 4 0,75 L / € 19

BOLLICINE / Sparkling

Tener Brut <i>charmant, Banfi</i>	calice / € 4 0,75 L / € 18 magnum 1,5 L / € 35 jeroboam 3 L / € 75
Ferrari Perlè millesimato <i>metodo classico, Ferrari</i>	calice / € 7 0,75 L / € 40 magnum 1,5 L / € 75
Cà del Bosco Cuvèe Prestige <i>metodo classico, Cà Del Bosco</i>	calice / € 7 0,75 L / € 40 magnum 1,5 L / € 75
Phileo Brut Rosè <i>charmant, Tenuta il Bosco</i>	calice / € 5 0,75 L / € 25

Per visionare tutti i vini disponibili in cantina richiedi la carta dei vini completa
For all our bottles of wine ask for the wine list

CONVIVALI / Feasts

Disponibili negli orari di apertura della cucina
[12.00/15.00 · 19.00/23.00]
Available when the kitchen is open
[12am/3pm · 7pm/11pm]

Una selezione di proposte fresche dal nostro Chef per condividere l'antipasto:
Something you can have as appetizer to share or as an aperitif:

CONVIVIALE DELLO CHEF / CHEF FEAST

- dell'orto / *chef vegetarian feast* € 14 [p.p.]
- di terra / *chef meat feast* € 16 [p.p.]
- di mare / *chef seafood feast* € 18 [p.p.]

SNACK / Snacks and appetizers

Disponibili alla sdraio o sui tavoli del bar con orario continuato [12.00/19.00]
Possono variare secondo disponibilità fresche del giorno
Disponibili alla sdraio o sui tavoli del bar con orario continuato [12am/7pm]
Possono variare secondo disponibilità fresche del giorno

Caesar salad dello Chef <i>Chefs Caesar salad</i>	€ 9
Caprese <i>Caprese salad with mozzarella cheese</i>	€ 9
Theriva Club Sandwich <i>Theriva Club Sandwich</i>	€ 9
Insalata di Pasta alla mediterranea <i>Mediterranean pasta salad</i>	€ 9
Frutta al piatto <i>Fruit dish</i>	€ 6

🌿 = vegetariano / *vegetarian dish*

Servizio alla sdraio
Service to your sun chair € 1