

Pool and Chalet Bar

L'Insalatona

Omega 3

Salmone marinato con insalata di rucola, finocchio, avocado, semi di sesamo

Omega 3

Marinated salmon with rocket, fennel, avocado and sesame seeds salad

Euro 26,00

Misto verde antiossidante, uva, sedano, cetriolo, noci, mela, menta, cipolla rossa, bacche di Goji, vinaigrette alla senape

Antioxidant mixed green salad, grapes, celery, cucumber, walnuts, apple, mint, red onion, Goji berry, mustard vinaigrette

Euro 24,00

Quinoa con avocado, gamberi e salsa agli agrumi

Quinoa with avocado, shrimps and citrus sauce

Euro 27,00

Caesar salad

Euro 25,00

Caesar salad con gamberi imperiali

Caesar salad with king imperial prawns

Euro 30,00

Caesar salad con pollo alla griglia

Caesar salad with grilled chicken

Euro 27,00

Antipasti / Starters

Prosciutto e melone di stagione

Ham and seasonal melon

Euro 26,00

Vitello tonnato

Chilled veal with tuna sauce

Euro 31,00

Burrata su pomodorini e pesto

Buffalo burrata on cherry tomatoes and pesto

Euro 28,00

Tartare di tonno al coltello con fior di sale e guacamole

Tuna tartare with fleur de sel and guacamole

Euro 37,00

Il crudo di salmone con zenzero marinato, chili e salsa di soia

Raw salmon with marinated ginger, chili and soy sauce

Euro 34,00

Carpaccio di Angus, Grana , senape al miele e capperi

Angus beef carpaccio, Grana, honey mustard and capers

Euro 34,00

Gazpacho di Pomodoro

Tomato Gazpacho

Euro 22,00

Pasta Mare & Terra

Linguine di Kamut alle vongole veraci

Kamut linguine pasta with clams

Euro 30,00

Tonnarelli con triglie, limone di Amalfi e menta

Fresh tonnarelli pasta, red mullet fish, Amalfi lemon and mint

Euro 31,00

Trofie con pesto di rucola, pomodoro confit e stracciatella

Trofie pasta with rocket pesto, confit tomato and stracciatella cheese

Euro 28,00

Pesce del giorno grigliato e verdure di stagione

Grilled fish of the day with seasonal vegetables

Euro 44,00

Il fritto di calamari e gamberi

Fried squid and shrimps

Euro 32,00

Flank steak grigliato e patatine fritte

Grilled Flank steak and French fries

Euro 37,00

Rome Cavalieri burgers

The Cavalieri Hamburger

Polpetta di manzo, pomodoro, iceberg, cipolla, cetriolino, salsa coleslaw e pane

Beef patty, tomatoes, iceberg, onion, pickled cucumber, coleslaw sauce and bread

Euro 30,00

The Exotic Hamburger

formaggio fontina, polpetta di manzo, pomodori, guacamole, cipolle rosse, bacon, lattuga con pane di kamut

fontina cheese, beef patty, tomatoes, guacamole, sliced red onions, bacon, lettuce with kamut bread

Euro 32,00

The Cheeseburger

Polpetta di manzo, cheddar, pomodoro, iceberg, cipolla, cetriolino, salsa coleslaw e pane

Beef patty, cheddar, tomatoes, iceberg, onion, pickled cucumber, coleslaw sauce and bread

Euro 30,00

Cavalieri Pizza

Pizza Margherita

(with tomato & mozzarella)

Euro 27,00

Pizza capricciosa

(with ham, artichokes, mushrooms, black olives and mozzarella)

Euro 29,00

Pizza con bufala, crudo e pomodorini

Pizza with Buffalo cheese, raw ham and baby tomatoes

Euro 30,00

Toast & Sandwich

Club Sandwich

Euro 29,00

Vegetarian Club Sandwich

guacamole, feta, pomodoro, lattuga, verdure grigliate e cipolla rossa

guacamole, Greek feta cheese, tomatoes, lettuce, grilled vegetables and red onion

Euro 23,00

Tortilla farcita con pollo cajun, lattuga, pomodoro e salsa allo yogurt

Wrap with chicken cajun, lettuce, tomatoes and yoghurt sauce

Euro 23,00

Delizie d'Estate / Summer Delicacies

Selezione di gelati del giorno di nostra produzione

Selection of home-made ice cream

Euro 16,00

Vassoio di frutta fresca

Ice plateau fresh fruit

Euro 28,00

Anguria o Melone

Watermelon or Melon

Euro 18,00

Tiramisù

Tiramisù

Euro 15,00

Bevande / Beverages

Acque e soft drinks / Water and soft drink

Minerale naturale, Effervescente naturale e Frizzante

Still, Naturally sparkling and Sparkling water

Euro 6,00

Bevande analcoliche

Soft drinks

Euro 10,00

Tè freddi / Iced tea

Té freddo al limone - Té freddo alla pesca

Lemon iced tea - Peach iced tea

Euro 10,00

Spremute e Centrifugati di frutta fresca

Freshly squeezed juices

Arancio, Pompelmo

Orange, Grapefruit

Euro 13,00

Ananas, Mango, Kiwi, Carota, Melone, Pesca

Pineapple, Mango, Kiwi, Carrot, Melon, Peach

Euro 18,00

Caffetteria / Cafeteria

Espresso, Espresso decaffeinato, Caffè d'orzo

Espresso, Decaffeinated espresso, Barley coffee

Euro 5,00

Caffè Americano, Cappuccino, Te'

American coffee, Cappuccino, Tea

Euro 7,00

Camomilla, Tiglio, Malva, Verbena

Camomile, Lime Flower, Mallow, Verbena

Euro 7,00

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Spumanti & Champagne

Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco

Bicchiere Glass Euro 14,00

Bottiglia Bottle Euro 60,00

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Col Vetoraz

Bicchiere Glass Euro 12,00

Bottiglia Bottle Euro 43,00

Veuve Clicquot Ponsardin Saint-Petersbourg

Bicchiere Glass Euro 16,00

Moët & Chandon Brut

Bicchiere Glass Euro 16,00

Moët & Chandon Rosé Imperial

Bicchiere Glass Euro 18,00

Bottiglia Bottle Euro 140,00

Ice & Twist

Champagne on the rocks

Moët & Chandon Ice Imperial

Bicchiere Glass Euro 15,00

Bottiglia Bottle Euro 95,00

Magnum Euro 210,00

Moët & Chandon Ice Imperial Rosé

Bicchiere Glass Euro 18,00

Bottiglia Bottle Euro 105,00

Veuve Clicquot Rich

Bicchiere Glass Euro 20,00

Bottiglia Bottle Euro 140,00

Veuve Clicquot Rich Rosé

Bicchiere Glass Euro 20,00

Bottiglia Bottle Euro 170,00

Vini / Wines

Bianchi / White

Sauvignon - Le Vigne di Zamò

Bicchiere Glass Euro 12,00
Bottiglia Bottle Euro 40,00

Chardonnay - Casale del Giglio

Bicchiere Glass Euro 10,00
Bottiglia Bottle Euro 32,00

Pinot Grigio Collio - Conti Formentini

Bicchiere Glass Euro 10,00
Bottiglia Bottle Euro 31,00

Rossi / Red

Chianti Pontormo - Castelli de Grevepesa

Bicchiere Glass Euro 11,00
Bottiglia Bottle Euro 34,00

Barbera d'Asti - Batasiolo

Bicchiere Glass Euro 12,00
Bottiglia Bottle Euro 36,00

Nuhar - Tenuta Rapitalà

Bicchiere Glass Euro 12,00
Bottiglia Bottle Euro 40,00

Rosati / Rosè

Cirò Rosato - Tenuta Iuzzolini

Bicchiere Glass Euro 10,00
Bottiglia Bottle Euro 28,00

Birre / Beers

Nastro Azzurro, Heineken, Budweiser

Nastro Azzurro, Heineken, Budweiser

Euro 11,00

RecuperAle

Euro 12,00

Birra alla spina / Draft beers

Nastro Azzurro Lager bionda

Euro 11,00

Peroni Gran Riserva rossa

Euro 13,00

Cocktails

Mojito

Rum, lime, zucchero , menta fresca e soda

Rum, lime, sugar, fresh mint and soda

Caipirinha

Cachaça, lime e zucchero di canna

Cachaça, lime and cane sugar

Caipiroska

Vodka, lime e zucchero di canna

Vodka, lime and cane sugar

Sparkling Passion

Prosecco, crodino e maracuja

Prosecco, crodino and passion fruit

Long Island Iced Tea

Gin, Rum bianco, Triple sec, succo di limone e bitter lemon

Gin, white Rum, Triple sec, fresh lemon juice and bitter lemon

Margarita

Tequila, Cointreau e succo di limone

Tequila, Cointreau and fresh lemon juice

Strawberry Daiquiri

Rum chiaro, fragole e succo di limone

Light Rum, strawberries and lemon juice

Mai Tai

Rum chiaro, Rum scuro, sciroppo di orzata, succo di lime e ananas

Light Rum, Dark Rum, Orgeat syrup, lime juice and pineapple

Moscow Mule

Vodka, Ginger beer e succo di lime

Vodka, Ginger beer and lime juice

Euro 19,00

Spritz

Aperol spritz

Prosecco, Aperol e soda

Prosecco, Aperol and soda

Mirto spritz

Prosecco, liquore di Mirto e soda

Prosecco, Mirto liqueur and soda

Martini spritz

Martini bianco, Prosecco e soda

Martini bianco, Prosecco and soda

Hugo spritz

Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco e soda

Prosecco, elderflower syrup and soda

Euro 19,00

Ai sensi dell'art.21 del Reg. CE 1169/11 chi avesse speciali esigenze dietetiche o fosse affetto da allergie e desiderasse conoscere gli ingredienti utilizzati è pregato di rivolgersi al Responsabile.

Pursuant to article 21 of EC Reg. 1169/11 for those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used please ask for the Manager.

Granita

Fragola, melograno e mirtillo

Strawberry, pomegranate, blueberry

Euro 20,00

Granita ai sapori estivi

Summer flavor shave ice

Euro 16,00

Mango, melissa, passiflora e fiori di camomilla

Mango, lemon balm, passion flower and chamomile flowers

Euro 18,00

Frappè / Milkshake

Frutta Fruit

Banana, Fragola, Ananas

Banana, Strawberry, Pineapple

Euro 17,00

Crema Cream

Vaniglia, Cioccolato

Vanilla, Chocolate

Euro 16,00

Yogurt Yoghurt

Fragola, Melone, Ananas, Banana

Strawberry, Melon, Pineapple, Banana

Euro 18,00