

# 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 Cheesburger

**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 23,00**

### Pizza capricciosa

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

**Euro 27,00**

### Pizza con bufala, crudo e pomodorini

Pizza with Buffalo cheese, raw ham and baby tomatoes

**Euro 29,00**

## Toast & Sandwich

### Club Sandwich

Euro 27,00

### 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**