



# POOL MENU



## SMOOTHIES

€ 10

Mela verde, banana, sedano e zenzero / Green apple, banana, celery and ginger

Frutti di bosco, miele, yogurt / Wild berries, honey and yogurt

Banana, fragola, succo di uva e menta / Banana, strawberry, grape juice and mint

## CENTRIFUGATI / FRESHLY SQUEEZED

€ 10

singolo e in mix / mix or single choice of:

Mela / Apple

Ananas / Pineapple

Carota / Carrot

Sedano / Celery

Cetriolo / Cucumber

ginger su richiesta / ginger on request

## COCKTAIL ANALCOLICI / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

€ 8

### SHIRLEY TEMPLE

Ginger ale, Grenadine

### BERRIES

Wild berries, Cranberry juice, fresh lemon juice and mint

### VIRGIN MOJITO

Mint, lime, sugar cane, ginger ale

### VIRGIN COLADA

Pineapple juice, coconut syrup

## SIGNATURE COCKTAILS

€ 10

### GREEN PARK dedicato a Leopoldo

(inspired by Leopoldo)

Gin, lime, basil, sugar syrup

### ORIENTAL MOJITO dedicato a Gregorio

(inspired by Gregorio)

Mint, lime, sugar cane, white rum, ginger beer

### CHOCOLATE MARTINI dedicato ad Arcibaldo

(inspired by Arcibaldo)

Vodka vanilla, chocolate liqueur, chocolate sauce, baileys

## COCKTAILS

€ 10

**PINA COLADA** Pineapple juice, coconut syrup, white rum

**BLOODY MARY** Tomato juice, spices, lemon, vodka

**MOJITO** Mint, lime, sugar cane, rum, soda

**CAIPIRINA** Lime, sugar cane, cachaca

**LONG ISLAND ICE TEA** Gin, tequila, vodka, white rum, triple sec, lemon, cola

**GIN TONIC** Gin, tonic water

**APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco

## VINI AL CALICE / WINE BY THE GLASS

Prosecco di Valdobbiadene

€ 7

Rosato Poggio al Sole

€ 8

Vermentino Narà Salustri

€ 7

Chianti Classico Poggio Scalette

€ 9

## BIRRE / BEERS

Messina 0,5 cl Draft beer

€ 7

Ichnusa 0,33 non filtrata / not filtered

€ 6

Indian Pale ale 0,33 Birrificio Cane Nero (craft beer)

€ 8

Hibu Saison 0,33 Birrificio Cane Nero (craft beer)

€ 8

Corona 0,33

€ 5

## CAFFETTERIA / COFFEES

## TÈ ED INFUSIONI / TEAS AND INFUSION

Espresso

€ 3

Espresso doppio / Double espresso

€ 4

Espresso shakerato / Ice coffee

€ 4

Orzo / Barley

€ 3

Cappuccino

€ 4

Cappuccino shakerato / Ice cappuccino

€ 4

Latte Macchiato / Latte

€ 4

Caffe Americano / American coffee

€ 3

Ciocolata frozen / Frozen chocolate

€ 4

Ice tea con erbe locali / Local herbs ice tea

€ 5



# POOL MENU



## INSALATA DEL NOSTRO ORTO | SALAD FROM OUR GARDEN

€ 14

Verdure miste di stagione  
Mix of seasonal vegetable

## CROSTINI TOSCANI

€ 15

Typical Tuscan chicken liver croutons

1

## CIABATTA TOSCANA | TUSCAN SANDWICH

€ 15

Prosciutto Toscano | Lattuga | Pomodoro bio | Maionese  
(servito con patate fritte)

Tuscan Ham | Lettuce | Organic tomato | Mayo  
(served with French fries)

1, 3

## CLUB SANDWICH VEGETARIANO | VEGETARIAN CLUB SANDWICH

€ 17

Verdure grigliate | Mozzarella di Bufala DOP | Lattuga Romana |  
Maionese (servito con patate fritte)

Grilled vegetable | Buffalo Mozzarella | Romaine lettuce | Mayo  
(served with french fries)

1, 3, 7

## MARGHERITA CLASSICA | CLASSIC MARGHERITA PIZZA

€ 15

Mozzarella di bufala DOP | Pomodoro Bio | Basilico fresco del  
nostro orto

Buffalo mozzarella DOP | Organic tomatoes | Fresh basil from our  
garden

1, 7

## TOSCANA BIANCA | TUSCAN WHITE PIZZA € 16

Finocchiona IGP | Pecorino di Pienza | Olio extra vergine di oliva  
di Badia di Pomaio

Finocchiona salami IGP | Pecorino cheese from Pienza |  
Badia di Pomaio extra virgin olive oil

1, 7

## PATATE FRITTE

€ 5

French fries

## DOLCI | DESSERT

### FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

€ 8

Fresh seasonal fruit

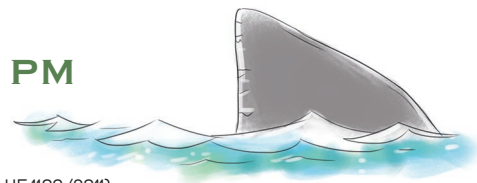
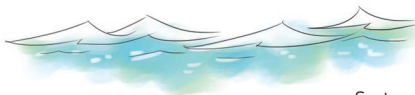
### SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

€ 10

Selection of homemade Ice cream & Sorbets

3, 7

## FROM 12:00 AM TO 6:00 PM



### LISTA ALLERGENI | List of Allergens

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte. 8. Frutta a guscio. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. 12. Anidride solforosa. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1. Cereals contains gluten. 2. Crustaceans and products containing crustaceans. 3. Eggs and products containing eggs. 4. Fish. 5. Peanuts and products containing peanuts. 6. Soya and products containing soya. 7. Milk and products containing milk. 8. Nuts. 9. Celery / Celeriac. 10. Mustard and products containing mustard. 11. Sesame seeds and products containing sesame seeds. 12. Sulphur dioxide (Sulfites). 13. Lupin and products containing lupin. 14. Shellfish and products containing shellfish.