

A vertical banner with a black background, featuring various tropical leaves and plants in shades of dark green and gold. The leaves include large, dark, glossy ones with prominent veins, and smaller, delicate ferns and palm fronds in a golden hue. The overall composition is dense and layered, creating a rich, jungle-like atmosphere.

PDS

Beach

Estate 2022

APERITIVI VIRGIN 07.00

Hemingway: succo ananas, succo d'arancia, granatina

Fitzgerald: succo pompelmo, ananas fresco, passion fruit

Oscar Wilde: succo arancia, fragole fresche

Virgin Colada: ananas fresco, cocco

Virgin Mojito: lime, zucchero, menta fresca, lemon soda

APERITIVI CLASSICI 03.50

Analcolici classici in bottiglia, Campari Soda

*Aggiunte 2.00 €

BIBITE IN BOTTIGLIA 04.00

Tassoni, Ginger-beer, Aranciata Amara, Chinotto

ORIGINAL SPRITZ 07.00

Aperol Spritz: prosecco, aperol, seltz

Campari Spritz: prosecco, campari, seltz

Passion Spritz: prosecco, passoa, lemon soda

Midori Spritz: prosecco, midori, lemon soda

Zenzero Spritz: prosecco, ioven, tonic water

Cocco Spritz: prosecco, malibù, lemon soda, coconut bull

Palace Spritz: prosecco, lychees, sprite

Hugo: sciroppo di sambuco, prosecco, menta fresca, seltz

Spritz Bianco: prosecco, seltz 03.00

Spritz Rosso: vino rosso, seltz 03.00

APERITIVI ALCOLICI 06.00

Campari Lemon: campari soda, lemon soda

Aperol Lemon: aperol, lemon soda

Tassoni Aperol: cedrata tassoni, aperol

Martini Giorgio: Martini bianco, arancia fresca, menta fresca

Ambrosiano: liquore alla mela verde, prosecco, granatina

BEVANDE

Acqua Bottiglia 0,5lt. 01.50

Acqua in vetro 03.00

Bibite in vetro 04.00

Bibite in Lattina, Succhi di Frutta 03.50

COCKTAIL

COLADAS 09.00

Pina Colada: ananas fresco, crema di cocco, rum chiaro

Banana Colada: ananas fresco, crema di banana,
crema al whiskey, s&s, rum chiaro

Amaretto Colada: ananas fresco, amaretto di saronno, rum chiaro

PESTATI 08.00

Caipiroska: lime, zucchero di canna, vodka
disponibile anche alla frutta

Cuba White: lime, zucchero di canna, rum chiaro, lemon soda

Caipiriña: lime, zucchero di canna, cachaça

LONG ISLAND

08.00

Long Island Iced Tea: s&s, vodka, rum chiaro, gin, triple séc, coca cola

Texas Island: s&s, vodka, rum chiaro, gin, tequila, triple séc, whisky, coca cola

Miami Vice: s&s, vodka, rum chiaro, blue curaçao, gin, sprite

Japanese Iced Tea: s&s, vodka, rum chiaro, midori, gin, lemon soda

Italian Iced Tea: s&s, vodka, rum chiaro, gin, amaretto di saronno, coca cola

Palace Iced Tea: s&s, rum chiaro, rum scuro, rum al cocco, rum al passion fruit, coca cola

FROZEN

07.00

Daiquiri Frozen: succo di lime, zucchero liquido, rum chiaro disponibile anche alla frutta

Margarita Frozen: succo di limone, zucchero liquido, tequila disponibile anche alla frutta

SOUR

07.00

Aperol Sour: s&s, aperol

Whisky Sour: lime, zucchero, whisky, meringhe

Amaretto Sour: lime, zucchero, amaretto di saronno

Vodka Sour: s&s, vodka

COCKTAIL CLASSICI

08.00

Americano: campari, vermouth rosso, seltz

Aragosta: campari soda, aranciata amara, gin

Bloody Mary: succo di limone, worcestershire sauce, vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco

Cosmopolitan: Vodka, Cointreau, Cramberry, succo di Lime

Cuba Libre: lime, rum, coca cola

Gin Fizz: s&s, gin, soda

Margarita: tequila, triple séc, lime

Martini Cocktail: gin, martini dry, oliva

Milano-Torino: punt m&s, campari, seltz

Mojito cubano: succo di lime, zucchero liquido, menta fresca, soda

Moscow Mule: succo di lime, vodka, ginger-beer

London Mule: succo di lime, gin, ginger-beer

Negroni: campari, vermouth rosso, gin

Negroni Sbagliato: campari, vermouth rosso, prosecco

Passoa Lemon: passoa, lemon soda

Sex on the Beach: succo d'arancia, vodka alla pesca, vodka, granatina

Tequila Sunrise: tequila, succo d'arancia, granatina

Vodka Lemon: vodka, lemon soda

Vodka Tonic: vodka, acqua tonica

SELEZIONE GIN & TONIC

Beefeater & Tonic

09.00

gin dal gusto secco e deciso, da abbinare con una Schweppes Tonic per mantenere un perfetto equilibrio

Ginaro Blue & Tonic

16.00

gin fresco ed estivo, dalle note Euroasiatiche, con sentori di Pepe di Timut e Butterfly pea flower, salvia, rosmarino e chinotto, ideale con una Goldberg Tonic per risaltarlo al meglio

Gin Mare & Tonic

12,00

gin dal gusto morbido, con sentori di olive spagnole Arbequina, timo greco, rosmarino turco, basilico italiano, agrumi di Spagna, cardamomo,

coriandolo, ottimo da assaporare con una tonica classica come la Fever-Tree Mediterranean, ricca di oli essenziali floreali, note erbacee e fruttate estratte proprio dai prodotti che nascono sulle coste mediterranee. Se servito con una scorza di limone e tre foglie di basilico risulta unico nel suo genere

Gin Primo Al Sale Di Cervia & Tonic 16.00

gin estroso, ricco di note tutte italiane che spaziano dal ginepro, alla lavanda, dall'erba luigia, alla santolina cenere. Il sale, protagonista indiscusso, rende questo gin molto minerale, quasi da mordere, perfetto se abbinato ad una Tonica Indi&Co che lo arricchisce di aromi e profumi

Gin Alkkemist & Tonic 20.00

gin complesso e morbido, prodotto con Samphire e Moscato, ottenuto dalla quadrupla distillazione di alcool di grano unito a ben 21 botaniche che sprigionano essenze floreali di uva e di frutta. Per risaltarlo al massimo si può abbinare ad una Indian Tonic Water Perfect Light Folkington's, agrumata e composta da chinino naturale

Gin Cubical Kiss & Tonic 16.00

gin morbido caratterizzato da un gusto delicato e leggero dove dominano i frutti rossi, gli agrumi e il cedro. Al palato arrivano tutte le note date dalla cannella, la camomilla, i semi di coriandolo, le mandorle, la radice di angelica e la radice di giaggiolo. Creato e pensato per essere abbinato ad una Seven-Up o una Sprite Water, può essere degustato anche con una Fentimans Tonic Water o una Fentimans Rose Lemonade

Wenneker Elderflower Dry Gin & Tonic 16.00

gin olandese, elegante e sottile, dai sapori intriganti e floreali. Grazie al suo gusto delicato e poco speziato si sposa benissimo con una Fever-Tree Elderflower Tonic Water, ottenuta dalla miscelazione di fiori di sambuco ed estratto di chinino, che ne risalta la freschezza

Monkey 47 Gin & Tonic 18.00

"la scimmia che volle farsi re". Gin tutt'ora avvolto dalla leggenda, che nasce nella Foresta Nera e contiene una fragranza di ben 47 botaniche, originariamente provenienti dagli orti che circondavano il suo luogo natio. Spiccano la lavanda e gli agrumi, ma è caratterizzato da un vero trionfo di aromi, morbido e fruttato per eccellenza. Con o senza tonica è al top servito con una fettina di pompelmo, ma una Fever-Tree Indian Premium Tonic ne arricchisce maggiormente il sapore

Gin Moletto & Tonic 18.00

gin innovativo. Tra le sue botaniche mediterranee spiccano la purissima acqua estratta direttamente dalle fonti dolomitiche dal sapore minerale e leggero e il frutto di pomodoro, ingrediente che gli conferisce un finale fragrante e autentico, con note rinfrescanti ed agrumate. Ottimo da gustare freddo da solo oppure accompagnato ad una briosa Schwheppes Tonic Heritage al pepe rosa

CAFFETTERIA

Caffè Espresso Mediterraneo, Caffè Macchiato, Caffè Americano	01.50
Caffè Decaffeinato, Decaffeinato Macchiato	01.50
Caffè d'Orzo o d'Orzo Macchiato	01.50
Cappuccino, Cappuccino Decaffeinato o d'Orzo	02.00
Caffè Espresso "Prezioso", Caffè al Ginseng o al Ginseng Macchiato	02.00
Caffè Corretto	02.00

Cappuccino al Ginseng, Latte Macchiato	02.50
Tè caldo, Infusi, Cioccolata Calda	03.00
Caffè Shakerato	03.00
Caffè Shakerato Corretto	03.50
Crema caffè	04.00
Brioche Francia	02.00

CAFFETTERIA ALTERNATIVA

Latte Macchiato con Latte vegetale	02.50
Caffè Macchiato con Latte vegetale	01.50
Cappuccino con Latte vegetale	02.50
Cioccolata Calda con Latte vegetale	04.00
*Aggiunta panna 0.50	

AMARI SHOT E LIQUORI

04.00

BIRRA IN BOTTIGLIA

06.00

Pils - Blanche - Weißen - Rossa

CARTA DEI VINI AL BICCHIERE

Asolo Prosecco Docg superiore extra brut Bele Casel Caerano di San Marco - Tv Uve Glera 100% 4g/l Per bere spensierati, note di agrumi e tropical	05,00
--	-------

Prosecco Valdobbiadene brut docg Bartolini Freschezza con fiori	04.00
--	-------

Franciacorta extra brut Camossi Paratico in Franciacorta Bs Chardonnay 70% Pinot nero 30%	08.00
---	-------

Franciacorta brut Naturae 2018 Barone Pizzini Provaglio d'Iseo Bs Chardonnay 60% Pinot nero 40%	09.00
---	-------

CHAMPAGNE

CRÈME EXTRA BRUT	12,00
------------------	-------

JEAN-PHILIPPE TROUSSET, Sacy, Petite Montagne
de Reims alc 12° dos 3,5 g/l Pinot nero 50% Chardonnay 19%
Pinot Meunier 31% (botte grande) 24 mesi sui lieviti

ABSOLU BRUT NATURE	12,00
--------------------	-------

JEAN-PHILIPPE TROUSSET, Sacy, Petite Montagne
de Reims alc 12° dos 0 g/l
Pinot nero 50% Chardonnay 19% Pinot Meunier 31% (botte grande)
24 mesi sui lieviti

MILLÉSIME 2015	14,00
----------------	-------

JEAN-PHILIPPE TROUSSET, Sacy, Petite Montagne
de Reims alc 12° dos 1,15 g/l Pinot Nero 50% Chardonnay 50%
(solo acciaio) 42 mesi sui lieviti

EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS "NUIT BLANCHE"	15,00
--	-------

JEAN-PHILIPPE TROUSSET, Sacy, Petite Montagne
de Reims alc 12° dos 1,15 g/l
Pinot Nero 100%

VINI BIANCHI

Lugana BIO Marangona	06.50
CHARDONNAY CRU SELECTION GORIŠKA BRDA Simcic Marian	08.00
SOAVE CLASSICO MONTE CARBONARE Veneto	05.00
CHABLIS VIEILLES VIGNES Geoffroy	
Beines / Borgogna Chablis – Francia	08.00
ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE tappo stelvin Triennes	
Nans-les-Pins/Provenza – Francia	05.00
Dr. L. Riesling Dry QbA DR LOOSEN	
Mosel-Germania	06.00
Vermentino Costa marina Ottaviano Lambruschi	07.00
FRIULANO CRU SAN PIETRO	05.00
VERMENTINO DOC SOTTOVILLA	
Bio Fattoria Villa colline lucchesi 2021	04.00

VINI ROSSI

Colline Lucchesi La Badiola (Sangiovese 45 Merlot, Canaiolo 55) Toscana	05.00
Antonio Camillo "Principio" Ciliegiole Toscana	05.00
Valpolicella sup "Persegà" Antolini Veneto	05.00

FOOD SO GOOD...

La pizza Scrocchiarella dell'Ambrosiano

Maestrale	13.00
Burrata di Andria Bio, olio evo del Garda dop, Prosciutto crudo Penitente di Gombitelli	

Grecale	10.00
Pomodoro vesuviano dop, origano, olio evo toscano dop	

Libeccio	12.00
Pomodoro fresco, Burrata di Andria Bio, pesto di Pra' dop	

PANINI DELL'AMBROSIANO

Canadese	07.00
Pane Baguette Bio	
Roastbeef di controfiletto Heritage Angus Canada, pomodoro confit, misticanza, maionese, Parmigiano Reggiano di sola razza bruna	

Focette	07.00
Pane Bagel al papavero	
Ripieno di fesa di vitello e salsa tonnata, capperi di salina, insalata e zucchine grigliate	

Toast 2.0	06.00
Focaccia grigliata	
Prosciutto Bio cotto di coscia intera al rosa, formaggella fresca, besciamella al Parmigiano Reggiano	

Il Podere	08.00
Pane ciabatta come una volta	
Culatello Podere Cadassa	

Il Penitente 08.00

Pane sfilatino multicereali
Prosciutto Penitente Gombitelli

'O Sole mio! 12.00

Pane Scrocchiarella focaccia
Pomodoro vesuviano dop, tartare di tonno, Burrata dop, basilico

Isle of Sky 08.00

Pane Bagel al papavero
Salmone marinato al whisky Caol Ila, burro Echirè

I POKE SUMMER 2022

Versilia Poke con frutta, verdure e Burrata di Adria 16.00

Veggie Poke tutto frutta verdure e riso 16.00

Rainbow Poke con ricciola, capesante e salmone 22.00

DALLA CUCINA...

Roastbeef di manzo Heritage Angus canadese con misticanze
e aceto balsamico tradizionale di Modena 16.00

Vitello tonnato dell'Ambrosiano 16.00

Piatto di formaggi misti internazionali 14.00

Pasta fredda in crudaiola di pomodoro, basilico e limone 10.00

Pasta fredda con Burrata, pomodoro vesuviano e pesto di Pra' 12.00

Tartare di tonno 18.00

Tartare di manzo Piemontese al sale di salina e olio toscano dop 15.00



PALAZZO DELLA SPIAGGIA

Viale Roma 115,
55045 - Marina di Pietrasanta (LU)
tel: 0584 197 1134