



Pool Menu 2026

INSALATONA AQUAROMANA €18

MISTICANZA FRESCA, POMODORINI, CETRIOLI E CAROTE DELL'ORTO, FRUTTA SECCA, SALSA DRESSING AI LAMPONI
ED UNA PROTEINA A SCELTA:

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA, TONNO ALL'OLIO DI OLIVA, UOVA SODE.

AQUAROMANA SALAD BOWL

FRESH MIXED GREENS, CHERRY TOMATOES, CUCUMBER AND CARROTS FROM OUR GARDEN, DRIED FRUIT AND YOUR
CHOICE OF PROTEIN: GRILLED CHICKEN BREAST, OLIVE OIL TUNA, HARD BOILED EGGS.

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 2, 3, 4, 7

PANZANELLA ROMANA €18

GIARDINIERA DI VERDURE DELL'ORTO, PESTO DI BASILICO E FORMAGGIO FRESCO PRIMO SALE.

PANZANELLA ROMANA

FRESH MIXED VEGETABLES, BASIL PESTO AND PRIMO SALE FRESH CHEESE.

ALLERGENI / ALLERGENS: 1, 8, 6

CAPRESE €18

POMODORI DELL'ORTO, BUFALA DOP, BASILICO FRESCO ED OLIO EVO.

CAPRESE

TOMATOES FROM OUR GARDEN, DOP BUFFALO MOZZARELLA, FRESH BASIL AND OLIVE OIL.

ALLERGENI / ALLERGENS: 5, 6, 7

PROSCIUTTO & MELONE €18

MELONE FRESCO ACCOMPAGNATO DA PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP.

PROSCIUTTO & MELON

FRESH MELON SERVED WITH SAN DANIELE DOP HAM.

ALLERGENI / ALLERGENS: NESSUNO / NONE

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA €15

UN MIX COLORATO DI FRUTTA DI STAGIONE (ES. MELONE, PESCA, ANGURIA, ALBICOCCA).

FRESH FRUIT PLATTER

A COLORFUL MIX OF SEASONAL FRUIT (E.G. MELON, PEACH, WATERMELON, APRICOT).

ALLERGENI / ALLERGENS: NESSUNO / NONE

GELATO ITALIANO €10

SCEGLI TRA: CIOCCOLATO/FRAGOLA/VANIGLIA/FIOR DI LATTE

ITALIAN ICE CREAM

CHOOSE FROM: CHOCOLATE/STRAWBERRY/VANILLA/FIOR DI LATTE

ALLERGENI / ALLERGENS: 3, 5, 6

LEGENDA ALLERGENI / ALLERGENS LEGEND

1. GLUTINE / GLUTEN

2. UOVA / EGGS

3. PESCE / FISH

4. ARACHIDI / PEANUTS

5. SOIA / SOY

6. LATTE / MILK

7. FRUTTA A GUSCIO / NUTS

8. SEDANO / CELERY

9. SESAMO / SESAME

Drink List

TO PLACE YOUR ORDER YOU CAN CALL ☎ 9 (RECEPTION)

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA
APEROL, PROSECCO, SODA WATER

CAMPARI SPRITZ

CAMPARI, PROSECCO, SODA
CAMPARI, PROSECCO, SODA WATER

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO, PROSECCO, SODA
LIMONCELLO, PROSECCO, SODA WATER

DIRTY MARTINI

GIN, VERMOUTH DRY, SALAMOIA D'OLIVA, OLIVA VERDE
GIN, DRY VERMOUTH OLIVE BRINE, GREEN OLIVE

WHISKY/GIN SOUR

WHISKY/GIN, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, ALBUME (FACOLTATIVO)
WHISKY/GIN, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, EGG WHITE (OPTIONAL)

LONDON MULE

GIN, GINGER BEER, SUCCO DI LIME, MENTA
GIN, GINGER BEER, LIME JUICE, MINT

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC (COINTREAU), SUCCO DI LIME
TEQUILA, TRIPLE SEC (COINTREAU), LIME JUICE

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA
TEQUILA, ORANGE JUICE, GRENADINE

MOJITO

RUM BIANCO, MENTA, ZUCCHERO, SUCCO DI LIME, SODA
WHITE RUM, MINT, SUGAR, LIME JUICE, SODA WATER

PIÑA COLADA

RUM BIANCO, CREMA DI COCCO, SUCCO D'ANANAS
WHITE RUM, COCONUT CREAM, PINEAPPLE JUICE

DAIQUIRI

RUM BIANCO, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI ZUCCHERO
WHITE RUM, LIME JUICE, SUGAR SYRUP

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER, SUCCO DI LIME, MENTA
VODKA, GINGER BEER, LIME JUICE, MINT

ESPRESSO MARTINI

VODKA, CAFFÈ ESPRESSO, LIQUORE AL CAFFÈ, SCIROPPO DI ZUCCHERO
VODKA, ESPRESSO COFFEE, COFFEE LIQUEUR, SUGAR SYRUP

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER, SUCCO DI LIME, MENTA
VODKA, GINGER BEER, LIME JUICE, MINT

EURO 12.00

AL CALICE / BY GLASS

VINO / WINE €8

PROSECCO €8

CHAMPAGNE €12