

RISERVA

Bar | Roof | Pool

FOOD SELECTION

10:30-12:30 / 15:30-19:30

Avocado salmon toast <i>Crouton with Salmon, Avocado and salad</i>	12 
Hot Puss Hot dog di Polpo croccante, crema di spinaci, stracciatella, cipolla in agro accompagnato da chips <i>Octopus Hot dog, spinach cream, stracciatella, and sweet & sour onion</i>	15
Omelette formaggio, pomodoro, prosciutto <i>Cheese, ham and tomatoes Omelette</i>	10 
Rocket shrimps Rucola, gamberoni scottati, frutta fresca di stagione Rocket, seared shrimps, seasonal fresh fruit	12
Caprese Fresh tomato and mozzarella salad	10 
Club Sandwich Pollo, bacon, uovo dal cuore morbido, lattuga, pomodoro, salsa Salina, servito con chips Chicken, Bacon, soft-hearted egg, salad, tomato, cheese and Salina sauce, served with chips	12 
Salina Burger Hamburger di Podolica con pomodoro, salsa barbecue, formaggio filante e cipolla in agrodolce Podolica Hamburger with tomato, barbecue sauce, stringy cheese and sweet & sour onion	15
Daily home made cake Torta del giorno fatta in casa con abbinato il suo gelato <i>Home Made cake paired with its ice-cream</i>	8 
Croissants & Pancakes Croissant con abbinato il suo gelato e nutella <i>Croissant paired with its ice-cream and nutella</i>	5 
Pancake con noce di burro, sciroppo d'acero servito con bacon croccante Served with butter nut, maple syrup and crispy bacon	8 

 disponibile opzione vegetariana / vegetarian available

LOUNGE BAR

Spritz / Gin Tonic* 8**

Good Old Classics 12**

Hugo

Prosecco, sciroppo e fiori di sambuco, acqua tonica, menta

Americano

Campari bitter, vermouth rosso, soda

Mojito

Rhum bianco, succo di lime, zucchero, menta, acqua tonica

Cosmopolitan

Vodka, succo mirtilli, succo limone, triple sec

Negroni

Gin, vermouth rosso, campari bitter

Bloody Mary

Vodka, succo di limone, succo di pomodoro, tabasco, salsa worcestershire, sale, pepe, sedano

Moscow Mule

Vodka, succo di lime, ginger beer

Sex on the beach

Vodka, peach schnaps, succo di arancia, succo di cranberry

NY Drink

12

New York Sour

Whiskey, sciroppo di zucchero, limone, bianco d'uovo, vino rosso

Aviation

Gin, succo di limone, maraschino,

Old Fashioned

Whiskey, zucchero e angostura, soda

Martini Dry

Vermouth bianco, gin, oliva

Long Island

Vodka, rhum bianco, triple sec, Gin, tequila, sweet & sour, coca cola

Manhattan

Whiskey, vermouth rosso, angostura, cigliegia al maraschino

New York Pacha

Scotch, blue curaçao, succo d'arancia, mandarino, mela e ciliegie

Mary Pickford

Rhum scuro, succo di ananas fresco, maraschino, sciroppo di granatina, ciliegie

Drink Gourmet

12

Planter's Punch

Rhum scuro, succo di arancia, succo di ananas, granatina, sciroppo di zucchero, angostura

Horses's Neck

Brandy, ginger beer, angostura

Boulevardier

Campari bitter, vermouth rosso, bourbon whiskey

Pennicillin

Whiskey, succo di limone. Sciroppo di zenzero, miele

John Collins

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda, angostura

Alexander

Cognac, rema di cacao, noce moscata, panna fresca

Lady Marmelade

Gin, marmellata di arance amare, bitter, acqua tonica

Yellow Bird

Rhum bianco, galliano, triple sec, succo di lime

Caffè

Caffè Espresso miscela classica	1.5
Caffè in ghiaccio / with ice	2
Espressino	2
Caffè Leccese	2.5
Caffè Decaffeinato	2
Caffè d'Orzo	2.5
Caffè al Ginseng	2.5
Caffè Corretto	3
Cappuccino	2.5
Caffè Corretto, Baileys e panna	5
Ciocolata Calda	3.5
Irish Coffee	10
Aggiunta di panna montata	0.5

Latte

Latte Bianco	1.5
Latte Macchiato	2.5
Ciocolatte	2.5
Latte Matcha	3
Golden Milk	3

Thè & Tisane

3

Thè Verde / Green Tea
Thè al Limone / Lemon Tea
Thè Earl Grey
Thè Nero / Black Tea
Thè Pure Darjeeling
Thè Four Red Fruits
English Breakfast Tea
Camomilla / Chamomil

*Il prezzo dei cocktail "gin tonic" con Hendrick's Gin, Gin Mare e Monkey47 è di 12 euro

**Con i cocktail è sempre compreso il tris frutta secca taralli e olive

Bevande / Soft Drinks

Acqua / Water – 50 cl	1,5
Acqua / Water – 1L	3
Coca Cola/Zero	3
Fanta	3
Sprite	3
Cedrata Tassoni	3
Lemon Soda	3
Crodino-Bitter	3
Aperol / Campari Soda	4
San Pellegrino Cocktail	3
Red Bull	5

Thé Freddo / Iced Tea

3

Thè Verde / Green Tea
Thè al Limone / Lemon Tea
Thè Pesca / Peach Tea

Succhi di Frutta / Fruit Juices

3

Pesca / Peach
Pera / Pear
ACE / Orange Carrot Lemon
Mirtillo / Blueberry
Mela e Kiwi / Apple & Kiwi
Albicocca / Apricot
Melograno / Pomegranate

Spremute / Fresh Juices

Spremuta d'Arancia	4
Centrifughe / Smoothies	8

*Chiedete al personale di sala i prodotti freschi e stagionali a disposizione per le centrifughe
Please ask to our personnel for fresh and seasonal products available for smoothies*

Selezione al Calice – By the Glass Selection

12 e Mezzo <i>Negroamaro Salento IGP; Rosato Salento IGP; Malvasia Bianca Salento IGP;</i>	Varvaglione	12,5%	4
Talò <i>Negroamaro Salento IGP; Primitivo di Manduria DOP; Verdeca Puglia IGP;</i>	San Marzano	12,5%	5
Marcello <i>Lambrusco IGP Emilia Rosso dry;</i>	Ariola	10,5%	5
Liboll <i>Extra Dry / Extra Dry Rosé</i>	San Marzano	11,5%	5
Tramari <i>Rosé di primitivo del Salento IGP</i>	San Marzano	12,5%	6
Chicca <i>Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG</i>	Varvaglione	15%	8
11 Filari <i>Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG</i>	San Marzano	18%	8

Birre – Beers

Heineken Silver/Heineken “oo”	4	Ichnusa Non Filtrata 50cl	5
Raffo (Taranto Beer)	3	Menabrea	5
Heineken	4	Birra Messina ai cristalli di sale	5
Tuborg	3	Moretti Filtrata a Freddo 50cl	5

Birre Supreme – Supreme Beers

Agricola Chiara	<i>Lager – 5°</i>	6
Agricola Rossa	<i>Red Lager – 6,5°</i>	6
Fresca	<i>Blanche – 4°</i>	7
TIPA	<i>Indian Pale Ale – 4,8°</i>	7
Laguna Beach	<i>American Pale Ale – 6,5°</i>	7
IGEA Gluten Free	<i>Golden Ale – 5,3°</i>	7
St. Bernardus Rossa	<i>Abbey Ale – 6,7°</i>	7
St. Stefanus	<i>Abbey Ale – 7°</i>	7
Brooklyn East IPA	<i>Indian Pale Ale – 6,9°</i>	7

Mocktails

(Drink analcolico / Analcoholic Drink)

6

Stuzzicheria

12:30-15:30 / 19:30-22:00

Le Friselle

2 friselle servite con pomodorino di Puglia e olio evo
2 bread friselle with Puglia Tomatoes and Evo Oil

4 

Tagliere di salumi e latticini locali (12:30-15:30)

Cured meat and dairy local products

20

Tagliere di salumi selezionati (19:30-22:00)

(Chorizo iberico, mortadellina di bologna presidio slow food, capocollo di Martina
selezione Romanelli, lardo di Colonnata)

20

(Iberian chorizo, mortadella of Bologna slow food garrison, capocollo di Martina Romanelli selection,
lardo di Colonnata)

Tagliere di formaggi (19:30-22:00)

(Robiola passita, Pecorino di Pienza, Parmigiano vacche rosse 24 mesi, Ragusano e Bitto)

(Robiola passita cheese, Pecorino of Pienza, Parmigiano red cow 24 months aged, Ragusano and Bitto)
with Ginosa honey and pear mostarda,

24 

Frutta di Stagione

Seasonal Fruit

10 

Cornetto salato con prosciutto, formaggio e mayo

Salty Croissant with Ham and Cheese

5 

Pane burro e alici

Bread, butter and anchovies

16

Amari /Digestives

5

Amaro del Capo

Anima Nera

Cynar

Petrus

Unicum

Jefferson +1

Graham's Porto 10y +3

Amaro Lucano

Averna

Disaronno

Jagermaister

Zedda Piras Mirto

Sambuca

Amaro Montenegro

Branca Menta

Fernet Branca

Limoncello

Mandarinetto

Distillati / Spirits

Rhum

Havana Club 3y 5

Pampero Aniversario 5

Pampero Especial 5

Diplomatico 7

Zacapa XO 15

Tequila - Mezcal

Espolon Blanco 5

J. Cuervo Silver 5

J. Cuervo Reposado 6

Mezcal Burrito Fiestero 9

Whiskey - Scotch

Jack Daniel's 5

Ballantines 5

Glen Grant 5y 5

Wild Turkey 6

Laphroaig 7

Talisker Skye 8

Scarabus 8

Nikka 10