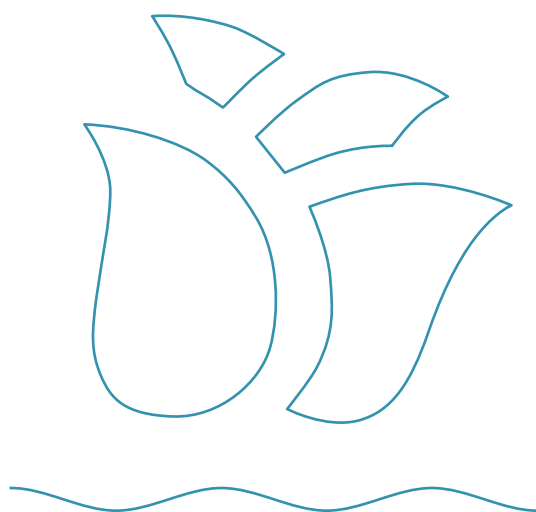


R O S E M A R

J E S O L O



C H I L L B A R

F O O D

SWEET

Pancake con nutella o sciroppo d'acero € 8,00

(A, C, G, H)

Pfannkuchen mit Nutella oder Ahornsirup

Pancakes with Nutella or maple syrup

Mango Bowl con mango fresco, € 10,00

yogurt al cocco, granola (H)

Mango-Bowl mit frischer Mango, Kokosnussjoghurt, Müsli

Mango bowl with fresh mango, coconut yoghurt, granola

Torta fatta in casa del giorno € 6,00

Hausgemachter Kuchen des Tages

Homemade cake of the day

Degustazione di frutta € 10,00

Obst-Verkostung

Fruit tasting

BURGER

Los Angeles Hamburger 160 gr "Manzini", € 12,00
bacon, uova, formaggio cheddar (A, C, G)

Los Angeles Burger mit Bacon, Ei und Cheddar-Käse

Los Angeles burger with bacon, egg, cheddar cheese

New York Hamburger 160 gr "Manzini", € 12,00
insalata, pomodoro, bacon, formaggio cheddar (A, G)

New York Burger mit Salat, Tomaten, Speck und Cheddar-Käse

New York burger with lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese

Veggy burger Hamburger vegetariano, € 12,00
insalata, pomodoro, mayo vegana spicy, cipolla frita (A, C, G)

Vegetarischer Burger mit Salat, Tomaten, veganer pikanter Mayo und Röstzwiebeln

Veggie burger with salad, tomato, vegan spicy mayo, and fried onion

Bubba Gump Gamberi, guacamole, € 12,00
spicy mayo, insalata (A, B, C, G)

Fischburger mit Garnelen, Guacamole, würziger Mayo, Lattich

Fish burger with prawns, guacamole, spicy mayo, lettuce

SAVOURY

Tostada vegan con hummus di barbabietola € 8,00

e verdurine (A, M)

Veganer Toast mit Rote-Bete-Hummus und Gemüse

Vegan toast with beetroot hummus and vegetables

Pancake salato con salmone, avocado, € 10,00

aneto e sesamo (A, C, D, G, M)

Herzhafter Pfannkuchen mit Lachs, Avocado, Dill und Sesam

Savoury pancake with salmon, avocado, dill and sesame

Buddah Bowl cous cous, hummus di € 10,00

barbabietola, verdurine e frutta fresca (A, M, F)

Buddah-Bowl mit Couscous, Rote-Bete-Hummus, Gemüse und frischem Obst

Buddah bowl with couscous, beetroot hummus, vegetables and fresh fruit

Tacos con guacamole e cipolla frita, in aggiunta € 6,00
a scelta: pollo, gambero o melanzana arrostita AL PEZZO

(A, B, M, F)

Tacos mit Guacamole und gebratenen Zwiebeln, dazu Hühnchen, Garnelen oder gebratene Aubergine nach Wahl

Tacos with guacamole and fried onion, in addition choice of chicken, prawns or roasted aubergine

Crostone di pane con avocado e uovo in € 10,00

camicia, in aggiunta a scelta bacon, salmone affumicato o feta greca (A, C, G, H)

Avocado-Toast mit pochiertem Ei, dazu Speck/ Räucherlachs/griechischer Feta-Käse nach Wahl

Avocado toast with poached egg, additionally bacon/ smoked salmon / Greek feta at your choice

Lobster Roll aragosta, mela verde, € 20,00

spicy mayo (A, B, C, G)

Lobster, green apple, spicy mayo

Hummer, grüner Apfel, würzige May

TARTARE

Salmone selvaggio con avocado, € 16,00

dressing orientale (D, F, M, N, L)

Wildlachs, Avocado, orientalisches Dressing

Wild salmon, avocado, oriental dressing

La Norma pomodoro, melanzana, € 12,00

stracciatella, polvere di pane (A, G)

Tartar 'la norma' mit Tomaten, Auberginen, Stracciatella-Käse und Brotpulver

Tartare 'la norma' with tomato, aubergines, stracciatella cheese, bread powder



CHILL BAR

TOAST

Toast pane ai cereali, prosciutto cotto € 6,00
alta qualità e formaggio (A, G, M)

Hochwertiger Schinken-Käse-Toast mit Müslibrot
High-quality ham and cheese toast with cereal bread

Toast vegetariano con insalata, pomodoro € 8,00
e mozzarella (A, G, M)

Vegetarisches Toast mit Salat, Tomaten und Mozzarella Käse
Vegetarian toast with salad, tomato and mozzarella cheese

CLUB SANDWICH

Classico Prosciutto cotto, uova, € 11,00
pancetta, pomodoro e insalata (A, C, G)

Club-Sandwich mit Schinken, Eiern, Speck, Tomaten und Salat
Club sandwich with ham, eggs, bacon, tomato and salad

Norvegese Salmone affumicato, € 11,00
Philadelphia, zucchine, pomodoro e insalata (A, G, D)

Club-Sandwich mit geräuchertem Lachs, Philadelphia,
Zucchini, Tomaten und Salat
Club sandwich with smoked salmon, Philadelphia, courgettes,
tomato and salad

Vegetariano Verdure alla griglia, € 11,00
pomodoro e formaggio (A, G)

Club-Sandwich mit gegrilltem Gemüse, Tomaten und Käse
Club sandwich with grilled vegetables, tomato and cheese

PIZZA

Pizza Regina con salsa di pomodoro € 8,00
selezionato, mozzarella di bufala e basilico (A, G)

Pizza mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum
Pizza with tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

Pizza Crudo 24 mesi con prosciutto € 10,00
crudo, salsa di pomodoro selezionato
e mozzarella di bufala (A, G)

Pizza mit 24-Monats-Schinken, Tomatensauce und Büffelmozzarella-
Käse
Pizza with 24-month ham, tomato sauce and buffalo mozzarella
cheese

Pizza con acciughe del cantabrico, € 10,00
salsa di pomodoro selezionato e mozzarella di bufala (A, G, D)

Pizza mit kantabrischen Anchovis, Tomatensauce und
Büffelmozzarella
Pizza with Cantabrian anchovies, tomato sauce and buffalo
mozzarella cheese

PATATE FRITTE

Classiche (E) € 5,00

Pommes frites
French fries

Dolci (E) € 5,00

Süßkartoffel-Pommes
Sweet Potato Fries

INSALATE

Caprese tradizionale Pomodoro € 12,00
selezionato del litorale e mozzarella di bufala (A, G)

Die traditionelle "Caprese" mit Tomaten und
Büffelmozzarella
The traditional "Caprese" with tomato and buffalo
mozzarella

Caprese con prosciutto crudo 24mesi € 16,00
Pomodoro selezionato del litorale e mozzarella di
bufala (A, G)

Die "Caprese" mit Tomaten, Büffelmozzarella und
Rohschinken 24 Monaten
The 'Caprese' with tomato, buffalo mozzarella and 24-
months raw ham

Caesar Salad Healthy Mix verde, bacon € 14,00
croccante, crostini di pane, salsa di yogurt,
bocconcini di pollo (A, C, G)

Cesar Salat mit Hähnchen, knusprigem Speck, Brot-
Croutons, Joghurt-Sauce
Caesar salad with chicken, crispy bacon, bread croutons,
yoghurt sauce

Greca Mix verde, feta greca, olive taggiasche, € 14,00
pomodoro selezionato, cipolla di Tropea, origano
(G)

Griechischer Salat mit griechischem Feta, Taggiasca-
Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Oregano
Greek salad with Greek feta, Taggiasca olives, tomato,
onion, oregano

Baleari Mix verde, mozzarella di Bufala, noci, € 14,00
bacon croccante, dressing di senape dolce al
miele (G, H, L)

Baleari Salat mit Büffelmozzarella, Walnüssen,
knusprigem Speck und süßem Honig-Senf-Dressing
Balearic salad with buffalo mozzarella, walnuts, crispy
bacon, sweet honey mustard dressing

Elba Mix verde, gamberi, pomodoro selezionato, € 14,00
cetriolo, dressing all'arancio (B)

Elba-Salat mit Garnelen, Tomaten, Gurke,
Orangendressing
Elba salad with prawns, tomato, cucumber, orange
dressing

Rosemar Mix verde, salmone affumicato, olive € 14,00
taggiasche, avocado, zest di lime (D)

Rosemar Salat mit geräuchertem Lachs, Taggiasca-
Oliven, Avocado, Limettenzesten
Rosemar salad with smoked salmon, Taggiasca olives,
avocado, lime zest

Cous cous con verdure e in aggiunta € 14,00
gamberi o pollo a scelta (A, B)

Cous Cous mit Gemüse und wahlweise Garnelen oder
Hühnchen
Cous cous with vegetables and choice of prawns or
chicken

Insalata di aragosta Mix verde, aragosta, € 20,00
dressing di senape dolce al miele (B, L, M)

Hummersalat mit süßem Honig-Senf-Dressing
Lobster salad with sweet honey mustard dressing



CHILL BAR

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale di sala, che è a disposizione per qualsiasi informazione. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg. ue n.1169/2001 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Liste der in dieser Übung verwendeten allergenen Zutaten, die in Anhang II der EU-Verordnung Nr. 1169/2001 - "Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen"

"Dear Guest, if you have food allergies and / or intolerances, please report it to our dining room staff, who are available for any information"
List of allergenic ingredients used in this exercise and listed in Annex II of EU Reg. No. 1169/2001 - "substances or products that cause allergies or intolerances"

- A** Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
Cereals containing gluten and derived products (rye wheat, barley, oats, spelled, kamut) - Getreide, das Gluten und Folgeprodukte enthält (Roggenweizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- B** Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and shellfish-based products - Krebstiere und Produkte auf Schalentierbasis
- C** Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products - Eier und Eiprodukte
- D** Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish products - Fisch und Fischprodukte
- E** Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products - Erdnüsse und Erdnussprodukte
- F** Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy products - Soja- und Sojaprodukte
- G** Latte e prodotti a base di latte
Milk and milk products - Milch und Milchprodukte
- H** Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) - Nüsse und ihre Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- I** Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery-based products - Sellerie und Produkte auf Selleriebasis
- L** Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products - Senf und Senfprodukte
- M** Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and sesame based products - Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis
- N** Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
Sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg - Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg
- O** Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupine-based products - Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
- P** Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and shellfish-based products - Weichtiere und Produkte auf Schalentierbasis

IT 22.11.2011 gazzetta ufficiale dell'Unione Europea L 304/43 (1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. ce 852/04. allergeni: sotto ogni piatto con lettere maiuscole sono indicati gli allergeni contenuti.

IT 22.11.2011 Amtsblatt der Europäischen Union L 304/43(1) und Folgeprodukte, sofern die Umwandlung, der sie unterzogen wurden, den von der Behörde für das Grundprodukt, von dem sie stammen, bewerteten Allergenitätsgrad nicht erhöhen kann. Um die Qualität und die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, werden die verabreichten Produkte entweder vom Hersteller tiefgefroren oder am Ursprungsort eingefroren oder einer Schockkühlung bei einer negativen Temperatur unterzogen, wie im HACCP-Plan gemäß der EG-Verordnung 852/04 beschrieben. Allergene: Unter jedem Schild mit Großbuchstaben sind die enthaltenen Allergene angegeben.

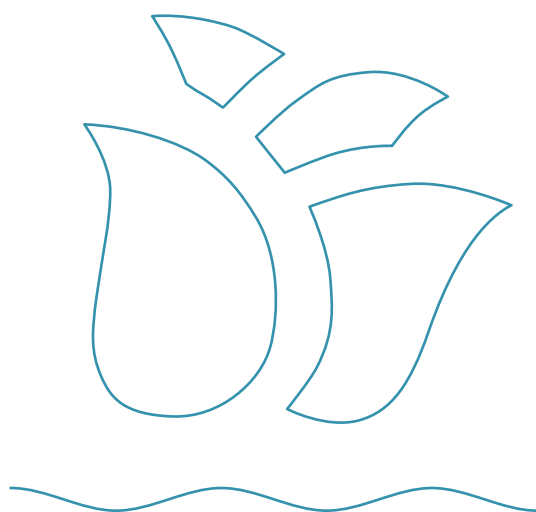
IT 22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43 (1) And derived products, to the extent that the transformation they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived. To ensure quality and food safety, the products administered are either deep-frozen or frozen at origin by the manufacturer or are subjected to blast chilling at a negative temperature, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04. Allergens: under each plate with capital letters the allergens contained are indicated.



CHILL BAR

R O S E M A R

J E S O L O



C H I L L B A R

D R I N K

C A F F È

Espresso	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Macchiato	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,50
Americano	€ 2,20
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè shakerato	€ 5,00
Latte macchiato	€ 3,00
Cioccolata	€ 3,50
Tè - Camomilla	€ 3,00
Aggiunta di latte di soia/riso	€ 0,30

B I R R E A L C A L I C E



Forst Pils	Greenwich / 4,7%	€ 5,00
Meantime IPA	Merano / 5,2 %	€ 5,00
Saint Benoit Blanche	Belgio / 5%	€ 5,00
HB Lager	Germania / 4,7 %	€ 5,00

B I R R E I N B O T T I G L I A

Forst 1857	Merano / 4,8 %	€ 5,00
Corona	Messico / 4,5 %	€ 5,00
Birra Weizen	Germania / 4,5 %	€ 5,00
Birra analcolica		€ 5,00

S U C C H I D I F R U T T A

Arancia	€ 4,00
Pera	€ 4,00
Pesca	€ 4,00
Albicocca	€ 4,00
Mela	€ 4,00
Ananas	€ 4,00
Pompelmo	€ 4,00
Spremuta d'arancia	€ 5,00

V I N I

C A L I C E B O T T I G L I A

Pinot Grigio	€ 4,50	€ 22,00
Sauvignon	€ 4,50	€ 22,00
Lugana	€ 4,50	€ 22,00
Prosecco Brut	€ 4,50	€ 22,00
Metodo Classico	€ 7,00	€ 40,00
Rosé	€ 4,50	€ 22,00
Cabernet-Sauvignon	€ 4,50	€ 22,00
Pinot Nero	€ 4,50	€ 22,00

B I B I T E

Acqua in bottiglia 0,50 LT	€ 2,50
Coca Cola / Zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Premium Tonic	€ 3,50
Organic's Lemon	€ 3,50
Organic's Orange	€ 3,50
Tè limone / pesca	€ 3,50
Redbull	€ 5,00



C H I L L B A R

LIQUORI

Sambuca Molinari	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Liquore liquirizia	€ 5,00

AMARI

Montenegro	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00
Fernet Branca	€ 5,00
Branca Menta	€ 5,00
Amaro del Capo	€ 5,00

GRAPPE E RISERVE

Williams	€ 6,00
Morbida di Poli	€ 6,00
Uva Viva Rossa di Poli	€ 6,00
Scarpa Oro di Poli	€ 6,00
Castagner Leon	
Amarone della Valpolicella	€ 6,00
Storica Nera	€ 6,00
Grappa di Sassicaia	€ 10,00

BRANDY & COGNAC

Carlos 1°	€ 7,00
Cardenal Mendoza	€ 7,00
Remy Martin	€ 7,00
Martell	€ 7,00
Courvoisier	€ 7,00
Gran Duque D'Alba	€ 7,00

RUM

Don Papa	€ 8,00
Matusalem 15 anni	€ 8,00
Zacapa 23 anni	€ 10,00
Zacapa XO	€ 15,00

WHISKEY

Johnnie Walker	€ 7,00
J&B	€ 7,00
Canadian Club	€ 8,00
Ardbeg (10 years)	€ 8,00
Laphroaig (10 years)	€ 10,00
Oban (14 years)	€ 10,00
Lagavulin (16 years)	€ 10,00

VODKA SELECTION

Beluga	€ 8,00
Belvedere	€ 8,00
Gray Goose	€ 8,00



APERITIVI

Hugo (prosecco, sambuco, menta, lime)	€ 4,00
Spritz (Prosecco Aperol o Campari, soda)	€ 4,00
Campari Soda (campari, soda)	€ 4,00
Bellini (prosecco, purea di pesca)	€ 6,00
Rossini (prosecco, purea di fragola)	€ 6,00
Garibaldi (Campari, arancia)	€ 6,00

APERITIVI ANALCOLICI

Crodino	€ 4,00
Gingerino	€ 4,00
Sanbittèr	€ 4,00

RED PASSION

Americano (bitter, vermouth rosso, soda)	€ 8,00
Americano Crunchy (bitter, vermouth rosso, sciroppo al caramello salato, soda e crosta di arachidi salati)	€ 8,00
Americano al pompelmo rosa (bitter, vermouth rosso, soda, pompelmo)	€ 8,00
Americano speziato (bitter, vermouth rosso, gingerbeer Organic's by Redbull)	€ 8,00
Negroni (bitter, vermouth rosso, gin)	€ 8,00
Negroski (bitter, vermouth rosso, vodka)	€ 8,00
Boulevardier (bitter, vermouth rosso, whisky)	€ 8,00

TROPICAL COCKTAIL

Mai Tai (rum, rum scuro, triple sec, orzata di mandole, lime, zucchero)	€ 8,00
CocoanutGrove (rum, lime, purea di cocco, triple sec)	€ 8,00
Piña Colada (rum, purea di cocco, sciroppo di ananas)	€ 8,00
Tiki Colada (rum, purea di cocco, lime, sciroppo d'ananas, polvere di cannella)	€ 8,00
Daiquiri (rum, lime, zucchero di canna bianco)	€ 8,00
Don's Special Daiquiri (rum, rum scuro, lime, sciroppo di passion, honey mix)	€ 8,00

LONG DRINK

Moscow Mule (vodka, gingerbeer Organic's by Redbull, lime, zenzero)	€ 8,00
Raspberry Mule (vodka, sciroppo lampone, lime, gingerbeer Organic's by Redbull)	€ 8,00
Sex on the Beach (vodka, vodka alla pesca, succo d'arancio, sciroppo di lampone)	€ 8,00
Tequila Sunrise (tequila , succo d'arancia , granatina)	€ 8,00
Long Island (rum, gin, vodka, tequila, triple sec, lime, zucchero di canna bianco, top cola)	€ 8,00
Cuba Libre (rum, lime, top cola)	€ 8,00
Gin Fizz (gin, limone, zucchero di canna bianco, top soda)	€ 8,00



GIN SELECTION

Serviti con Tonica o Lemon

Plymouth

€ 12,00

Regno Unito (buccia di limone, buccia d'arancia, cardamomo, coriandolo, ginepro in polvere, radice di iaggiolo, radice di angelica)

Roku

€ 12,00

Giappone (fiori di sakura, foglia di sakura, buccia di yuzu, tè sencha, tè gyokuro e pepe sanshō)

Hendrick's

€ 12,00

Scozia (angelica, bacche di ginepro, buccia di limone, buccia d'arancia, camomilla, coriandolo, cumino dei prati, grani del paradiso, olmaria, pepe di Giava, radice di giaggiolo, fiori di sambuco)

Brockmans

€ 12,00

Regno Unito (GINEPRO toscano, more, mirtillo, corteccia di cassia, liquirizia, scorza di limone, scorza di arancia, coriandolo, angelica, mandorla, giaggiolo)

Illusionist

€ 12,00

Germania (GINEPRO, lavanda, rosmarino, cardamomo, liquirizia, macis, radice di angelica, fiori d'arancia, limone, clitoria ternatea)

Gin Mare

€ 12,00

Spagna (arancia amara di Valencia, arancia dolce di Siviglia, bacche di ginepro, basilico Italiano, cardamomo, coriandolo, limone di Lleida, olive, rosmarino, timo)

Tanqueray Ten

€ 12,00

Scozia (GINEPRO, limone, lime, pompelmo, angelica, camomilla)

Kapriol

€ 12,00

Italia (alloro, angelica, camomilla, genziano, ginepro, lavanda, menta, pino mugo, rosa canina, rosmarino)

MOJITO E PESTATI

Mojito (rum, lime, zucchero di canna bianco, menta, top soda) € 8,00

Mojito Black (rum, lime, zucchero di canna bianco, menta, liquirizia, top tonica water Organic's by Redbull) € 8,00

Mojito Raspberry (rum, lime, zucchero di canna bianco, menta, sciroppo di lampone, top tonica water Organic's by Redbull) € 8,00

Mojito Passion (rum, lime, zucchero di canna bianco, menta, sciroppo di passion, top tonica water Organic's by Redbull) € 8,00

Caipiroska (vodka, lime, zucchero di canna bianco, top soda) € 8,00

Caipiroska fragola (vodka, lime, zucchero di canna bianco, sciroppo alla fragola) € 8,00

Caipirinha (cachaca, lime, zucchero di canna bianco, top soda) € 8,00

ANALCOLICI

Deliziosa (succo d'arancia, succo di limone, sciroppo di passion, sciroppo alla vaniglia, top soda limone) € 6,00

Mandorlita (succo d'arancia, succo di limone, sciroppo d'ananas, orzata di mandorle) € 6,00

Nada Colada (ananas fresco, purea di cocco, succo di ananas, lime) € 6,00

Virgin Mojito (lemon, menta, lime) € 6,00



CHILL BAR

R O S E M A R

J E S O L O

E N J O Y T H E

M O M E N T



CHILL BAR