



Pagoda

SWIMMING POOL • BAR • RESTAURANT

Snacks

| | |
|---|----|
| INSALATA DI QUINOA CON SALMONE AFFUMICATO, ZUCCHINE E FAGIOLINI ALLA MENTA   | 17 |
| <i>Quinoa salad with smoked salmon, courgettes and mint flavored green beans</i> | |
| TRECCIA E POMODORI SORRENTO, BASILICO E OLIVE  | 16 |
| <i>Traditional mozzarella with local tomatoes, basil and olives</i> | |
| CAPONATA DI VERDURE DELL'ORTO CON ZEST DI LIMONE E ARANCIA     | 16 |
| <i>Caponata of vegetables from our garden with lemon and orange zest</i> | |
| INSALATA DI PASTA ALLA CRUDAIOLA CON POMODORO DEL GIARDINO   | 17 |
| <i>Salad pasta with tomato from our garden</i> | |
| INSALATA DI POLPO AL LIMONE CON OLIVE VERDI E LUPINI     | 18 |
| <i>Lemon octopus salad with olives and lupins</i> | |

I classici / Classical

| | |
|---|----|
| CAESAR SALAD     | 16 |
| ... | |
| CAESAR SALAD CON PETTO DI POLLO     | 18 |
| <i>With chicken breast</i> | |
| CAESAR SALAD CON GAMBERETTI      | 18 |
| <i>With shrimps</i> | |
| CLUB SANDWICH     | 18 |
| <i>Pollo, bacon, uova, pomodoro, lattuga, maionese, patatine fritte</i> <i>Chicken, bacon, eggs, tomato, lettuce, mayonnaise, French fries*</i> | |
| CHEESE BURGER     | 18 |
| <i>Hamburger di chianina con formaggio e patatine fritte*</i> <i>Beef hamburger and French fries*</i> | |
| CHICKEN BURGER     | 18 |
| <i>Hamburger di pollo alla griglia, pomodoro, fontina, cipolla, cavolo, cetriolo, patatine fritte*</i> <i>Grilled chicken burger, tomato, fontina cheese, onion, cabbage, cucumber, French fries*</i> | |
| HAMBURGER VEGANO     | 18 |
| <i>Hamburger di soia e patatine fritte*</i> <i>Soy burgers with French fries*</i> | |



Primi piatti / First courses

| | |
|---|----|
| SPAGHETTI CON VONGOLE, COZZE E POMODORINI    | 20 |
| <i>Spaghetti with clams, mussels and cherry tomatoes</i> | |
| RAVIOLI CON FORMAGGI STAGIONATI, PESTO DI BASILICO, POMODORINI CONFIT E LIMONE     | 18 |
| <i>Ravioli filled with seasoned cheeses, basil pesto, cherry tomatoes and lemon</i> | |
| PENNETTE ALLA NERANO    | 18 |
| <i>Pasta with courgettes</i> | |
| GNOCCHI* DI PATATE ALLA SORRENTINA     | 17 |
| <i>Potato dumplings* with tomatoes and provola cheese</i> | |



ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI / ALLERGENS

-  **Frutta a guscio, fra cui pistacchi** / Nuts, including pistachios
-  **Noci macadamia** / Macadamia nuts
-  **Arachidi** / Peanuts
-  **Uova** / Egg
-  **Latte e latticini** / Milk and dairy products
-  **Molluschi e crostacei** / Molluscs and crustaceans
-  **Pesci** / Fish
-  **Sesamo** / Sesame
-  **Cereali (segale, frumento, orzo, avena, farro, kamut)** / Cereals (rye, wheat, barley, oats, spelt, kamut)
-  **Soia** / Soy
-  **Sedano** / Celery
-  **SO2 (anidride solforosa)** / SO2 (sulfur dioxide)
-  **Senape** / Mustard
-  **Lupini** / Lupini beans
-  **Vegano** / Vegan




Servizio del 10% non incluso

10% service charge not included

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04. Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 - come previsto dalla nota del Ministero della Salute del 2011. Per particolari esigenze alimentari/allergie o ulteriori informazioni, si prega di rivolgersi al Responsabile di Sala.

The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origi. Some products are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan accordingly to EC Regulation 852 / 04. The fish used to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3 - as required by the note of the Ministry of Health of 2011 For special dietary requirements /allergies or further information, please ask to the Restaurant Manager.

Dessert

- TORTINO SORRENTINO, MANDORLE E LIMONE CON GELATO**    9
"Tortino Sorrentino", almonds and lemon with ice cream
- MACEDONIA DI FRUTTA IN BICCHIERE** 8
Fruit salad in glass
- FRUTTA DI STAGIONE** 8
Seasonal fruit
- GELATO DELLA CASA** 8
Homemade icecream
- BRIOCHE** 4
Brioche



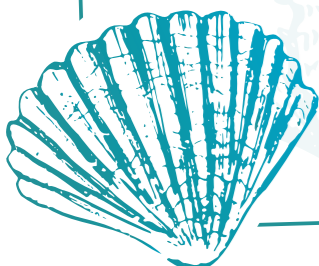
Moments by the poolside...

- BASIL COLADA** 14
Rum bianco, ananas, cocco e sciroppo al basilico
White rum, pineapple, coconut and basil syrup
- FROZEN DAIQUIRIS** 14
Rum bianco, succo di limone, sciroppo al basilico e il tuo frutto preferito
White rum, fresh lemon juice, sugar syrup and your favourite fruit
- MULES** 14
Gin o vodka o rum, succo di limone e soda allo zenzero
Gin or vodka or rum, fresh lime juice and ginger beer
- MOJITO** 14
Rum, zucchero, succo di lime, menta e acqua tonica
Rum, sugar, lime, mint and soda water
- PALOMA** 14
Tequila, succo di lime, soda al pompelmo
Tequila, fresh lime juice, grapefruit soda water



...waiting for sunset...

- LIMONCELLO SPRITZ** 14
Limoncello, prosecco e soda
Limoncello, prosecco and soda water
- THE SPRITZ** 14
Aperol o Campari o Fiore di sambuco, prosecco e soda
Aperol or Campari or Edelflower, prosecco and soda water
- MEZCAL NEGRONI** 14
Mezcal, Bitter Campari, Red vermouht
Mezcal, Bitter Campari, Red vermouht
- WHISKY SOUR** 14
Whisky, succo di limone fresco e sciroppo di zucchero
Whisky, fresh lemon juice e and sugar syrup
- ESPRESSO MARTINI** 14
Vodka, Kahlua, caffè espresso, zucchero
Vodka, Kahlua, espresso, sugar



Mocktails

- VIRGIN COLADAS** 14
Ananas e cocco / Pineapple and coconut
Ananas, cocco e fragola o ciliegia o frutto della passione / Pineapple, coconut and strawberry or cherry or passion fruit
- VIRGIN FROZEN** 14
Succo di limone fresco, sciroppo di zucchero e il tuo frutto preferito
Fresh lemon juice, sugar syrup and your favorite fruit
- KISS ON THE BEACH** 14
Succo d'ananas, succo d'arancia, granatina
Pineapple juice, orange juice, grenadine
- EASY SUNSET PASSION** 14
Sciroppo al frutto della passione, sciroppo alla fragola, succo di limone fresco, soda al limone o soda allo zenzero
Passion fruit syrup, strawberry syrup, fresh lime juice, lemonsoda or ginger beer



Vino e bollicine Wine and Sparkling

| | Calice Glass | Bottiglia Bottle |
|---|-----------------|---------------------|
| CHARDONNAY TRENTINO DOC <i>Bottega Vinai, Cavit</i> | 11 | 33 |
| PINOT GRIGIO TRENTINO DOC <i>Bottega Vinai, Cavit</i> | 11 | 33 |
| JANESTA, LACRYMA CHRISTI DOC <i>Le Lune del Vesuvio</i> | 11 | 33 |
| PIETRACALDA, FIANO DI AVELLINO DOCG <i>Feudi di San Gregorio</i> | 13 | 40 |
| VINO ROSÈ SAN GREG <i>Feudi di San Gregorio</i> | 12 | 36 |
| VINO ROSSO CHRATÈ, LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC <i>Le Lune del Vesuvio</i> | 15 | 48 |
| VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG <i>Bisol, Crede</i> | 11 | 45 |



Birre e birre artigianali Beers and Craft beer

| |
|--|
| BIRRA ALLA SPINA PICCOLA 7 <i>Small draught beer</i> |
| BIRRA ALLA SPINA GRANDE 9 <i>Large draught beer</i> |
| HEINEKEN, CORONA, BECK'S NASTRO AZZURRO (33 CL) 9 |
| BIRRA ANALCOLICA 7 <i>Non-alcoholic beer</i> |
| BIRRA ARTIGIANALE SYRENTUM (75 CL) 20 <i>Syrentum Craft beer (75 cl)</i> |
| BIRRA ARTIGIANALE SYRENTUM (33 CL) 10 <i>Syrentum Craft beer (33 cl)</i> |



Caffetteria and soft drinks

| |
|--|
| ESPRESSO 3 |
| CREMA DI CAFFÈ 3,50 <i>Coffee cream</i> |
| ESPRESSO SHAKERATO 3 |
| CAFFÈ AMERICANO 5 <i>American Coffee</i> |
| CAPPUCCINO 5 |
| LATTE MACCHIATO 5 <i>Milk with a dash of coffee</i> |
| LATTE MACCHIATO FREDDO 5 <i>Cold milk with coffee</i> |
| TÈ, INFUSI, TISANE 4 <i>Tea, infusions, herbal tea</i> |
| SPREMUTA DI ARANCIA / LIMONE 7 <i>Fresh orange / Lemon Juice</i> |
| ACQUA MINERALE ½ LT 3 <i>Mineral Water ½ lt</i> |
| ACQUA MINERALE 1LT 6 <i>Mineral Water 1 lt</i> |
| SUCCHI DI FRUTTA 5 <i>Fruit juices</i> |
| TÈ FREDDO 5 <i>Ice Tea</i> |
| SOFT DRINK 6 |



Secondi piatti / Main courses

| |
|---|
| PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 19 <i>Grilled chicken breast</i> |
| SPIGOLA IN GUAZZETTO DI FRUTTI DI MARE 22 <i>Seabass in seafood sauce</i> |
| FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI* 20 <i>Fried squids and prawns*</i> |
| BISTECCA DI VITELLONE AI FERRI 22 <i>Grilled veal steak</i> |
| PARMIGIANA DI MELANZANE 16 <i>Aubergine parmigiana</i> |



Contorni / Side dishes

| |
|--|
| VERDURE DI STAGIONE 8 <i>Seasonal vegetables</i> |
| INSALATA MISTA 8 <i>Mixed salad</i> |
| PATATE FRITTE* 8 <i>French fries*</i> |



Pizza e focaccia Pizza and flavored flat bread

| |
|--|
| SALTIMBOCCA CON PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA 18 <i>Saltimbocca with ham and mozzarella cheese</i> |
| PIZZA MARGHERITA 15 <i>Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese</i> |
| FOCACCIA CAPRESE 17 <i>Caprese flavored flat bread with tomato and mozzarella</i> |
| PIZZA CON VERDURE DI STAGIONE E PROVOLA 16 <i>Pizza with season vegetables and provola cheese</i> |
| PIZZA CON POMODORINI DEL PIENNOLO, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI PARMIGIANO E RUCOLA 18 <i>Pizza with Piennolo cherry tomatoes, raw ham, parmesan flakes and rocket</i> |
| PIZZA CON SALAME PICCANTE 17 <i>Pizza with spicy salami</i> |
| PIZZA CON STRACCIATELLA E LIMONE 18 <i>Pizza with stracciatella cheese and lemon</i> |
| PIZZA MARINARA 13 <i>Pizza with tomato sauce, garlic and olive oil</i> |

