

VINI A BICCHIERE

Wine by the glass

	Bicc	Bott
	Glass	Bott
Bollicine <i>Sparkling</i>		
Franciacorta Ca del Bosco	€ 16.00	€ 75.00
Prosecco Valdobbiadene	€ 12.00	€ 45.00
Cham. Pommery Rosè	€ 25.00	€ 125.00
Cham. Pommery Apanage	€ 22.00	€ 110.00
Cham. Pommery Sur Glace	€ 20.00	€ 100.00

Vino Bianco

White wine

Pinot Grigio Fiori del Borgo	€ 14.00	€ 50.00
Sauvignon St Michel App.	€ 14.00	€ 50.00
Chardonnay Fiori del Borgo	€ 12.00	€ 45.00
Gavi di Gavi Villa Sparina	€ 15.00	€ 55.00

Vino Rosè

Rosè wine

Chiaretto Ca' dei Frati	€ 14.00	€ 50.00
-------------------------	---------	---------

Vino Rosso

Red wine

Cabernet Sauvignon Banfi	€ 12.00	€ 45.00
Chianti Ruffino Riserva Ducale	€ 16.00	€ 75.00

APERITIVI

Aperitifs

SAN BITTER, CRODINO (<i>Analcolico</i>) <i>non alcoholic aperitif</i>	€ 7.00
CAMPARI SODA	€ 8.00
APEROL O CAMPARI SPRITZ <i>aperol or campari, prosecco, soda</i>	€ 18.00
BELLINI O ROSSINI <i>pommery, polpa di pesca o purea di fragole</i> <i>pommery, peach nectar or strawberry purée</i>	€ 18.00
HUGO SUR GLACE <i>st germain, menta, lime, fragole, Pommery sur glace, soda</i> <i>st germain, mint, lime, strawberries, Pommery sur glace, soda</i>	€ 22.00

MARTINI'S CORNER

€ 18.00

PASSION PISCO <i>Pisco, succo di yuzu, sciroppo di zucchero,</i> <i>passion fruit, albumina</i> <i>Pisco, yuzu juice, simple syrup, passion fruit, albumin</i>

MARTINEZZO <i>gin, martini bianco, liquore al mandarino, orange bitter,</i> <i>gin, sweet vermouth, mandarin liquor, orange bitter</i>
--

GOOD MORNING TREMEZZO <i>gin, liquore al mandarino, marmellata di arancia, succo di yuzu</i> <i>gin, mandarin liquor, orange jam, yuzu juice</i>
--

APPLE DROP MARTINI <i>vodka, triple sec, succo di yuzu, mela verde</i> <i>Vodka, triple sec, yuzu juice, green apple</i>
--

COCKTAIL ANALCOLICI

Non Alcoholic Cocktail € 14.00

ENJOY THE SUNSET <i>purea di lamponi, mela verde, spremuta di arancia, succo di</i> <i>cranberry</i> <i>raspberry purée, green apple, fresh orange juice, cranberry juice</i>
--

POOL SUMMER <i>purea di mango, sciroppo di anguria, frutto della passione,</i> <i>spremuta di arancio, succo di ananas, succo di lime</i> <i>mango purée, water melon syrup, passion fruit, fresh orange</i> <i>juice, pineapple juice, lime</i>
--

HAVE A NICE DAY <i>succo di lime, spremuta di arancia, purea di fragole, limonata</i> <i>lime juice, fresh orange juice, strawberry purée, lemonade</i>



ACQUA € 8.00
Water - 750 cl

Panna (acqua naturale – *still water*)
San Pellegrino (acqua frizzante – *sparkling water*)

BIRRA € 8.00
Beer

In Bottiglia - *In Bottle*

Nastro Azzurro 33 cl
Corona 33 cl

BIBITE ANALCOLICI SUCCHI DI FRUTTA
Soft Drinks and Juices € 6.00

Tè freddo al limone o pesca
Lemon or peach ice tea

Coca Cola, Coca Light, Coca Zero
Orange San Pellegrino, Sprite

Succhi di Frutta – *Fruit juices*
Arancia, Ananas
Orange, Pineapple

Spremute – *Fresh juices* € 8.00
Arancia, Pompelmo, Limone
Orange, Grapefruit, Lemon

Milk Shake € 12.00

CAFFETTERIA

Espresso € 5.00
Cappuccino, Latte macchiato € 6.00
Caffè shakerato € 6.00
Iced coffee or cappuccino

Selezione di tè e infusi € 6.00
Selection of teas and infusions

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi altra richiesta
We remain at your full disposal for any other request

I SUGGERIMENTI DEL T BEACH BARMAN
T Beach Barman suggestions € 18.00

UN AMERICANO SUL LAGO
martini rosso, bitter campari, cetriolo, soda
Red vermouth, bitter Campari, cucumber, soda

SMOKED MARGARITA
tequila, sciroppo di agave, succo di lime, whisky
tequila, agave syrup, lime juice, whisky

T BEACH JULEP
bourbon whisky, sciroppo di acero, menta, angostura, soda
bourbon whisky, maple syrup, mint, angostura bitter, soda

LAKE 'N STORMY
rum giamaicano, succo di lime, ginger beer, liquore aurum
jamaican rum, lime juice, ginger beer, aurum liquor

SAND & SUN MULE
Grey Goose, succo di limone, sciroppo di zenzero,
infuso di verbena
Grey Goose, lemon juice, ginger syrup, ginger
and verben infusion

FELSINA 15
Champagne, Ramazzotti, succo di limone, sciroppo di zucchero
Pommery Champagne, Ramazzotti, lemon juice, simple syrup

LAKE ROYALE
Champagne, St Germain, succo di mirtillo rosso
Pommery Champagne, Saint Germain, cranberry juice

COSMONOLITAN
grey goose citron, crème de cassis, spremuta di arancia,
succo di yuzu
grey goose lemon, crème de cassis, fresh orange juice,
yuzu juice

DESSERTS €14.00

TIRAMISÚ (1.3.7.15)

CHEESECAKE (1.3.7.15)
Home made Cheesecake

COPPA DI FRAGOLE CON CREMA DI LATTE (1.3.7)
Fresh strawberries and cream

I NOSTRI SORBETTI E GELATI (3.7.15)
Home made sorbets and ice cream



T BEACH COMFORT FOOD

accompagnati con patatine fritte - *Served with french fries*

T BEACH BURGER (1.7.10.11.15) € 27,00
Hamburger di manzo pomodoro, formaggio, pancetta, insalata salsa aioli
Beef hamburger, tomatoes, lettuce, cheese, bacon, aioli sauce

T BEACH FISH BURGER (1.2.3.4.7.11.15) € 28,00
gamberi, salmone affumicato coda nera, pomodoro, insalata, salsa di avocado
prawns and black tail smoked salmon, tomatoes, lettuce, avocado sauce

✓ VEGETARIAN BURGER (1.3.7.11.15) € 22,00
seitan, pomodori, lattuga, zucchini, pesto al basilico, seitan, tomatoes, lattuce, zucchini, basil pesto sauce

CLUB SANDWICHES (1.3.7.15) € 25,00
pane tostato, tacchino, pomodoro, uova, lattuga, maionese
toasted white bread, turkey, tomato, eggs, lettuce, mayonnaise

T BEACH SANDWICHES (1.3.7.11.15) € 18,00
Pane tostato, formaggio, pomodoro, lattuga, prosciutto cotto,
Tosted bread, cheese, tomatoes, lattuce, ham

INSALATE - *Salads*

INSALATA DI GAMBERI € 26,00
Prawns Salad (2.15)
gamberi, avocado, lime, salsa guacamole
prawns, avocado, lime, guacamole sauce

CARPACCIO DI CARNE SALADA € 24,00
carpaccio di carne, rucola, scaglie di parmigiana
beef carpaccio, rocket salad, parmesan flakes

INSALATA NIZZARDA € 22,00
Niçoise Salad (3.4.15)
tonno, patate, fagiolini, lattuga, olive, uova, acciughe
tuna, potatoes, French beans, lettuce, olives, eggs, anchovies

CAESAR'S SALAD (1.3.4.10.15) € 22,00
pollo, bacon, acciughe, lattuga, crostini di pane
chicken, bacon, anchovies, lattuce, bread croutons

INSALATA GRECA € 22,00
Greek Salad (1.3.4.7.15)
olive, lattuga, pomodori, feta, acciughe, yogurt, crostini di pane
lettuce, tomatoes, feta cheese, olives, anchovies,
yogurt sauce, bread crumbs

T BEACH FRY TOP ONFALOS

THE "NON BARBEQUE"

FILETTO DI ORATA € 26,00
Seabream fillet (4.15)
filetto di orate, fregola sarda, zucchini, uvetta
seabream, fregola Sardinian pasta, zucchini, raisins

TRANCIO DI SALMONE € 28,00
Salmon steack (2.3.10.15)
trancio di salmone, insalata, pomodorini, basilico
salmone, salad, cherry tomatoes, basil

FRACOSTA DI MANZO € 36,00
Beef entrecote (15)
fracosta di manzo, patate arrosto
beef, roasted potatoes

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA € 34,00
Veal escalopes with ham "Roman style"()
scaloppine di vitello, prosciutto crudo, salvia, patate arrosto
veal, parma ham, sage, roasted potatoes

✓ TOMINO GRIGLIATO CON INSALTINA € 18,00
Grilled tomino cheese with salad (7.15.16)
formaggio tomino, insalata verde, pomodorini
tomino cheese, green salad, cherry tomatoes

PASTA E CLASSICI ITALIANI

Pasta and the Italian classic

✓ SPAGHETTI AL POMODORO € 18,00
Fresh tomato and basil spaghetti (1.9.15)

FETTUCCINE AL RAGÚ € 19,00
Fettuccine pasta with meat sauce (1.9.15)

✓ TROFIE AL PESTO LEGGERO € 19,00
Trofie pasta with pesto sauce (1.9.15)

✓ INSALATA CAPRESE (7) € 22,00
mozzarella di bufala, pomodoro
buffalo mozzarella, tomatoes

PROSCIUTTO E MELONE € 24,00
parma ham and melon