



PREZZI BEACH CLUB

Beach Club Price List

	GIO – VEN Thurs - Fri	SAB – DOM Sat - Sund
SINGOLO + MENU BEACH (Single bed + Beach Menu)	55 €/pp	65 €/pp
SINGOLO + MENU VERANDA ANTIPASTO + PRIMO (Single bed + Veranda Menu Starter + First Course)	75 €/pp	85 €/pp
SINGOLO + MENU VERANDA ANTIPASTO O PRIMO + SECONDO (Single Bed + Veranda Menu Starter or First Course + Main Course)	85 €/pp	95 €/pp
SINGOLO + MENU VERANDA ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO (Single Bed + Veranda Menu Starter + First Course + Main Course)	95 €/pp	105 €/pp
KING-SIZE BED + MENU BEACH (King-size bed + Beach Menu)	65 €/pp	75 €/pp
KING-SIZE BED + MENU VERANDA ANTIPASTO + PRIMO (King-size bed + Veranda Menu Starter + First Course)	85 €/pp	95 €/pp
KING SIZE BED + MENU VERANDA ANTIPASTO O PRIMO + SECONDO (King-size Bed + Veranda Menu Starter or First Course + Main Course)	95 €/pp	105 €/pp
KING SIZE BED + MENU VERANDA ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO (King-size Bed + Veranda Menu Starter + First Course + Main Course)	105 €/pp	115 €/pp
MENU VERANDA CON ANTIPASTO CRUDO DI MARE min. 2 persone (All options of Veranda Menu with Raw Fish as Starter)		Extra 20 €/pp
OMBRELLONE (sun-umbrella)	6 €/cad	6 €/cad
SUPPLEMENTO 1° FILA (extra fee first line)	10 €/pp	10 €/pp

(Non è possibile riservare unicamente l'accesso in spiaggia e lettino senza pranzo)

(It's not possible to just reserve beach entrance and sunbeds without lunch)

Sabato e Domenica dalle 17:00 a chiusura DJ SET

Saturday and Sunday from 5 pm to closing DJ SET



MENU BEACH CLUB

(*1 portata principale a scelta)
(*1 main course on choice)

CAPRESE DI BUFALA*

(MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO CUORE DI BUE, OLIO AL BASILICO)
(Buffalo Mozzarella, Cuore di Bue Tomato and Basil)

INSALATA SORRENTO*

(INSALATA, POMODORO CUORE DI BUE, AVOCADO, CIPOLLA, TONNO IN OLIO)
(Salad, Cuore di Bue Tomato, Avocado, Tuna)

POKÉ AL TONNO*

(RISO BASMATI E VENERE, TONNO, EDAMAME, CIPOLLOTTO, SPINACINO, MAIONESE AL LIMONE)
(Basmati Rice, Black Rice, Fresh Tuna, Edamame, Baby Spinach, Lime Mayonese)

CLUB SANDWICH AL POLLO*

(PANE IN CASSETTA, POLLO, LATTUGA, UOVA SODE, POMODORO, MAIONESE, PATATE FRITTE)
(Bread, Chicken, Lettuce, Eggs, Tomato, Mayonnaise, Homemade Fries)

PANINO AL VAPORE*

(PANE AL VAPORE, TARTARA, ZUCCHINE MARINATE, SALMONE AFFUMICATO, PATATE FRITTE)
(Steamed Bun, Tartara Sauce, Marinated Zucchini, Smoked Salmon, Homemade Fries)

VITELLO TONNATO*

(VITELLO, SALSA TONNATA, POLVERE DI CAPPERO, INSALATA DI STAGIONE)
(Veal, Tuna Sauce, Capers Dust, Seasonal Salad)

*APPETIZER E DESSERT INCLUSI, BEVANDE ESCLUSE
(Appetizer and dessert included, Beverage excluded)

Il pranzo verrà servito in stoviglie monouso in materiale riciclabile e completamente Bio: bambù, amido di mais e/o plastica PLA (biodegradabile) nel rispetto dell'ambiente.
(Lunch will be served in disposable crockery in recyclable and completely organic material: bamboo, corn starch and / or PLA (biodegradable) plastic in respect of the environment)

VERANDA

(Pranzo servito esclusivamente in Terrazza dalle 12:30 alle 16:00)
(Lunch served only on our Terrace with Lake View from 12:30 pm to 4:00 pm)

ANTIPASTI (Starters)

GAZPACHO, GAMBERI, PANZANELLA (Gazpacho, Shrimps, Panzanella Salad)	25
SEPPIA ALLA SCAPECE, PANE, CREMA DI ZUCCHINE, OLIVE (Scapece Cuttlefish, Bread, Zucchini Cream, Olives)	20
CRUDO DI MARE SCAMPI, GAMBERI, RICCIOLA, TONNO, CALAMARO (min. 2 persone) (Raw Fish, Langoustine, Shrimps, Amberjack, Tuna, Squid – minimum 2 people)	40 a persona 40 per person

PRIMI PIATTI (First Course)

SCIALATIELLI, FRUTTI DI MARE, PREZZEMOLO (Scialatielli Pasta with Seafood and Parsley)	25
RAVIOLO, POMODORO CONFIT, STRACCIATELLA, OLIVE TAGGIASCHE (Confit Tomato Raviolo, Stracciatella Sauce, Taggiasche Olives)	20
SPAGHETTO TIEPIDO, LIME, SCAMPI E BISQUE (Warm Spaghetti, Lime, Langoustine and Bisque)	28

SECONDI PIATTI (Main Courses)

CERNIA, VERDURE DI STAGIONE (Grouper, Sauce, Seasonal Vegetables)	30
FILETTO, VERDURE DI STAGIONE (Beef Fillet, Seasonal Vegetables)	35
POLIPETTI ALLA LUCIANA (Octopus alla Luciana)	25

DOLCI (Desserts)

ZUPPETTA FREDDA DI FRAGOLA, YOGURT, MERINGA ALLA MENTA (Fresh Strawberry Soup, Yogurt, Mint Meringue)	10
FROLLA, FICHI, PANNA (Shortcrust, Figs, Cream)	10

MINIMO 2 PORTATE (DOLCI A PARTE) – MINIMUM 2 COURSES (DESSERT EXCLUDED)

MENU KIDS, PASTA AL POMODORO, COTOLETTA E PATATE € 30* a persona

COPERTO € 4,00 – COVER CHARGE € 4,00

In caso di allergie, intolleranze o restrizioni alimentari siete cortesemente pregati comunicarlo allo Staff

In case of allergies, intolerances or dietary restrictions please be so kind to inform our Staff

*Bevande escluse - (Beverage excluded)

DRINK & BAR

AMERICANO	10
APEROL SPRITZ	10
BELLINI & ROSSINI	10
CAIPIRIÑA / CAIPIROSKA	10
CAMPARI SHAKERATO	10
CAMPARI SPRITZ	10
ESPRESSO MARTINI	10
FROZEN DAIQUIRI (fragola, lampone)	10
FROZEN MARGARITA (fragola, lampone)	10
GINGERTINI	10
GIN TONIC (Gordon, Hendrick's, Gin Mare)	10-12-14
HUGO	10
MARGARITA	10
MOJITO	10
MOSCOW MULE	10
NEGRONI	10
PIÑACOLADA	10
PALOMA	10
VODKA TONIC (Moskovskaya, Grey Goose)	10-12
ANALCOLICO	10
AMARI	6
JACK DANIEL'S, MAKER'S MARK	10
OBAN, LAPHROIG, TALISKER	12
BIRRA (Nastro azzurro, Icnusa, Corona)	6
CRODINO/SANBITTER	6
SOFT DRINKS	6
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0,5	2
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0,75	4
CAFFÉ	2
CAFFÈ SHAKERATO	5
DECAFFEINATO	2
CAPPUCCIO	3
CAFFÈ D'ORZO	3
GINSENG	3
CROSTATA	4
FRUTTA FRESCA	8

CARTA VINI / WINES LIST

CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	BOLLINGER	130
RUINART BLANC DES BLANCS	RUINART	140
RUINART ROSÉ	RUINART	150
KRUG GRAND CUVÉE	KRUG	260
KRUG ROSÉ	KRUG	480

FRANCIACORTA

BERLUCCHI 61 SATÉN	BERLUCCHI	45
BERLUCCHI 61 ROSÉ	BERLUCCHI	52
CUVÉE PRESTIGE BRUT	CA' DEL BOSCO	60

PROSECCO

TREVISO D.O.C. EXTRA DRY	VIGNA DOGARINA	25
--------------------------	----------------	----

VINI BIANCHI – WHITE WINES

SAUVIGNON PITARS	PITARS	25
COSTAMOLINO VERMENTINO	ARGIOLAS	32
I FRATI LUGANA	CA' DEI FRATI	35
SELIDA GEWURZTRAMINER	TRAMIN	35
PINOT GRIGIO	LIVIO FELLUGA	40

VINI ROSATI – ROSÉ WINES

CIPRESSETO	SANTA CRISTINA - ANTINORI	34
ROSA DEI FRATI	CA' DEI FRATI	38
CALAFURIA	TORMARESCA - ANTINORI	42

VINI ROSSI – RED WINES

REFOSCO	PITARS	25
BARBERA D'ALBA SUPERIORE	CANTINE POVERO	30
BATÙ BARBARESCO	CANTINE POVERO	42
FRUTTAIO CA' RIZZIERI SFORZATO	RAINOLDI	90
MILLE E UNA NOTTE	DONNAFUGATA	120

VINI AL BICCHIERE - GLASS OF WINE

BIANCO O PROSECCO – WHITE OR PROSECCO	7
ROSSO – RED WINE	8
ROSÉ - ROSÉ WINE	9
FRANCIACORTA	10