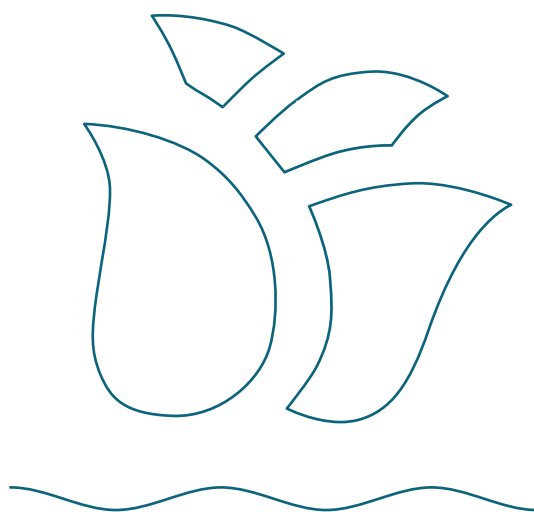


R O S E M A R

J E S O L O



C H I L L B A R

F O O D

SAVOURY

Tacos con guacamole e cipolla fritta e a scelta pollo, gamberi o verdure (A.B.E) € 9,00
Tacos mit Guacamole, gebratenen Zwiebeln, dazu Hühnchen, Garnelen, Gemüse nach Wahl
Tacos with guacamole and fried onion, in addition choice of chicken, prawns, vegetables

Croissant Salato farcito con spada affumicato, scarola, pomodorini al forno e salsa alle spezie (A.C.G.H) € 9,00
Herzhaftes Croissant mit geräuchertem Schwertfisch, Eskariol, gebackenen Kirschtomaten und Gewürzsauce
Savoury croissant with smoked swordfish, escarole, baked cherry tomatoes, spice sauce

Variazione di Tramezzini salmone affumicato e caprino/ zucchine e provola / formaggio morbido e prosciutto crudo (A.C.D.G) € 10,00
Sandwiches Räucherlachs und Ziegenkäse/Zucchini und Provola Käse/ Weichkäse und Rohschinken
Sandwiches smoked salmon and goat's cheese / courgettes and provola cheese / soft cheese and raw ham

Omelette con uova bio, avocado marinato e caviale di aringa affumicato (C.D.F) € 12,00
Bio-Ei-Omelett mit mariniertem Avocado und geräuchertem Heringskaviar
Bio egg omelette with marinated avocado and smoked herring caviar

TOAST

Toast Classico pane bianco, prosciutto cotto e formaggio (A.G) € 8,00
Schinken-Käse-Toast mit Weißbrot
Ham and cheese toast with white bread

Toast Vegetariano con verdure alla griglia e formaggio (A.G) € 8,00
Vegetarisches Toast mit gegrillten Gemüse und Käse
Vegetarian toast with grilled vegetables and cheese

Toast Miramare con Asiago Dop e acciughe del Cantabrico (A.D.G) € 8,00
Toast mit Asiago Käse mit kantabrischen Anchovis
Toast with Asiago cheese and Cantabrian anchovies

BURGER

Los Angeles con hamburger di manzo, bacon, uova, formaggio cheddar e pomodoro (A. C. G) € 14,00
Rindfleischburger mit Bacon, Ei, Cheddar-Käse und Tomaten
Beef burger with bacon, egg, cheddar cheese and tomato

New York con cotoletta di pollo, pomodoro, insalata e salsa tartara (A.C.G) € 14,00
Hähnchenschnitzel-Burger mit Tomaten, Salat und Tatar Sauce
Chicken schnitzel burgers, tomato, salad and tartare sauce

Veggy con hamburger vegetariano, insalata, pomodoro e mayo vegana (A) € 13,00
Vegetarischer Burger mit Salat, Tomaten und veganer Mayo
Veggie burger with salad, tomato and vegan mayo

Miami con hamburger di pesce, cipolla fritta e salsa yogurt (A.D.G) € 14,00
Fischburger, Röstzwiebeln und Joghurtsauce
Fish Burger with fried onion and yoghurt sauce

CLUB SANDWICH

Classico con pollo al forno, pomodoro, insalata, uovo, bacon e formaggio (A.C.G) € 12,00
Club-Sandwich mit gebackenes Hähnchen, Tomaten, Salat, Ei, Bacon und Käse
Club sandwich with baked chicken, tomato, salad, egg, bacon and cheese

Norvegese con salmone, Philadelphia, verdure, pomodoro e insalata (A.D.G) € 12,00
Club-Sandwich mit Lachs, Philadelphia, Gemüse, Tomaten und Salat
Club sandwich with salmon, Philadelphia, vegetables, tomato and salad



INSALATE

Caprese tradizionale Pomodoro di Cavallino e mozzarella di bufala (G) € 12,00
Die traditionelle "Caprese" mit Tomaten und Mozzarella aus Büffelmilch
The traditional "Caprese" with tomato and Buffalo's milk mozzarella

Caprese con prosciutto crudo 24 mesi € 16,00
Pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo (G)
Caprese mit Tomaten, Mozzarella aus Büffelmilch und Rohschinken 24 Monaten
Caprese with tomato, Buffalo's milk mozzarella and 24-months raw ham

Caesar Salad Mix di insalata, crostini di pane, bocconcini di pollo, scaglie di grana e salsa allo yogurt (A.G) € 14,00
Salat-Mix mit Hähnchen, Croutons, Parmesanspäne und Joghurt-Sauce
Mixed salads with chicken, bread croutons, parmesan slice and yoghurt sauce

Greca Mix di insalata, feta, olive, pomodoro, cipolla di Tropea e frutti di capperi (G) €14,00
Salat-mix mit Feta, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Kapern
Mixed salad with feta, olives, tomato, onion and capers

Baleari Mix di insalata, fagiolini, pomodori, olive, patate, uovo sodo e acciughe (C.D) € 14,00
Salat-Mix mit grüne Bohnen, Tomaten, Oliven, Kartoffeln, hartgekochtes Ei und Anchovis
Mixed salad with green beans, tomatoes, olives, potatoes, hard-boiled egg and anchovies

Elba con insalata, gamberi al vapore, carciofini, rapa rossa e crumble di taralli (A.B) € 14,00
Salat mit gedämpfte Garnelen, Artischocken, rote Rüben, Taralli-Crumble
Salad with steamed prawns, artichokes, red turnip, taralli crumble

Rosemar con insalata, salmone, il suo caviale, olive verdi, pomodori secchi e caprino (D.G) € 14,00
Salat mit Lachs und seinem Kaviar, grünen Oliven, getrocknete Tomaten und Ziegenkäse
Salad with salmon, its caviar, green olives, dried tomatoes and goat cheese

Cous cous di verdure con aggiunta di gamberi o pollo a scelta (B) € 14,00
Cous Cous mit Gemüse und aus Wahl Garnelen oder Hähnchen
Cous cous with vegetables and choice of prawns or chicken

Selezione di verdure alla griglia con formaggio Tomino alla piastra e salsa al pesto (G.H) € 14,00
Auswahl von gegrilltem Gemüse, gegrilltem Tomino-Käse und Pesto-Sauce
Selection of grilled vegetables, grilled Tomino cheese and pesto sauce

PIZZA

Pizza Regina con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico (A.G) € 10,00
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch und Basilikum
Pizza with tomato sauce, Buffalo's milk mozzarella and basil

Pizza Crudo 24 mesi con pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo (A.G) € 14,00
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch und 24-Monats-Rohschinken
Pizza with tomato sauce, Buffalo's milk mozzarella and 24-month raw ham

Pizza Mare con pomodoro, mozzarella, ventresca di tonno sott'olio, cipolla rossa e rucola (A.D.G.H) € 14,00
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfischbauch in Öl, roten Zwiebeln, Rauke
Pizza with tomato sauce, mozzarella, tuna belly in oil, red onion rocket

FRITTI

Patate Fritte Classiche (H) € 5,00
Pommes frites - French fries

Patate Dolci Fritte (H) € 5,00
Süßkartoffel-Pommes - Sweet Potato Fries

Nuggets di pollo (A.H) € 8,00
Hähnchen-Nuggets - Chicken Nuggets

Nuggets di pollo con patatine, salsa bbq (A.H) € 10,00
Hähnchen-Nuggets mit Pommes und Bbq Sauce
Chicken Nuggets with french fries and Bbq sauce

Piccolo fritto di calamari con sciroppo agrodolce (A.H) € 14,00
Kleiner frittierter Tintenfisch mit süß-saurem Sirup
Small fried squid with sweet-and-sour syrup



“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, spelted, 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.22.22.2011 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.

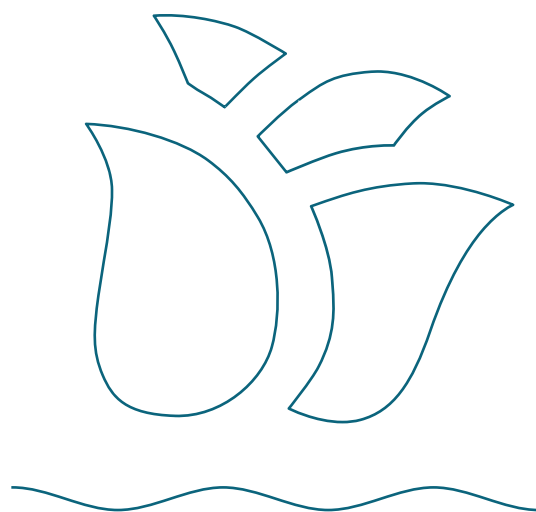
Allergens: under each plate with capital letters the allergens contained are indicated.



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

CAFFÈ

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	€ 3,00
Espresso Martini	€ 7,00
(vodka, kahlua, espresso, sciroppo di zucchero)	
Latte macchiato	€ 3,00
Cioccolata	€ 3,50
Tè - Camomilla	€ 3,00

SUCCHI DI FRUTTA

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

BIBITE

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

BIRRE AL CALICE



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

BIRRE IN BOTTIGLIA

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

VINI

	CALICE	BOTTIGLIA
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
Trento Doc		
Rosé	€ 4,50	€ 22,00
Cabernet-Sauvignon	€ 4,50	€ 22,00
Merlot	€ 4,50	€ 22,00



APERITIVI

Hugo (prosecco, sambuco, menta, lime)	€ 4,00
Spritz (aperol o campari, prosecco, soda)	€ 4,00
Campari Soda	€ 4,00
Bellini (prosecco, purea di pesca)	€ 6,00
Rossini (prosecco, purea di fragola)	€ 6,00
Garibaldi (campari, arancia)	€ 6,00
Botanical Spritz (aperitivo Nonino BotanicalDrink, tonica, succo di limone)	€ 6,00
Royal Nonino (aperitivo Nonino BotanicalDrink, ginger ale, lamponi, more, fragole, arancio, limone, twist cetriolo)	€ 8,00

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
Cocconut Grove (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

Regno Unito (Buccia di Limone, Buccia d'Arancia, Cardamomo, Coriandolo, Ginepro in polvere, Radice di Giaggiolo, Radice di Angelica) € 12,00

Roku

Giappone (Fiori di Sakura, Foglia di Sakura, Buccia di Yuzu, Tè Sencha, Tè Gyokuro e Pepe Sanshō) € 12,00

Hendrick's

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) € 12,00

Brockmans

Regno Unito (Ginepro Toscano, More, Mirtillo, Corteccia di Cassia, Liquirizia, Scorza di Limone, Scorza di Arancia, Coriandolo, Angelica, Mandorla, Giaggiolo) € 12,00

Illusionist

Germania (Ginepro, Lavanda, Rosmarino, Cardamomo, Liquirizia, Macis, Radice di Angelica, Fiori d'Arancia, Limone, Clitoria Ternatea) € 12,00

Gin Mare

Spagna (Arancia Amara di Valencia, Arancia Dolce di Siviglia, Bacche di ginepro, Basilico Italiano, Cardamomo, Coriandolo, Limone di Lleida, Olive, Rosmarino, Timo) € 12,00

Tanqueray Ten

Scozia (Ginepro, Limone, Lime, Pompelmo, Angelica, Camomilla) € 12,00

Kapriol

Italia (Alloro, Angelica, Camomilla, Genziana, Ginepro, Lavanda, Menta, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino) € 12,00

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' 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, ananas fresco, orzata di mandorle) € 6,00

Nada Colada

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

Virgin Mojito

(ginger ale, menta, lime, zucchero di canna) € 6,00



LIQUORI E AMARI

Sambuca Molinari	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Liquore Liquirizia	€ 5,00
Montenegro	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00
Fernet Branca	€ 5,00
Branca Menta	€ 5,00
Amaro del Capo	€ 5,00
Averna	€ 5,00
Ramazotti	€ 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



GELATI

Gelato Pallina

€ 2,00

Eiskugel - Ice-cream Scoop

Coppa "Chill Bar"

€ 8,00

Gelato, frutta fresca, panna

Frühchteeis, frisches Obst, Sahne

Ice-Cream, fresh fruit, whipped cream

Ice Caffè

€ 8,00

Gelato alla crema, caffè, panna

Cremeeis, Kaffee, Sahne

Cream ice-cream, coffee, whipped cream

Banana Split

€ 8,00

Gelato alla crema, banana, panna

Cremeeis, Banane, Sahne

Cream ice-cream, banana, whipped cream

Coppa Fragola

€ 8,00

Gelato alla frutta, fragola, panna

Früchteeis, Erbeeren, Sahne

Fruit ice-cream, strawberry, whipped cream

Coppa Nocciola

€ 8,00

Gelato alla crema, nocciole, topping al cioccolato, panna

Cremeeis, Haselnüsse, Schokolade, Sahne

Cream ice-cream, hazelnuts, chocolate topping, whipped cream

Coppa Mista con panna

€ 7,00

Gemischtes Eis, Sahne

Mixed ice-cream, whipped cream

Frappè di frutta fresca

€ 5,00

Fruchtmilchshake

Fruit milkshake

ANGOLO DOLCE

Crema meringhe e fragole (C.G)

€ 6,00

Chantilly Creme mit Meringues und Erdbeeren - Chantilly Cream with meringues and strawberries

Degustazione di frutta

€ 10,00

Obstplatte - Mixed fruit bowl

Pancake con Nutella (A.C)

€ 6,00

Pancake mit Nutella -Pancake with Nutella



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