

Pool Bar Menu

PANE

SCHIACCIATA 18
spalla cotta La Proibita Capitelli
e stracchino di Tremosine

SCHIACCIATA 16
vegana con verdure e ricotta di anacardi

FOCACCIA AL PADELLINO 18
straciatella, pomodorini basilico

EALA CLUB SANDWICH 24

EALA BURGER 22

PER INIZIARE

COME UNA NIZZARDA DI LAGO 22
verdure, trota confite e sarda di lago

GRANDE INSALATA COMPOSTA 20
pollo, pancetta e Trentingrana

PROSCIUTTO CRUDO SAN NICOLA 24
e mozzarella di bufala

ZUPPA TIEPIDA DI PISELLI 20
uovo e amaranto soffiato

SELEZIONE DI VERDURE GRIGLIATE 20
e ricotta di anacardi

HUMMUS DI CECI E BARBABIETOLA 20
insalata di radicchio, feta, melograno e amaranto soffiato

MOZZARELLA 20
cinque pomodori e basilico

PIATTI PRINCIPALI

**SPAGHETTI MONOGRANO MATT
AL POMODORO 20**
e cacioricotta

RISO VENERE 22
verdure, olive e limone

TROTA POCHÉ 28
lenticchie e germogli di lenticchie

PETTO DI POLLO 26
broccoli olive e limone

RICCIOLA 32
sedano, mele e alghe

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA 12

**OGNI GIORNO UNA PROPOSTA
PER IL DESSERT 13**

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE 10

ALFIO GHEZZI BISTROT
LAKE GARDA

Vini

BOLLICINE



Trento Doc, Perlè Zero Cuvée, *Ferrari* 19 / 96
Champagne, Les Parcelles Bouzy Grand Cru, *Pierre Paillard* 27 / 135
Champagne, S.A. Cuvée Privet EALA Brut, *J. Trousset* 19 / 85
Franciacorta, Nature 61 Rosé, *Berlucchi* 15 / 75

BIANCHI

Veneto, Lugana Fermentazione Spontanea, *Sansonina* 12 / 48
Lombardia, Rinè Bianco, *Cantrina* 13 / 52
Friuli VG, Pinot Grigio, *Schiopetto* 14 / 56
Toscana, Vermentino, *Monteverro* 12 / 48

ROSATI

Trentino, Griné Rosato, *Furletti* 12 / 48
Provenza, Whispering Angel, *Chateau d'Esclans* 15 / 75

ROSSI

Toscana, Rosso di Montalcino, *Canalicchio di Sopra* 15 / 60
Alto Adige, Pinot Nero “Mason”, *Manincor* 17 / 85

Pool Bar Menu

Cocktails

INTERNAZIONALI 19

MOJITO

Plantaton blanco, sciroppo zucchero, succo lime, menta fresca, soda, lime

ESPRESSO MARTINI

Ketel one, Borghetti, caffè espresso

OLD CUBA

Plantation dark, sciroppo zucchero, succo lime, angostura, menta, Laurent Pertier

MOSCOW MULE

Ketel one, lime, ginger beer Fever Three, lime

MARGARITA

Espolon blanco, triple sec, succo di limone, sale, lime

BASIL SMASH

Bombay summer, succo di limone, sciroppo zucchero, basilico, stillabunt

SOUTH SIDE

Bombay summer, succo di limone, sciroppo zucchero, menta, stillabunt, lime

SIGNATURE 21

MATCHA-SUN

Plantation infuso matcha, cordial kiwy, triple sec, lime, chocolate bitter, kiwi syrup, cacao, menta fresca

ROSITA

Rosemary espolon, infuso rosmarino, triple sec, lime juice, succo limone e rosmarino

LADY SAKURA

Tanqueray 10, triple sec, sciroppo lavanda, succo di limone, stillabunt

GARDEN TONIC

Tanqueray 10, lillet blanch, Ferrari Trento Doc, tonica mediterranea, pompelmo, limone, cetriolo

TI-ME

Aguardiente con fat wash di olio agrumato, sciroppo di yuzu, succo limone

Cocktails

MOCKTAILS 15

MUGO FIZZ

Memento green, succo limone, miele millefiori, soda al pino mugo, limone

DARK'N STORMY ZERO

Ginger beer Fever Three, succo lime, the nero, lime, zenzero caramellato

FLAMINGO

Succo di ananas, succo lime, sciroppo zenzero Monin, sciroppo granatina Monin, Fever Three mediterranea, ananas, ciliegia al maraschino

PURPLE LAKE

Mirtilli, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda al pompelmo rosa Fever Three, mirtilli, menta

Birre

NASTRO AZZURRO 33cl 9

MENABREA BIONDA 33cl 9

GINEVRA BOHEMIAN PILS, LEDER 33cl 10

PONALE HOPPY LAGER, LEDER 33cl 10

HELLES, AU ALLERTAU 50cl 11

WEISSE, AU ALLERTAU 50cl 11

GLUTEN FREE, PERONI 33cl 9

ALCOOL FREE, WARSTAINER 33cl 9

ALFIO GHEZZI BISTROT

LAKE GARDA