



SPLENDID VENICE

VENEZIA

Lounge
Bar

Gentile ospite,

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, la preghiamo di comunicarlo al nostro personale.

La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido delle temperature).

La invitiamo a rivolgersi al personale per avere tutte le informazioni relative al prodotto servito.

Dear Guest,

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff.

Please note that some products may be frozen at the source or frozen on-site (using rapid chilling).

We invite you to speak with our staff for full information regarding the dishes served.



TUTTI I GIORNI DALLE 11:00 ALLE 24:00
OPEN EVERY DAY FROM 11:00 AM TO 24:00 AM



COCKTAILS ANALCOLICI - MOCKTAILS

€14

Shirley Temple

Ginger Ale, granatina

Ginger Ale, granatine

Sunshine in Venice

Succo d'arancia, succo di mela, lime, granatina

Orange juice, apple juice, lime, granatine

Gin Tonic Zero

Gin Tonic alchool free

Spritz zero

Spritz alchool free

Bellini, Rossini, Mimosa Zero

Bellini, Rossini, Mimosa alchool free

Hugo Zero

Hugo alchool free

COCKTAILS FRIZZANTI - SPARKLING COCKTAILS

€16

Bellini

Purea di pesca bianca, prosecco

White peach pureè, prosecco

Rossini

Purea di fragola, prosecco

Strawberry pureè, prosecco

Mimosa

Succo d'arancia, prosecco

Orange juice, prosecco

St Jerman Hugo

St Jerman, menta, limoncello, amethyst gin,
lime, soda e prosecco

*St Jerman, menta, lime, limoncello, amethyst
gin, soda and prosecco*

Spritz

Aperol

Bitter Campari

Select

Cynar

Limoncello

+

soda e prosecco



COCKTAILS CLASSICI - CLASSIC COCKTAILS

€ 20

Daiquiri

Rhum bianco, zucchero, lime

White rum, sugar, lime

Moscow Mule

Vodka, lime, Ginger Beer

Vodka, lime, Ginger Beer

Tommy's Margarita

Tequila, lime, agave

Tequila, lime, agave

Margarita

Tequila blanco, lime, triple sec

White tequila, lime, dry orange liquor

Whiskey Sour

Bourbon, lime, zucchero, albume veg.

Bourbon, lime, sugar syrup, vegan egg white

New York Sour

Bourbon, lime, zucchero, cabernet, albume veg.

Bourbon, lime, sugar, red wine, vegan egg white

Paloma

Tequila, lime, soda al pompelmo, agave

Tequila, lime, grapefruit soda, agave

Gin Tonic

Gin, acqua tonica

Gin, Tonic water

Vodka Tonic

Vodka, acqua tonica

Vodka, Tonic water

Ramos Fizz

Whiskey, limone, zucchero, soda, albume veg.

Whiskey, lemon, sugar, soda,, vegan egg white

Pisco Sour

Pisco, lime, zucchero, Angostura, albume veg.

*Pisco, lime, Angostura Bitter, sugar syrup,
vegan egg white*

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, limone, succo di mirtillo
rosso

Vodka, Cointreau, limone, cranberry juice

French 75

Gin, lime, sciroppo di zucchero, champagne

Gin, lime, sugar syrup, champagne

Mojito

Rhum bianco, zucchero di canna, lime,
menta e soda

White rum, brown sugar, lime, mint and soda

Mai Tai

Rhum bianco, rhum scuro, lime, orzata,
Cointreau

White rum, dark rum, lime, orgeat, Cointreau

Long Island Ice Tea

Rhum bianco, vodka, gin, Cointreau, tequila,
lime, zucchero, Coca Cola

*White rum, vodka, gin, Cointreau, tequila, lime,
sugar, Coca Cola*

Bloody Mary

Vodka, succo pomodoro, lime, tabasco, salsa
Worcester, sale e pepe

*Vodka, tomato juice, lime, tabasco, Worcester
sauce, salt and pepper*



MARTINI SELECTION

€ 20

Dry

Gin/Vodka, vermouth extra dry
Gin/Vodka, extra dry vermouth

Passion

Vodka, purea passion fruit, Passoa,
lime, prosecco
*Vodka, passion fruit pureè, Passoa liquor,
lime, prosecco*

Vesper

Gin, vodka, Lillet bianco
Gin, vodka, Lillet blanc

Dirty

Gin/Vodka, salamoia d'oliva
Gin/Vodka, olive juice

Espresso

Vodka, caffè, liquore al caffè, sciroppo di
zucchero
Vodka, coffee, coffee liquor, sugar syrup

French Martini

Vodka, succo d'ananas, liquore al lampone
Vodka, pineapple juice, raspberry liquor

Apple Martini

Vodka, liquore alla mela, succo di mela verde
Vodka, apple liqueur, green apple juice

SIGNATURE COCKTAILS

€ 22

Splendid

Rum bianco, limone, ananas, zucchero, Cynar
White rum, lemon, pineapple, sugar, Cynar

Polar Tropic

Rum arrangé, vermouth rosso, Campari
Rum arrange, red Vermouth, Campari

SPA Martini

Vodka, Cointreau, Italicus, lime, spuma
Vodka, Cointreau, Italicus, lime, foam

Capri Star

Limoncello, sciroppo di fragola, limone, soda
Limoncello, strawberry syrup, lemon, soda

Ametista

Prosecco, liquore alla violetta, lime, soda
Prosecco, violet liqueur, lime, soda



I NOSTRI VINI – *WINE SELECTION*

Bollicine – *Sparkling Wines*

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Champagne La Cuvée Brut Laurent-Perrier	25	125
Champagne Blanc de Blancs Ruinart Brut		220
Champagne Rosè Brut Ruinart		220
Trento DOC Cesarini	15	70
Prosecco Superiore Brut DOCG “JEIO” Bisol	15	70
Franciacorta Blanc de Noir Brut DOCG Noble Noir Bio Castello di Gussago	18	85
Franciacorta Rosè DOCG Extra Brut Sans Année Azienda Agricola Fratelli Muratori	20	95

Vini Bianchi – *White Wines*

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Pinot Grigio DOC Jermann	15	70
Lugana Turbiana DOC Ca Dei Frati	15	70
Gavi di Gavi Cortese DOCG Villa Sparina	15	70



Vini Rosè – *Rosè Wines*

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Kretzer Rosè St. Pauls Lagrein DOC	13	60

Vini Rossi – *Red Wines*

	CALICE/GLASS	BOTTIGLIA/BOTTLE
Chianti Classico Peppoli Antinori Sangiovese, Merlot, Syrah	15	70
Valpolicella Superiore Zenato Corvina, Rondinella, Corvinone	15	70
Vento Fermo Bio Le Corne (senza solfiti) Cabernet Franc IGT	15	70

Vini da Dessert – *Desser Wines*

	CALICE/GLASS
Porto Rosso Ruby Sandeman	13
Tio Pepe Sherry	13
Benrye Passito Donnafugata	13



LIQUORI - LIQUEURS

Nazionali *Italians*

Amaretto Disaronno

Anima Nera

Limoncello di Capri

Sambuca

Frangelico

12

Internazionali *Internationals*

Cointreau, Grand Marnier

Bailey's

Drambuie, Pastis

Kahlua

15

AMARI DIGESTIVI - AFTER DINNER AMARI

€ 12

Fernet Branca Cynar

Montenegro

Averna

Amaro del Capo

Jägermeister

Jefferson

GRAPPE - ACQUAVITE

Grappa Poli Sassicaia

25

Sarpa Oro Poli

15

Pera Williams

14

Poli PO Morbida

13



WHISKY – *WHISKEY*

SINGLE MALT

Talisker 10y
Glenfiddich 12y
Lagavulin 16y
Oban 14y
Laphoraig 10y

20

TENNESSEE

Jack Daniel's

16

IRISH

Tullamore Dew 12y

16

BOURBON / RYE

Bulleit95 Bourbon

16

Bulleit95 Rye

16

Woodford Reserve

18

BLENDED

Johnnie Walker Red Label

16

Johnnie Walker Black Label

18

TEQUILA

Casamigos Blanco

16

Patron Silver

18

Casamigos Reposado

18

GIN

Tanqueray
Ginmare
Bombay

16

TanquerayTen
Hendrick's
Monkey47

16



VODKA

Tito's
Belvedere
Grey Goose
Stolichnaya

16

COGNAC

Martell VS
18
Remy MartinXO

30

RUM/RON/CACHACA

Santa Teresa 1796 Solera

18

Cachaca Leblon

16

Zacapa XO

30

BRANDY, CALVADOS, ARMAGNAC

Vecchia Romagna

12

Michel Biron Fine Calvados

15

Chevalier D'Espalet Armagnac

17

BIRRE – *BEERS*

€10

Venezia Bionda 33cl
Lager Beer

Venezia Bianca 33cl
White Beer

Venezia Rossa 33cl
Red Beer

Corona 33cl
Lager Beer

Pedavena Analcolica 33cl
Zero Alcohol



BIBITE – *SOFT DRINKS*

Succhi *Italian Juices*

8

San Benedetto lt 0,75
Acqua minerale naturale o gassata
Still or sparkling water

6

Bibite *Soft drinks*

8

Spremuta di arancia o pompelmo
*Freshly squeezed orange or
grapefruit juice*

9

CAFFETTERIA – *HOT BEVERAGE*

Espresso	5	Cappuccino /	8
Espresso decaffeinato		Latte macchiato (7)	
Irish Coffee (7)	20	Selezione di tè ed infusi	8
		<i>Tea and infusions selection</i>	
Doppio espresso	10	Orzo	8
<i>Double Espresso</i>		<i>Barley</i> (1)	
Caffè americano	10	Ginseng (1)	8
<i>American coffee</i>			
Caffè shakerato	12	Cioccolata calda	9
<i>Iced coffee</i>		<i>Hot chocolate</i>	
		Con Panna	9
		<i>With Cream</i> (7)	



TUTTI I GIORNI DALLE 11:00 ALLE 24:00
OPEN EVERY DAY FROM 11:00 AM TO 24:00 AM



TEA TIME

Lasciatevi avvolgere dagli aromi dei tè pregiati e dalla cioccolata calda, accompagnati dalle creazioni dolci e salate del nostro Chef.

Enjoy the aromas of fine teas and hot chocolate, served with our Chef's sweet and savory creations.

La nostra selezione di tè *Our selection of teas*

Te' sfuso

Loose Tea

Bancha Fiorito

Lung Ching Special

Pai Mu Tan

Darjeeling

Tung Ting

Jasmine

Chung feng

Bustine

Bags

Frutti di Bosco

Camomilla

Jasmine

Mint Tea

English breakfast

Earl Grey

Cioccolata Calda / *Hot Chocolate* – Espresso – Cappuccino – Caffè Shakerato

Caffè Latte / *Latte* – Caffè Americano / *American Coffee*

Caffè Orzo / *Barley Coffee* – Caffè Ginseng / *Ginseng Coffee*

La vostra scelta di
Your choice of

Latte intero, senza lattosio, scremato, di soia, riso o avena
Whole milk, lactose free, skimmed, soy, rice or oat

*Disponibili decaffeinati | **Available decaffeinated*

Servito dalle ore 15:00 alle ore 18:00
Served from 03:00 pm to 06:00 pm

€25 per persona / *€25 per person*





ABBINAMENTO DI CIOCCOLATO E DISTILLATI

CHOCOLATE & SPIRITS PAIRING

ZACAPA XO

Cioccolato fondente – *Dark Chocolate*

Un incontro intenso, dove le note profonde del rum si fondono con il carattere deciso del cioccolato.

An intense pairing, where the rum's deep notes merge with dark chocolate's bold character.

1-5-6-7

€40

COGNAC MARTEL

Cioccolato fondente – *Dark Chocolate*

Il cioccolato fondente esprime tutta la sua ricchezza, valorizzandole sfumature del cognac.

Dark chocolate expresses its richness, highlighting the cognac's nuances.

1-5-6-7

€26

SARPA ORO DI POLI

Cioccolato alle mandorle – *Almond chocolate*

Le mandorle croccanti avvolgono la grappa, esaltando eleganza e aroma.

Crunchy almonds embrace the grappa, enhancing elegance and aroma.

1-5-6-7

€25

GLENFIDDICH 12YO

Cioccolato alle mandorle – *Almond chocolate*

Il cioccolato fondente e le mandorle creano un contrasto armonioso che esalta le note morbide del whisky.

Dark chocolate and almonds create a harmonious contrast, enhancing the whisky's smooth notes.

1-5-6-7

€30



LE NOSTRE SPECIALITA' - OUR SPECIALITIES

Club Sandwich

Pane bianco, lattuga, pomodoro, maionese,
bacon, uovo, tacchino e patatine fritte

*White bread, lettuce, tomato, mayonnaise,
bacon, egg, turkey and French fries*

(1,3,7,11)

26

Hamburger

Pane, hamburger, lattuga, cipolla
caramellata e patatine fritte

*Bread, hamburger, lettuce, tomato,
caramelized onion, and french fries*

(1,3,5,6,7,10,13)

27

Prosciutto Crudo di Parma e Melone

Parma Ham and melon

(7)

20

Prosciutto crudo e Mozzarella di Bufala

Parma Ham and buffalo mozzarella

(7)

20

Toast

Prosciutto cotto, formaggio Asiago DOP
e patatine fritte

*Toast with Asiago cheese, ham
and French fries*

(1,7)

18

Lobster Roll

Pane bianco, astice, patate rustiche, erba
cipollina, carote, sedano, cetriolini

*White Bread, lobster, rustic potatoes,
chives, carrots, celery, gherkins*

(1,2,3,4,6,7,11)

32

Insalata Caprese

Insalata, pomodoro, mozzarella, basilico

Tomato, mozzarella cheese, basil

(7)

20



INDICAZIONI ALLERGENI AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdaluscommunis*), nocciole (*Corylusavellana*), noci comuni (*Juglansregia*), noci di acagiù (*Anacardiumoccidentale*), noci pecan [*Caryaillinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletiaexcelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGENS INDICATION IMPORTANT NOTICE

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients.

Please find here below the corresponding legends.

1. *Cereals containinggluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or theirhybridizedstrains) and derivate*
2. *Shellfish and derivate*
3. *Eggs and derivate*
4. *Fish and derivate*
5. *Peanuts and derivates (see also #8 below for: almond, brazilnut, cashew, hazelnut, macadamia, pecan, pistachio and walnut)*
6. *Soy and derivate*
7. *Milk and derivate (includinglactose)*
8. *Nuts asalmonds(Amigdaluscommunis), hazelnuts (Corylusavellana), walnuts (Juglansregia), cashews(Anacardiumoccidentale), pecans [Caryaillinoiensis (Wangenh) K. Koch], brazilnuts (Bertholletiaexcelsa), pistachios(Pistacia vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and derivate*
9. *Celery and derivate*
10. *Mustard and derivate*
11. *Sesame seeds and derivate*
12. *Sulphur dioxide and sulphitesat concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO₂*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscsand mollusc-based products*