

Bar Altana Solana

LIGHT MENU

dalle 12:00 alle 17:00

from 12:00 to 17:00

Club Sandwich

Pane bianco, lattuga, pomodoro, maionese, bacon, uovo, pollo e patatine fritte
White bread, lettuce, tomato, mayonnaise, bacon, egg chicken and French fries

(1,3,6,7,11)

25

Hamburger

Pane, burger, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata e patatine fritte
Bread, minced beef burger, lettuce, tomato, caramelized onion and French fries

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

25

Prosciutto crudo di parma e melone

Parma ham and melon

18

Toast prosciutto cotto, formaggio Asiago DOP e patatine fritte

Toasts with ham, asiago DOP cheese and French fries

(1,6,7,11)

15

Caprese

Caprese salad

(7)

18

Cesar salad

Cesar salad

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

18

Insalata Nizzarda

Nicoise salad

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

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)

30

Il nostro sempre amato tiramisù dello chef

Our always loved homemade tiramisù

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)

12

I nostri gelati

Our Ice creams

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)

15

Il dolce del giorno

The dessert of the day

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14)

15

ACQUA MINERALE / MINERAL WATER / SOFT DRINK

Acqua minerale naturale o gassata lt 0,75/
Still or sparkling water lt 0,75
euro 7

Succhi Juices , Bibite/Soft drinks
euro 8

BOLLICINE | SPARKLING WINES

Champagne Laurent Perrier Louis Roederer
Calice/ Glass euro 25 - Bottiglia/Bottle euro 130

Prosecco superiore Brut Jejo Bisol
Calice/ Glass euro 10 - Bottiglia/Bottle euro 30

Trento DOC – Cesarini Sforza
Calice/ Glass euro 16 - Bottiglia/Bottle euro 55

Franciacorta Castello di Gussago Noble Noir DOCG 100% Pinot Nero
100% BIO
Calice/ Glass euro 18 - Bottiglia/Bottle euro 80

Franciacorta Castello di Gussago Inganni
Calice/ Glass euro 18 - Bottiglia/Bottle euro 80

Franciacorta Grand Cuvee Brut Alma Bellavista
Calice/ Glass euro 18 - Bottiglia/Bottle euro 80

VINI BIANCHI | WHITE WINES

Lugana DOC Monte Lupo
Calice/ Glass euro 13 - Bottiglia/Bottle euro 40

Pinot Grigio DOC - Jerman
Calice/ Glass euro 13 - Bottiglia/Bottle euro 48

Gorgo Bianco Custoza Biologico San Michelin
Calice/ Glass euro 10 - Bottiglia/Bottle euro 40

Gavi di Gavi DOCG Scrimaglio - Cortese
Calice/ Glass euro 13 - Bottiglia/Bottle euro 50

VINI ROSSI | RED WINES

Barolo DOCG Serralunga D' Alba Giovanni Rosso
Calice/ Glass euro 18 - Bottiglia/Bottle euro 70

Campofiorin Rosso Veronese IGT Masi
Calice/ Glass euro 12 - Bottiglia/Bottle euro 40

Valpolicella Classico Superiore Zenato
Calice/ Glass euro 12 - Bottiglia/Bottle euro 45

Le Corne Vento Fermo I.G.T. 100% Cabernet Franc
100% BIO
Calice/ Glass euro 15 - Bottiglia/Bottle euro 60

ROSÉ | ROSÉ WINES

Lagrein Rosè Kretzer ST. Pauls
Calice/ Glass euro 10 - Bottiglia/Bottle euro 40

BIRRE | BEERS

Venezia Lager 33 cl (1)

Beck's 33 cl (1), Corona 33 cl (1), Menabrea 33 cl (1)

euro 13

APERITIVI | APERITIFS

ALCOLICI | *ALCOHOLIC*

Aperol, Bitter Campari, Lillet
Martini (Bitter, Bianco, Rosso, Fiero)
Carpano Antica Formula

euro 14

COCKTAILS ANALCOLICI / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Shirley Temple

Ginger ale, Granatina
Ginger ale, granatine

Sunshine in Venice

Succo d'arancia, Succo di mela, lime, granatina
Orange juice, apple juice, lime, granadine

Fruit punch

Frutta fresca di stagione
Seasonal fresh fruit

euro 15

SPARKLING COCKTAILS

Mimosa

Succo d'arancia, Prosecco
Orange juice, Sparkling wine

Bucintoro

Fragola, Prosecco
Fresh strawberry, Sparkling wine

Spritz

Select, Aperol, Campari, Italicus, Soda

St. German Hugo

Liquore St. Germain, Prosecco, menta, lime, soda
St. Germain liquer, Prosecco, fresh mint, lime, soda

euro 18

COCKTAILS CLASSICI

Old Fashioned

Bourbon whiskey, Angostura, zucchero, soda
Bourbon whiskey, Angostura, sugar, soda water

Daiquiri

Rum, zucchero, succo di limone
Rhum, sugar, lemon juice

Godfather

Bourbon whiskey, Amaretto di Saronno

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, succo di limone, cranberry
Vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry juice

euro 18

COCKTAILS CLASSICI

Americano

Martini Rosso, Bitter Campari, soda

Negroni

Martini Rosso, Bitter Campari, Gin

Manhattan

Whiskey, Martini Rosso, Angostura

Margarita

Tequila, Triple sec, lime

euro 18

MARTINI

Dry

Gin/Vodka, Martini extra dry

Dirty

Gin/Vodka, Martini exyta dry, salamoia
Gin/Vodka, Martini extra dry, olive juice

French

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

Passion

Vodka, purea di frutto della passione, Passoa, succo di lime
Vodka, Passion fruit puree, Passoa, lime juice

euro 18

LONG DRINKS

Mojito

Rum, zucchero di canna, lime, foglie di menta, soda
Rhum, Angostura, brown sugar, lime, mint, soda water

Long Island Ice Tea

Rhum, vodka, Tequila, Gin, triple sec, zucchero, limone, Coca Cola
Rhum, Vodka, Tequila, Gin, Triple sec, sugar, lemon, Coke

Moscow mule

Vodka, zenzero, limone, menta, ginger beer
Vodka, fresh ginger, lemon, mint, ginger beer

Pina Colada

Rum, ananas, cocco
Rhum, pineapple, coconut

Mai Tai

Rum chiaro, Rum scuro, orange curacao, lime, orzata
Whire rhum, Dark Rhum, Orange Curacao, lime, orgeat

Gin Fizz

Gin, limone ,zucchero, soda
Gin, lemon, sugar, soda

Euro 18

WHISKIES

Johnny Walker Black 12 y.o.
euro 15

BOURBON

Jim Beam
euro 15

Woodford Reserve
Maker's Mark
euro 16

TENNESSEE

Jack Daniels
euro 15

SINGLE MALT

Glenmorangie
euro 16

COGNAC

Martell VS
euro 15

RUM

Zacapa XO
euro 28

Havana 7 yrs
Bacardi Carta Blanca
euro 15

BRANDY, CALVADOS, ARMAGNAC

Vecchia Romagna Etichetta Nera
euro 15

LIQUORI | LIQUEURS

Baileys, Amaretto Di Saronno

Limoncello di Capri,
euro 10

GRAPPE / ACQUAVITE

Grappa
euro 15

AMARI | BITTERS

Amaro Del Capo, Montenegro, Jagermeister
euro 10

GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray
euro 16

Malfy pink, Tanqueray Ten, Tanqueray Rangpur, Hendrick's, Monkey 47
euro 20

VODKA-TEQUILA

Stolichnaya
euro 15

Belvedere, Grey Goose
euro 18

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 (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), 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

*Alcuni ingrediente possono essere congelati. Servizio 10% | tutte spese incluse

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 containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate
3. Eggs and derivate
4. Fish and derivate
5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate
7. Milk and derivate (including lactose)
8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), 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 sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO₂
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products

*Some ingredients may be frozen. Service charge 10% | All tax included