

Le Rive Lounge Bar

BAR MENU

CAFFETTERIA

Espresso, decaffeinato <i>Espresso, decaffeinated</i>	3 euro	Caffè Americano <i>American coffee</i>	4 euro
Doppio espresso <i>Double espresso</i>	5 euro	Caffè Ginseng / Caffè d'orzo <i>Ginseng coffee / Barley coffee</i>	3 euro
Espresso shakerato <i>Shaken espresso</i>	7 euro	Cappuccino (7)	5 euro
		Latte macchiato (7)	5 euro
Espresso corretto <i>Laced espresso</i>	6 euro	Cioccolata calda in tazza (1,7) <i>Black hot chocolate (1,7)</i>	5 euro

TÈ IN FOGLIA | LEAF TEA SELECTION

Sencha Special Fine Japan	8 euro	Ceylon - Orange Pekoe Flowery Sri Lanka	7 euro
Special Gunpowder China	8 euro		
Darjeeling India	8 euro	Oolong Tie Kuan Yin China	7 euro

MISCELE E TÈ AROMATIZZATI BLENDS & FLAVORED TEAS

Chai India	6 euro	Earl Grey Supreme India	7 euro
Rooibos South Africa	6 euro		

TISANE ED ERBE HERBAL INFUSIONS & SINGLE HERBS

Camomilla in fiori <i>Chamomile Flowers</i>	7 euro	Verbena	7 euro
Menta Piperita <i>Peppermint</i>	7 euro		

BIBITE | DRINKS

Acqua minerale (25 cl) Naturale - Frizzante <i>Natural water - Sparkling water</i>	2,5 euro	Schweppes Limone, ginger ale, soda <i>Lemon, ginger ale, soda</i>	5 euro
Acqua minerale (75 cl) Naturale - Frizzante <i>Natural water - Sparkling water</i>	5 euro	Fever Tree Tonica, ginger beer, soda <i>Tonic, ginger beer, soda</i>	6 euro
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	6 euro	Crodino, Gingerino, Sanbitter	6 euro
Tè freddo (limone, pesca) <i>Ice tea (lemon, peach)</i>	5 euro		

SUCCHI DI FRUTTA | FRUIT JUICES

Arancia, albicocca, pera, ananas, pompelmo, ace, mela, pesca, mirtillo, pomodoro <i>Orange, apricot, pear, pineapple, grapefruit, ace, apple, peach, blueberry, red tomato</i>	5 euro	Spremuta di arancia o pompelmo <i>Fresh squeezed orange juice or grapefruit juice</i>	7 euro
---	--------	---	--------

BIRRE | BEERS

BIRRA ALLA SPINA		Moretti Baffo D'Oro (1) (33 cl)	6 euro
DRAFT BEER (1)		Peroni (1) (33 cl)	6 euro
Dolomiti Pils (20 cl)	6 euro	Tourtel analcolica (1) (33 cl)	6 euro
Dolomiti Pils (40 cl)	9 euro	Alcohol free beer	

APERITIVI | APERITIF

Aperol / Campari Bitter, Campari shakerato	10 euro	Campari Soda	6 euro
Mimosa	10 euro	Vermouth Martini (Dry, Red and White)	6 euro
Succo d'arancia e Prosecco <i>Orange juice and Prosecco</i>		Vermouth Premium	8 euro

SPRITZ

SPRITZ APEROL	9 euro	LIMONCELLO SPRITZ	9 euro
Aperol, Prosecco e soda <i>Aperol, Prosecco and soda</i>		Lime, Prosecco, Limoncello <i>Lime, Prosecco and Limoncello</i>	
CAMPARI SPRITZ	9 euro	SELECT SPRITZ	9 euro
Bitter Campari, Prosecco e soda <i>Bitter Campari, Prosecco and soda</i>		Select, Prosecco, oliva e arancia <i>Select, Prosecco, orange and olive</i>	
HUGO SPRITZ	9 euro	CYNAR SPRITZ	9 euro
St. Germain, Prosecco, menta e soda <i>St. Germain liquor, Prosecco, mint and soda</i>		Cynar e Prosecco <i>Cynar and Prosecco</i>	
PASSION SPRITZ	9 euro	AMARO DEL CAPO SPRITZ	9 euro
Passoa, Prosecco, succo di arancia <i>Passoa liquor, Prosecco, orange juice</i>		Amaro del Capo, Prosecco <i>Amaro del Capo and Prosecco</i>	

VINI ALLA MESCITA WINE BY THE GLASS

SPUMANTI, FRANCIACORTA & CHAMPAGNE (12) SPARKLING WINE, FRANCIACORTA & CHAMPAGNE

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY VETORAZ 7 euro

Veneto | Glera 100% Metodo Charmat con rifermentazione e affinamento.

Al naso si apre con note fruttate di agrumi, pesca bianca, mela e pera, arricchite da sentori floreali di rosa ed acacia.

Al palato risulta armonioso e delicato, con un'ottima sapidità e aromaticità.

The nose opens with fruity notes of citrus fruits, white peach, apple and pear, enriched with floral hints of rose and acacia.

On the palate it is harmonious and delicate, with excellent flavor and aroma.

BRUT WHITE SANCIN 8 euro

Friuli Venezia Giulia | Glera 100%, metodo Charmat.

Fresco con note di mela, pera e frutti bianchi, leggero, da aperitivo.

Fresh with notes of apple, pear and white fruits, light, as an aperitif.

ALTEMASI TRENTO DOC MILLESIMATO 10 euro

Trentino Alto Adige | Chardonnay 100%, 30 mesi di affinamento.

Intenso e persistente, note di frutta gialla, equilibrato.

Intense and persistent, notes of yellow fruit well balanced.

CONTADI CASTALDI 10 euro

Lombardia | Chardonnay 80%, Pinot Nero 10% e Pinot Bianco 10%,

24 mesi di affinamento. Fresco e vivace, note floreali ed agrumate, sentori di pepe verde, sapido e persistente. Da abbinare ad antipasti e primi piatti di pesce.

Fresh and lively, floral and citrus notes, hints of green pepper, savory and persistent.

With fish appetizers and first courses.

CHAMPAGNE GERIN 15 euro

Chardonnay 20%, Pinot Nero 50% e Pinot Meunier 30%, 48 mesi di affinamento.

Raffinato e complesso, note di agrumi maturi e fiori bianchi.

Fragrante e armonioso, persistente.

Refined and complex, notes of citrus and white flowers. Fragrant and harmonious.

VINI BIANCHI FRIULI VENEZIA GIULIA ⁽¹²⁾
FRIULI VENEZIA GIULIA WHITE WINES

RIBOLLA GIALLA VOLPE PASINI 2024 8 euro

Vivace, con sentori fruttati. Fresco e di buona persistenza, finale agrumato.

Si accosta bene a piatti di pesce leggeri e crostacei.

Lively, with fruity hints. Fresh and with good persistence, citrus finish.

With fish and shellfish dishes.

FRIULANO "NO NAME" VIGNE DI ZAMÒ 2022 9 euro

Bouquet raffinato e complesso, floreale e fruttato,

toni agrumati e ricordi di mandorla.

Rotondo e pieno, sapido e minerale, lunga la persistenza.

Ideale con ogni tipo di pesce, ottimo con crostacei.

Refined and complex bouquet, with floral and fruity notes, citrus nuances and hints of almond. Round and full, savory and mineral, with long persistence.

Ideal with all types of fish, excellent with shellfish.

CHARDONNAY VILLA RUSSIZ 2023 8 euro

Aromi fruttati e floreali, fresco e piacevole, equilibrato e gustoso.

Antipasti delicati di pesce.

Fruity and floral aromas, fresh and pleasant, balanced and tasty.

Delicate fish appetizers.

PINOT GRIGIO GRIVO' 2023 8 euro

Al naso complesso e fine, note di mela golden,

mazzi di fiori bianchi e cenni minerali.

Morbido con la giusta dose di freschezza e sapidità.

Complex and fine on the nose, notes of golden apple, bunches of white flowers and mineral hints. Soft with the right amount of freshness and flavor.

SAUVIGNON VILLA RUSSIZ 2023 8 euro

Bouquet intenso e persistente con aromi tipici, note di timo e salvia.

Morbido e ricco, acidità e sapidità ben bilanciate. Pesce e carni bianche.

Intense and persistent bouquet with typical aromas, notes of thyme and sage.

Soft and rich, well-balanced acidity and flavor, structured wine. Fish and white meats.

VINI ROSSI FRIULI VENEZIA GIULIA ⁽¹²⁾
FRIULI VENEZIA GIULIA RED WINES

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO VIGNE DI ZAMÒ 2019 8 euro

Al naso calde note di mora selvatica, marasca, viola e chiodi di garofano.

Sapore pieno, rotondo e morbido, con finale persistente.

Warm notes of wild blackberry, marasca cherry, violet and cloves on the nose.

Full, round and soft flavour, with a persistent finish.

MONTE D'ORO SANCIN 2023 8 euro

Frutti rossi maturi e cenni di spezie. Di buona personalità e struttura,

morbido, rotondo ed equilibrato. Ideale con carni rosse alla brace, o in umido.

Red berries fruits and hints of spice. With good personality and structure,

soft, round and balanced. Ideal with grilled or stewed red meats.

VINI ROSSI ITALIANI ⁽¹²⁾
ITALIAN RED WINES

VALPOLICELLA RIPASSO CORTE GIARA ALLEGRI 2023 8 euro

Veneto | Corvina 70% e Rondinella 30%. Note di frutta rossa e spezie dolci.

Corpo di ottima struttura, armonico. Ottimo con agnello, tagliate di manzo.

Notes of red fruit and sweet spices. Body of excellent structure, harmonious.

Excellent with lamb, sliced beef.

CHIANTI CLASSICO GALLO NERO CASTELLARE 2022 9 euro

Toscana | Sangiovese e Canaiolo, complesso con frutta matura.

Fresco, asciutto, fine, chiude con un finale aggraziato e persistente.

Complex with red fruit. Fresh, dry, fine, it closes with a graceful and persistent finish.

TEQUILA (4 CL)

Espolon Silver	8 euro	Patron Anejo	10 euro
Patron	10 euro	Patron Reposado	10 euro

BAS ARMAGNAC & CALVADOS

Duc De Maravaj	8 euro	Morin Selection	8 euro
----------------	--------	-----------------	--------

WHISKEY (4 CL)

BLENDED

Ballantine's (1)	7 euro
Chivas Regal 12 yo (1)	11 euro
Johnny Walker Black 12 yo (1)	11 euro
Johnny Walker Red (1)	7 euro

BOURBON WHISKEY

Jack Daniel's (1)	8 euro
Four Roses (1)	7 euro
Bulleit (1)	10 euro

IRISH WHISKEY

Jameson (1)	8 euro
-------------	--------

SINGLE MALT

Nikka (1)	15 euro
Lagavulin 16 yo (1)	18 euro
Laphroaig 10 yo (1)	11 euro
Oban 14 yo (1)	12 euro
Caol Ila 12 yo (1)	13 euro
Glenlivet Founder's (1)	10 euro
Reserve	
Talisker 10 yo (1)	11 euro

BRANDY (4 CL)

Cardenal Mendoza	9 euro	Vecchia Romagna	6 euro
Stravecchio Branca	6 euro	Etichetta Nera	

AMARI (4 CL)

Averna	6 euro	Ramazzotti	6 euro
Branca Menta	6 euro	Braulio	6 euro
Fernet Branca	6 euro	Amaro Nonino	6 euro
Jagermeister	6 euro	Jefferson	6 euro
Lucano	6 euro	Amaro del Capo	6 euro
Amaro Montenegro	6 euro	Pelinkovac	6 euro

LIQUORI (4 CL)

Baileys (1,7)	7 euro	Grand Marnier Cordon Rouge	8 euro
Cointreau	7 euro	Kahlua	7 euro
Disaronno Amaretto	7 euro	Limoncello	6 euro

GRAPPE (4 CL)

EAU DE VIE

Prime Uve Bianche	7 euro	Sarpa di Poli	6 euro
Bepi Tosolini Vite Classica	6 euro	Storica Nera 50°	8 euro
Nonino	6 euro	Nonino Barrique	8 euro
Pò di Poli	6 euro	Barrique 903	8 euro

COGNAC (4 CL)

Courvoisier V.S.	9 euro	Rémy Martin V.S.O.P.	14 euro
Hennessy V.S.	10 euro	Hennessy XO	35 euro

GIN (4 CL)

Bombay Sapphire	7 euro	Tanqueray 10y	11 euro
Beefeater	7 euro	Gin Mare	11 euro
Gordon's	8 euro	Elephant	15 euro
Hendrick's	11 euro	Monkey 47	13 euro

VODKA (4 CL)

Absolut 40° Svezia	7 euro	Belvedere 40° Polonia	11 euro
Ketel One 40° Olanda	8 euro	Grey Goose 40° Francia	11 euro

RHUM

Bacardi, Pampero, Havana 3y	7 euro	El Dorado 12 yo	12 euro
Pampero Anniversario	7 euro	Diplomatico Reserve	12 euro
Matusalem G.R. 15 yo	9 euro	Exclusive	
Kraken	9 euro	Zacapa 23 y	15 euro
Appleton 12y	12 euro	Zacapa XO	30 euro

CLASSIC COCKTAIL

COSMOPOLITAN	12 euro	PINA COLADA	12 euro
Vodka, Triple Sec, succo di limone, mirtilli		Rhum, succo d'ananas, sciroppo di cocco	
<i>Vodka, Triple Sec, lemon juice and cranberry</i>		<i>Rhum, pineapple juice, coconut syrup</i>	
DARK N' STORMY	12 euro	OLD FASHIONED	12 euro
Rum, succo lime e ginger beer		Bourbon whiskey, zolletta di zucchero, Angostura	
<i>Rhum, lime juice and ginger beer</i>		<i>Bourbon whiskey, sugar cube, Angostura bitter</i>	
AMERICANO	10 euro	SEX ON THE BEACH	12 euro
Vermouth rosso, Campari Bitter e soda		Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, succo di mirtilli	
<i>Red Vermouth, Campari Bitter and soda</i>		<i>Vodka, peach liqueur, orange juice, blueberry juice</i>	
NEGRONI	12 euro	MOSCOW MULE	12 euro
Vermouth rosso, Campari Bitter, gin		Vodka Smirnoff, ginger beer, lime	
<i>Red Vermouth, Campari Bitter, gin</i>		<i>Smirnoff vodka, ginger beer, lime</i>	
MANHATTAN	da/from 12 euro	BLOODY MARY	12 euro
Rye Whiskey, Vermouth rosso, Angostura		Vodka, succo pomodoro, limone e salsa Worcestershire	
<i>Rye Whiskey, Red Vermouth, Angostura bitter</i>		<i>Vodka, tomato juice, lemon and Worcestershire sauce</i>	
WHISKEY SOUR	12 euro	BOULEVARDIER	12 euro
Rye Whiskey, succo di limone, zucchero		Campari, Whisky, Vermouth rosso	
<i>Rye Whiskey, lemon juice, sugar</i>		<i>Campari, Whisky, Red Vermouth</i>	
MARGARITA	12 euro	DAIQUIRI	12 euro
Tequila, Triple Sec, succo di limone e sale		Rhum bianco, succo di limone e sciroppo di zucchero	
<i>Tequila, Triple Sec, lemon juice and salt</i>		<i>White Rhum, lemon juice and sugar</i>	
MOJITO	12 euro		
Rhum, zucchero di canna, lime, foglie di menta, soda			
<i>Rhum, brown sugar, lime, mint leaves and soda</i>			

MARTINI COCKTAIL

DRY MARTINI	11 euro	ESPRESSO MARTINI	13 euro
Gin, Martini Dry		Vodka, Kahlúa, doppio espresso	
<i>Gin, Dry Martini</i>		<i>Vodka, Kahlúa, double espresso</i>	
DIRTY MARTINI	12 euro	BREAKFAST MARTINI	14 euro
Gin, Martini Dry, succo di olive		Gin, Cointreau, succo di limone,	
<i>Gin, Dry Martini, olive juice</i>		marmellata alle arance	
		<i>Gin, Cointreau, lemon, orange jam</i>	

SIGNATURE COCKTAIL

TALIA EXPRESS	12 euro	REX 75	12 euro
Campari, liquore Terrano e gin		Glera spumantizzata, gin,	
<i>Campari, Terrano liquor and gin</i>		succo di limone e sciroppo di zucchero	
		<i>Glera sparkling wine, gin, lemon, sugar</i>	

GIN TONIC (4 CL)

Serviti con acqua tonica *Served with tonic water*

Bombay Sapphire	10 euro	Tanqueray	12 euro
Beefeater	10 euro	Gin Mare	14 euro
Gordon's	10 euro	Elephant	15 euro
Hendrick's	13 euro	Monkey 47	14 euro

ALCHOOL FREE COCKTAIL

SHIRLEY TEMPLE	7 euro	VIRGIN MOJITO	8 euro
Ginger ale, granatina		Lime, zucchero di canna,	
<i>Ginger ale, grenadine syrup</i>		foglie di menta e ginger ale	
		<i>Lime, brown sugar, mint leaves</i>	
VIRGIN COLADA	8 euro	<i>and ginger ale</i>	
Succo d'ananas e sciroppo di cocco			
<i>Pineapple juice and coconut syrup</i>			

LA CARTA DEL BAR

Menù disponibile dalle ore 9.00 alle ore 01.00

Bar menu from 9.00 a.m. to 01.00 a.m.

PIATTI FREDDI E INSALATE COLD PLATES & SALAD SERVED

Caprese con mozzarella di bufala campana (7) 	15 euro
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella (7)</i>	
Insalata verde con pomodorini e olive 	12 euro
<i>Green salad with cherry tomatoes and olives</i>	
Tagliere di salumi e formaggi locali, confettura artigianale (7) 	20 euro
<i>Local cold cuts and cheeses with jam (7)</i>	

PIATTI CALDI HOT DISHES

Melanzana alla Parmigiana* (1,3,7)	16 euro
<i>Eggplant Parmesan Style* (1,3,7)</i>	
Lasagna al ragù (1,3,7,9)	15 euro
<i>Lasagna (1,3,7,9)</i>	

TOAST & SANDWICH

Toast con prosciutto cotto di Praga e Montasio (1,3,7)	10 euro
<i>Toasted sandwich with Praga ham and Montasio cheese (1,3,7)</i>	
Tramazzino con prosciutto San Daniele, formaggio latteria e rucola (1,3,7) 	8 euro
<i>Sandwich with San Daniele ham, local latteria cheese and rocket (1,3,7)</i>	
Tramazzino con tonno, uovo sodo e maionese (1,3,4,6,7,10,12)	8 euro
<i>Sandwich with tuna, eggs and mayonnaise (1,3,4,6,7,10,12)</i>	

PIZZA*

La pizza artigianale del Maestro Pizzaiolo Alberto Buonocore. Lievitata per 24h con la tecnica di doppia lievitazione, ogni impasto viene poi steso a mano, uno ad uno.

Ognuno viene cotto in forno, per poi essere abbattuto, conservato a -18°C e consegnato in tutte le nostre strutture.

The artisan pizza of Maestro Pizzaiolo Alberto Buonocore. Leavened for 24 hours with the double leavening technique, each dough is then rolled out by hand, one by one.

Each one is cooked in the oven, then blast chilled, stored at -18 degrees and delivered to all our facilities.

MARGHERITA 	13 euro
Pomodoro, fior di latte e basilico (1,7)	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil (1,7)</i>	
PIZZA AL FORMAGGIO 	15 euro
Pomodoro e formaggi locali (1,7)	
<i>Tomato sauce and local cheese (1,7)</i>	
LA SAURIS 	16 euro
Pomodoro, fior di latte, speck di Sauris (1,7)	
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and Sauris smoked ham (1,7)</i>	

DOLCI DESSERTS

Tiramisù* (1,3,7)	8 euro
<i>Classic tiramisu* (1,3,7)</i>	
Gelato artigianale (1,3,7,8)	a partire da / starting from 6 euro
<i>Handcrafted ice-cream (1,3,7,8)</i>	

EX REG. CE 1169/2011. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine 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 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

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011. Substances or products that cause allergies or intolerances. On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.



SAVOIA EXCELSIOR PALACE
TRIESTE

STARHOTELS®
COLLEZIONE