
ANTIPASTI

Tagliere di salumi selezionati

Selezione di formaggi "Beppino Ocelli" con mieli e marmellate

Tartar di filetto di manzo Club House

Tartar di tonno spicy con granita di pesche e olive taggiasche

Polpo e patate speziate

Rosè di vitello tonnato prezzemolo riccio e pomodoro fresco

Pane nero tostato burro di Ocelli salmone affumicato e pomodoro semisecco

BURGER

CLUB HOUSE

Hamburger di angus, bacon croccante, formaggio rosso piccante, cavolo rosso e maionese al sedano

SPICY

Hamburger di angus, pecorino sardo, jalapenos e melanzane grigliate

BABY BURGER

Hamburger con patatine fritte

BOWL

RAINBOW

Riso basmati, salmone, avocado, tonno, verdure di stagione

CHICKEN

Misticanza, suprema di pollo grigliata a pezzi, patate lesse, olive taggiasche, salsa Club House



PRIMI

Trofie con calamari, acciughe del mar cantabrico e pomodorini
Ravioli di magro con bresaola, zafferano, pecorino sardo e salvia
Gnocchi di patate viola alla carbonara rivisitata
Spaghetti trafilati al bronzo con verdure fresche e salsiccia di manzo

SECONDI

Tagliata di controfiletto di scottona con rucola, pomodorini e grana stagionato
Filetto di manzo lardellato su crema di patate dolci americane e sale nero dell'Himalaya con chips
Fiorentina razza Masuria frollata - peso secondo disponibilità
Tagliata di tonno panato alle mandorle con salsa al pistacchio di bronte e wasabi
Panato di calamari, gamberi, zucchine julienne e filetti di sarde fritti

CONTORNI

Insalata mista
Caponata di verdure fresche al forno
Chips di patate
Spinaci al vapore
Verdure grigliate
Patatine fritte

DOLCI

Tiramisù al the verde
Cheesecake
Crema caramel
Tortino al cioccolato fondente con gelato
Torta del giorno



PIZZE · FOCACCE

MARGHERITA

pomodoro di San Marzano DOP, mozzarella, basilico fresco

MARINARA

pomodoro di San Marzano DOP, basilico, origano, aglio

4 STAGIONI

pomodoro di San Marzano DOP, mozzarella, carciofi, olive taggiasche, prosciutto cotto alla brace, funghi champignon

4 FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, caciocavallo, scamorza

NAPOLI

pomodoro di San Marzano DOP, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, capperi a fiore, origano

CALZONE

pomodoro di San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto alla brace

CLUB HOUSE

pesto genovese, radicchio trevigiano, mozzarella fior di latte, spianata calabra, noci e spolverata di caciocavallo

VALTELLINA ISOLANA

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, bresaola di manzo, rucola e pecorino sardo

NORVEGESE

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salmone affumicato, soncino, pomodoro Pachino, spolverata di pepe rosa

CAMPAGNOLA

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto alla brace, panur di zucchine al forno, champignon trifolati

MAREMOTO

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, polipo e patate prezzemolate

GHIOTTA

pomodoro San Marzano DOP, salsiccia di bovino, melanzane grigliate, formaggio stagionato al peperoncino

ROMANA

mozzarella, guanciale, patate al forno e cipolla caramellata, rosmarino

ROMEO&GIULIETTA

pomodoro di San Marzano DOP, mozzarella, spinaci e gamberi

ETRUSCA

mozzarella, prosciutto cotto alla brace, pomodori semiseccchi, olive taggiasche e cipolla di Tropea

VINCÈ

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salame felino, burrata pugliese, basilico fresco

BRONTE

vellutata di pistacchio, bufala campana DOP, prosciutto crudo San Daniele, basilico

FOCACCIA RUSTICA

lardo di patanegra, tuma del trifulau e pinoli

FOCACCIA SAN DANIELE

pomodoro san marzano dop, crudo di san daniele, pomodori semiseccchi, olive taggiasche e gocce di robiola

AGGIUNTA DI INGREDIENTI PREMIUM

bufala, prosciutto cotto alla brace, burrata pugliese, crudo di san daniele, bresaola

AGGIUNTA DI INGREDIENTI

**In caso di intolleranze o particolari necessità comunicacelo
Puoi richiedere la tabella allergeni al nostro staff**



BIRRE

Ichnusa 4,7%

Ichnusa lager è una birra a bassa fermentazione dagli intensi profumi di luppolo, cereali, fiori bianchi ed agrumi. Al palato è fresca, ha un buon equilibrio tra le note dolci e quelle più amare e lascia una buona persistenza retrogustativa.

Ichnusa non filtrata 5%

Ichnusa non filtrata è una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale.

Moretti IPA 5,2%

Moretti IPA si caratterizza per il perfetto equilibrio aromatico e gustativo dato dal bilanciamento tra amaro e aromi. Si presenta con un colore dorato e riflessi ambrati ed è caratterizzata da una naturale torbidità dovuta alla non filtrazione.

Moretti La Rossa 7,2%

Moretti La Rossa nasce dalla selezione di 3 malti italiani: malto chiaro, malto brunito, e malto torrefatto. Il risultato è una birra dal colore brunito con un gusto morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia.

Birra Dolomiti 0,75L

Otto gradi

Speciale

Rossa

BIBITE

Acqua San Benedetto millennium

Bibite 0,33L

CAFFÈ · AMARI

Caffè

Amari o dopocena classici

Distillati premium



VINI ROSSI

Aglianico DOP sannio
Janare

Pinot nero DOC Alto Adige
San Michele Appiano

Primitivo IGT Salento
Podere Don Cataldo

Bonarda DOC
Il Bosco

Brunello di Montalcino Castel Giocondo DOCG
Frescobaldi

Chianti Castiglioni DOCG
Frescobaldi

Le Volte IGT
Tenuta dell'Ornellaia

Sassella DOCG
Nino Negri

Refosco IGT venezie
Pietra

Amarone della Valpolicella DOCG
Cantina Monte Zovo

Cannonau Kiri DOC Sardegna
Monti

Nero d'avola Costadune DOC Sicilia
Mandarossa

Frappato IGT Sicilia
Mandarossa

Barolo DOCG
Azelia

Cabernet franc DOC Collio
Pizzulin

Merlot DOC Collio
Pizzulin

VINI ROSATI

Rosato IGT Salento
Podere Don Cataldo

VINI DA DESSERT

Passito di Noto DOC
Planeta

VINI BIANCHI

Falanghina DOP Sannio
Janare

Pinot bianco DOC Alto Adige
San michele appiano

Gewurztraminer Sanct Valentin DOC Alto Adige
St. Michael Eppan

Tra donne sole DOC
Vite Colle

Menfi chardonnay DOC
Planeta

La segreta DOC
Planeta

Traminer aromatico IGT Venezie
Pietra

Lugana prestige DOP
Ca' Maiol

Nord est vermentino DOC
Monti

Grillo costadune DOC Sicilia
Mandarossa

Fiano DOP Sannio
Janare

Sauvignon Collio
Pizzulin

Rarisolchi DOC Collio
Pizzulin

BOLLICINE

Duplavis glera Chardonnay Brut
Maccari

Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Col Veturaz

Saten
Monterossa

Cuvée prestige
Ca' del bosco

Moscato d'Asti DOCG
La Gatta

Champagne Chaudron
Chaudron

Dom Pérignon
Moët & chandon



COCKTAIL

ALCOLICI

CLUB HOUSE SPRITZ

aperitivo Select, vino bianco secco, soda, arancia e oliva

SBAGLIATO ROSATO

Campari bitter, vermut rosè, bollicine e profumo di agrume

FRENCH NEGRONI

campari, Martini Rubino, gin, fiori di sambuco e Angostura

FREDA

vodka Belvedere, succo di pompelmo, sciroppo di zucchero, succo di limone e rosmarino fresco

VANILLA

vodka, sciroppo di vaniglia, succo di mela, succo di limone e cannella

GINBERRY

gin befeater, succo di pompelmo, succo di lime, purea di frutti di bosco, sciroppo di zucchero e tonica allo zenzero

MEDITERRANEO

gin Mare, succo di limone, sciroppo di zucchero, erbe aromatiche e soda

MEZCAL MULE

mezcal, sciroppo di agave, purea di maracuja, succo di lime, ginger beer e cetriolo

EL DIABLO

tequila blanco, creme de cassis, succo di lime e ginger ale

MINT JULEP

bourbon, sciroppo di zucchero, Angostura, menta e soda

MAI TAI

spicy rum, rum bianco, apricot brandy, Angostura, sciroppo di mandorla, succo di lime e sciroppo di zucchero

COCKTAIL CLASSICI

ANALCOLICI

ZENZIBAR

succo di pompelmo, succo di arancia, succo di zenzero, sciroppo di zucchero e top di tonica

BOSCOS

purea di frutti di bosco, succo di lime, sciroppo di vaniglia e ginger ale

FRESCO

succo di arancia, succo di ananas purea di maracuja e tonica

ROSEMARY ICED TEA

the nero, sciroppo di zucchero, succo di lime, rosmarino fresco e soda

