

WONDER BAR



COLAZIONE QUICK BREAKFAST €10,00

Caffetteria:

Una bevanda a scelta tra:

Caffè espresso - Caffè marocchino - Caffè decaffeinato
- Caffè d'orzo - Caffè doppio - Caffè shakerato -
caffè doppio - Caffè doppio macchiato - Cappuccino
- Cappuccino d'orzo - Cappuccino decaffeinato -
Cappuccino con latte di soia - Latte in bicchiere - Latte
macchiato - Cioccolata calda - Tè caldo



Pasticceria:

Croissant alla crema - Croissant al cioccolato - Croissant
alla marmellata - Croissant vuoto - Donut assortiti -
Crostatina del giorno - Cookies

Succhi di Frutta:

Succhi di frutta assortiti
Spremuta di arancia fresca

COLAZIONE DA PRINCIPI e PRINCIPESSA... DI GARDALAND

Servizio disponibile SOLO SU PRENOTAZIONE
dalle 09:15 alle 10:00 e dalle 10:15 alle 11:00

Bevande:

Una bevanda Nettare di frutta per persona a scelta tra:
Pesca, Ananas - Ace - Pera - Albicocca - Mela Verde -
Spremuta di Arancia

Una bevanda Calda per persona a scelta tra:

Caffè espresso - Caffè marocchino - Caffè decaffeinato
- Caffè d'orzo - Caffè doppio - Caffè shakerato -
caffè doppio - Caffè doppio macchiato - Cappuccino
- Cappuccino d'orzo - Cappuccino decaffeinato -
Cappuccino con latte di soia - Latte in bicchiere - Latte
macchiato - Cioccolata calda - Tè caldo



1 bottiglia di acqua da 50 cl minerale naturale e
1 bottiglia di acqua da 50 cl Frizzante per tavolo

Stecco di marshmallow

Il Cup cake Red Velvet di sua maestà

Il Donut variegato principesco

Macedonia di frutta fresca

Croissant Multi Cereale Farcito

(Prosciutto crudo di Parma insalata e formaggio
spalmabile)

Euro 105,00 per massimo cinque persone

Euro 25,00 per ogni persona aggiunta

(max 3 persone aggiuntive)

Caffetteria

Caffè espresso € 2.00
Caffè corretto € 3.00
Caffè marocchino € 2.50
Caffè decaffeinato € 2.00
Caffè d'orzo € 2.00

Caffè americano € 2.50
Caffè shakerato € 3.50
Caffè doppio € 3.60
Caffè doppio macchiato € 3.60
Cappuccino € 3.00
Cappuccino d'orzo € 3.00
Cappuccino decaffeinato € 3.00
Cappuccino con latte di soia € 3.00
Refill biberon con latte intero € 3.00
Latte in bicchiere € 3.00
Latte macchiato € 3.50
Bottiglia di latte fresco 1L € 7.00
Cioccolata calda € 5.00
Tè, infusi e camomille (Twinings) € 4.50

Piccola Pasticceria:

Selezione di croissant € 2.50
Pasticceria mignon (al pezzo) € 1.50

Donut assortiti € 4.50
(Caramello - Cioccolato - Frutti di bosco -
Zebrato - Oreo - Crema vaniglia - Red velvet - Milka)

Merenda Tematizzata € 4.00

Cookies € 4.50
(Triplo cioccolato, red velvet, cioccolato al latte)
Crostatina di frutta fresca € 8.00

Trancio di Torta del Giorno:
Trancio di crostatina alla marmellata € 7.00
Trancio di crostatina al cioccolato € 7.00

Bibite

Bibite alla spina € 4.00
Bibite in bottiglia (Sprite - Coca Cola Zero 33 cl) € 4.50
Redbull € 5.00
Succhi di frutta assortiti € 4.00
Spremuta d'arancia € 5.00
Acqua Minerale - cl. 50 € 2.50
Acqua Minerale - cl. 100 € 4.00
Smoothies alla frutta € 6.00

Birre alla spina

Birra alla spina Heineken € 6.00
Birra Ichinusa non filtrata € 7.50
Birra Moretti rossa alla spina € 7.50

Birre in Bottiglia

Birra Senza Glutine € 6.50
Birra Analcolica € 6.00

Aperitivi Analcolici

I classici:
Crodino, Sanbittè, Gingerino, Cedrata € 5.50
Ginger Beer € 5.50

Aperitivo Analcolico della casa: € 7.00

- Prezzemolo: Nettare di pera, kiwi fresco, polpa di cocco, tè verde
- Aurora: Nettare di ananas, fragole fresche, lemon, tè verde
- T-Gey: Tropical blu, succo d'arancia, nettare di cocco

Aperitivi Alcolici

Happy Hour per una persona: €12.00

Piatto di appetizer del giorno, la bevanda a scelta tra:
Heineken alla spina cl 40 - Calice Chardonnay
Calice Valpolicella - Calice Prosecco - Campari spritz,
Aperol spritz - Apertass (Cedrata, Aperol) - Hugo spritz
Crodino - Sanbittè - Gingerino - Cedrata

Happy Hour per due persone: € 24.00

Grande alzata in presentazione di appetizer del giorno, la
bevanda a scelta tra:
Heineken alla spina cl 40 - Calice Chardonnay
Calice Valpolicella - Calice Prosecco - Campari spritz,
Aperol spritz - Apertass (Cedrata, Aperol) - Hugo spritz
Crodino - Sanbittè - Gingerino - Cedrata

Spritz che passione!

Campari Spritz € 7.00
Aperol Spritz € 7.00
Apertass (Aperol e Cedrata) € 7.00
Black Spritz (liquirizia) € 7.50
Hugo Spritz (lime, menta e sambuco) € 7.00

Classici

Crodino e Prosecco € 7.00
Crodino e vivo bianco (Chardonnay) € 7.00
Crodino e Martini Bianco € 7.00
Campari Soda e Prosecco € 7.00
Campari Soda e vino bianco (Chardonnay) € 7.00
Campari Soda € 6.00
Martini Bianco € 7.00
Martini Rosso € 7.00
Bitter Campari € 7.00
Bellini € 9.00
Mimosa € 9.00
Rossini € 9.00
Americano € 9.00
Negroni € 9.00
Sbagliato € 9.00
Coppa Martini € 10.00
Moscow mule € 10.00

Long Drink

Vodka redbull € 10.00
Gin Tonic base
Gin Lemon
Vodka Tonic
Vodka Lemon
Campari Orange
Rum Cola
Whisky Cola

Long Island Iced Tea
Caipiroska alla fragola
Caipiroska
Caipirinha
Caipirissima
Sex on the beach
Tequila sunrise

Mojiteria € 12.00

Classic Mojito, Passion Mojito,
Blak Mojito, Strawberry Mojito
Virgin Mojito € 10.00

Frozen € 10.00

Pina Colada, Margarita, Daiquiri, Pina Colada Virgin

Amari e Liquori - cl.4

La nostra selezione di amari: € 6.00
Montenegro, Amaro del Capo, Ramazzotti, Jagermeister,
Amaretto di Saronno, Averna, Cynar, Lucano, Braulio,
Unicum, Fernet Branca, Brancamenta, Limoncino, Mirto,
Anima Nera, Sambuca, Cointreau
Liquore alla mela verde € 7.50
Grand Marnier, Baileys € 7.50
Tequila € 6.00

Grappe - cl.4

Sarpa - Poli € 7.50
Grappe 18 Lune € 8.50
Grappe 18 Lune Riserva Porto € 10.50
Grappa alle erbe: € 7.50
(Selvana, Mugo, Genziana, Ginepro, Liquirizia, Asperula)
Grappa Amarone Giare € 11.50
Grappa di Sassicaia € 18.00

Whisky & Whiskey - cl. 4

Jack Daniel's € 8.50
Glen Grant 5 anni € 8.50
Laphroaig 10 anni € 12.00
Macallan 15 anni € 20.00
Oban 14 anni € 12.00
Lagavulin 16 anni € 14.00

Gin - Brandy - Cognac - cl. 4

Gin Tanqueray € 10.00
Gin Monkey € 12.00
Gin Marton € 12.00
Gin Marton Wild Wombat € 20.00
Gin Marton Tonka € 30.00
Gilbach Gin € 12.00
Vecchia Romagna € 7.50
Hennessy € 12.00
Courvoisier € 11.50
Martell € 12.00
Armagnac € 12.00

Dopocena Rum - cl.4

Ron Legendario Elixir de Cuba 7 anos € 9.00
Ron Legendario Añejo 9 anos € 12.00
Ron Legendario Gran Reserva 15 anos € 35.00
Ron Zacapa 23 anos € 12.00
Ron Pampero anniversario € 8.00

Vini

Bollicine

Bellebolle Brut Garda D.O.C. Cantine Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Bellebolle Brut Garda D.O.C. Rosè Cantine Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Prosecco D.O.C. Trimati	Veneto	€ 6.50	€ 29.00
Cuvée Prestige Ca' del Bosco Franciacorta	Lombardia	€ 9.50	€ 65.00
Champagne Pierre Gobillard	Francia/Champagne	€ 13.00	€ 78.00
Perrier Jouet Champagne Gran Brut	Francia/Champagne	€ 17.00	€ 100.00
Perrier Jouet Champagne Belle Epoque	Francia		€ 290.00

Vini Bianchi Fermi

Custoza D.O.C. Cavalchina	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay Allegrini Corte Giara I.G.T.	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Ribolla gialla Livio Felluga D.O.C.	Friuli Venezia Giulia	€ 7.50	€ 38.00

Vini Rossi

Merlot Corvina I.G.T. Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Ripasso Valpolicella D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 7.00	€ 35.00
Amarone Valpantena D.O.C.G. Cantine Bertani	Veneto	€ 15.00	€ 78.00



Snack veloci

Insalatona Wonder 	€ 13.00
(misticanze mista, carote, pomodorini, funghi champignon, mozzarella fiordilatte pugliese, tonno e mais dolce)	
Super Toast	€ 6.00
(prosciutto cotto e formaggio Edamer)	
	
Focaccia Mediterranea	€ 7.50
(pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese e origano)	
	
Baguette con Prosciutto crudo di Parma	€ 7.50
(formaggio spalmabile e insalata)	
	
Baguette con tonno, misticanze e uovo sodo	€ 7.50
	
Pinsa Margherita	€ 9.50
(pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese e origano)	
	
Pinsa capricciosa	€ 10.50
(mozzarella fiordilatte pugliese, prosciutto cotto e funghi champignon)	
	
Pinsa al Crudo	€ 11.50
(mozzarella fiordilatte pugliese, prosciutto crudo di Parma e Grana Padano D.O.P. a scaglie)	
	
Room service (per consegna)	€ 10.00

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Caro Ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare):

Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati nell'opportuna infografia.

Ti informiamo inoltre che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o proveniente da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

* Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

