



POSTA DONINI
1579

UNA | ESPERIENZE

Garden
FOOD
&
BAR



Garden LUNCH



Servizio a bordo piscina

o

immersi nel parco

Disponibile dalle 12:30 alle 14:15

Service by the pool

or

surrounded by the park

Available from 12.30 a.m. to 2.15 p.m.



Donini burger con pane al sesamo,
hamburger di manzo, caciotta locale
e guanciaie tostato (1.3.11.7)

*Donini Burger with sesame bun,
beef patty, local caciotta cheese,
and crispy pork cheek (1.3.11.7)*

18€

La nostra nizzarda con sgombero
in olio cottura (1.4.3)

Our Niçoise Salad with poached mackerel (1.4.3)

15€

Caesar salad con pollo arrostito
e il suo dressing (7.3)

*Caesar Salad with roasted chicken
and dressing (7.3)*

15€

Agrodolce di Panzanella con insalata di gamberi,
menta e lime (1.2)

*Sweet and Sour Panzanella with prawn salad, mint,
and lime (1.2)*

15€

Conchiglioni freddi di pasta farciti con maionese
all'origano, tonno, olive, capperi e gazpacho di
pomodorini e basilico (4.3.1)

*Cold Stuffed Conchiglioni Pasta with oregano mayonnaise,
tuna, olives, capers,
and cherry tomato and basil (4.3.1)*

14€

Insalata di riso integrale con avocado,
ceci e verdure

*Wholemeal Rice Salad with avocado, chickpeas,
and vegetables*

14€

Spaghettoni di pasta fresca con spremuta di
pomodorini e scaglie di pecorino (7.1)

*Fresh Spaghettoni Pasta with cherry, cold tomato sauce
and pecorino cheese shavings (7.1)*

15€



SNACK

Disponibile dalle 12:30 alle 18,30
Available from 12:30 a.m. till 6:30 p.m.

Focaccia a lievitazione naturale
con olio EVO Posta Donini,
pomodorino giallo e olive taggiasche (1)
*Naturally Leavened Focaccia
with Posta Donini EVO oil,
yellow cherry tomatoes and Taggiasca olives (1)*

11€

Toast con prosciutto cotto e formaggio (1.7)
Toast with cooked ham and cheese (1.7)

12€

Treccia ai semi con prosciutto crudo
e mozzarella (1.7.11)
*Seeded Braid Sandwich with cured ham
and mozzarella (1.7.11)*

15€

Burrito con pulled pork
e dressing allo yogurt (1.7)
Pulled Pork Burrito with yogurt dressing (1.7)

15€

Insalata Caprese con mozzarella di bufala
e variazione di pomodoro (7)
*Caprese Salad with buffalo mozzarella
and tomato variations (7)*

14€

Tramezzino con salmone affumicato,
mousse formaggio fresco al lime
e guacamole (1.7)
*Club Sandwich with smoked salmon,
fresh lime cheese mousse and guacamole (1.7)*

15€

Club sandwich di pollo alle spezie con
maionese alla paprika (1.3.7)
*Spiced Chicken Club Sandwich
with paprika mayonnaise (1.3.7)*

15€

Tagliata di frutta fresca di stagione
Sliced Fresh Seasonal Fruit

9€

Cestino di frutta di stagione
Basket of Seasonal Fruit

8€



GELATI

Ice creams

8€

Panna cotta e caramello
Panna cotta and caramel

Cocco e nocciola
Coconut and nuts

Tiramisù
Tiramisù

Foresta Nera
vaniglia variegato amarena con pan di Spagna
al cacao con scaglie di cioccolato fondente
*Black forest Ice cream
Vanilla with black cherry and cocoa sponge
cake with dark chocolate chips*

Yogurt e mango
Yogurt and mango

Pinguino
Chocolate and cream

Sorbetto al limone
Lemon sorbet

Spumone
Mandorla, cioccolato variegato al pistacchio
Almond, chocolate and pistachio

Caffè e panna
Coffee and cream

Zuppa inglese

Torrone variegato all'arancio
Nougat with orange

COCKTAIL

8€

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol e soda
Prosecco, Aperol and soda

Campari Spritz

Prosecco, Campari e soda
Prosecco, Campari and soda

Negroni

Campari, vermouth rosso e gin
Campari, red vermouth and gin

Hugo

Prosecco, liquore al sambuco, soda e menta fresca
Prosecco, elder spirit, soda and fresh mint

Americano

Campari, vermouth rosso e soda
Campari, red vermouth and soda

Gin Tonic/Lemon

Gin, acqua tonica/ lemon soda
Gin, tonic water / lemon soda



SPECIAL

COCKTAIL

10€

Aviation

Gin Bombay, spremuta di limone, maraschino,
liquore alla violetta, zucchero

*Gin Bombay, lemon juice, maraschino, violetta
spirit, sugar*

Vodka Sour

Spremuta di limone, vodka Absolut, zucchero, albume
lemon juice, vodka Absolut, sugar, albumen

Whisky Sour

Spremuta di limone, whisky Bourbon, zucchero, albume
Lemon juice, whisky Bourbon, sugar, albumen

Margarita

Tequila Sauza Bianca, cointreau e spremuta di limone
Tequila Sauza Bianca, cointreau e lemon juice

Mojito

Rum Bacardi Carta Blanca, spremuta di limone,
menta fresca, zucchero di canna e soda
*Rum Bacardi Carta Blanca, lemon juice, fresh
mint, brown sugar and soda*

Moscow Mule

Vodka Absolut, ginger ale e spremuta di limone
Vodka Absolut, ginger ale and lemon juice

Manhattan

Rye whisky, vermouth rosso, angostura
Rye whisky, red vermouth, angostura

Espresso Martini

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

Paloma Cocktail

Tequila "Espòlon", sciroppo d'agave
Tequila "Espòlon", agave syrup

Old Fashioned

Rye o Bourbon Whisky, angostura, zucchero e soda
Rye o Bourbon Whisky, angostura, sugar and soda

Bramble

Gin Bombay, spremuta di limone, zucchero, liquore alle more
Gin Bombay, lemon juice, sugar, blackberry spirit



PREMIUM

GIN

12€

Hendrick's

Bulldog

Gin del professore

- Madame
- Monsieur

COCKTAIL

0.0 ALCOL

8€

Virgin Mojito

Spremuta di limone, zucchero liquido, menta e tonica
Lemon juice, liquid sugar, mint and tonic water

Apple Mule

Succo di mela verde, spremuta di limone e ginger ale
Green apple juice, lemon juice and ginger ale

Gin Tonic / Lemon

Gin Tanquerai 0.0, analcolico, acqua tonica/lemon soda
Gin Tanquerai 0.0, analcolic, tonic water/lemon soda

DISTILLATI

Spirits and liquors

Grappa Morbida - secca - barricata 5€
Grappa soft - dry - barricata

Grappa Riserva 7€

Rum 3 - 5 - 7 - 8 anni 7€
Rum 3-5-7-8 years

Rum 15 anni 12€
Rum 15 years

Rum 23 anni 15€
Rum 23 years

Whisky 5 - 7 anni 8€
Whisky 5-7 years

Whisky 10 anni 10€
Whisky 10 years

Whisky Riserva speciale e Torbati 12€
Special Riserva and Peaty

Courvoisier VS 8€

Remy Martin VSOP 9€

Calvados Coquerel 8€
 Armagnac Millesime 9€
 Bas-Armagnac VOSP 12€
 Martell 9€
 Amari e limoncello 4€
Bitters and limoncello



MINI

Wine

Calice di vino Rosso 7€

Rosso di Montefalco "Cesarini Sartori"
Red wine glass

Calice di vino Bianco 6€

Orvieto Campogrande "Santa Cristina"
White wine glass

Flûte di bollicine 6€

Sparkling wine flûte



BIRRE

Beers

Birre Nazionali/Estere 33cl (1) 5€

National/International 33cl (1)

Birre artigianale umbra 33cl (1) 7€

Local craft beers (1)



DRINKS

Acqua minerale 33cl 2€

Mineral water 33cl

Acqua minerale 75cl 3€

Mineral water 75cl

Acqua tonica 3€

Tonic water

Succhi di frutta 3€

Fruit juice

Spremuta d'arancia 5€

Fresh orange juice

Bibite (coca-cola, fanta, sprite) 4€

Soft drinks (coca-cola, fanta, sprite)

Crodino 4€

Campari Soda 4.50€



SMOOTHIE

7€

Berry go round - Stress Busting

Lampone, fragola, mora
Raspberry strawberry and blackberry

Pash'n shoot - Vitaminic C source

Frutto della passione, ananas e mango
Passion fruit, ananas and mango

Melon refresher - Super Hydrating

Mango, melone e fragola
Mango, melon and strawberry

Strawberry Split - Our best seller

Fragola e banana
Strawberry and banana

Grape Escape - Rich in Anti- Oxidants

Uva, fragola, banana e mirtillo
Grape, strawberry, banana and blueberry

Big 5 - Energy

Ananas, mango, kiwi e fragola
Ananas, mango, kiwi and strawberry

Son of a Peach - Summer

Pesca e fragola
Peach and strawberry

Tropical Colada - Exotic

Banana, cocco e ananas
banana, coconut and ananas



FROZEN

8€

Good Cocktail

Fragola, banana, rum bianco e triple sec
Strawberry, banana, white rum and triple sec

Night Cocktail

Lampone, fragola, more, triple sec e vodka
Raspberry, strawberry, blackberry, triple sec and vodka

Light Cocktail

Fragola, mango, melone, campari o aperol bitter e cointreau
Strawberry, mango, melon, campari or aperol bitter and cointreau



COFFEE & CO

Caffè espresso

Espresso

2€

Caffè Americano

Americano

3€

Caffè decaffeinato

Decaf Coffee

2€

Caffè d'orzo (1.6.7.8)

Barley coffee (1.6.7.8)

2€

Caffè shakerato

Iced coffee

3€

Mocaccino shakerato (7)

Iced Mochaccino (7)

3€

Orzo al ginseng (1.6.7.8)

Ginseng barley coffee (1.6.7.8)

250€

Cappuccino (7)

Cappuccino senza lattosio

Lactose free Cappuccino

250€

3€

Cappuccino di soia (6)

Soy Cappuccino (6)

3€

Latte macchiato (7)

Macchiato (7)

250€

Latte di soia (6)

Soy milk (6)

2€

Infusi accompagnati con biscotti della casa

Infusion with home made biscuits

5€

Cioccolata calda (1.7)

Hot Chocolate (1.7)

350€