

CPH  
*Pool Club*

# CASCADE BAR

MUSIC & COCKTAIL

# LA NOSTRA CANTINA AL CALICE

## OUR WINE AND SPARKLING BY GLASS

---

### CHAMPAGNE E SPUMANTI / SPARKLINGS

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ CHAMPAGNE BRUT	35
LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE CHAMPAGNE BRUT	25
FERRARI PERLÉ ROSÉ TRENTO DOC	25
FERRARI PERLÉ BRUT TRENTO DOC	20
BELLAVISTA ALMA CUVÉE FRANCIACORTA DOCG	20

### VINI BIANCHI E ROSATI / WHITE AND ROSÉ WINES

CHARDONNAY JERMANN VENEZIA GIULIA IGT	20
PINOT GRIGIO JERMANN VENEZIA GIULIA IGT	20
RONCO DEL CERO VENICA SAUVIGNON BLANC	20
CALAFURIA ROSÉE TORMARRESCA ANTINORI SALENTO IGT	20

### VINI ROSSI / RED WINES

CHIANTI CLASSICO TENUTE FOLONARI	20
----------------------------------	----

### VINI DA MEDITAZIONE / DESSERT WINES

MUFFATO DELLA SALA UMBRIA IGT	20
ORO ERE MOSCATO PASSITO DOC	16

# VINI DELLA SARDEGNA AL CALICE

## SARDINIAN WINE BY THE GLASS

---

### BOLLICINE / SPARKLINGS

TORBATO BRUT	15
S'ANEDDU EXTRA DRY MILLESIMATO	15

### VINI BIANCHI / WHITE WINES

KARAGNANI VERMENTINO DI GALLURA DOCG	15
VERMENTINO DERIU VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	15

## VINI ROSATI / ROSÉ WINES

SA ROSITEDDA NIEDDERA ROSATO 15

## VINI ROSSI / RED WINES

ROCCA RUBIA CARIGNANO DEL SULCIS DOC 18

MAMUTHONE CANNONAU DI SARDEGNA DOC 18

## CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON CHAMPAGNE BRUT 520

KRUG CHAMPAGNE BRUT 490

LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE BRUT NATURE 200

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ CHAMPAGNE BRUT 180

RUINART BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE BRUT 180

RUINART ROSÉ CHAMPAGNE BRUT 180

LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE CHAMPAGNE BRUT 130

## BOLLICINE ITALIANE / ITALIAN SPARKLING WINES

BELLAVISTA ROSÉ FRANCIACORTA DOCG 130

BELLAVISTA SATÈN FRANCIACORTA DOCG 130

FERRARI PERLÉ ROSÉ TRENTO DOC 115

CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA DOCG 100

FERRARI PERLÉ BRUT TRENTO DOC 90

BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA BRUT FRANCIACORTA DOCG 90

## BIBITE / SOFT DRINKS

BIBITE / DRINKS 8

SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICE 8

THÈ FREDDO / COLD TEA 8

SPREMUTE DI AGRUMI / FRESH PRESSED CITRUS JUICE 10

APERITIVI ANALCOLICI / ALCOHOL-FREE DRINKS 10

RED BULL ENERGY DRINK 12

## LONG DRINKS E COCKTAILS

---

- GIN & TONIC** 24  
Gin dalla Sardegna e dal mondo, miscelati con toniche classiche e aromatizzate  
*Gin from Sardinia and around the world, blended with classic and flavoured tonics*
- VODKA & TONIC** 24  
Vodka dalla Sardegna e speciali dell'est Europa, miscelate con toniche classiche e aromatizzate  
*Vodka from Sardinia and specials from Eastern Europe, blended with classic and flavoured tonics*
- L'AMERICANO, IL NEGRONI & I LORO TWIST** 20  
Dai differenti vermouth, bitter e gin, nascono le varianti di due grandi classici della miscelazione  
*From several different vermouths and bitters, two new versions of the great cocktail classics emerge*
- I MARTINI'S** 20  
Dal cinema al bar, tutte le possibili miscelazioni che hanno fatto la storia di un cocktail  
*From the cinema to the bar, all the possible mixes that made cocktail history*
- I SOUR COCKTAIL'S** 20  
Dal whisky al pisco, le nostre varianti a base sour  
*From whiskey to pisco, our take on sour-based cocktails*
- SPRITZ** 20  
Un classico ad ogni ora del giorno, con prosecco DOCG sporcato con Aperol  
*A classic at any time of the day with prosecco DOCG spiked with Aperol*
- CPH SPRITZ** 20  
La nostra rivisitazione dell'intramontabile aperitivo a base di Birbante Rosé e Bitter Macchia, aromatizzo al mandarino e bergamotto  
*Our reinterpretation of the great classic aperitif with prosecco and sardinian bitters, flavoured with mandarin and bergamot*
- TOMM'S MARGARITA** 24  
Tequila Reposado, succo di lime, agave  
*Tequila Reposado, lime juice, agave*
- PENICILLIN** 24  
Blended scotch whisky, Lagavulin 16y, succo di limone, sciroppo di miele e zenzero  
*Blended scotch whisky, Lagavulin 16y, lemon juice, honig and ginger homemade syrup*
- DON'S SPECIAL DAIQUIRI** 24  
Rum ambrato, rum scuro, succo di lime, sciroppo maracujá e sciroppo di miele  
*Amber rum, white rum, lime juice, passion fruit syrup and homemade honig syrup*
- PALOMA** 24  
Tequila, succo di lime, sale e soda al pompelmo rosa  
*Tequila, lime juice, a pinch of salt and pink grapefruit soda*
- BRAMBLE** 24  
Gin, succo di limone, Chambord  
*Gin, lemon juice, Chambord*
- BARRACUDA** 24  
Rum dorato, Galliano, centrifuga di ananas, succo di lime e prosecco DOCG  
*Gold rum, Galliano, fresh pineapple juice, lime juice and prosecco DOCG*
- GALLURA BITTERS** 24  
Bitter Macchia, sciroppo d'orzata, succo di limone, Rye whisky  
*Bitter Macchia, orgeat syrup, lemon juice, Rye whisky*
- DARK 'N' STORMY** 24  
Goslings Rum, ginger beer  
*Goslings' rum, ginger beer*

<b>SUMMER PUNCH</b>	24
Vodka, liquore alle fragole, liquore ai lamponi, succo di limone, sciroppo di canna bianco e prosecco DOCG <i>Vodka, strawberry and raspberry liqueur, lemon juice, sugar syrup and prosecco DOCG</i>	
<b>VE. N. TO.</b>	24
Grappa bianca, succo di limone, cordiale di camomilla, miele <i>White smooth grappa, lemon juice, homemade honey mix and chamomile cordial</i>	
<b>NEW YORK SOUR</b>	24
Bourbon whisky, succo di limone, sciroppo di canna da zucchero bianca, Cannonau di Sardegna. <i>Bourbon whisky, lemon juice, sugar syrup, Cannonau di Sardegna</i>	
<b>SUFFERING BASTARD</b>	24
Brandy, gin solo, succo di lime, angostura bitter e ginger beer <i>Brandy, gin solo, lime juice, angostura bitter e ginger beer</i>	
<b>DAILY &amp; SIGNATURE COCKTAILS</b>	24
Le nostre creazioni e le nostre proposte del giorno <i>Our creations and our specials of the day</i>	

## COCKTAILS ANALCOLICI / ALCOHOL FREE COCKTAILS

---

<b>FAKE NEGRONI</b>	20
Succo di mela limpida e mirtillo rosso americano, bitter analcolico e distillato analcolico al gin <i>Clear apple and cranberry juice, alcohol-free bitter and alcohol-free gin distillate</i>	
<b>PURPLE FIZZ</b>	20
Gin analcolico con lime e sciroppo al lampone, soda aromatizzata purple berry <i>Alcohol-free gin with lime and raspberry syrup finished off with purple berry flavoured soda</i>	
<b>PINK CITRUS SPICED</b>	20
Distillato analcolico infuso in erbe aromatiche, lime, arancia, zucchero con top di soda al pompelmo rosa e pepe rosa <i>An alcohol-free distillate infused with aromatic herbs, lime, orange and sugar with a pink grapefruit and pink pepper</i>	
<b>BITTER PASSION</b>	20
Exotic fruit mix, sciroppo al frutto della passione e lime, bitter rosso analcolico <i>An exotic fruit mix, passion fruit and lime syrup combined with alcohol-free bitter rosso</i>	

## BIRRE / BEERS

---

<b>NAZIONALI-ESTERE / ITALIAN-INTERNATIONALS</b>	10
<b>ANALCOLICHE / ALCOHOL-FREE</b>	10
<b>SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE</b>	10
<b>ARTIGIANALI / ARTISAN REGIONAL BEERS</b>	18

## ACQUE MINERALI / MINERAL WATERS

ACQUA NATURALE / STILL WATER  
ACQUA FRIZZANTE / SPARKLING WATER

Lt. 0.25	3
Lt. 0.50	5
Lt. 0.75	8

## ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA / FRUIT AND VEGETABLE EXTRACTS

<b>ENERGY</b> Cetriolo, rapa rossa, limone, pompelmo, mela, curcuma e zenzero <i>Cucumber, beetroot, lemon, grapefruit, apple, turmeric and ginger</i>	24
<b>COPACABANA VIBES</b> Ananas, Lime, miele e menta <i>Pineapple, lime, honey and mint</i>	24
<b>VITAMIN C</b> Kiwi, Guava e polvere di Açai <i>Kiwi, guava and Açai powder</i>	24

## FRULLATI / SMOOTHIES

<b>ESTIVO / SUMMER</b> Anguria, fragola, ghiaccio e mentuccia <i>Watermelon, strawberry, ice and mint</i>	20
<b>MANGO</b> Mango, yogurt magro e zucchero di canna <i>Mango, low-fat yoghurt and brown sugar</i>	20

## CAFFÈ & INFUSI / COFFEE & INFUSIONS

<b>CAFFÈ AMERICANO - ESPRESSO - HAG - ORZO - GINSENG</b> <i>AMERICAN COFFEE - ESPRESSO - HAG - BARLEY - GINSENG</i>	5
<b>DOPPIO ESPRESSO</b>	8
<b>CAPPUCCINO</b>	6
<b>LATTE MACCHIATO / MILK AND COFFEE</b>	8
<b>CIOCCOLATA / CHOCOLATE</b>	6
<b>INFUSI - TÈ / INFUSIONS - THE</b>	10
<b>CAFFÈ FREDDO SHAKERATO / CED COFFEE SHAKE</b>	12

## LIQUORI / SPIRITS

---

### GRAPPA & EAU DE VIE

REGIONALI / <i>SARDINIAN</i>	15
NAZIONALI / <i>NATIONALS</i>	18
ESTERE / <i>INTERNATIONAL</i>	22
CALVADOS	22

### COGNAC & ARMAGNAC

COGNAC V.S.O.P.	15
COGNAC X.O	25
ARMAGNAC	25
DARTIGALONGUE HORS D'AGE	20
ARMAGNAC SPECIALI	35

### BRANDY

NAZIONALI / <i>NATIONALS</i>	18
ESTERI / <i>INTERNATIONALS</i>	18
SPECIAL	25

### WHISKY, WHISKEY

SCOTCH BLENDED	15
SCOTCH BLENDED SPECIAL	25
SCOTCH SINGLE MALT	20
SCOTCH SINGLE MALT SPECIAL	30
IRISCH WHISKEY	15
IRISCH WHISKEY SPECIAL	25
AMERICAN & CANADIAN	15
AMERICAN & CANADIAN SPECIAL	25

### RUM

RUM	15
RUM SPECIAL	28
RUM AGRICOLO	15
RUM AGRICOLO SPECIAL	28

### TEQUILA & MEZCAL

BIANCHE E SILVER	18
ANEJO	18
REPOSADO	20
BIANCHE E SILVER SPECIAL	25
ANEJO SPECIAL	25
REPOSADO SPECIAL	30
MEZCAL	18
MEZCAL SPECIAL	20

### VODKA

VODKA	15
VODKA SPECIAL	25

### LIQUORI & AMARI

REGIONALI / NAZIONALI / ESTERI	12
<i>REGIONALS / NATIONALS / INTERNATIONALS</i>	

# Menù Food Cascade Bar

---

## SPECIAL

**OSTRICHE "SHARDANA" / "SHARDANA" OYSTERS**

**AL PZ. / EACH 7**

## LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS

**FETA SARDA / SARDINIAN FETA CHEESE**

**28**

Misticanza, Merka, acciughe siciliane, olive taggiasche, pomodorini e citronette alla senape

*Mixed wild greens salad, Merka cheese, sicilian anchovies, taggiasca olives, cherry tomatoes in a citronette lemon and mustard dressing*

**GAMBERI / PRAWNS**

**32**

Misticanza, gamberi scottati, avocado, pesca, ananas e citronette di agrumi

*Mixed wild greens salad, seared prawns, avocado, peach, pineapple in a citrus fruit citronette dressing*

**CAESAR**

**28**

Misticanza, crostini di pane all'origano, petto di pollo, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar

*Mixed wild greens salad, croutons with oregano, chicken breast, Grana Padana cheese flakes and Caesar dressing*

**NIÇOISE**

**28**

Patate, pomodori, fagiolini, acciughe, uova sode e tonno confit

*Potatoes, tomatoes, runner beans, anchovies, boiled egg and tuna confit*

**RINFRESCANTE / REFRESHING**

**26**

Ananas, arance, kiwi, capperi, semi di sesamo, foglie di mandorle, salsa shoyu e olio EVO

*Pineapple, orange, kiwi, capers, sesame seeds, almond leaves, shoyu sauce and EVO oil dressing*

**QUINOA INTEGRAL**

**28**

Ceci, scalogno, pomodorini, avocado al lime e germogli aromatici

*Chickpeas, shallots, cherry tomatoes, avocado with lime and aromatic sprouts*

**ROASTBEEF**

**26**

Con rucola, pomodorini, scaglie di grana con riduzione all'aceto balsamico

*Roast beef with rocket salad, cherry tomatoes, Grana Padana, cheese flakes with a balsamic vinegar reduction*

**PROSCIUTTO CRUDO**

**26**

Di Sardegna e melone Cantalupo

*Sardinian RAW HAM and cantaloupe melon*

**CAPRESE DI BUFALA / CAPRESE SALAD**

**26**

Mozzarella di Bufala, pomodoro, olio e basilico

*Buffalo mozzarella, tomato, oil and basil*

**SALMONE AFFUMICATO / SMOKED SALMON**

**30**

Mozzarella di Bufala su misticanza all'olio e limone

*Smoked salmon, buffalo mozzarella on salad with oil and lemon*



## BAKERY

<b>TOAST CLASSICO / CLASSIC TOASTED SANDWICH</b>	<b>18</b>
Emmenthal e prosciutto cotto <i>Emmenthal cheese and ham</i>	
<b>TOAST AVOCADO CON SALMONE / AVOCADO AND SALMON TOAST</b>	<b>26</b>
Salsa guacamole e salmone affumicato <i>Guacamole sauce and smoked salmon</i>	
<b>CLUB SANDWICH</b>	<b>32</b>
Pane tostato, maionese, uova sode, pollo, lattuga, bacon, pomodoro fresco <i>Toasted bread, mayonnaise, boiled egg, chicken, lettuce, bacon and fresh tomato</i>	
<b>HAMBURGER CLASSICO / CLASSIC HAMBURGER</b>	<b>28</b>
Pane al sesamo, hamburger di manzo 180gr, pomodoro, lattuga, cipolla, salsa BBQ, cetrioli e patatine fritte <i>Sesame bun, 180g beef burger, tomato, lettuce, onion, BBQ sauce, cucumber and fries</i>	
<b>CHEESEBURGER</b>	<b>28</b>
Pane al sesamo, hamburger di manzo 180gr, formaggio, pomodoro, lattuga, cipolla, salsa BBQ, cetrioli e patatine fritte <i>Sesame bun, 180g beef burger, cheese, tomato, lettuce, onion, BBQ sauce, cucumber and fries</i>	
<b>FISHBURGER</b>	<b>28</b>
Pane al sesamo, merluzzo alle erbe panato e fritto con maionese di salicornia <i>Sesame bun, fried breaded cod with herbs and samphire mayonnaise</i>	
<b>FRISELLA MEDITERRANEA / MEDITERRANEAN FRISELLE</b>	<b>25</b>
Pane frisella, tonno confit, pomodorini gialli e rossi, cipolla rossa e capperi <i>Friselle twice-baked bread, tuna confit, red and yellow cherry tomatoes, red onion and capers</i>	
<b>FRISELLA ITALIA / ITALIAN FRISELLE</b>	<b>25</b>
Pane frisella, pomodorini gialli e rossi, straciatella, basilico, olio EVO e origano <i>Friselle twice-baked bread, red and yellow cherry tomatoes, straciatella cheese, basil, EVO oil and oregano</i>	
<b>FOCACCIA SARDA / SARDINIAN FOCACCIA BREAD</b>	<b>24</b>
Rucola, pomodoro, uova, maionese alle acciughe, tonno all'olio e capperi <i>Rocket, tomato, egg, mayonnaise with anchovies, tuna in oil and capers</i>	
<b>FOCACCIA BOLOGNA / BOLOGNESE FOCACCIA BREAD</b>	<b>20</b>
Straciatella di bufala, mortadella, pistacchi e pomodoro <i>Buffalo milk straciatella cheese, mortadella luncheon meat, pistachios and tomato</i>	

## I NOSTRI TAGLIERI / OUR CHARCUTERIE BOARDS

- MISTO TERRA / LAND COMBO** 32  
Selezione di salumi e formaggi, pane carasau, olive marinate e carciofini  
*Selection of cured meats and cheeses, paper-thin carasau flatbread, marinated olives and artichokes*
- MISTO MARE / MIXED SEA** 48  
Bresaola di tonno, lombata di pesce spada, coppa di ricciola al pepe, carpaccio di muggine al mirto e bottarga di muggine sardo  
*Tuna bresaola, swordfish loin, pepper-coated amberjack, myrte - flavoured mullet carpaccio and Sardinian mullet roe*
- PATA NEGRA / PATA NEGRA HAM** 50 GR. / 60  
Prosciutto di Bellota iberico "Pata Negra" tagliato al coltello  
*Knife-cut "Pata Negra" Iberian Bellota ham*
- BIO VEGANO / BIO VEGAN** 32  
Selezione di formaggi vegani, confetture, albicocche, prugne secche e crackers di legumi  
*Selection of vegan cheeses, preserves, apricots, prunes and pulse crackers*

## PIZZA

- MARGHERITA** 24  
Pomodoro del Campidano, mozzarella, basilico, olio EVO di Sardegna  
*Campidano tomato, mozzarella cheese, basil, Sardinian EVO oil*
- PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA / PROSCIUTTO AND ROCKET** 24  
Pomodoro del Campidano, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di pecorino fresco e Olio EVO di Sardegna  
*Campidano tomato, mozzarella cheese, prosciutto, rocket, soft pecorino cheese flakes and Sardinian EVO oil*
- DELL'ORTO / VEGETABLES** 24  
Pomodoro del campidano, stracciatella di bufala, melanzane, zucchine, basilico e olio EVO di Sardegna  
*Campidano tomato, buffalo milk stracciatella cheese, aubergines, courgettes, basil and Sardinian EVO oil*
- BIANCA / WHITE** 24  
Stracciatella, mortadella e granella di pistacchi  
*Stracciatella cheese, mortadella luncheon meat and chopped pistachios*
- NAPOLI** 24  
Pomodoro del Campidano, origano, capperi, acciughe e Olio EVO di Sardegna  
*Campidano tomatoes, oregano, capers, anchovies and Sardinian EVO oil*

## DOLCI E DESSERT / SWEETS AND DESSERTS

<b>SUMMER VIBES</b>	20
Biscuit all'olio EVO, mousse al timo, cremoso al basilico, gel al mango e cialda croccante al lime <i>EVO oil biscuit, thyme mousse, basil cream, mango gel and crunchy lime wafer</i>	
<b>BONBON DELIZIA</b>	20
Crema al limone, biscuit alla vaniglia, terra al cacao e spicchi di gelly al limone <i>Lemon cream, vanilla biscuit, cocoa ground and segments of lemon gelly</i>	
<b>VOLAMISÙ</b>	20
Mousse al mascarpone, biscotto savoiardo al caffè e cioccolato fondente <i>Mascarpone mousse, savoyard biscuit with coffee and dark chocolate</i>	
<b>A TUTTO VEGAN</b>	20
“Tartelletta” con crema al cocco, frutta fresca e gel alla frutta <i>“Tartellette” with coconut cream, fresh fruit and fruit gel</i>	
<b>TAGLIERE DI FRUTTA / FRUIT PLATTER</b>	25

## GELATI E SORBETTI / ICE CREAMS AND SORBETS

<b>IL NOSTRO GELATO ARTIGIANALE / OUR HOME-MADE ICE CREAM</b>	15
<b>SORBETTI ARTIGIANALI / HOME-MADE SORBETS</b>	15

**PREZZI IN EURO E IVA INCLUSA / RATES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT**

**In caso di allergie o intolleranze alimentari contattare il ristorante**  
*In case of food allergies or intolerances please contact the restaurant*

