

COCKTAILS
CHAMPAGNE
& FOOD

Oltremare

LOUNGE BAR

Oltremare



DRINK

SIGNATURE COCKTAILS

€ 20,00



vol.
19%

— OLTREMARE

DUBL Brut, Caprisius gin, Italicus, blue spirulina, lemon thyme, sea water



vol.
22%

— HANGRY SEA

Gin Mare Capri , homemade chili peppers and lemon cordial, drops of aromatized olive oil



vol.
12%

— BARRIER REEF

Belvedere vodka, Savoia aperitivo, elderflower syrup, cranberry juice, fresh lime juice, acqua faba



vol.
20%

— RED SEA

“Annurchino” apple liqueur, “Aglanico” local red wine, cinnamon syrup, fresh lime juice



vol.
18%

— VENTO IN POPPA!

Tequila Altos Plata, Mezcal del Maguey “Vida” Clasico , Amara orange liqueur, Minerva orange craft beer, fresh lemon juice

OUR POINT OF VIEW

€18,00

POV BLOODY MARY

Vodka Chase, yellow tomato juice, lemon juice, local spices

POV JOHN COLLINS

Plymouth gin navy strength, fresh lemon juice, homemade cucumber cordial, soda water

POV ESPRESSO MARTINI

Cold brew coffee, Belvedere vodka, Kahlúa, simple syrup

POV TOMMY'S MARGARITA

Tequila Altos Plata, Mezcal del Maguey “Vida” Clasico , lime juice, acacia honey

POV NEGRONI

Tanqueray gin, our blend of bitter & vermouth

POV DAIQUIRI

Bacardi white rum, fresh lime juice, simple syrup, foamer

POV OLD FASHIONED

Bulleit bourbon whiskey, sugar, “genziana” bitter liqueur

POV MARTINI

Your favourite gin or vodka, dry vermouth, pinch of salt

POV MANHATTAN

Bulleit rye whiskey, Kopke fine tawny Porto wine, bitter

’ Of course,
we are happy to
prepare any other
classic cocktail
for you!

MOCKTAILS

€ 15,00



— ACQUAZZURRA

Steinbock alcohol free sparkling, Seedlip spice 94, blue spirulina, lemon thyme, sea water



— RED EMOTION

Fresh lime, mint, cranberry juice, lemonade, red fruit



— LOW BARRIER REEF

Seedlip spice 94, elderflower syrup, grapefruit juice, fresh lemon juice, foamer



— FREEBREEZE

Passion fruit, simple syrup, Fever tree ginger beer



— GIN NO TONIC

Hyper low gin, fever tree Indian tonic water

CHAMPAGNES & WINES

BUBBLES

WHITE

GLASS

BOTTLE

Metodo Classico "DUBL Brut I Edition" - Dubl

€ 16,00

€ 80,00

"Perlè Bianco" Trento DOC - Cantine Ferrari

€ 120,00

"Giulio Ferrari riserva del Fondatore" Trento DOC - Cantine Ferrari

€ 350,00

Moët Ice Impériale Champagne - Moët & Chandon

€ 35,00

€ 180,00

"Grand Brut" Champagne - Perrier-Jouët

€ 25,00

€ 140,00

Blanc de Blanc Champagne - Ruinart

€ 200,00

"Grande Cuvée" Champagne - Krug

€ 500,00

"Brut Gold" Champagne - Armand de Brignac

€ 600,00

"Belle Époque" Champagne - Perrier-Jouët

€ 380,00

"Vintage " Champagne - Dom Perignon

€ 450,00

"Plénitude 2 " Champagne - Dom Perignon

€ 1050,00

ROSÉ

Metodo Classico "DUBL Rosè I Edition" - Dubl

€ 16,00

€ 80,00

"Perlè Rosè" Trento DOC - Cantine Ferrari

€ 130,00

"Blason Rosè" Champagne - Perrier-Jouët

€ 30,00

€ 160,00

Champagne Rosè - Ruinart

€ 220,00

"Vintage Rosè" Champagne - Dom Perignon

€ 750,00

CHAMPAGNES & WINES

WINES

WHITE

GLASS

BOTTLE

"Costa d'Amalfi" - Marisa Cuomo	€ 13,00	€ 60,00
"Exultet" Fiano di Avellino - Quintodecimo		€ 100,00
"Giallo d'Arles" Greco di tufo - Quintodecimo		€ 90,00
"Fiorduva" Costa d'Amalfi - Marisa Cuomo		€ 140,00
Chardonnay Venezia Giulia IGP - Jermann	€ 13,00	€ 60,00
Pinot Grigio Venezia Giulia IGP - Jermann	€ 13,00	€ 60,00
Sauvignon Venezia Giulia IGP - Jermann	€ 13,00	€ 60,00
"Rossj- Bass" Chardonnay Langhe DOP - Gaja		€ 180,00
Chablis Domaine Vaillons premier cru - William Fèvre		€ 150,00
Puligny Montrachet premier cru - Lucien Le Moine		€ 300,00

ROSÉ

Costa d'Amalfi "Furore" - Marisa Cuomo	€ 13,00	€ 60,00
"A" Toscana Rosato IGT - Fattoria Aldobrandesca		€ 90,00
"Whispering Angel" Côtes de Provence - Château d'Esclans	€ 15,00	€ 75,00
"Rock Angel" Côtes de Provence - Château d'Esclans		€ 100,00
Cru classé de Provence rosé - Château Galoupet		€ 150,00

CHAMPAGNES & WINES

WINES	RED	GLASS	BOTTLE
	“Jungano” Paestum Aglianico IGP - San Salvatore	€ 13,00	€ 60,00
	“Kapnios” Aglianico beneventano - Masseria Frattasi		€ 170,00
	“Vigna Quintodecimo” Taurasi Riserva - Quintodecimo		€ 270,00
	“Maso Montalto” Pinot Nero - Tenute Lunelli	€ 20,00	€ 90,00
	“Marchesi Antinori” Chianti Classico Riserva - Antinori	€ 18,00	€ 80,00
	“Guado al Tasso” Bolgheri Superiore - Tenuta Guado al Tasso		€ 260,00
	“Montiano” Merlot Rosso Lazio IGP - Famiglia Cotarella		€ 160,00
	Barbaresco - Gaja		€ 480,00
	“Sperss” Barolo - Gaja		€ 600,00
	“Château Clarke” Listrac-Médoc AOC - Baron Edmond de Rothschild		€ 120,00

BEERS

Poretti (lager) 33 cl	€ 9,00
Corona (lager) 33 cl	€ 10,00
Peroni Gran Riserva (Double malt) 50 cl	€ 12,00
Syrentum (Craft beer lemon scented) 33 cl	€ 15,00
Minerva (Craft beer Orange scented) 33 cl	€ 15,00
Tucher Weiss 50 cl	€ 12,00



COFFEES & ALCHOOL FREE DRINKS

Espresso & Co	€ 3,00
Cappuccino & Co	€ 5,00
Hot Chocolate	€ 5,00
Dammann Frères Tea	€ 6,00



SOFT DRINKS, JUICES & EXTRACTS

Classic Soft Drinks	€ 6,00
Premium Soft Drink	€ 8,00
Fruit Juices	€ 8,00



FOOD

Oltremare FOOD

From 6.00 pm till 11.30 pm

oltreMARE

3 Ostriche "Le Perle Noir" calibro 2 al naturale con limone sorrentino

3 Oysters "Le Perle Noir N2" served with Sorrento lemon

€ 20,00

Caviale Asetra (15gr) con crackers della casa burro salato

15 gr Asetra caviar served with homemade crackers and salted butter

€ 75,00

Selezione di crostacei serviti crudi e cotti con salse, aromi e guarnizioni

Selection of raw and steamed crustaceans served with different sauces, herbs and garnishes

€ 50,00

Tonno rosso marinato al miso alle erbe miste

Red tuna marinated in an homemade aromatic

€ 30,00

Nostra ceviche mediterranea di seppia scottata e verdure di stagione 🦑

Our Mediterranean ceviche of seared cuttlefish with seasonal vegetables

€ 30,00

Insalata di spigola al vapore con patate, olive taggiasche e scarole

Steamed sea bass salad with potatoes, Taggiasca olives and escarole

€ 30,00

Astice al vapore in sandwich alla barbabietola, con cetrioli, ravanelli, rucola e maionese vegana

Steamed lobster in beetroot sandwich with cucumber, radish, rocket and vegan mayo

€ 45,00

Oltremare Aperitivo: 1 ostrica, assaggio di sandwich all' astice, piccola ceviche di seppia

"Oltremare" Aperitivo: 1 oyster, bite of lobster sandwich, little cuttlefish ceviche

€ 22,00

Oltremare FOOD

From 6.00 pm till 11.30 pm

TERRA in vista

Prosciutto "Pata Negra" 100% Bellota (90 gr) servito con "pan y tomate"
Spanish "Pata Negra" ham 100% Bellota (90 gr) served with "pan y yomate"
€ 45,00

Tataki di Bufalo marinato in soia ed arancia con maionese
al pomodoro abbrustolito e funghi chiodini saltati
Buffalo tataki marinated in soya and orange with grilled
tomato mayo and sautéed "chiodini" mushrooms
€ 30,00

Selezione di formaggi freschi e stagionati serviti con confetture, miele e frutta secca
Selection of fresh and aged cheeses served with jams, honey and dried fruit
€ 25,00

Tris di panini bao vegani assortiti con diverse verdure di stagioni crude e cotte
3 Vegan bao buns assorted with different raw and cooked seasonal vegetables
€ 20,00

Terra in Vista Aperitivo: Assaggio di Pata Negra, 1 Bao vegano, piccolo tataki di bufalo
"Terra in Vista" Aperitivo: bites of Pata Negra, 1 vegan bao, small buffalo tataki
€ 18,00

Oltremare FOOD

From 6.00 pm till 11.30 pm

DOLCE far niente

Sfera cioccolato pralinato con nocciole in varie consistenze e caramello salato

Pralined chocolate sphere with hazelnut in different textures and salted caramel

€ 15,00

Cake agli agrumi con mousse al limone candito, gel al Grand Marnier e zeste di arancia

Citrus cake with candied lemon mousse, Grand Marnier gel and orange zest

€ 15,00

Fantasia di frutta fresca di stagione

Selection of fresh seasonal fruit

€ 15,00

Oltremare

Oltremare

L O U N G E B A R