



*Lasciati avvolgere dal fascino senza tempo del Golfo dei Poeti,
dove il mare e il cielo si fondono in un abbraccio di luce e colore, e concediti
un momento di puro relax.*

*Ogni sorso del tuo drink sarà accompagnato da un raffinato appetizer,
selezionato con cura dal nostro Executive Chef, pensato per sorprendere e
coccolare il palato,*

*trasformando l'aperitivo in un'esperienza sensoriale indimenticabile
che celebra i sapori, i profumi e l'eleganza di questa terra incantevole.*

CAFFÈ D'INCANTO

Caffè	4
Caffè decaffeinato	4
Caffè americano	4
Caffè d'orzo	5
Ginseng	5
Caffè corretto	6
Caffè marocchino	6
Caffè shakerato	7
Cappuccino	7
Latte macchiato	7
Thè caldo	5

SOFT DRINK

Succhi di frutta BIO	7
Coca cola	7
Fanta	7
Limonata	7
Acqua Tonica	7
Ginger beer / Ginger Ale	7
The freddo (limone-pesca)	7
Crodino	7
Sanbitter	7
Campari Soda	7
Limonata fresca	10
Succo d'arancia fresca	10
Acqua mezzo litro	3
Acqua 0,7 L	5

APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ	14
(Aperol, Prosecco, acqua frizzante, arancia)	
CAMPARI SPRITZ	14
(Campari, Prosecco, acqua frizzante, agrumi)	
LIMONCELLO SPRITZ	14
(Limoncello, Prosecco, acqua frizzante, limone)	
HUGO	14
(Liquore al Sambuco, Prosecco, menta fresca, lime)	
NEGRONI	14
(Gin, Campari, Vermouth rosso)	
NEGRONI SBAGLIATO	14
(Campari, Vermouth rosso, Prosecco)	
AMERICANO	14
(Campari, Vermouth rosso, acqua frizzante)	

CLASSICI INTERNAZIONALI

DRY MARTINI	14
(Gin o Vodka, Vermouth dry)	
ESPRESSO MARTINI	14
(Vodka, liquore al caffè, caffè espresso)	
MARGARITA	14
(Tequila, Triple sec, lime)	
MOJITO	14
(Rum, zucchero, menta, soda)	
WHISKY SOUR	14
(Whisky, sciroppo di zucchero, succo di limone)	

COCKTAIL D'ECCEZIONE

OLD FASHIONED	14
(Whiskey, zucchero, bitters)	
MANHATTAN	14
(Whiskey, Vermouth rosso, bitters)	
BOULEVARDIER	14
(Whiskey, Campari, Vermouth rosso)	

FRESH & LIGHT

GIN TONIC	14
(Tanquery, acqua tonica, garnish a scelta)	
GIN TONIC SPECIAL	20
(Heydrick's/Monkey 47/Mare/Portofino/London n.1, acqua tonica)	

SIGNATURE

RESPIRO DEI POETI	18
(Agave, Sarty, Vodka, sciroppo di passion fruit, lime)	
TOMMY'S AL GOLFO	18
(Tequila, Mescal, lime, sciroppo di agave, fogli di basilico)	

COCKTAIL ANALCOLICO	12
----------------------------	----

APERITIVO

Primavera 2026 al Golfo dei Poeti Relais & SPA

CRUDO DI MARE IN APERÒ

Scampo con le sue uova – Melone cantalupo [2]

12

Gambero di Mazzara - Zenzero [2]

12

Tataki di tonno rosso [1,4,6]

12

OSTRICHE [1,6,14]

3 ostriche di diverse nazioni

12

BACCALÀ MANTECATO [1,4,7,8]

Caviale - Chips di riso

14

CROCCHETTE DI FARAONA [1,5,7]

Salsa Bbq - Patate fritte

12

VERDURE IN TEMPURA E NON...

Carote – Zucchine – Melanzane – Broccoletti - Salsa Tartara

10

VINO

CALICE BIANCO	10
CALICE ROSSO	10
CALICE ROSE'	10
CALICE PROSECCO	10
CALICE FRANCIACORTA	15

*“Siamo lieti di accompagnarvi in un percorso di degustazione
attraverso la nostra selezione di vini al calice;
qualora desideriate esplorare ulteriori etichette, il nostro staff sarà a vostra
completa disposizione per consigliarvi e soddisfare ogni richiesta
attingendo alla nostra wine list.”*

Liquori

Cointreau	12
Kahlua	12
Chartreuse	12
P31	12
Disaronno	12
Bayles	12
Limoncello	12
Sambuca	12

Vermouth

Carpano	12
Carpano antica formula	14
Martini Rosso	12
Martini Bianco	12
Martini Dry	12

Brandy

Stravecchio branca	10
Vecchia Romagna	10

Cognac

Martell VS	14
------------	----

Gin

Tanqueray N10	12
Gin mare	12
Portofino	14
Hendrick's	14
Monkey 47	14
London N1	14

Amari	10
Jefferson	
Vecchio amaro del Capo	
Montenegro	
Fernet Branca / Branca Menta	
Ramazotti	
Cynar	
Braulio	
Averna	
Mirto	
Whiskey	
Oban	14
Lagavulin 16	16
Laphroaig 10	16
Bulleit bourbon	14
Johnnie walker red label	14
Johnnie walker black label	16
Grappe	
Barolo barique	12
Vermentino	12
Rhum	
Zacapa 23	15
Bumbu Rum Original	14
Zacapa Ris. Centenario	20
Vodka	
Beluga	16
Belvedere	16
Moskovskaja	12
Mezcal	
Montelobos	16
Tequila	
Espolon	14