

Bar Ristorante  
Pizzeria



dei  
*Poeti*



Menu  
Bar Brezza

*Hotel Sirmione*  
terme  
★★★★

**Benessere**, anche a tavola | Dining, in **wellness**

## \*Benessere, anche a tavola

Terme di Sirmione ha deciso di offrire proposte di menu sempre più in linea con le raccomandazioni fornite dal mondo scientifico in merito a una sana alimentazione. Oggi, infatti, si assiste sempre di più a un aumento di patologie legate all'eccessivo consumo di cibi e alla loro scarsa qualità nutrizionale. Per questo abbiamo selezionato i cibi migliori anche dal punto di vista della qualità nutrizionale e con questi gli chef hanno creato menu più gustosi e sani. Inoltre abbiamo scelto di creare un modo semplice e veloce per guidarla alla scelta dei pasti proposti nei menù... i colori! Può infatti notare a fianco delle proposte gastronomiche dei bollini colorati:

- Il bollino verde indica un cibo che può essere mangiato spesso, anche tutti i giorni.
- Il bollino giallo indica un cibo che è preferibile mangiare non più di due volte a settimana.
- Il bollino arancione indica un cibo che è preferibile mangiare non più di una volta a settimana.
- Il bollino blu indica un cibo che è preferibile mangiare solo occasionalmente.

Sperando le informazioni che le abbiamo fornito possano essere utili anche per la gestione della sua alimentazione a casa...

le auguriamo buon appetito!

## \*Dining, in wellness

Terme di Sirmione has decided to offer a menu that is as aligned as possible with the guidelines of healthy eating listed by the Scientific world. Nowadays we face a massive growth of illnesses caused by an excessive eating and poor quality of industrial food. We have selected the best raw materials that, from a nutritional point of view, are of the highest quality, so that our chefs have been able to create a healthier and tastier menu. We have also thought of color as a simple way to guide you while choosing menu. As you can see, next to the different courses we have put colored dots:

- The green dot means that the food can be eaten often, even every day.
- The yellow dot means that the food should preferably be eaten only twice a week.
- The orange dot means that the food should preferably be eaten only once a week.
- The blue dot means that the food should preferably be eaten occasionally.

We do hope that the given information can be useful to you even at home for your everyday meals. Enjoy your meal!

## \*Allergeni:

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano(tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- ③ Uova e prodotti a base di uova;
- ④ Pesce e prodotti della pesca,
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
- ⑧ Frutta a guscio,
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano;
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape;
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini;
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi;

(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato.

## \*Allergens:

- ① Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or heir hybrid zed strains and derivatives,
- ② Crustaceans and products based on shellfish;
- ③ Eggs and egg-based products;
- ④ Fish and fishery products,
- ⑤ Peanuts and peanut-based products;
- ⑥ Soy and soy based products,
- ⑦ Milk and milk-based products (including lactose)
- ⑧ Nuts,
- ⑨ Celery and celery-based products;
- ⑩ Mustard and mustard-based products;
- ⑪ Sesame seeds and sesame seeds-based products;
- ⑫ Sulfur dioxide and sulfites
- ⑬ Lupines and lupines-based products;
- ⑭ Mollusks and mollusks-based products;

(\*) And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergy.



## SPRING BREAK

Cocktails Experience

€ 11,00

Fake Espresso Martini

*Liquirizia, rum, lime, sciroppo di finocchietto, stillabunt*

*Liquorice, rum, lime, fennel syrup, stillabunt*

Italian Mule

*Luz Gin, Campari, Branca Menta, Limone, ginger beer*

*Luz Gin, Campari, Branca Menta, lemon, ginger beer*

Fresh Mi-To

*Campari, infuso menta verbena, Vermouth Carpano, Angostura*

*Campari, verbena mint infusion, Vermouth Carpano, Angostura*

Virgin Paloma (analcolico)

*Miele, lime, soda al pompelmo*

*Honey, lime, grapefruit soda*

## CAFFETTERIA

Cafeteria

	Ristorante/Plateatico	Bar Brezza
Caffè espresso	€ 2,50	€ 3,50
Macchiato		€ 4,00
Decaffeinato	€ 2,50	€ 3,50
Orzo / Ginseng	€ 3,00	€ 3,50
Marocchino		€ 4,00
Caffè corretto		€ 5,00
Shakerato		€ 6,00
Shakerato Bayless		€ 8,00
Doppio espresso	€ 5,00	€ 6,00
Americano	€ 3,00	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00	€ 5,00
Latte macchiato	€ 4,00	€ 5,00
Cioccolata calda		€ 5,00
Tè e Tisane		€ 5,00
Tè nero / verde		€ 5,00

Tisane: frutti rossi, finocchio e liquirizia, menta e verbena, arancia, cannella e vaniglia, camomilla

€ 5,00

Acqua Minerale

50 cl € 3,00

Acqua Minerale naturale - frizzante

75 cl € 5,00

## DESSERT

### Nachtisch

Macedonia di frutta fresca/macedonia con gelato  
*Fresh fruit salad / fruit salad with ice cream*  
*Frischer Obstsalat / Obstsalat mit Eis*

€7 | €9  
● | ●⑦

Fragole /fragole con gelato  
*Strawberries/strawberries with ice cream*  
*Erdbeeren/Erdbeeren mit Eis*

€7 | €9  
● | ●⑦

Gelato Medio/Medio piccolo/Piccolo  
*Ice Cream Medium/ Medium small /Small*  
*Eis/Mittel/Mittel klein/ Klein*

€7 | €5 | €3  
●⑦

Carpaccio d'ananas con gelato vegano all'amarena  
*Pineapple with vegan black cherry ice cream*  
*Ananas mit veganem Schwarzkirscheis*

€8  
●①③⑦

Yogurt magro con frutti di bosco  
*Low-fat yogurt with berries*  
*Fettarmer Joghurt mit Beeren*

€8  
●⑦

Cheesecake alle fragole e cioccolato  
*Strawberry and chocolate cheesecake*  
*Erdbeer-Schokoladen-Käsekuchen*

€9  
●①③⑦

Parfait lime, cocco e mango  
*Parfait lime, coconut and mango*  
*Limetten-Kokos-Mango-Parfait*

€9  
●③⑦

Bavarese al mascarpone con cremoso al cioccolato ruby  
*Bavarese with mascarpone and ruby chocolate cream*  
*Bavarese mit Mascarpone und Ruby-Schokolade*

€9  
●①③⑦

Tiramisù

€8  
●①③⑦

## SALADS

### Vegana

Valeriana, cubetti di barbabietola, topinambur, patate americane, scaglie di mandorle e tofu saltato in salsa soia

*Valerian, beet cubes, Jerusalem artichokes, American potatoes, almond flakes and tofu sautéed in soy sauce*

*Baldrian, Rote-Beete-Würfel, Topinambur, Amerikanische Kartoffeln, Mandelsplitter und in Sojasauce sautierter Tofu*

€15  
● 6 8

### Marinara

Insalata verde, riso nero, insalata di mare

*Green salad, black rice, sea salad*

*Grüner Salat, schwarzer Reis, Meeressalat*

€16  
● 2 4 14

### Contadina

Insalata romana, petto di pollo, maionese benessere, sedano e gherigli di noce

*Roman salad, chicken breast, wellness mayonnaise, celery and walnut kernels*

*Römischer Salat, Hühnerbrust, Wellness-Mayonnaise, Sellerie und Walnusskerne*

€15  
● 6 8 9 10

### Rustica

Insalata verde, carote, pomodorini Pachino, bocconcini di mozzarella, bresaola, mais e olive nere

*Green salad, carrots, cherry tomatoes, mozzarella cheese, bresaola, corn and black olives*

*Grüner Salat, Karotten, Pachino-Tomaten, Mozzarella-Häppchen, Bresaola 'Mais und schwarze Oliven*

€15  
● 7

## CENTRIFUGHE/CENTRIFUGES

### Energizzante

Carote, mela, zenzero

*Carrots, apple, ginger*

*Karotten, Apfel, Ingwer*

€12  
●

### Dissetante

Carote, sedano, cetriolo

*Carrots, celery, citriolo*

*Karotten, Sellerie, Citriolo*

€12  
● 9

### Rinfrescante

Fragola, mela verde, limone e menta

*Strawberry, green apple, lemon and mint*

*Erdbeere, grüner Apfel, Zitrone und Minze*

€12  
●

## SNACKS

### Toast Vegano

Toast integrale alle verdure con formaggio al cocco  
*Vegetable wholemeal toast with coconut cheese*  
*Gemüsetoast mit Kokoskäse*

€8  
● ①⑥

### Toast Classico

Prosciutto cotto e fontina  
*Ham and cheese toasted sandwich*  
*Sandwich mit Schinken und Käse*

€8  
● ①⑦

Focaccia con farina "tipo 2" alla caprese  
*Focaccia with flour "type 2" with tomatoes and mozzarella*  
*Focaccia mit Mehl "Typ 2" mit Tomaten und Mozzarella*

€10  
● ①⑦

Focaccia con farina "tipo 2" guacamole e salmone marinato  
*Focaccia with flour "type 2" guacamole and marinated salmon*  
*Focaccia mit Mehl "Typ 2" Guacamole und mariniertem Lachs*

€12  
● ①⑦

Focaccia crudo e mozzarella  
*Focaccia with raw ham and mozzarella*  
*Focaccia mit rohem Schinken und Mozzarella*

€12  
● ①⑦

## CRUDITÈ

Tartar di tonno e capesante con guacamole  
*Raw tuna and scallops with guacamole*  
*Crudité aus Rotem Thun und Jakobsmuscheln mit Guacamole*

€24  
● ④⑭

Piatto con 3 ostriche (Ostriche aggiuntive € 4,00)  
*Plate with 3 oysters, (Oysters in addition € 4,00)*  
*Teller mit 3 Austern (Austern als Zusatz € 4,00)*

€14  
● ④⑭

Carpaccio di pesce spada alla barbabietola con citronette  
agli agrumi e scaglie di mandorle saporite  
*Swordfish carpaccio marinated in beetroot with citrus*  
*citronette and tasty almond flakes*  
*Schwertfisch-Carpaccio mariniert in Rüben mit Zitrus-Citronett*  
*und würzigen Mandelsplittern*

€20  
● ④⑧

## PIZZE | *farina di grani antichi italiani*

### Leggera

Pomodoro, mozzarella di cocco, carciofi , funghi , olive nere  
*Tomato, coconut mozzarella, artichokes, mushrooms, black olives*  
*Tomate, Kokosmozzarella, Artischocken, Pilze, schwarze Oliven*

€14



### Spada e mandorle

Carpaccio di spada alla barbabietola e mandorle saporite  
*Carpaccio of swordfish marinated with beetroot and tasty almonds*  
*Carpaccio vom Schwertfisch mariniert mit Roter Bete und leckeren Mandeln*

€18



### Bianchina

Formaggella di capra, asparagi e semi di girasole  
*Goat's cheese, asparagus and sunflower seeds*  
*Ziegenkäse, Spargel und Sonnenblumenkerne*

€15



### Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, basil*  
*Tomaten, Buffelmozzarella, Basilikum*

€15



### Tonno e cipolle

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle  
*Tomatoes, mozzarella, onions, tuna*  
*Tomaten, Zwiebeln, Tunfish und Mozzarella*

€14



### Rocca

Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola  
*Tomatoes, mozzarella, parma ham, rocket*  
*Tomaten, Mozzarella, Parmaschincken, Rukola*

€16



### Diavola

Pomodoro, Mozzarella, salamino piccante  
*Tomatoes, mozzarella, spicy salami*  
*Tomaten, Mozzarella, wuerzig salami*

€14



### Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi  
*Tomatoes, mozzarella, artichokes, ham and mushrooms*  
*Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Pilzen*

€14



## SOFT DRINKS

Coca Cola	€ 5,00
Coca Cola zero	€ 5,00
Sprite	€ 5,00
Fanta	€ 5,00
Te freddo limone - pesca/ <i>lemon - peach</i>	€ 5,00
Acqua Tonica Fever Tree Pompelmo, Mediterranea, Indian, gingerale, Gingerbeer	€ 5,00
Succhi di frutt / <i>Fruit juice:</i> pesca, ananas, ACE, pomodoro, mirtillo, arancia, mela, pompelmo <i>peach, pineapple, ACE, tomato, blueberry, orange, apple, grapefruit</i>	€ 5,00
Spremuta fresca / <i>Fresh orange juice</i>	€ 7,00
Schweppes classic, bitter lemon	€ 4,50

## BIRRA

Birra alla spina Peroni	0,33cl € 5,00
Nastro Azzurro	0,33cl € 5,00
Beck's	0,33cl € 5,00
Heineken	0,33cl € 5,00
Franziskaner	0,50cl € 7,00

## BIRRA

Brixia: Lager, Blanche, Dark, Red lager	0,50cl € 8,00
Birra zero alcool free	0,50cl € 8,00

## VINI ALLA MESCITA 10 CL

Lugana	€ 7,00
Chiaretto Bardolino	€ 7,00
Bardolino	€ 7,00
Prosecco Borgoluce	€ 7,00
Franciacorta	€ 10,00
Recioto Valpolicella rosso (sweet dessert)	€ 8,00
Passito Sol Dorè	€ 8,00
Groppello	€ 7,00



## APERITIVI

Analcolici, Crodino, San Bitter	€ 5,00
Cocchi Americano White	€ 8,00
Carpano rosso Antica Formula	€ 8,00
Martini Rosso, Martini Dry, Bianco	€ 6,00
Bitter Campari	€ 6,00
Campari Soda	€ 6,00
Pernod	€ 7,00
Campari Shekerato	€ 8,00

## SPRITZ SELECTION | €9

### Brezza Spritz:

Prosecco, Passion fruit, pompelmo  
*Prosecco, Passoa, grapefruit*

### Fragola Spritz:

infuso di aperol alla fragola, prosecco, soda, fragola  
*infusion of strawberry aperol, prosecco, soda, strawberry*

### Aperol Spritz / Campari Spritz

#### Hugo:

Sciropo di sambuco, Prosecco, soda  
*Elderberry syrup, Prosecco, soda*

#### Hugo Brezza:

sciropo ai lamponi, prosecco, soda e menta  
*Home made raspberry syrup, prosecco, soda and mint*

#### Poeti Spritz:

St.Germain liquore, Cointreau, succo di limone, pompelmo, tonica  
*St Germain liquor, Cointreau, lemon juice, grapefruit soda*

## COCKTAILS ANALCOLICI | | €9

*Alcohol-free*

### Shirley Temple:

Gingerale, granatina, limone  
Gingerale, granadine lemon

### Sweet Child O mine:

succo di limone, arancia, gingerale, sciroppo alla cannella, anice stellato  
lemon juice, orange, gingeral, garlic syrup, cinnamon, star anise

### Virgin Mojito:

Gingerale, menta, lime, zucchero, soda  
Gingerale, mint, lime, sugar, soda

**Crush:**

mirtillo, pompelmo, zenzero e limone  
cranberry, grapefruit ginger & lemon

**Vittoriale:**

succo d' arancia, passion fruit, lime, succo ananas, mango  
orange juice, passion fruit, lime, pineapple, juice, mango

**Fake Mule:**

ginger beer, lime, estratto di zenzero e zucchero  
ginger beer, lime, ginger extract and sugar

**INTERNATIONAL COCKTAILS | €10****Dirty Martini:**

Vermouth dry, Gin, salamoia

**Dry Martini:**

Vermouth, Gin, oliva e limone  
Vermouth, dry Gin, olive and lemon

**007 Martini:**

Gin, vermouth dry

**Manhattan**

Vermouth rosso, Canadian whisky, Angostura bitter

**Americano:**

Vermouth rosso, Bitter Campari, soda

**Negroni:**

Vermouth rosso, Bitter Campari, Gin

**Daiquiri:**

lime, rhum, zucchero  
lime, rhum, sugar

**Boulevardier:**

Whisky, vermouth rosso, Bitter Campari

**Martinez:**

Gin, Maraschino, Bitter, Vermouth

**Pornstar Martini:**

infuso di Vodka alla vaniglia, sciroppo alla vaniglia, Passoa, purea di Passion Fruit, Franciacorta  
infusion of vanilla vodka, vanilla syrup Passoa, puree of Passion Fruit, Franciacorta

**Gimlet Mint:**

Gin, lime, syrup, menta fresca  
Gin, lime juice and fresh mint

**John Collins:**

Gin, sciroppo di zucchero, lime, soda  
Gin, syrup, lime juice, soda

**Campari Orange:**

Campari, succo d'arancia  
Campari, orange juice

## INTERNATIONAL COCKTAILS | €10

### **Bloody Mary:**

Vodka, succo pomodoro, succo di limone, salsa worcestershire, tabasco, sale, pepe nero  
Vodka, lemon, juice, tomato juice, worcestershire souce, tabasco, salt, black pepper

### **Caipirinha:**

Cachaca, lime, zucchero

Cachaca, lime, sugar

### **Cosmopolitan:**

lime, Cointreau, Vodka, succo di mirtilli rossi

lime, Cointreau, cranberry juice

### **Cuba Libre:**

Rum, Coca Cola, lime

### **Margarita:**

Tequila, Cointreau, lime

Tequila, Cointreau, lime

### **Amaretto sour:**

Disaronno, succo limone, albume, sciroppo di zucchero

Disaronno, lemon juice, albume, sugar

### **Mai Tai:**

Rum bianco, Rum scuro, orange Curacao, lime, succo d'ananas, orzata

White rum, dark Rum, orange Curacao, pinapple juice, orgeat

### **Pina Colada:**

Rum, latte di cocco, lime, ananas

Rum, coconut milk, lime, pinapple

### **Pennicilin:**

Scotch Whisky, lime, miele, estratto di zenzero

Scotch Whisky, lime, honey, ginger extract

### **Old Fashioned:**

Bourbon Whisky, angostura bitter, zucchero

### **Irish Coffee:**

Irish whisky, espresso, sciroppo zucchero, panna

Irish whisky, espresso, sugar syrup, cream

### **Mojito:**

Rum, zucchero di canna, lime, menta fresca

Rum, sugar cane, lime, mint

## SIGNATURE COCKTAILS | €12

### Gin Berry Fizz:

Gin, succo di limone, sciroppo lamponi, karkadè, Top tonica

Gin, lemon juice, home made raspberry syrup, karkadè, Top tonica

### Sbagliato Birra:

Vermouth rosso, Campari, velluto alla birra, angostura bitter

Red Vermouth, Campari, beer velvet, angostura bitter

### Brezza Fashioned:

Whisky Bourbon, Scotch Whisky, sciroppo di mentaverbena, angostura bitter

Whisky Bourbon, Scotch Whisky, cinnamon syrup, star anise, angostura bitter

### Fresh Negroni:

Gin Malfy, limone, Campari, infuso al mentaverbena, Vermouth antica formula

Malfy gin, lemon, campari, mint infusion, Vermouth ancient formula

### Sirmione Sour:

Gin, lime, sciroppo alla camomilla, Hendrick's

Gin, lime, chamomile syrup, Hendrick's

### Poeti Paloma:

Tequila, lime, miele, soda al pompelmo rosa

Tequila, lime, honey, pink grapefruit soda

### Garda Daiquiri:

rum bianco, lime, Blu Curacao

white rum, lime, Blue Curacao

## CALVADOS / PORTO

Calvados Morin selection

€ 9,00

Porto Sandman

€ 7,00

## LIQUORI & AMARI | €6

Amaretto di Saronno | Bailey's | Cointreau | Grand Marnier | Sambuca | Drambuie | Pimms |

Limoncino/Mirto/ Liquirizia | Saint Germain

Averna, Ramazzotti, Montenegro, Lucano, Fernet Branca, Branca Menta, Jägermeister, Braulio,

Cynar, Zerotrenta, Guelfo, Amaro del Capo, Rabarbaro Zucca, China Martini

## GRAPPE

Grappa locale

€ 7,00

Nonino Moscato

€ 7,00

Borgo San Vitale Franciacorta

€ 8,00

Nonino Chardonnay, Amarone, Moscato Barrique

€ 8,00

Pò di Poli

€ 7,00

Grappa bianca Olivini

€ 7,00

## COGNAC/ARMAGNAC/BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	€ 7,00
Cardinal Mendoza	€ 8,00
Gran Duca D'Alba	€ 8,00
Courvoisier Vsop	€ 10,00
Remy Martin	€ 10,00
Bas Armagnac	€ 12,00

## WHISKY AMERICAN & CANADIAN

Jim Beam	€ 8,00
Jack Daniels	€ 8,00
Wild Turkey Bourbon	€ 9,00
Wild Turkey Rye	€ 9,00
Irish Whisky   Jameson	€8,00

## WHISKY SCOTCH

### *Blended and single malt*

Johnny Walker Black label 12 anni	€ 8,00
Chivas Regal12 anni	€ 9,00
Glenlivet 12 anni	€ 12,00
Macallan 12 anni	€ 14,00
Glenmorangie 10 anni	€ 10,00
Oban 14 anni	€ 13,00
Lagavulin 16 anni	€ 12,00
Laphroaig 10 anni	€ 12,00
Talisker 10 anni	€ 10,00
Caol ila 12 anni	€ 12,00
Nikka Japanaise	€ 14,00
Glenfiddich	€ 12,00

## RUM

Havana 3	€ 7,00
Havana 7 Cuba	€ 8,00
Matusalem Gran Reserva 15 anni Rep Do	€ 12,00
Zacapa 23 Guatemala	€ 12,00
Appleton Estate 12 a rare Giamaica	€ 12,00
Don Papa	€ 10,00
Brugal Anejo	€ 8,00

## **GIN**

Bombay	€ 8,00
Tanqueray	€ 8,00
Mare	€ 10,00
Hendricks	€ 9,00
Sabatini	€ 9,00
Monkey 47	€ 10,00
The Botanist	€ 8,00
Amuerte	€ 12,00
Malfy lemon	€ 9,00
Luz Garda	€ 9,00
Beefeater	€ 8,00

## **VODKA**

Stolichnaya	€ 7,00
Moskovskaya Russia	€ 7,00
Grey Goose	€ 9,00

## **TEQUILA**

Tequila Espòlon Blanco	€ 9,00
------------------------	--------