

Rifugiati sulla terrazza di Folia Life, il tuo santuario a bordo piscina per una deliziosa pausa. Riparata dal sole, assapora stuzzichini leggeri e invitanti, dai panini freschi ai deliziosi dolci fatti in casa. Deliziatevi con rinfrescanti cocktail a bordo piscina e gustosi snack per un intervallo davvero rigenerante.

Escape to Folia Life's terrace, your poolside sanctuary for a delightful pause. Sheltered from the sun, savour light and tempting treats, from freshly made paninis to exquisite homemade desserts. Indulge in refreshing poolside cocktails and flavourful snacks for a truly rejuvenating interlude.

BOCCONI

HAMBURGER

€ 22,00

pane al sesamo*, carne di manzo, insalata, pomodoro, formaggio e salsa bbq, chips
sesame bun, beef patty, lettuce, tomato, cheese, BBQ sauce and chips* (1,7,11)

CLUB SANDWICH

€ 22,00



pane bianco tostato, pomodoro, insalata, pollo alla griglia, uovo, maionese, bacon e chips
toasted white bread, tomato, lettuce, grilled chicken, egg, mayonnaise, bacon and chips (1,3,6)

POLPO

€ 22,00

pane* di grano duro, maionese al basilico, polipo* al vapore, patate, burrata, pomodoro e radicchio
durum wheat bread, basil mayonnaise, steamed octopus*, potatoes, burrata, tomato and radicchio* (1,3,7,14)

BAGEL

€ 20,00

bagel*, avocado, salmone* marinato, caprino fresco, rucola e arancia
bagel, avocado, marinated salmon*, fresh goat cheese, rocket and orange* (1,3,4,6,7)

TOAST

€ 16,00

pane tostato, prosciutto e formaggio
toasted bread, ham and cheese (1,7,6)

I PIATTI

TROFIE* € 20,00

pesto di basilico, uvetta, mandorle, pesce spada* e limone
basil pesto, raisins, almonds, swordfish, and lemon* (1,4,7,8)



MANZO ROSA € 23,00

roast beef, insalata di ananas piccante
roast beef, spicy pineapple salad

CECI € 18,00

hummus, melanzane, zucchine, polpette* di ceci e yogurt speziato
hummus, eggplant, zucchini, chickpea fritters and spiced yogurt* (1,3,7,11)



FRISELLA € 18,00

pomodori, bufala, pesto di pinoli e olive di Taggia
tomatoes, buffalo mozzarella, pine nut pesto and Taggiasca olives (1,7,8)

POLLO € 16,00

filetti di pollo* panati e chips
breaded chicken fillets and chips* (1,3)

* Alcuni prodotti potrebbero essere conservati a basse temperature per garantire igiene, freschezza e qualità costante. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta, dal personale di servizio.

* Some of the ingredients may have been refrigerated in order to preserve their freshness and guarantee a consistent level of quality. "For any further information regarding allergens or specific ingredients please ask the staff for the relevant documentation which will be put at your disposal".

LE BOWLS

CHIKEN BOWL

€ 20,00

Lattuga, pollo, scaglie di reggiano, melone,
crostini di pane farro e salsa agli anacardi
*Lettuce, chicken, parmesan flakes, melon,
spelt bread croutons and cashew sauce* (1,7)

SALMON BOWL

€ 20,00

Riso Apollo, salmone*, avocado, edamame*, asparagi, finocchio,
cavolo cappuccio, salsa daidai citrus ponzu
Apollo rice, salmon, avocado, edamame*, asparagus, fennel,
cabbage, daidai citrus ponzu sauce* (4,6)

CLASSICA

€ 18,00

green mix, finocchi, cetrioli, carote, pomodori, tonno,
mozzarella, olive e uovo
*green mix, fennel, cucumber, carrots, tomatoes, tuna,
mozzarella, olives and egg* (3,4,7)

PECCATI DI GOLA



CIALDA

€ 9,00

waffle, yogurt greco, frutti rossi e miele
waffle, Greek yogurt, red berries and honey (1,3,7)

ANGURIA

€ 9,00

Watermelon

TAGLIATA

€ 9,00

frutta mista e sorbetto al limone
mixed fruit platter and lemon sorbet

GELATO

€ 9,00

coppa di gelato misto
*fiordilatte 7, cioccolato 7,8, limone, fragola
fiordilatte 7, chocolate 7,8, lemon, strawberry*

GHIACCIOLO

€ 3,00

DRINK

AQ1-FO	Acqua Frizzante in bottiglia di Plastica per bordo piscina <i>Sparkling Water in plastic poolside</i>	€ 2,50
AQ2-FO	Acqua Naturale in bottiglia di Plastica per bordo piscina <i>Natural Water in plastic Bottle poolside</i>	€ 2,50
AQ3-FO	Acqua Frizzante <i>Sparkling Water 0,50 Lt</i>	€ 3,50
AQ4-FO	Acqua Naturale <i>Natural Water 0,50 Lt</i>	€ 3,50
AQ5-FO	Acqua Frizzante 0,75 Lt- <i>Sparkling Water 0,75 Lt</i>	€ 4,50
AQ6-FO	Acqua Naturale 0,75 Lt <i>Natural Water 0,75 Lt</i>	€ 4,50
203-FO	Fanta	€ 5,00
204-FO	Coca Cola	€ 5,00
205-FO	Coca Cola Zero	€ 5,00
206-FO	Sprite	€ 5,00
207-FO	Limonata <i>Lemonade</i>	€ 5,00
208-FO	The Freddo al Limone <i>Lemon Ice Tea</i>	€ 5,00
209-FO	The Freddo alla pesca <i>Peach Ice Tea</i>	€ 5,00
210-FO	Fever Tree Premium Indian Tonic	€ 5,00
215-FO	Crodino	€ 6,00
216-FO	Sanbitter	€ 6,00
217-FO	Redbul	€ 6,00
218-FO	Succo alla Pera <i>Pear Juice</i>	€ 6,00
219-FO	Succo alla Pesca <i>Peach Juice</i>	€ 6,00
220-FO	Succo al Mirtillo <i>Blueberry Juice</i>	€ 6,00
221-FO	Succo all'Albicocca <i>Apricot Juice</i>	€ 6,00
222-FO	Succo al Pomodoro <i>Tomato Juice</i>	€ 6,00

CAFFETTERIA

225-FO	Caffè americano <i>Black Coffee</i>	€ 4,00
226-FO	Caffè corretto <i>Spirit Coffee</i>	€ 5,00
227-FO	Caffè d'orzo <i>Barley Coffee</i>	€ 4,00
228-FO	Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 3,50
229-FO	Caffè doppio <i>Double Espresso</i>	€ 5,00
230-FO	Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 3,00
231-FO	Caffè Shakerato <i>Ice coffee</i>	€ 5,00
232-FO	Cappuccino	€ 4,00
233-FO	Cappuccino di Soya <i>Soya Cappuccino</i>	€ 4,50
236-FO	Ginseng	€ 4,00
237-FO	Latte macchiato	€ 4,00
238-FO	The/Tisane <i>Tea/Infusion</i>	€ 5,00

JUICES & SHAKES

Spremuta d'arancia fresca Spremuta fresca d'arancia con un pizzico di limone <i>Fresh orange juice with a splash of lemon</i>	€ 8,00
Protein Boost Latte di cocco, fragola, banana, burro di noccioline, cacao <i>Coconut milk, strawberries, banana, peanut butter and chocolate powder</i>	€ 10,00
Ginger Spicy Ananas, zenzero, more, succo limone <i>Pineapple, ginger, blackberries, lemon juice</i>	€ 10,00
Red Passion Mirtilli, more, fragole, latte di soya <i>Blueberries, blackberries, strawberries, soya milk</i>	€ 10,00
Milk Shake Milk Shake con gelato <i>Ice cream milk shake</i>	€ 12,00

AMARI E LIQUORI

001-FO	Amaro del Lago Maggiore Rossi d'Angera 30° Italia	€ 9,00
002-FO	Amaro del Mottarone Bottega del Morni 28° Italia	€ 7,00
003-FO	Amaro Ramazzotti Ramazzotti 30° Italia	€ 9,00
005-FO	Baileys R&A Bailey & Co. 17° Inghilterra	€ 9,00
006-FO	Branca Menta Branca 28° Italia	€ 8,00
007-FO	Braulio Peloni 21° Italia	€ 9,00
123-FO	Campari D.Campari 25° Italia	€ 9,00
125-FO	Dahu Diurno Spiriti Leggendarie 26° Italia	€ 13,00
126-FO	Dahu Notturmo Spiriti Leggendarie 38° Italia	€ 14,00
010-FO	Disaronno Ilva 28° Italia	€ 8,00
011-FO	Fernet Branca Branca 39° Italia	€ 9,00
016-FO	Jagermeister Jagermeister Se. M 35° Germania	€ 7,00
017-FO	Limoncello Villa Massa 30° Italia	€ 11,00
020-FO	Montenegro Montenegro 23° Italia	€ 9,00
025-FO	Sambuca Molinari 40° Italia	€ 8,00
127-FO	Tim Distillerie Tim 35° Italia	€ 14,00

ARMAGNAC | BRANDIES CALVADOS | COGNAC

032-FO	Vecchia Romagna Etichetta Nera Montenegro 38° Italia	€ 8,00
035-FO	Bas Armagnac Hors D'Age Fortigalongue Dartigalongue 40° Francia	€ 13,00
036-FO	Calvados Selection Morin 40° Francia	€ 11,00
038-FO	Hennessy Fine de Cognac Hennessy 40° Francia	€ 16,00
040-FO	Remy Martin V.S.O.P. Remy Martin 40° Francia	€ 14,00

GIN MOOD

I gin vengono abbinati dal nostro Barman con la decorazione e la tonica adatta per esaltare il gusto.

The gins are matched by our Barman with the right decoration and tonic to enhance their taste.

041-FO	Bombay Sapphire The Bombay Spirit 38° Inghilterra Tonic: Premium Indian	€ 10,00
043-FO	Hendriks William Grant & Sons L. 44° Scozia Tonic: Premium Indian	€ 13,00
046-FO	Mare Gin Mare 42,7° Spagna Tonic: Mediterranean	€ 14,00
050-FO	Tanqueray N°10 Tanq. Gordon & Co. 47,3° Inghilterra Tonic: Premium Indian	€ 11,00
122-FO	Testa Coda Botanical Spiriti Leggendarì 46% Italia Tonic: Premium Indian	€ 13,00
124-FO	Testa Coda Navy Spiriti Leggendarì 57% Italia Tonic: Acqua Brillante	€ 15,00

GRAPPE | SCHNAPPS

051-FO	Ambrata Rossi d'Angera Dolcetto, Barbera, Nebbiolo Botti legno miste 12 mesi 40° Italia	€ 8,00
054-FO	Gentile Rossi d'Angera Moscato Botti Rovere di Slavonia 6 mesi 40° Italia	€ 8,00
055-FO	Giovane Rossi d'Angera Nebbiolo, Chardonnay Vasche inox 40° Italia	€ 8,00
059-FO	Grappe Nazionali (selezione privata)	€ 10,00

RUM

067-FO	Cacique 500 Ron Extra Añejo Licorerias Un. 40° Venezuela	€ 12,00
073-FO	Havana Club 7 años C.De BebiFOs 40° Cuba	€ 10,00
076-FO	Matusalem Rum Insolito Matusalem 40° Cuba	€ 8,00
079-FO	Zacapa 23 Solera Licorera Zacapa 40° Guatemala	€ 18,00

TEQUILA E MEZCAL

080-FO	Blanco Espolon Destiladora San Nicolas 40° Messico	€ 11,00
082-FO	Mezcal Espadin Montelobos 43,20° Messico	€ 15,00

VODKA

085-FO	Belvedere Polmos Zyrardow Distillery 40° Polonia	€ 12,00
086-FO	Grey Goose Mounier 40° Francia	€ 16,00

WHISKY

097-FO	Blended J. Walker Black Label 12 anni/Years J. Walker & Son 40° Scozia	€ 10,00
098-FO	Blended Jameson J. Jameson 40° Irlanda	€ 10,00
102-FO	Bourbon Bulleit Kentucky Straight Bourbon The Bulleit Distilling C. 45° USA	€ 10,00
113-FO	Single Malt Caol Ila 12 anni /years Caol Ila 43° Islay Scozia	€ 19,00
114-FO	Single Malt Glen Grant Glen Grant 40° Speyside Scozia	€ 9,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

La nostra selezione di vini Folia Life nasce da un profondo rispetto per il territorio e per la sua sostenibilità. Abbiamo curato una carta che celebra l'autenticità della nostra terra, con una particolare attenzione ai vini biologici, espressione di un'agricoltura consapevole e di un futuro più verde.

Scoprite sapori genuini che raccontano la passione per la natura e la sua ricchezza. Per ulteriori proposte a bottiglia, consultare direttamente la carta dei vini della cantina del Ristorante Le Fief.

OUR WINE SELECTION

Our Folia Life wine selection stems from a deep respect for the land and its sustainability. We have curated a list that celebrates the authenticity of our territory, with a particular focus on organic wines, an expression of conscious agriculture and a greener future.

Discover genuine flavors that tell the story of a passion for nature and its richness. For further options, please view the wine list of the Le Fief Restaurant cellar directly.

LE BOLLE



		glass	bottle
123-F/B	Franciacorta Nature Brut DOCG Ronco Calino <i>Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% 2015-2016</i>	€ 8,00	€ 50,00
145-FO	Alta Langa DOCG Millesimato Pas Dosé Carlin de Paolo <i>Pinot Nero 100% 2020</i>		€ 45,00
132-FO	Prosecco di Valdobbiadene Brut Millesimato DOCG De Faveri <i>Glera 2022</i>	€5,00	€ 30,00
266-FO	Lemoss Glera Frizzante "Tre Venezie" IGT Ca' di Rajo <i>Glera SA</i>		€ 20,00

IL BIANCO

		glass	bottle
233-F/B	Pigato Marené DOC Bio Vio <i>Pigato 2018</i>	€ 7,00	€ 45,00
232-F/B	Vermentino Aimone DOC Bio Vio <i>Vermentino 2020</i>	€ 6,00	€ 35,00
600-FO	Cuvée Blanc No-Alcohol Vito Frizzante Nomora Alba Piemonte <i>Pinot Bianco, Sylvaner SA</i>		€ 32,00
239-F/B	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Tenuta Pieralisi <i>Verdicchio 2021</i>	€ 6,00	€ 28,00
221-F/B	Lugana Catulliano DOC Pratello BIO <i>Turbiana Trebbiano di Lugana 2020</i>	€ 6,00	€ 28,00

IL ROSA

		glass	bottle
221-F/B	Alìe Rosè Ammiraglia Marchesi Frescobaldi <i>Vermentino e Syrah 2020</i>	€ 7,00	€ 38,00
312-FO	Pèt Nato Matto Rifermentato in Bottiglia <i>Poggio Ridente Nebbiolo SA</i>		€ 35,00
601-FO	Cuvée Rosé No-Alcohol Vino Frizzante Nomora Alba Piemonte <i>Pinot Nero, Merlot SA</i>		€ 35,00
304-F/B	Monferrato Chiaretto Il Giullare DOC Carlin de Paolo <i>Barbera 2018</i>	€ 6,00	€ 25,00
306-F/B	Chiaretto del Garda Valtenesi DOC Pratello <i>Groppello, Marzemino,</i> <i>Barbera, Sangiovese 2020</i>	€ 6,00	€ 25,00

IL ROSSO

		glass	bottle
425-F/B	Langhe Monsordo DOC Ceretto <i>Cabernet Sauvignon,</i> <i>Merlot, Syrah 2016-2018</i>	€ 8,00	€ 45,00
431-F/B	Ruchè di Castagnole Monferrato S.Marziano DOCG Poggio Ridente, Azienda Agricola Biologica <i>Ruchè 2020</i>	€ 7,00	€ 35,00
4002-F/B	Milano Rosso Bio Cantina Urbana Milano <i>Croatina e Barbera 2023</i>		€ 20,00

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

		small	big
1001-FO	Birrificio Angelo Poretti Draught Beer Non Filtrata, Lager, Blanche	€ 4.50	€ 6.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

1002-FO	Nazionali Menabrea & F.lli	€ 6,00
1003-FO	Nastro Azzurro Analcolica / <i>Non Alcoholic</i>	€ 6,00
1004-FO	Peroni Senza Glutine	€ 6,00
1005-FO	Artigianali Diciottozerouno Oleggio Castello Grun, Ruggine	€ 6,00

COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, soda	€ 10,00
Americano a Venezia Select, Rosso Antico, soda	€ 10,00
Bellini Prosecco, purea di pesche <i>Prosecco, peach puree</i>	€ 10,00
Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale e pepe, tabasco, worcestershire <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, salt & pepper, worcestershire, tabasco</i>	€ 10,00
Cuba Libre Rum bianco, Coca-Cola, lime <i>White Rum, Coca-Cola, lime</i>	€ 10,00
Gin lemon Gin, limonata <i>Gin, Lemonade</i>	€ 10,00
Gin Tonic Gin, acqua tonica <i>Gin, tonic water</i>	€ 10,00
Hugo Sambuco, Prosecco, menta <i>Sambuco, Prosecco, mint</i>	€ 10,00
Margarita Tequila, triple sec, succo di lime <i>Tequila, triple sec, lime juice</i>	€ 10,00
Martini cocktail Dry Vermouth, Gin, Vodka	€ 10,00

COCKTAILS

Mojito Rum chiaro, succo di lime, zucchero di canna bianco, soda, menta <i>White rum, lime juice, brown sugar, mint, soda</i>	€ 10,00
Moscow mule Vodka, ginger beer, succo di lime <i>Vodka, ginger beer, lime juice</i>	€ 10,00
Negroni Gin, vermouth, bitter	€ 10,00
Negroni Sbagliato Spumante, Vermouth, bitter	€ 10,00
Spritz Veneziano Select, Prosecco, soda	€ 10,00
Tequila Sunrise Granatina, succo di arancia, tequila <i>Grenadine, orange juice, tequila</i>	€ 10,00
Vodka Lemon Vodka, Limonata <i>Vodka, Lemonade</i>	€ 10,00
Vodka Tonic Vodka, acqua tonica <i>Vodka, tonic water</i>	€ 10,00

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi
Prices in €, VAT and service charge included.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento
Based on local market availability some of the products might have been frozen.

*Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004
*Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853/2004.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze
Cross-contamination of food allergens during preparation cannot be completely excluded. Please inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

MOCKTAILS

FOLIA

Sambuco, menta fresca, succo di mela , cetriolo
Elderberry, fresh mint, apple juice, cucumber

€ 8,00

Nojito

Zucchero canna, menta, succo lime, seltz
Cane sugar, mint, lime juice, seltz

€ 8,00

Norita

Succo di ananas, lime juice, sciroppo di zucchero
Pineapple juice, lime juice, sugar syrup

€ 8,00

Nomule

Ginger beer, ginger ale, lime juice
Ginger beer, ginger ale, lime juice

€ 8,00

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut ed i loro ceppi derivati e i prodotti derivati | CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products

2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | SHELLFISH and shellfish products

3) UOVA e prodotti a base di uova | EGGS and egg-based products

4) PESCE e prodotti a base di pesce | FISH and fish products

5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | PEANUTS and peanut based products

6) SOIA e prodotti a base di soia | SOYA and soy-based products

7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | MILK and milk-based products (including lactose)

8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti | NUTS like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products

9) SEFONO e prodotti a base di seFOno | CELERY and celery based products

10) SENAPE e prodotti a base di senape | MUSTARD and mustard-based products

11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo | SESAME SEEDS and products based on sesame seeds

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/ Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide

13) LUPINI e prodotti a base di lupini | LUPINI and products based on lupins

14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi | MOLLUSCS and shellfish products

(CDPFUNFACTS)

VOLETE SAPERE QUALI SONO I CIBI E I DRINK PREFERITI DELLA FAMIGLIA DAL POZZO?
CERCATE LE ICONE IN QUESTO MENÙ
E SCOPRITE I NOSTRI SEGRETI
:)

YOU WANT TO KNOW WHAT THE
DAL POZZO FAMILY FAVORITE DISHES AND DRINKS ARE ?
LOOK FOR THE ICONS IN THIS MENU
AND DISCOVER OUR SECRETS
:)



CASSIANO



NICKI



AIMONE



GUENDALINA

**Per feste private è possibile prenotare il locale in esclusiva.
Per maggiori informazioni chiedere al responsabile.**

*For private parties it is possible to book the restaurant exclusively.
For more information ask the manager.*

WIFI: Castello Dal Pozzo



**Goditi la tua scelta di quotidiani e riviste
gratuiti durante il tuo soggiorno,
scarica PressReader dal tuo app store.**

*Enjoy your choice of complimentary
newspapers and magazines during your stay,
download PressReader from your app store.*



CASTELLO DAL POZZO
RESORT | LAGO MAGGIORE | ITALIA

tel. +39 0322 53713 | whatsapp +39 335 6121362 | fax +39 0322 230233
folialife.com | contact@castellodalpozzo.com | www.castellodalpozzo.com