

# Vini ~ Wines

## Bicchiere • By the glass

- Vino Bianco - White Wine	10,00
- Vino Rosè - Rosè Wine	10,00
- Vino Rosso - Red Wine	10,00
- Prosecco	10,00

## Bianchi • White

- Greco di Tufo – Quintodecimo	62,00
- Chablis – Jean-Claude Bessin	60,00
- Costa d'Amalfi - Tramonti – Tenuta S.Francesco	30,00
- Greco Di Tufo – Le Ormere	33,00
- Grillo – Centopassi	28,00
- Falanghina – Preta	26,00
- Sancerre – Dominique Roger	48,00
- Sauvignon – Stroblhof Eppan	45,00
- Chardonnay – Stroblhof Eppan	40,00
- Costa d'Amalfi - Per Eva – Tenuta S. Francesco	45,00
- Pinot Grigio – Colle Duga	33,00
- Gewürztraminer – Taschlerhof	44,00
- Passerina – Clara Marcelli	30,00

## Rosè

- Costa d'Amalfi – Tenuta S.Francesco	30,00
- Cantaloro – Avignonesi	30,00

## Rossi • Red

- Quattro Spine – Tenuta S. Francesco	50,00
- Costa d'Amalfi – È Iss – Tenuta S.Francesco	60,00
- Nero d'Avola – Centopassi	28,00
- Costa d'Amalfi – Tenuta S. Francesco	30,00

## Bollicine • Sparkling

• Prosecco	
- Valdobbiadene DOCG – Collalto	40,00
• Franciacorta	
- Cuvée Prestige – Cà del Bosco	90,00
- Alma Gran Cuvée – Bellavista	90,00
• Metodo Classico	
- Ferrari Perlé Trento DOC – Ferrari	70,00
• Champagne	
- Dom Pérignon Millesimé – Dom Pérignon	520,00
- Moët et Chandon	140,00
- Moët et Chandon (Ice Imperial)	140,00
- Veuve Cliquot	140,00
- Belin Brut – Gérard et Olivier Belin	95,00
- Belin Rosé – Gérard et Olivier Belin	110,00
- Blanc de Noir – Alain Couvreur	80,00
• Magnum	
- Blanc de noir	185,00
- Cà del Bosco	190,00
- Moët Chandon	290,00
- Prosecco Prestige	90,00
- Tramonti Rosé - San Francesco	75,00
- Per Eva - San Francesco	105,00

### Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - maltodestrine a base di grano (1);
  - sciropi di glucosio a base di orzo;
  - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato (1);
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - esteri di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - lattitolo.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

### Substances or products that provoke allergies or intolerances

- Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof, except:
  - wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
  - wheat-based maltodextrins (1);
  - barleybased glucose syrups;
  - cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- Crustaceans and products thereof.
- Eggs and products thereof.
- Fish and products thereof, except:
  - fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
  - gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.
- Peanuts and products thereof.
- Soybeans and products thereof, except:
  - fully refined soybean oil and fat (1);
  - natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
  - vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybean sources;
  - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
- Milk and milk-based products (including lactose), except:
  - whely used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
  - lactitol.
  - lattitolo.
- Nuts, namely, almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland Nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- Celery and products thereof.
- Mustard and products thereof.
- Sesame seeds and products thereof.
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
- Lupin and products thereof.
- Molluscs and products thereof.



o n e f i r e

Cala della Gavitella

beach

Food & Wine



# Drinks

<u>Bar</u>	€	<u>Beer</u>	€
Coffee	2,00	Nastro Azzurro	5,00
Cappuccino	3,00	Corona	5,00
Coffee shake	5,00	Budweiser	5,00
Ice tea	4,00		
Soft drinks	4,50	<u>After Meal</u>	
Juice	4,00	Limoncello	7,00
Lemon granita	6,00	Jefferson	7,00
Sparkling Water 1\2 lt.	3,00	Cynar	7,00
Still water 1\2 lt.	3,00	Branca Menta	7,00
Sparkling Water 1 lt.	5,00	Amaro del Capo	7,00
Still water 1 lt.	5,00		

## Beach Classic! 18,00

**Aperol Spritz**  
prosecco, aperol, soda

**Mojito**  
rum, lime, mint, sugar syrup

**Piña Colada**  
rum, coconout liquor, coconout  
syrup, fresh ananas

**Sex on the beach**  
vodka, peach liquor, fresh orange,  
fresh cranberry

**Daiquiri Fruit**  
fruit to tast, rum, fresh lime  
s.syrup

**Margarita**  
tequila, orange liquor  
fresh lime, s. syrup

## Homemade Drink 18,00

**Door is open**  
vodka, fresh grapefruit, vanilla syrup,  
maracuja puree, elderflower tonic

**Watermelon sour**  
basil leaf, homemade limoncello  
sugar, egg white / acqua faba  
watermelon, fresh orange

**Rum away with me**  
rum, ananas dehydrated syrup, fresh  
lime, coconout, ginger syrup  
fresh orange, premium granatina

**Pink Spritz**  
fresh berry, eldelflower liquor, lemon  
infused gin, top up with soda

**National Taste**  
rosemary infused gin, s.syrup  
fresh lemon, top up with italian beer

## Analcolici • Alcohol-Free 10,00

Virgin Mojito  
Virgin Colada  
Virgin Mai Tai  
Bartender Made

## SMOOTHIES 13,00

Smoothies are made with fresh fruits  
only, Could change just the colour.

**Red**  
Strawberry, Watermelon  
Berry, Mint

**Yellow**  
Cantaloupe, Ananas  
Banana, Almonds

**Green**  
Kiwi, Grape, Vanilla  
Green apple, Clove

## Premium Gin 22,00

Hendrick's  
Etsu  
Monkey 47

## Premium Vodka 22,00

Ciroc  
Neft  
Black Cow

## Premium Rum 22,00

Ambassador  
Kraken  
J. Bally

## Premium Tequila 22,00

Espolon  
Burrito Fiestero  
Vida

## Whisky • Bourbon • Rye 22,00

Jim Beam Rye  
The Macallan  
Bullet Bourbon

# Menu

	€		€
<b>Insalata One Fire (1, 4, 7, 11)</b>	22,00	<b>Pizza Margherita (1, 7)</b>	12,00
(Tuna fish, mozzarella cheese, tomatoes, avocado, pumpkin seeds and apple)		(Tomato and mozzarella)	
<b>Insalata bufala (1, 7)</b>	21,00	<b>Panino con pomodoro e mozzarella fiordilatte (1, 7)</b>	12,00
(Rucola salad, cherry tomatoes, parmesan cheese and buffalo mozzarella)		(Tomato and mozzarella sandwich)	
<b>Insalata caprese (1, 7)</b>	20,00	<b>Panino con prosciutto e mozzarella fiordilatte (1, 7)</b>	13,00
(Tomato and mozzarella cheese salad)		(Parma ham and mozzarella sandwich)	
<b>Insalata bresaola e grana (1, 7, 8)</b>	19,00	<b>Panino con parmigiana (1, 4, 7)</b>	15,00
(Rucola salad, bresaola, parmesan cheese and pine nuts)		(Eggplant parmesan sandwich)	
<b>Caponata (1, 4, 7)</b>	18,00	<b>Panino con tonno e pomodoro (1, 4)</b>	13,00
(Dry bread with oregano, tomatoes, tuna and olives)		(Tuna fish and tomato sandwich)	
<b>Parma e mozzarella fiordilatte (1, 7)</b>	20,00	<b>Panino con pollo (1)</b>	12,00
(Parma ham and mozzarella cheese)		(Chicken, salad and mayo sandwich)	
<b>Prosciutto e melone (1)</b>	18,00		
(Parma ham and cantaloupe melon)		<u>Frutta</u>	
<b>Insalata di salmone affumicato (1, 4)</b>	22,00	<b>Misto frutta One Fire</b>	20,00
(Smoked salmon, avocado, orange and water melon)		Mixed fresh fruit One Fire	
<b>Insalata di pollo (1)</b>	19,00	<b>Ananas</b>	10,00
(Chicken salad)		Pineapple	
<b>Parmigiana di melanzane (1, 4, 7)</b>	22,00	<b>Anguria</b>	9,00
(Eggplant Parmigiana)		Water melon	
<b>Insalata Tonno e Pomodorini (1, 4, 7, 11)</b>	20,00	<b>Melone</b>	10,00
(Rucola salad, tuna fish and fresh cherry tomatoes)		Melon	
<b>Piatti del giorno (1, 4, 7)</b>	22,00	<b>Dolce</b>	10,00
(Daily special)		Daily dessert	

La nostra passione ci spinge a preferire la qualità alla quantità e ogni giorno ci impegnamo ad avvicinarci al Km 0

Our passion pushes us to prefer quality over quantity and everyday we strive to serve local products