



Benvenuti!

La Famiglia Van de Loo Scalvini è lieta di accogliervi al

Sivinos Beach Life food&drink

*situato all'interno de Il Sivinos Camping Boutique,
uno dei nove Glamping Resort di
Vacanze col cuore.*

*Vi auguriamo una piacevole esperienza e...
Buon appetito!*

Welcome!

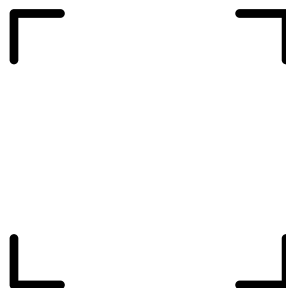
*The Van de Loo Scalvini Family is pleased to
welcome you to the*

Sivinos Beach Life food&drink

*located within the
Sivinos Camping Boutique, one of the nine
Glamping Resorts of Vacanze col cuore.*

*We wish you a pleasant experience and...
Enjoy your meal!*

Famiglia Van de Loo Scalvini



*Per la lista degli allergeni consultare il menù nel QR code
Scan the QR code to view the allergen list*

ANTIPASTI

Appetizers

Caprese con mozzarella di bufala

€13

Caprese salad (Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Oregano)

Caprese salade (Tomaten, buffelmozzarella en oregano)

Caprese Salat (Tomaten, Büffelmozzarella und Oregano)

Selezione di salumi e formaggi

€15

Selection of cold cuts and cheeses

Selectie van fijne vleeswaren en kazen

Auswahl an Wurst- und Käsesorten

Bruschetta con pomodoro fresco ramato e basilico

€7

Bruschetta with fresh vine tomatoes and basil

Bruschetta met verse tomaten en basilicum

Bruschetta mit frischen Rispentomaten und Basilikum

Bruschetta Cantabrico con pomodoro, burrata e acciughe

€9

with tomato, burrata cheese, and Cantabrian anchovies

met tomaat, burrata en ansjovis uit Cantabrië

mit Tomaten, Burrata und kantabrischen Sardellen

Melone, prosciutto crudo, burrata, pomodori secchi e rucola

€15

Melon, Parma ham, burrata cheese, sundried tomatoes, and rocket

Meloen, Parmaham, burrata, gedroogde tomaten en rucola

Melone, Parma Schinken, Burrata, getrocknete Tomaten und Rucola

Specialità dello Chef

Carpaccio di salmone con finocchio, agrumi, menta e sedano rapa

€16

Salmon carpaccio with fennel, citrus fruits, mint, and celeriac

Lachs-Carpaccio mit Fenchel, Zitrusfrüchten, Minze und Sellerieknolle

Carpaccio van zalm met venkel, citrusvruchten, munt en knolselderij

Carpaccio con pomodori rossi e gialli, rucola e scaglie di Parmigiano

€14

Carpaccio with red and yellow tomatoes, arugula, and Parmesan shavings

Carpaccio met rode en gele tomaten, rucola en Parmezaanse kaas schilfers

Carpaccio mit roten und gelben Tomaten, Rucola und Parmesanspänen

+Tartufo nero €4

+Black truffle

+Zwarte truffel

+Schwarzer Trüffel



Vegetariano



Vegano

PRIMI PIATTI

First Courses

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce
Spaghetti met tomatensaus
Spaghetti mit Tomatensauce

€10

Spaghetti alla bolognese

Spaghetti bolognese style
Spaghetti Bolognese
Spaghetti nach Bolognese Art

€12

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara style (bacon, egg and Pecorino)
Spaghetti Carbonara (spek, ei en Pecorino kaas)
Spaghetti nach Carbonara Art (Speck, ei und Pecorino käse)

€14

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper
Spaghetti met knoflook, olijfolie en chilipeper
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

€10

Lasagne alla bolognese

Lasagna Bolognese style
Lasagne Bolognese
Lasagne nach Bolognese Art

€13

Trofie con pesto e gamberi, basilico, pomodorini

Trofie with pesto and prawns, basil, cherry tomatoes
Trofie met pesto en garnalen, basilicum, cherrytomaatjes
Trofie mit Pesto und Garnelen, Basilikum, Cherrytomaten

€16

Specialità dello Chef

Paccheri alla Norma con ricotta salata e basilico

Paccheri alla Norma with salted ricotta and basil
Paccheri alla Norma met gezouten ricotta en basilicum
Paccheri alla Norma mit gesalzener Ricotta und Basilikum

€15

Tagliolini freschi con frutti di mare

Fresh tagliolini with seafood
Verse tagliolini met zeevruchten
Frische Tagliolini mit Meeresfrüchten

€17



Vegetariano



Vegano

SECONDI PIATTI

Second Courses

Tagliata di manzo con misticanza, grana a scaglie, pomodorini

€22

Sliced beef with mixed salad, Grana shavings, cherry tomatoes

Gesneden rundvlees met gemengde sla, Grana schilfers, cherrytomaten

Rinder-Tagliata mit gemischtem Salat, Grana-Spänen, Kirschtomaten

Specialità dello Chef

Hamburger di manzo, salsa BBQ, insalata verde,

pomodoro, bacon, formaggio cheddar, cipolla caramellata

€17

Beef hamburger, BBQ sauce, green salad, tomato, bacon, cheddar cheese, caramelized onion

Rundvlees hamburger, BBQ-saus, groene sla, tomaat, spek, cheddar, gekarameliseerde ui

Rindfleisch-Hamburger, BBQ-Sauce, grüner Salat, Tomate, Speck, Cheddar-Käse, karamellierte Zwiebel

Tagliata di pollo con rucola, pomodorini e verdure grigliate

€15

Sliced chicken with arugula, cherry tomatoes, and grilled vegetables

Gesneden kip met rucola, cherrytomaten en gegrilde groenten

Hähnchen-Tagliata mit Rucola, Kirschtomaten und gegrilltem Gemüse

Cotoletta di pollo con patatine fritte

€14

Breaded chicken cutlet with French fries

Gepaneerde kipfilet met frietjes

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

Filetto di branzino alla griglia con indivia brasata

€21

Grilled sea bass fillet with braised endive

Gegrilde zeebaarsfilet met gestoofde andijvie

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit geschmortem Endiviensalat

Fritto misto di pesce

€19

Mixed fried seafood

Gemengde gefrituurde zeevruchten

Gemischte frittierte Meeresfrüchte

Costine sfiziose di maiale con insalata verde

€21

Tasty pork ribs with green salad

Heerlijke varkensribbetjes met groene sla

Würzige Schweinerippchen mit grünem Salat

CONTORNI

Side dishes

Patate fritte

French fries
Frietjes
Pommes Frites

€5,50

Verdure alla griglia

Grilled vegetables
Gegrilde groenten
Gegrilltes Gemüse

€6

Insalata mista

Mixed salad
Gemengde salade
Gemischter Salat

€6

Verdure saltate

Sautéed vegetables
Gewokte groenten
Gebratenes Gemüse

€6

Insalata di pomodori

ramati con cipolla di Tropea €6

Oxheart tomato salad with Tropea onion
Salade van vleestomaten met Tropea-ui
Tomatensalat mit Tropea-Zwiebel

INSALATE

Large Salads

Insalata Greca

Lattuga, pomodorini, feta, cetrioli, cipolle, olive, salsa yogurt

Lettuce, cherry tomatoes, feta cheese, cucumbers, onions, olives, and yogurt sauce
Sla, kerstomaatjes, feta, komkommer, uien, olijven en yoghurtsaus
Blatssalat, Kirschtomaten, Feta, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Joghurtsauce

€13

Caesar Salad

Insalata, pollo, parmigiano, crostini e salsa caesar

Salad, chicken, Parmigiano cheese, croutons, and Caesar dressing
Salade, kip, Parmigiano kaas, croutons en Caesar-dressing
Salat, Hähnchenfleisch, Parmigiano-Käse, Croutons und Caesar-Dressing

€13

Margherita 	€7,5
Pomodoro, mozzarella Tomato, mozzarella Tomaat, mozzarella Tomaten, mozzarella	
Marinara 	€6,5
Pomodoro, aglio, origano Tomato, garlic, oregano Tomaat, knoflook, oregano Tomaten, Knoblauch, Oregano	
Pizza Salame	€8,5
Pomodoro, mozzarella e salame dolce Tomato, mozzarella, mild salami Tomaat, mozzarella, milde salami Tomaten, Mozzarella, milde Salami	
Napoli	€9,5
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe Tomato, mozzarella, capers, anchovies Tomaat, mozzarella, kappertjes, ansjovis Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen	
Diavola	€9,5
Pomodoro, mozzarella, peperoni e salame piccante Tomato, mozzarella, bell peppers, spicy salami Tomaat, mozzarella, paprika, pittige salami Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami	
Tonno e Cipolla	€9,5
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomato, mozzarella, tuna, onion Tomaat, mozzarella, tonijn, ui Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	
Prosciutto e Funghi	€10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms Tomaat, mozzarella, gekookte ham, paddenstoelen Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen	
Capricciosa	€11
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, origano Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, oregano Tomaat, mozzarella, gekookte ham, paddenstoelen, artisjokken, oregano Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen, Artischocken, Oregano	
Bufala 	€11
Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes Tomaat, buffelmozzarella, cherrytomaatjes Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten	
Quattro Formaggi Bianca 	€11
Mozzarella, formaggi misti Mozzarella, mixed cheeses Mozzarella, gemengde kazen Mozzarella, gemischte Käsesorten	
Vegetariana 	€10
Pomodoro, mozzarella e verdure miste Tomato, mozzarella, mixed vegetables Tomaat, mozzarella, gemengde groenten Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse	
Hawaii	€10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple Tomaat, mozzarella, gekookte ham, ananas Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Ananas	



LE PIZZE SPECIALI

Vacanze col cuore!

Vacanze

€11

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, porcini

Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, wild mushrooms

Tomaat, mozzarella, pittige salami, gorgonzola, eekhoortjesbrood

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Steinpilze

Vallicella

€12

Mozzarella, tonno, carciofi, olive, peperoni

Mozzarella, tuna, artichokes, olives, bell peppers

Mozzarella, tonijn, artisjokken, olijven, paprika

Mozzarella, Thunfisch, Artischocken, Oliven, Paprika

Chianti

€12

Mozzarella, salsiccia, porcini, pecorino, olio al tartufo

Mozzarella, sausage, porcini mushrooms, pecorino cheese, truffle oil

Mozzarella, worst, eekhoortjesbrood, Pecorino kaas, truffelolie

Mozzarella, Wurst, Steinpilze, Pecorino Käse, Trüffelöl

Weekend

€14

Pomodoro, mozzarella, p. crudo, rucola, pomodorini, burrata, olio EVO

Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, burrata, extra virgin olive oil

Tomaat, mozzarella, Parma ham, rucola, cherrytomaatjes, burrata, extra vergine olijfolie

Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Kirschtomaten, Burrata, Olivenöl nativ extra

Gabbiano

€12

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto, melanzane

Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham, aubergines

Tomaat, mozzarella, gorgonzola, gekookte ham, aubergine

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Kochschinken, Auberginen

Sivinos

€11

Pomodoro, mozzarella, olive, pomodorini, rucola, grana a scaglie

Tomato, mozzarella, olives, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes

Tomaat, mozzarella, olijven, cherrytomaatjes, rucola, parmezaanse vlokken

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanflocken

Idro

€11,5

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, gorgonzola

Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, gorgonzola

Tomaat, mozzarella, worst, paddenstoelen, gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Wurst, Pilzen, Gorgonzola

Papillon

€11

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel

Tomato, mozzarella, French fries, frankfurter sausage

Tomaat, mozzarella, frietjes, knakworst

Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites, Würstchen

Trasimeno

€12

Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, peperoni, salamino piccante

Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage, bell peppers, spicy salami

Tomaat, mozzarella, paddenstoelen, worst, paprika, pittige salami

Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Wurst, Paprika, scharfe Salami

Aggiunta + €2

Extra Ingredient-Extra Ingrediënt-Zusatz

Aggiunta di bufala + €2,5

Add buffalo mozzarella

Toevoeging van buffelmozzarella

Zusatz von Büffelmozzarella

Baby Pizza – €1

Small pizza – Kinderpizza – Kinderpizza

Senza glutine + €3,5



Vini Bianchi

White Wines

Lugana DOC Sirmione Avanzi		€26
Singlì Riesling DOC Leali di Montecuto		€25
Vino bianco Leali di Montecuto		€14
Alto Adige Pinot Grigio DOC Tramin	€5	€24
Alto Adige DOC Chardonnay Tramin	€5	€24
Sauvignon IGT Volpe Pasini	€5	€25
Lugana DOC Cà dei Frati	€5	€25
Contessa Lene DOC Conti Thun		€34
Il Bianco Vacanze Col Cuore		€15

Vini rossi

Red Wines

Valpolicella Ripasso DOC Zenato	€6	€32
Bardolino Classico DOC Cesari		€15
Groppello DOC Leali di Montecuto		€22
Malborghetto Le Chiusure	€6	€30
Cabernet Sauvignon DOC Bragagna Avanzi		€25
Il Rosso Vacanze Col Cuore		€15

Vini rosati

Rosè Wines

Rosamara DOC Costaripa	€6	€28
Chiaretto DOC Leali di Montecuto		€22
Rosa DOC Conti Thun		€32
Il Rosa Vacanze Col Cuore		€15

Bianco bollicine

White Sparkling

Prosecco DOC extra dry Contarini	€4	€17
Moscato d'Asti DOCG San Giorgio		€15
Franciacorta DOCG Avanzi		€34

Rosè bollicine

Rosè Sparkling

Turmalino Leali		€26
Bolle di Michaela	€6	€30

Rosso bollicine

Red Sparkling

Lambrusco IGT Terre Verdiane		€18
------------------------------	--	-----



BIRRA

Beers

Birre alla spina *Peroni Nastro Azzurro* Draft Beer *Peroni Nastro Azzurro*

Piccola – Small	€ 3.00
Media – Medium	€ 5.00
Radler Piccola – Small Radler	€ 3.00
Radler Media – Medium Radler	€ 5.00

Birre in bottiglia Bottled Beer

Nastro Azzurro 0.33L	€ 4.00
Nastro Zero 0.33L – Alcohol Free Beer	€ 5.00
Franziskaner 0.50L	€ 6.00
Corona 0.33L	€ 5.00

Birre artigianali *(Birrificio Riversa)* Craft Beer

BLONDE ALE 0.5LT – 4.8%VOL €7.00

Birra ad alta fermentazione in stile anglosassone. Colore giallo brillante, profumi fragranti di cereali e fiori, corpo leggero e finale lievemente amaro.
Top-fermented ale in Anglo-Saxon style. Bright yellow color, fragrant notes of cereal and flowers, light body and mildly bitter finish

PILS 0.5LT – 4.9%VOL €7.00

Pils a bassa fermentazione d'ispirazione tedesca. Giallo brillante, profumi erbacei e di cereali. Corpo leggero e finale amaro e fresco.
Low-fermented German-style Pils. Bright yellow, herbal and cereal aromas. Light body with a fresh, bitter finish.

BLANCHE 0.5LT – 4.5%VOL €7.00

Blanche belga ad alta fermentazione. Dorata chiara e opalescente, con note speziate e agrumate. Corpo medio e finale morbido e rinfrescante.
Belgian-style top-fermented Blanche. Pale golden and hazy, with spicy and citrusy notes. Medium body and smooth, refreshing finish.

PALE ALE 0.5LT – 5.0%VOL €7.00

Pale Ale anglosassone, leggermente ambrata.
Profumi erbacei e agrumati, corpo medio e finale fresco e luppolato.
Anglo-style Pale Ale, slightly amber. Herbal and citrus aromas, medium body and a fresh hoppy finish.

DOPPELBOCK 0.5LT – 7.0%VOL € 7.00

Doppelbock tedesca a bassa fermentazione. Rosso intenso, profumi di caramello e frutta secca. Corposa, maltata e rotonda al palato.
German-style low-fermented Doppelbock. Deep red, caramel and dried fruit notes. Full-bodied, malty and smooth.

STOUT 0.5LT – 4.0%VOL €7.00

Stout Irlandese, colore scuro e schiuma cremosa. Aromi di caffè, malto e cioccolato tostato. Gusto pieno e finale caramellato.
Irish-style Stout, dark color and creamy head. Coffee, malt and roasted chocolate aromas. Rich taste with a caramelized finish.

SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE 0.5LT – 4.5%VOL € 5.00

Prodotta con cereali senza glutine e malto d'orzo deglutinato*.
Giallo brillante, leggera e scorrevole, con finale delicato.
Brewed with gluten-free grains and deglutenized barley malt.
Bright yellow, light and smooth, with a delicate finish.

Caffetteria

Hot drinks

Caffè Espresso – Espresso Coffee	€ 1.50
Decaffeinato – Decaffeinated	€ 1.70
Caffè Corretto – Espresso with Liqueur	€ 2.00
Caffè Doppio – Double Espresso	€ 2.20
Tè Caldo – Hot Tea	€ 3.00
Cappuccino	€ 2.20
Cappuccino di Soia / Avena – Soy / Oat Milk Cappuccino	€ 2.50
Cappuccino Decaffeinato – Decaffeinated Cappuccino	€ 2.50
Caffè Americano – Black Coffee	€ 2.00
Latte Macchiato	€ 3.00
Orzo – Barley Coffee	€ 1.70
Ginseng – Ginseng Coffee	€ 1.70
Ciocolata Calda – Hot Chocolate	€ 3.50
aggiunta di panna montata – with whipped cream	€ 0.50
Caffè Shakerato – Shaken Coffee	€ 4.00
Brioche – Plain Croissant	€ 1.60
Brioche Farcite – Stuffed Croissant	€ 1.80

Bevande

Drinks

Acqua 0.5L – Naturale o frizzante (still or sparkling water)	€ 1.90
Acqua 0.75L – Naturale o frizzante (still or sparkling water)	€ 3.20
Bibite in lattina – Canned Soft Drinks	€ 3.50
Succhi 0.20L – Juice	€ 3.50
Red Bull	€ 4.00

Liquori

Spirits

Liquori – Spirits	€ 4.00
Grappe – Grappa	€ 5.00

