



H
Holiday Inn
AN IHG® HOTEL



holidayinn.com

APERITIVI APERITIFS

Aperitivi Esteri e Nazionali *Foreign & Italian Aperitifs* € 7
Analcolici *Soft drinks* € 4

COCKTAILS

Spritz Aperol, prosecco, soda <i>Aperol, sparkling wine, soda water</i>	€ 9
Dry Martini Gin / Vodka, Dry Vermouth	€ 9
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, succo di mirtillo rosso, succo di lime <i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice</i>	€ 9
Margarita Tequila, Triple sec, lime	€ 9
Daiquiri Rhum, sciroppo di zucchero di canna, succo di lime <i>Rum, brown sugar syrup, lime juice</i>	€ 9
Caipirinha Cachaça, lime, zucchero di canna <i>Cachaça, lime, brown sugar</i>	€ 9
Whiskey Sour Bourbon Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero <i>Bourbon Whiskey, lemon juice, sugar syrup</i>	€ 9
Americano Bitter Campari, Martini rosso, soda water	€ 9



Negroni “Antica Formula”	€ 10
Gin, Carpano Vermouth, Bitter Campari	
Negroni	€ 10
Gin, Vermouth rosso, Bitter Campari	
Bellini	€ 8
Pesca centrifugata (in stagione), prosecco <i>Peach extract (in season), sparkling wine</i>	
Mimosa	€ 8
Spremuta d’arancia, prosecco <i>Orange juice, sparkling wine</i>	
Rossini	€ 8
Fragola centrifugata (in stagione), prosecco <i>Strawberry extract (in season), sparkling wine</i>	
Kir Royal	€ 8
Crème de Cassis, spumante	

COCKTAILS

Bloody Mary	€ 11
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, Tabasco, Worcestershire <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, Tabasco, Worcestershire sauce</i>	
Mojito	€ 11
Light Rhum, lime, soda water, menta, zucchero di canna <i>Light Rum, lime, soda water, mint, brown sugar</i>	
Piña Colada	€ 11
Light Rhum, latte di cocco, sciroppo di zucchero, succo di ananas <i>Light Rum, coconut milk, sugar syrup, pineapple juice</i>	
Fruit Suggestion	€ 11
Exotic Vodka, Passoa, liquore alla mela, succo di fragola, succo di mandarino, prosecco <i>Exotic Vodka, Passoa, green apple liqueur, strawberry juice, mandarin juice, sparkling wine</i>	
Gin Tonic	€ 11
Vodka Tonic	€ 11
Gin, Vodka, Rum, Whiskey and ...	€ 11

ALCOLICI SPIRITS

Scotch Malt & Blended Whiskies	€	7
Scotch Malt Whiskies Riserva Aged	€	10
Whisky Riserva Speciale Special Reserve	€	12
Lagavulin 16 anni 16 y.o.	€	12
Irish, Canadian & Bourbon Whiskies	€	7
Gin, Vodka & Tequila	da from €	7
Rhum Rum	€	7
Rhums Riserva Aged Rum	€	10
Rhum Riserva Speciale <i>Special Reserve</i>	€	12
Matusalem 15 anni 15 y.o.	€	12
Zacapa 23 anni 23 y.o.	€	12
Cachaça	€	7
Brandy Nazionale <i>Italian Brandy</i>	€	6
Brandy Spagna <i>Spanish Brandy</i>	€	8
Cognac V.O.	€	7
Cognac V.S.O.P.	€	10
Armagnac	€	8
Calvados V.S.	€	7
Calvados V.S.O.P.	€	10
Grappa	€	7
Grappa Barricata	€	9



LIQUORI LIQUEURS

Vini liquorosi <i>Fortified Wines</i>	€	7
Liquori Esteri e Nazionali <i>Foreign & Italian Liqueurs</i>	€	7

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Prosecco e Spumante da <i>from</i>	€	25
Prosecco o Spumante al flûte <i>By the glass</i>	€	6
Champagne	da from €	80



BIRRE *BEERS*

Birra Nazionale <i>Italian Beer</i> 33,0 cl	€	5
Birra Estera <i>Foreign Beer</i> 33,0 cl	€	5
Birra Artigianale <i>Local Craft Beer</i> 75,0 cl	€	15
Birra Artigianale <i>Local Craft Beer</i> 33,0 cl	€	7
Birra Nazionale Rossa <i>Italian Red Beer</i> 33,0 cl	€	5

VINI *WINES*

Vini bianchi e rossi <i>White & Red Wines</i> 37,5 cl	da from	€	10
Vini bianchi e rossi <i>White & Red Wines</i> 75,0 cl	da from	€	14
Vino al bicchiere <i>Wine by the glass</i>	da from	€	5

ACQUA MINERALE *MINERAL WATERS*

Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 1 L <i>Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling</i>	€	3
Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 1/2 L <i>Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling</i>	€	2



BIBITE *SOFTDRINKS*

Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	€	4
Aranciata <i>Orange soda</i>	€	4
Coca Cola	€	4
Sprite	€	4
Cedrata	€	4
Limonata <i>Lemon soda</i>	€	4
Sciroppi <i>Syrups</i>	€	4
Spremute <i>Fresh citrus juice</i>	€	4



CAFFETTERIA *COFFEE AND TEA*

Espresso	€	1,5
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	€	2
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	€	2
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	da from €	2
Ginseng	da from €	2
Cappuccino	€	2
Latte <i>Milk</i>	€	2
Cioccolata <i>Hot chocolate</i>	€	3
Camomilla <i>Chamomile tea</i>	€	2,5
Tè <i>Tea</i>	€	2,5

BAR SNACK

(dalle 10 alle 23)

(from 10 am till 11 pm)

Caprese (V-SG/GS) [3] € 14

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomodoro datterino, basilico, olio evo.
PDO buffalo mozzarella from Campania, datterino tomatoes, basil, extra virgin olive oil.

Classico all'Italiana (*Italina Classic*) (SG/GF) [3] € 15

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP e rucola.
Cured Parma ham, PDO buffalo mozzarella from Campania, rocket.

Pizza Margherita (V) [3-4] € 11

Pomodoro, fior di latte, grana, olio evo, basilico.

Tomato, cows milk cheese, grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil.

Toast Caprese (V) [3-4] € 10

Pane bianco, mozzarella di bufala DOP, pomodoro, pesto, insalata iceberg.

White bread, mozzarella "di bufala" cheese, tomatoes, basil pesto, iceberg salad.

Toast Classico al Cotto (*Classic with ham*) [3-4-9] € 9

Pane bianco, cotto, edamer, maionese.

White bread, ham, cheese, mayo.

Toast Cotto e Tonnato (*Ham with a twist*) [1-3-4-9] € 9

Pane bianco, cotto, mozzarella, salsa tonnata.

White bread, ham, mozzarella, tuna sauce.

Piada Classica al Crudo (*Classic with prosciutto*) [3-4] € 10

Piada, crudo, mozzarella di bufala DOP, rucola, pomodoro datterino

Wholemeal flour bread, prosciutto, mozzarella di bufala cheese, rocket, datterino tomatoes.

Piada disponibile anche senza glutine.

Piada is also available gluten free.

Piatto vegetariano (V Piatto senza glutine (SG)).

Vegetarian dish (V). Gluten free dish (GF).

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

We inform patrons with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: 1 Pesce e prodotti a base di pesce 2 Molluschi e prodotti a base di molluschi 3 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 4 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 5 Frutta a guscio 6 Crostacei e prodotti a base di crostacei 7 Arachidi e prodotti a base di arachidi 8 Lupino e prodotti a base di lupino 9 Uova e prodotti a base di uova 10 Anidrite solforica e solfiti 11 Soia e prodotti a base di soia 12 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 13 Senape e prodotti a base di senape 14 Sedano e prodotti a base di sedano.

The dishes administered may contain one or more allergens appertaining to the 14 categories of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, including: 1 Fish and products thereof 2 Molluscs and products thereof 3 Milk and products thereof (including lactose) 4 Cereals containing gluten and products thereof 5 Nuts 6 Crustaceans and products thereof 7 Peanuts and products thereof 8 Lupin and products thereof 9 Eggs and products thereof 10 Sulphur dioxide and sulphites 11 Soybeans and products thereof 12 Sesame seeds and products thereof 13 Mustard and products thereof 14 Celery and products thereof.

