

Menù Snack & Bevande

Snacks & Drinks Menu



**Una lista che
vi renderà felici**

A menu to make you smile

Caffetteria

Coffee and Tea

Espresso	2
Caffè Americano American Coffee	3
Decaffeinato Decaffeinated	2.50
Caffè d'orzo Barley coffee	3
Ginseng	3
Cappuccino	3.50
Latte caldo o freddo Hot or cold milk	2.50
Latte di soia Soya milk	2.50
Latte senza lattosio Lactose-free milk	2.50
Caffelatte Latte	3
Ciocolata calda Hot chocolate	3

Bevande, Tonica, Spremute, Succhi

Drinks, Tonics, Juices

Succhi di frutta Fruit juices	5
Spremuta d'arancia Orange juice	5
Coca Cola	5
Coca cola zero	5
Sprite	5
Fanta	5
Campari soda	5
Cedrata	5
Crodino	5
Sanbitter rosso o bianco Red or White Sanbitter	5
Schweppes Ginger Ale	5
Schweppes Ginger Beer	5
Schweppes Lemon	5
Schweppes Soda	5
S. Pellegrino Silver Cocktail	5
Fever Tree Indian	5
Fever Tree Mediterranean	5
Tè freddo Iced Tea	5

Selezione di tè e tisane

Selection of teas and infusions

Tè verde Pure Green Tea	3
Tè verde alla menta Mint Green Tea	3
Tè classico decaffeinato Fine Classic Tea Decaffeinated	3
Tè Earl Grey Earl Grey Tea	3
Tè English Breakfast English Breakfast Tea	3
Infuso zenzero e limone Ginger and lemon infusion	3
Tisana liquirizia, malva, rabarbaro Licorice, mallow, rhubarb infusion	3
Tisana drenante con finocchio, betulla, orthosiphon Draining infusion with fennel, birch, orthosiphon	3
Tisana biologica con rooibos e lavanda Organic infusion with rooibos and lavender	3
Camomilla setacciata Sifted chamomile	3
Tisana finocchio Fennel infusion	3

Acqua Minerale

Mineral Waters

Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 1L	3
Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling	
Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante ½ L	2
Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling	

Dolce, Frutta & Gelato

Dessert, Fruit & Ice Cream

Cornetto Croissant	2
Dolce della casa Homemade dessert	3
Macedonia Fruit salad	3
Gelati Sammontana Sammontana Ice cream	4
Crêpes	5



nutella <i>biscuits</i>	166 gr.	4
nutella B-ready	132 gr.	4
nutella &GO!	96 gr.	5
nutella Pancakes	90 gr.	5
nutella <i>muffin</i>	90 gr.	4

Bar Snack | To Go Cafè dalle 9 alle 24 *from 9 am till midnight*

Caprese (V) [3]	15
Coulis di pomodori, selezione di datterini, bocconcini di mozzarella di Bufala Campana DOP e crema al basilico. <i>Tomato coulis, selection of datterini tomatoes, PDO buffalo mozzarella bites, basil cream.</i>	
Pizza Margherita (V) fatta in casa con 48 ore di lievitazione [3-4]	10
Pomodoro, fior di latte, grana, olio evo, basilico. <i>Homemade and leavened for 48 hours (3-4)</i> <i>Tomato, cows milk cheese, grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil.</i>	
Tramezzino Salmone e Crescenza [1-3-4-12]	8
Pane ai cereali, salmone, crema alla crescenza e erba cipollina. <i>Cereal bread, salmon, crescenza cream cheese and chives.</i>	
Tramezzino Pollo e Curry [3-12-13]	8
Pane ai cereali, pollo arrosto, curry e cetriolini verdi. <i>Cereal bread, roasted chicken, curry and green gherkins.</i>	
Tramezzino Cotto e Crescenza [3-4]	8
Pane bianco, prosciutto cotto, crema alla crescenza e pomodoro. <i>White bread, baked ham, crescenza cream cheese and tomato.</i>	
Tramezzino Bacon e Uova [4-9-12-13]	8
Pane ai cereali, bacon, uova, pomodoro e crema alla paprika fumè. <i>Cereal bread, bacon, eggs, tomato and smoked paprika cream.</i>	
Tramezzino Pomodori secchi e Olive [4-11-12-13] (VV)	8
Pane ai cereali, pomodori secchi, olive taggiasche, soia edamame e capperi. <i>Cereal bread, dried tomatoes, Taggiasca olives, edamame soy and capers.</i>	
Tramezzino Pollo e Bacon [4-9-12]	8
Pane ai cereali, pollo arrosto, bacon e pomodoro. <i>Cereal bread, roasted chicken, bacon and tomato.</i>	

Dalla Cucina... From the Kitchen... | To Go Cafè

dalle 15 alle 22 from 3 pm till 10 pm

- Classico all'Italiana [3]** 16
Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP.
Italian Classic
Cured Parma ham, PDO buffalo mozzarella from Campania.
- Caesar [1-3-4-9]** 14
Straccetti di pollo rosolato, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, cialda di grana, salsa Caesar.
Caesar
Browned chicken dice, crunchy bacon, iceberg lettuce, croutons, parmesan wafer, Caesar dressing.
- Burger (SL) [4-9]** 15
Panino, hamburger di manzo (*), lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, insalatina di cavolo rosso, patate (*).
Burger (LF)
Bun, beef hamburger (), lettuce, tomato, caramelized red onion, red cabbage salad, chips (*)*
- Cheeseburger [3-4-9]** 15
Panino, hamburger di manzo (*), formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (*).
Cheeseburger
Bun, beef hamburger (), cheddar cheese, lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber, chips (*).*
- Vburger (V) (SL) [4-9-13]** 15
Panino, Vburger (*), lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (*).
Vburger (V) (LF)
Bun, vegetarian burger (), lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber, chips (*).*
- Chicken Burger [3-4-9]** 15
Panino, petto di pollo impanato (*), bacon, lattuga, pomodoro, salsa maionese, patate (*).
Chicken Burger
Bun, Breaded chicken breast (), bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, chips (*).*
- Fish Burger [1-3-4-9]** 15
Panino, filetto di merluzzo croccante (*), lattuga, pomodoro, salsa tartara, patate (*).
Fish Burger
Bun, crunchy fillet of cod (), lettuce, tomato, tartare sauce, chips (*).*
- Clubhouse Sandwich (SL) [4-9]** 15
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, crema di uova sode, pomodoro, lattuga, maionese, patate (*).
Clubhouse Sandwich (LF)
Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, boiled egg cream, tomato, lettuce, mayo, chips ().*
- Spaghetto al pomodoro fresco (V) (SL) [4]** 14
Spaghetti con coulis di pomodori freschi, confit, e salsa al basilico.
Spaghetti with fresh tomato (V) (LF)
Spaghetti with fresh tomato coulis, tomato confit and basil sauce.

Dalla Cucina... From the Kitchen... | To Go Cafè

dalle 15 alle 22 from 3 p m till 10 p m

Pizza

Pizza Margherita (V) [3-4] 11

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

Pizza Margherita (V) [3-4]

Tomato, mozzarella from Agerola, parmesan, extra vergin olive oil, basil.

Pizza Ortolana (V) [3-4] 12

Fior di latte di Agerola, grana, basilico, olio evo, verdure miste, (melanzane, zucchine, peperoni).

Pizza Ortolana (V) [3-4]

Mozzarella from Agerola, parmesan, basil, extra virgin olive oil, mixed vegetables (aubergines, courgettes, peppers).

Pizza Diavola [3-4] 12

Pomodoro, peperoncino, salame Napoli, fior di latte, grana, basilico, olio evo.

Pizza Diavola [3-4]

Tomato, chilli, Napoli salami, cow's milk mozzarella cheese, grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil.

Pizza Bufalina (V) [3-4] 13

Focaccia, pomodoro datterino, mozzarella di bufala DOP, olio evo, basilico.

Pizza Bufalina (V) [3-4]

Datterini tomatoes, PODbuffalo mozzarella, evo oil, basil.

Pizza Tricolore [3-4] 13

Prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodoro datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di grano, olio evo, basilico.

Pizza Tricolore [3-4]

San Daniele raw ham, rocket, datterino tomatoes, mozzarella from Agerola, parmesan flakes, extra vergin olive oil, basil.

Pizza Fritta [3-4] 13

Ricotta di pecora, salame Napoli, pomodoro, fior di latte di Agerola, grana e pepe nero.

Fried [3-4]

Sheep's milk ricotta, Napoli salami, tomato, mozzarella from Agerola, grana cheese and black pepper.

Dolci Desserts

Tiramisù (V) [3-4-9] 9

Biscotti Osvego Gentilini, crema di mascarpone, caffè espresso.

Tiramisu (V) [3-4-9]

Osvego Gentilini biscuits, mascarpone cream, espresso coffee.

Morbido al cioccolato (V) [3-4-5-9] 9

con cuore cremoso.

Soft chocolate cake (V) [3-4-5-9]

with creamy center.

Cheesecake (V) [3-4-5-9] 9

Formaggio, frutti di bosco. (*)

Cheesecake (V) [3-4-5-9]

Soft cheese, wild berries. (*)

Avana (V) [3-4-9-11] 9

Mousse al cappuccino e mousse fondente fruttata con cuore di albicocca e frutti esotici.

Avana (V) [3-4-9-11]

Ricotta mousse, orange zest, cinnamon, sour cherry centre.

Arachidoso (V) [3-4-5-9-11] 9

Mousse al latte con cuore di toffee alle arachidi e glassa croccante.

Peanutty (V) [3-4-5-9-11]

Milk mousse with peanut toffee centre and crunchy icing.

Nero Trinacria (V) [3-5-9-11] 9

Mousse al pistacchio con cuore croccante alla nocciola.

Nero Trinacria (V) [3-5-9-11]

Pistachio mousse with crunchy hazelnut centre.

Aperitivi

Aperitif

Aperol	7
Antica Formula Carpano	7
Campari	7
Martini Bianco	7
Martini Extra Dry	7
Martini Rosso	7

Amari

Bitters

Amaro del Capo	7
Averna	7
Borsci	7
Braulio	7
China Martini	7
Cynar	7
Fernet	7
Fernet Menta	8
Jagermeister	7
Jefferson	8
Lucano	7
Montenegro	7
Petrus	7
Rabarbaro	7
Ramazotti	7
Unicum	7

Birre

Beers

Artigianale Birificio AF Chiara La Prima	7
Artigianale Birificio AF Rossa 77	7
Beck's	5
Heineken	5
Ichnusa non filtrata	5
Nastro Azzurro	5
Peroni	5

Vini

Wines

Vini Bianchi e Rossi

White&Red Wines 37,5 cl da from 12

Vini Bianchi e Rossi

White&Red Wines 75,0 cl da from 18

Vino al bicchiere

Wine by the glass da from 5

Vini da dessert

Dessert Wines

Passito Colosi	6
Porto Sandeman Rosso	6
Terre Arse Marsala	6
Tio Pepe	6

Bollicine & Champagne

	calice by the glass	bottiglia bottle
Champagne Brut Reserve Philippe Gonet		80
Champagne Veuve Cliquot		120
Champagne Laurent Perrier		100
Ferrari Demi Sec		50
Ferrari Brut		50
Franciacorta Berlucchi 61 Brut		40
Franciacorta Brut		50
Franciacorta Satèn		55
Prosecco Montagner Treviso DOC Extra Dry	6	30
Spumante Dolce Asti Millesimato Fontanafredda	6	25

Liquori

Liqueurs

Amaro Nonino	7
Aurum	8
Batida de coco	7
Bailey's	7
Cointreau	7
Disaronno	7
Drambuie	7
Grand Marnier	7
Limoncello	7
Malibu	7
Midori	8
Mirto	7
Sambuca	7
Strega Alberti	7

Tequila

Jose Cuervo Oro	7
Jose Cuervo Silver	7

Gin

Beefeater	7
Bombay Sapphire	7
Mare	10
Gordon's	7
Hendricks	9
Hendricks Orbium	10
Malfy	9
Tanqueray	7

Rum

Bacardi Carta Bianca	7
Diplomatico Reserva Exclusiva	10
Matuzalem 15 anni	9
Myers's	8
Zacapa X.O.	20
Zacapa 23 anni	12

Vodka

Absolut	7
Grey Goose	10
Moskovskaya	7
Smirnoff	7

Grappe

Di Barbera Sibona	10
Dellavalle Riserva	10
Nardini Bianca	7
Nardini Riserva	7
Poli Barrique	7
Prime Uve	7
Taurasi Barrique	12

Whisky & Whiskey

Ballantines 12 anni	9
Canadian Club	7
Chivas Regal 12 anni	9
Four Roses	7
Glen Grant 5 anni	7
Jack Daniel's	7
Jameson	7
JW Red Label	7
JW Black Label 12 anni	10
J&B	7
Lagavulin 16 anni	12
Laphroaig 10 anni	10
The Macallan 12 anni	14

Cognac, Armagnac, Brandy

Armagnac Dartigalongue	10
Calvados Boulard V.S.O.P.	10
Courvoisier V.S.	7
Remy Martin V.S.O.P.	9
Vecchia Romagna	7

Cocktails

Spritz	9
Aperol, prosecco, soda	
Aperol, sparkling wine, soda water	
Dry Martini	9
Gin / Vodka, Dry Vermouth	
Cosmopolitan	9
Vodka, Cointreau, succo di mirtillo rosso, succo di lime	
Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice	
Margarita	9
Tequila, Triple sec, lime	
Daiquiri	9
Rhum, sciroppo di zucchero di canna, succo di lime	
Rum, brown sugar syrup, lime juice	
Caipirinha	9
Cachaça, lime, zucchero di canna	
Cachaça, lime, brown sugar	
Whiskey Sour	9
Bourbon Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero	
Bourbon Whiskey, lemon juice, sugar syrup	
Americano	9
Bitter Campari, Martini rosso, soda water	
Negroni “Antica Formula”	10
Gin, Carpano Vermouth, Bitter Campari	
Negroni	10
Gin, Vermouth rosso, Bitter Campari	
Bellini	8
Pesca centrifugata (in stagione), prosecco	
Peach extract (in season), sparkling wine	
Mimosa	8
Spremuta d’arancia, prosecco	
Orange juice, sparkling wine	
Rossini	8
Fragola centrifugata (in stagione), prosecco	
Strawberry extract (in season), sparkling wine	
Kir Royal	8
Crème de Cassis, spumante	
Bloody Mary	11
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, Tabasco, Worcestershire	
Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, Tabasco, Worcestershire sauce	
Mojito	11
Light Rhum, lime, soda water, menta, zucchero di canna	
Light Rum, lime, soda water, mint, brown sugar	
Piña Colada	11
Light Rhum, latte di cocco, succo di ananas	
Light Rum, coconut milk, pineapple juice	
Gin (Beefeater, Bombay Sapphire, Gordon’s, Tanqueray) & Tonic	12
Vodka (Absolut, Moskovskaya, Smirnoff) & Tonic	12
Rum (Bacardi, Havana Club Especial) & Coca	12
Whisky (Jack Daniel’s, Jameson, Jim Beam, JW Red Label, J&B) & Coca	12

Holiday Inn Signature Cocktails

Alcolici

Alcoholic

Cocktail a cura del barman – Barman selection

9

Green Spritz

Succo di mela verde, midori, sciroppo di kiwi, sciroppo di limone, prosecco

Green apple juice, midori, kiwi syrup, lemon syrup, prosecco

9

Analcolici

Non-Alcoholic

Cocktail a cura del barman – Barman selection

7

Piatto vegetariano (V)
Vegetarian dish (V).

Senza Glutine 

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine.

Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento). Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

Gluten Free 

We serve gluten free dishes without ingredients and products containing gluten.

However, we cannot guarantee that preparations will respect the limit of 20ppm (20 mg of gluten per kg). Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.

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 Mollusks 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.

Salvo diversamente specificato, tutti i vini elencati hanno un contenuto alcolico compreso tra i 9° e i 15°. Qualora il vino selezionato non fosse disponibile, sarà offerta un'alternativa adeguata. Su richiesta, sono disponibili bottiglie da 125 ml. Si prega di bere in modo responsabile. Il conto includerà un addebito facoltativo del 10% per il servizio. L'addebito per il servizio viene condiviso interamente tra i membri dello staff.

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA all'aliquota vigente. Allergie e intolleranze alimentari: si raccomanda di informare il personale di servizio in caso di allergie o intolleranze alimentari. Tutti i piatti sono preparati in una zona in cui sono presenti allergeni.

Unless stated, all wines on this list have an ABV content of between 9% and 15%. If any wine is not available a suitable alternative will be offered. 125ml measures are available on request. Please drink responsibly. A 10% discretionary service charge will be added to your bill. The service charge is distributed fully between team members. All prices are inclusive of VAT at the current rate. Food allergies and intolerances: Please speak to a member of our team if you have a food allergy or intolerance. All food is prepared in an area where allergens are present.



Holiday Inn

AN IHG® HOTEL
NAPLES