



**H**  
**Holiday Inn**  
AN IHG® HOTEL



**Bar Snacks & Drinks**

# APERITIVI APERITIFS

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

## COCKTAILS

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



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

## COCKTAILS

<b>Bloody Mary</b>	€ 11
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, Tabasco, Worcestershire <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, Tabasco, Worcestershire sauce</i>	
<b>Mojito</b>	€ 11
Light Rhum, lime, soda water, menta, zucchero di canna <i>Light Rum, lime, soda water, mint, brown sugar</i>	
<b>Piña Colada</b>	€ 11
Light Rhum, latte di cocco, sciroppo di zucchero, succo di ananas <i>Light Rum, coconut milk, sugar syrup, pineapple juice</i>	
<b>Fruit Suggestion</b>	€ 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>	
<b>Gin Tonic</b>	€ 11
<b>Vodka Tonic</b>	€ 11
<b>Gin, Vodka, Rum, Whiskey and ...</b>	€ 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 &amp; 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 &amp; Red Wines</i> 37,5 cl	da from	€	10
Vini bianchi e rossi <i>White &amp; 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	€	3
<i>Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling</i>		
Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 1/2 L	€	2
<i>Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling</i>		



# 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]** € 12

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]** € 13

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.*



