Menù Snack & Bevande

Snacks & Drinks Menu

Una lista che vi renderà felici

A menu to make you smile

Caffetteria
Coffee and Tea

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

Bibite
Soft Drinks

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

Dolce e Frutta
Dessert & Fruit

Cornetto Croissant	1,5
Dolce della casa Homemade dessert	3
Macedonia Fruit salad	3

nutella POINT

nutella Crema	25 gr.	1
	200 gr.	4,5
nutella *biscuits*	166 gr.	3,5
nutella B-ready	132 gr.	3,5
nutella *&GO!*	96 gr.	5
nutella Pancakes	90 gr.	5
nutella *muffin*	90 gr.	4

Bar Snack | To Go Cafè
dalle 10 alle 24 *from 10 am till midnight*

Caprese (V-SG/GS) [3] — 13
Mozzarella di bufala Campana DOP, pomodoro datterino, basilico, olio evo.
PDO buffalo mozzarella from Campania, datterino tomatoes, basil, extra virgin olive oil.

Pizza Margherita (V) **fatta in casa con 48 ore di lievitazione** [3-4] — 10
Pomodoro, fior di latte, grana, olio evo, basilico.
Homemade and leavened for 48 hours (3-4)
Tomato, cows milk cheese, grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil.

Maxi Toast [3-4] — 7
Pane bianco, prosciutto cotto, formaggio edamer.
White bread, ham, edamer cheese.

Maxi Piada Crudo [3-4] — 7,5
Pane bianco, prosciutto crudo, formaggio edamer.
White bread, raw ham, edamer cheese.

Tramezzino Salmone Affumicato e salsa leggera [1-3-4] — 7,5
Pane bianco, salmone affumicato a caldo, salsa leggera.
White bread, hot smoked salmon, light sauce.

Tramezzino Vegano (V) [3-4] — 7
Pane bianco, pomodoro fresco, Mozzavegan.
White bread, fresh tomato, Mozzavegan.

Tramezzino Tonno e Pomodoro [1-3-4] — 7
Pane bianco, tonno, pomodoro fresco, salsa leggera.
White bread, tuna, fresh tomato, light sauce.

Bar Snack | To Go Cafè

Dalle 19:30 alle 22 (Venerdì e Sabato esclusi)

From 7.30 pm till 10 pm (Friday and Saturday excluded)

Classico all'Italiana (SG) [3] **14**
Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP e rucola.
Italian Classic *(GF)*
Cured Parma ham,PDO buffalo mozzarella from Campania, rocket.

Insalata Classica Caesar (1-3-4-9-10) **13**
Dadini di pollo rosolato, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane saporito, cialde di grana, salsa Caesar.
Classic Chicken & Bacon Caesar Salad
Diced grilled chicken, crispy bacon, baby gem lettuce, crunchy croutons, parmesan crisps, Caesar dressing.

Classic Beef Burger (3-4-10-12-13) **14**
Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, maionese.
Servito con patate dippers e insalatina di cavolo rosso e carote (*).
Classic Beef Burger
Sesame bread, beef hamburger, lettuce, tomato, red onion, mayo.
Served with skin-on potato fries and coleslaw (*).

Bistrot Cheese Burger (3-4-10-12) **15**
Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo. Servito con patate dippers (*).
Bistrot Cheeseburger
Sesame bread, beef hamburger, cheddar cheese, lettuce, tomato, red onion, cucumber. Served with skin-on potato fries (*).

Vburger (V) (3-4-5-10-11-12-13) **13**
Pane al sesamo, Vburger, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo.
Servito con patate dippers (*).
Veggieburger (V)
Sesame bread, vegetarian burger, lettuce, tomato, red onion, cucumber.
Served with skin-on potato fries (*).

Club Sandwich (3-4-9-13) **14**
Pollo grigliato, bacon affumicato, uovo, pomodoro, lattuga, maionese.
Servito con patate dippers (*).
The Club
White bread, grilled chicken, smoked bacon, egg, tomato, lettuce, mayo.
Served with skin-on potato fries (*).

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 Special Reserve	**12**
Matusalem 15 anni 15 y.o.	**12**
Zacapa 23 anni 23 y.o.	**12**
Cachaça	**7**
Brandy Nazionale Italian Brandy	**6**
Brandy Spagna Spanish Brandy	**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 Fortified Wines	**7**
Liquori Esteri e Nazionali Foreign&Italian Liqueurs	**7**

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	**16**
Vino al bicchiere Wine by the glass		**da** from	**5**

Spumanti & Champagne

Prosecco e Spumante	**da** from	**25**
Prosecco o Spumante al flûte By the glass		**6**
Champagne	**da** from	**80**

Aperitivi
Aperitif

Aperitivi Esteri e Nazionali Foreign&Italian Aperitif	**7**
Aperitivi Esteri e Nazionali Foreign&Italian Aperitif	**4**

Acqua Minerale
Mineral Waters

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

Birre
Beers

Birra Nazionale Italian Beer **33,0 cl**	**5**
Birra Estera Foreign Beer **33,0 cl**	**5**
Birra Artigianale Local Craft Beer **33,0 cl**	**7**
Birra Nazionale Rossa Italian Red Beer **33,0 cl**	**5**

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

Fruit Suggestion 11
Exotic Vodka, Passoa, liquore alla mela, succo di fragola, succo di mandarino, prosecco
Exotic Vodka, Passoa, green apple liqueur, strawberry juice, mandarin juice, sparkling wine

Gin Tonic 11

Vodka Tonic 11

Gin, Vodka, Rum, Whiskey and ... 11

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 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 you 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