

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
Caffè d'orzo Barley coffee	3
Ginseng	3
Cappuccino	3
Latte caldo o freddo Hot or cold milk	2
Latte di soia Soya milk	2
Latte senza lattosio Lactose-free milk	2
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 biscuits	166 gr.	4
nutella B-ready	132 gr.	4
nutella &GO!	96 gr.	5
nutella Pancakes	90 gr.	5
nutella muffin	90 gr.	4

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

Caprese (V-SG/GS) [3] Mozzarella di bufala Campana DOP, pomodoro datterino, basilico, olio evo. PDO buffalo mozzarella from Campania, datterino tomatoes, basil, extra virgin olive oil.	13
Pizza Margherita (V) fatta in casa con 48 ore di lievitazione [3-4] 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.	10
Toast Cotto e Formaggio [3-4-9-13] Pane bianco, prosciutto cotto, formaggio. White bread, ham, cheese.	7
Piadina Crudo e Formaggio [3-4-9-13] Pane bianco, prosciutto crudo, formaggio. White bread, raw ham, cheese.	7,5
Tramazzino Crudo e Formaggio [3-4-9-13] Pane bianco, prosciutto crudo, formaggio. White bread, raw ham, cheese.	7
Tramazzino Tonno e Pomodoro [1-3-4-9-13] Pane bianco, tonno, pomodoro fresco, salsa leggera. White bread, tuna, fresh tomato, light sauce.	7
Tramazzino Cotto e Formaggio [3-4-9-13] Pane bianco, prosciutto cotto, formaggio, salsa leggera. White bread, ham, cheese, light sauce, light sauce.	7

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

dalle 15 alle 22 from 3 pm till 10 pm

Classico all'Italiana [3] Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP. Italian Classic Cured Parma ham, PDO buffalo mozzarella from Campania.	14
Insalata Classica Caesar [1-3-4-9] 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.	13
Classic Beef Burger [3-4-9] 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 (*).	15
Bistrot Cheese Burger [3-4-9] 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 (*).	15
Vburger (V) [3-4-9-13] 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 (*).	15
Chicken Burger [3-4-9] Panino, petto di pollo impanato (*), bacon, lattuga, pomodoro, salsa maionese, patate Chicken Burger Bun, Breaded chicken breast (*), bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, fries.	15
Fish Burger [1-3-4-9] Panino, filetto di merluzzo croccante (*), lattuga, pomodoro, salsa tartara, patate. Fish Burger Bun, crunchy fillet of cod (*), lettuce, tomato, tartare sauce, fries.	15
Club Sandwich [3-4-9] 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 (*).	15
Spaghetti al pomodoro fresco (V) [4] Spaghetti trafilati al bronzo, pomodori datterino, basilico. Spaghetti with fresh tomato (V) bronze drawn spaghetti, datterini tomatoes, basil.	13

Dalla Cucina... From the Kitchen... | To Go Cafè
dalle 15 alle 22 from 3 pm till 10 pm

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, couraettes, 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, pomodorini datterini, mozzarella di Bufala DOP, olio evo, basilico fresco.

Pizza Bufalina (V) [3-4]

Datterini tomatoes, PDO buffalo 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 [3-4-9] 9

Biscotti Osvego Gentilini, crema di mascarpone, caffè espresso.

Tiramisu [3-4-9]

Osvego Gentilini biscuits, mascarpone cream, espresso coffee.

Morbido al cioccolato [3-4-5-9] 9

con cuore cremoso.

Soft chocolate cake [3-4-5-9]

with creamy center.

Cheesecake [3-4-5-9] 9

Formaggio, frutti di bosco.

Cheesecake [3-4-5-9]

Soft cheese, wild berries (*).

Sfogliatella 3D [3-4-5-9] 9

Mousse alla ricotta, scorza di arancia, cannella, cuore di amarena.

Sfogliatella 3D [3-4-5-9]

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

Gelato [3-4-9] 9

Vari gusti.

Ice Cream [3-4-9]

Various flavors.

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
Ramazzotti	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	16
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 Maccallan 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 Aperol, prosecco, soda Aperol, sparkling wine, soda water	9
Dry Martini Gin / Vodka, Dry Vermouth	9
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, succo di mirtillo rosso, succo di lime Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice	9
Margarita Tequila, Triple sec, lime	9
Daiquiri Rhum, sciroppo di zucchero di canna, succo di lime Rum, brown sugar syrup, lime juice	9
Caipirinha Cachaça, lime, zucchero di canna Cachaça, lime, brown sugar	9
Whiskey Sour Bourbon Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero Bourbon Whiskey, lemon juice, sugar syrup	9
Americano Bitter Campari, Martini rosso, soda water	9
Negroni “Antica Formula” Gin, Carpano Vermouth, Bitter Campari	10
Negroni Gin, Vermouth rosso, Bitter Campari	10
Bellini Pesca centrifugata (in stagione), prosecco Peach extract (in season), sparkling wine	8
Mimosa Spremuta d’arancia, prosecco Orange juice, sparkling wine	8
Rossini Fragola centrifugata (in stagione), prosecco Strawberry extract (in season), sparkling wine	8
Kir Royal Crème de Cassis, spumante	8
Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, Tabasco, Worcestershire Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, Tabasco, Worcestershire sauce	11
Mojito Light Rhum, lime, soda water, menta, zucchero di canna Light Rum, lime, soda water, mint, brown sugar	11
Piña Colada Light Rhum, latte di cocco, succo di ananas Light Rum, coconut milk, pineapple juice	11
Gin (Beefeater, Bombay Sapphire, Gordon’s, Tanqueray) & Tonic	11
Vodka (Absolut, Moskovskaya, Smirnoff) & Tonic	11
Rum (Bacardi, Havana Club Especial) & Coca	11
Whisky (Jack Daniel’s, Jameson, Jim Beam, JW Red Label, J&B) & Coca	11

Holiday Inn Signature Cocktails

Alcolici Alcoholic

Cocktail a cura del barman – Barman selection 9

Green Spritz 9
Succo di mela verde, midori, sciroppo di kiwi, sciroppo di limone, prosecco
Green apple juice, midori, kiwi syrup, lemon syrup, prosecco

Analcolici Non-Alcoholic

Cocktail a cura del barman – Barman selection 7

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