

# **Menù Snack & Bevande**

---

## **Snacks & Drinks Menu**



**Una lista che  
vi renderà felici**

**A menu to make you smile**

## Caffetteria

### Coffee and Tea

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

## Bevande, Tonica, Spremute, Succhi

### Drinks, Tonics, Juices

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

## Selezione di tè e tisane

### Selection of teas and infusions

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

## Acqua Minerale

### Mineral Waters

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

Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling

# Dolce, Frutta & Gelato

## Dessert, Fruit & Ice Cream

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



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

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

<b>Caprese (V) [3]</b>	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>	
<b>Pizza Margherita (V) fatta in casa con 48 ore di lievitazione [3-4]</b>	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>	
<b>Tramezzino Salmone e Crescenza [1-3-4-12]</b>	8
Pane ai cereali, salmone, crema alla crescenza e erba cipollina. <i>Cereal bread, salmon, crescenza cream cheese and chives.</i>	
<b>Tramezzino Pollo e Curry [3-12-13]</b>	8
Pane ai cereali, pollo arrosto, curry e cetriolini verdi. <i>Cereal bread, roasted chicken, curry and green gherkins.</i>	
<b>Tramezzino Cotto e Crescenza [3-4]</b>	8
Pane bianco, prosciutto cotto, crema alla crescenza e pomodoro. <i>White bread, baked ham, crescenza cream cheese and tomato.</i>	
<b>Tramezzino Bacon e Uova [4-9-12-13]</b>	8
Pane ai cereali, bacon, uova, pomodoro e crema alla paprika fumè. <i>Cereal bread, bacon, eggs, tomato and smoked paprika cream.</i>	
<b>Tramezzino Pomodori secchi e Olive [4-11-12-13] (VV)</b>	8
Pane ai cereali, pomodori secchi, olive taggiasche, soia edamame e capperi. <i>Cereal bread, dried tomatoes, Taggiasca olives, edamame soy and capers.</i>	
<b>Tramezzino Pollo e Bacon [4-9-12]</b>	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 souce, 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.*

# 9Dalla 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, 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 row 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**

Pan di Spagna con crema al mascarpone e caffè espresso.

**Tiramisu (V)** [3-4-9]

*Layers of sponge cake with mascarpone cream, espresso coffee.*

**Semifreddo al pistacchio (V)** [3-4-5-9] **9**

Base al latte con crema al pistacchio di Bronte

**Pistachio parfait (V)** [3-4-5-9]

*With Bronte pistachio cream*

**Cheesecake ai frutti di bosco(V)** [3-5-9] **9**

Formaggio su crumble con glassa ai frutti di bosco. (\*)

**Wild berries cheesecake (V)** [3-5-9]

*Biscuit with glazed cheese cream, wild berries jam. (\*)*

**Lotus (V)** [3-4-5-9-11] **9**

Cremoso su crumble con cuore di crema Lotus.

**Lotus (V)** [3-4-5-9-11]

*Creamy Lotus heart on crumble.*

**Crocante all'amarena (V)** [3-4-9] **9**

Semifreddo al latte variegato all'amarena e croccante al cioccolato.

**Black cherry crunchy nougat (V)** [3-4-9]

*Milk parfait with black cherry and crunchy chocolate.*

**Babaronata (V)** [3-5-9] **9**

Babà con crema chantilly e gocce di cioccolato

**Babaronata (V)** [3-5-9]

*Babà with Chantilly crem and chocolate chips.*

## 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

Nastro Azzurro Draft 40 cl	7
Artigianale Baladin Nazionale ambrata 33 cl	8
Artigianale Baladin Nazionale chiara 33 cl	8
Paulaner Weissbier 50cl	7
Leffe rouge 33 cl	6
Heineken	5
Ichnusa non filtrate	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 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

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

# 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 **9**

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

## **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