

SOFT DRINKS

COCA COLA 330 ML	4
Coca Cola Zero 330 ml	4
Sprite 330 ml	4
Fanta 330 ml	4
Lemon soda 330 ml	4
The Limone e alla Pesca 330 ml	4
Succo di Frutta 200 ml	4
Spremuta di Arancia Fresca Fresh Orange Juice	6
Crodino	5
Fever Tree Tonic water	5
Ginger Ale Ginger Beer	5

BAR SNACKS

Nutella biscuits 166 gr.	4
Nutella B-ready	4
Croissant (fino alle 12.00)	2
Tramazzini	8

Holiday Inn

DRINKS

BIRRE | BEERS

Peroni “Nastro Azzurro” 400 ml (draft)	7
Ichnusa non-filtrata 330 ml (in bottle)	6
Leffe rouge 330 ml (in bottle)	6
Paulander Weiss-bier 500 ml (in bottle)	7
Artigianale Blonde Ale 330 ml	7
Artigianale Ambrata 330 ml	7
Chimay Brown Ale 330 ml	7
Founders IPA 355 ml	7
Peroni “Nastro Azzurro” Alcohol-free	5

CAFFETTERIA | HOT DRINKS

Caffè Espresso	2
Caffè Decaffeinato	2,5
Caffè Macchiato	2
Caffè Americano	3
Caffè Doppio	3
Caffè d'Orzo e Ginseng	3
Cappuccino	3,5
Cioccolata Calda con panna	5
Latte Macchiato	4
Selezione di Tea e biscottini	4

*Disponibile su richiesta anche latte senza lattosio, di soia e di riso

*Available on request lactose free milk, soy and rice milk

*Available in “to go” cup



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. Adults need around 2000 kcal a day.



AMARI

Amarè	5	Lucano	5
Liquore Strega	5	Montenegro	5
Limoncello	5	Fernet Branca	5
Jefferson	7	Branca Menta	5
Amaro del Capo	6	Jagermeister	5
Averna	5	Sambuca	5
Braulio	5		

GRAPPA

Nardini Bianca	6	Sailor Jerry	8
Nardini Riserva	7	Diplomatico Reserva	10
Poli Barrique	7	Kraken	10
Prime Uve	6	Zacapa 23	12

GIN & TONIC (Fever Tree Indian)

Bombay	9	Jameson	7
Tanqueray	9	Jack Daniel's	7
Gin Mare	11	Bulleit “Bourbon”	8
Hendrick's	10	Four Roses “Bourbon”	8
Malfy Gin	12	Johnnie Walker Black Label	10
Nikka Coffey	14	Chivas Regal 12 y.o.	10

VODKA

Grey Goose	10	Lagavulin 16 y.o.	12
Belvedere	10	NIKKA whisky	15
Beluga	14	The Maccallan 12 y.o.	15
Kauffman	14		
Con aggiunta di Acqua Tonica Fever Tree With Tonic Water	+3		

RUM - RHUM - RON

Sailor Jerry	8
Diplomatico Reserva	10
Kraken	10
Zacapa 23	12
Con aggiunta di Coca Cola With Coca-Cola	+3

WHISKY - WHISKEY

Jameson	7
Jack Daniel's	7
Bulleit “Bourbon”	8
Four Roses “Bourbon”	8
Johnnie Walker Black Label	10
Chivas Regal 12 y.o.	10
Lagavulin 16 y.o.	12
NIKKA whisky	15
The Maccallan 12 y.o.	15

COGNAC - BRANDY
ARMAGNAC

Vecchia Romagna	6
Courvosier VS	7
Remy Martin VSOP	9
Armagnac Dartigalounge	10

SPRITZ LIFE

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Seltz	7
Campari Spritz Campari, Prosecco, Seltz	8
Hugo Spritz Sciroppo di sambuco, prosecco, menta, seltz	8
Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, seltz, limone	8

“Maradona” Signature Spritz Blue curacao, prosecco, seltz	8
--	---

APERITIVO ITALIANO

Americano Campari, Vermouth, Soda	8
Negroni Campari, Vermouth, Gin London Dry	8
Campari Orange Campari, succo di arancia	8
Old Fashioned Bourbon whiskey, Zucchero, Angostura, Soda	8
Cosmopolitan Vodka, Triple sec, Lime, Cranberries	8
Manhattan Rye whiskey, Vermouth, Angostura	8
Sour's Choose your sour!	10
Dry Martini Wild Wombat Premium Gin, Vermouth dry	12

AFTER DINNER

Mojito Rum, Zucchero, Menta, Lime, Soda	9
Moscow Mule Vodka, Ginger beer, Lime, Zenzero	9
Margarita Tequila, Lime, Triple sec, sale	9
Daiquiri Fragola Rum bianco, sciroppo di fragola, zucchero, lime	9
Espresso Martini Caffè, Vodka, Kahlua, Zucchero	10
Tequila Sunrise Tequila, Succo di arancia, Granatina	10
Sex on the beach Vodka, Arancia, Pesca, Cranberry	10
Tokio Iced Tea Vodka, Gin, Tequila, Rum, Lime, Midori	12

MOCKTAIL - ANALCOLICI

Virgin Hugo Sciroppo di sambuco, Menta, Lime	8
Virgin Mojito Lime, Menta, Zucchero, Ginger Ale	8
Virgin Strawberry Mojito Sciroppo di fragola, Lime, Menta, Ginger ale	9
Gin Tonic Free Tanqueray alcohol free, tonic water	8



Holiday Inn

**ALL DAY
DINING**



STARTERS & SALADS

CAESAR SALAD 15
Straccetti di pollo cotti a bassa temperatura, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi e salsa Caesar
Chicken strips cooked at low temperature, crispy bacon, iceberg lettuce bread croutons, flakes of 22 months Parmesan cheese and Caesar dressing

CAPRESE 14
Coulis di pomodori, selezione di pomodori, bocconcini di mozzarella di Bufala Campana DOP e crema al basilico
Tomato coulis, selection of datterini-cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil cream

CLUBHOUSE SANDWICH 15
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, crema di uova sode, iceberg, pomodoro, maionese, salsa tartara e patatine fritte*
*Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, boiled egg cream, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, tartar sauce and french fries**

PIZZA

MARGHERITA 11
Pomodoro San Marzano con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico
“San Marzano” tomato with mozzarella from Agerola, parmesan-cheese, evo oil and basil

ORTOLANA 12
Selezione di verdure con fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico
Mixed vegetables, mozzarella from Agerola, parmesan cheese, evo oil and basil

DIAVOLA 12
San Marzano con peperoncino, salame Napoletano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo e basilico
San Marzano tomato with chilli pepper, Neapolitan salami, mozzarella from Agerola, Parmesan cheese, evo oil and basil

PIZZA FRITTA 13
Ricotta di pecora, salame Napoletano, San Marzano fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano e pepe nero
Sheep ricotta, Neapolitan salami, San Marzano tomato, mozzarella from Agerola, Parmesan cheese and black pepper

TRICOLORE 13
Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di parmigiano reggiano, olio evo e basilico
Parma ham, rocket, datterino tomatoes, mozzarella from Agerola, parmesan flakes, evo oil and basil

TRAMEZZINI

TRAMEZZINO SALMONE E CRESCENZA 8
Pane ai cereali, salmone, crema alla crescenza ed erba cipollina
Cereal bread, salmone, crescenza-cheese and chives

TRAMEZZINO PROSCIUTTO COTTO E CRESCENZA 8
Pane bianco, prosciutto cotto, crema alla crescenza e pomodoro
White bread, ham, crescenza-cheese and tomato

TRAMEZZINO POMODORI SECCHI E OLIVE 8
Pane ai cereali, pomodori secchi, olive taggiasche, soia edamame, capperi
Cereal bread, dry tomatoes, olives, edamame soy beans, capers

TRAMEZZINO POLLO E BACON 8
Pane ai cereali, pollo arrosto, bacon e pomodoro
Cereal bread, chicken, bacon and tomato (logo 24 ore)

PRIMI PIATTI | FIRST COURSE

SPAGHETTI AL POMODORO 12
Spaghetti con coulis di pomodoro fresco, confit e salsa al basilico
Spaghetti with fresh tomato coulis, tomato confit and basil sauce

SPAGHETTI “ALLA BOLOGNESE” 15
Spaghetti con classico ragù di carne al pomodoro
Spaghetti “Bolognese style” with tomato sauce and beef ragù

LASAGNA* ALLA BOLOGNESE 14
Con ragù di solo manzo italiano
Classic lasagna with beef ragù*

TONNARELLI ALLA CARBONARA 15
Con crema di uovo, pecorino e guanciale romano
Classic carbonara with fresh eggs, pecorino-cheese and guanciale-bacon

BURGERS

CHC BURGER 17
Panino, hamburger* di manzo, scamorza affumicata, crema di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate fritte*
Bun, beef burger, smoked scamorza cheese, cream of sun-dried tomatoes, caramelized onion, bacon, rocket and french fries**

CHICKEN BURGER 16
Panino, petto di pollo impanato*, bacon, iceberg, pomodoro, salsa maionese e patate fritte*
Bun, breaded chicken breast, bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and french fries**

FISH BURGER 17
Panino, filetto di tonno fresco, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata e patate fritte*
*Bun, fresh tuna fillet, iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion and french fries**

VEGGIE BURGER 15
Panino, burger vegetariano*, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo patate fritte
*Bun, vegetarian burger, iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber and french fries**

Ingredienti in aggiunta - Additional ingredients: 2
Provola affumicata - Smoked provola
Bacon - Bacon
Cipolla caramellata - Caramelized onion
Funghi - Mushrooms
Salsa BBQ - BBQ sauce

DOLCI | DESSERTS

TIRAMISÙ 8
Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro
Mascarpone cream with biscuits soaked in coffee and bitter cocoa

CHEESECAKE* AI FRUTTI BOSCO 8
Biscotto alla mandorla, crema di formaggio, gelé di bosco e frutti di bosco
Almond biscuit, cream cheese, berry jelly and berries

TRONCHETTO ARACHIDE E CARMELLO 8
Croccantino e chantilly alle arachidi con copertura di caramello alla nocciola
Crunchy peanut chantilly cream with hazelnut caramel coating

DELIZIA* AL LIMONE 8
Pan di spagna bagnato al limoncello, ricoperto di crema pasticcera al limone
Sponge cake soaked in limoncello and covered with lemon custard

BABÀ* NAPOLETANO 8
Bagnato al rum con crema pasticcera e frutti di bosco
Rum-soaked with custard and berries

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 5
Selezione di frutta stagionale
Selection of seasonal fruit

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze
Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances
are present. **V** Vegetarian. **VE** Vegan. **VEA** Vegan available. **GF** Gluten Free. **GFV** Gluten Free available. **24** Available until 24 PM.
*Approximate uncooked weight. **Excluding loaded fries. A 10% discretionary service charge will be added to your bill. Prices include VAT. Adults need around 2000 kcal a day.