

Holiday Inn

ALL DAY DINING



ANTIPASTI STARTERS

POLENTA CROCCANTE (1,7,12)
Con lardo di Colonnata, parmigiano e cipolle caramellate.
Crispy polenta with Colonnata lard, Parmesan cheese and caramelised onions.

13

PARMIGIANA DI MELANZANE (1)  
Con pomodoro, basilico e pepe.
Aubergine parmigiana with tomato, basil and pepper.

15

BACCALÀ MANTECATO (1,4,7)
Su crema di ceci e petali di guanciale croccante.
Creamed salt cod on a chickpea cream with crispy guanciale petals.

16

LE ECCELLENZE ITALIANE (1,7)
Prosciutto di Parma, parmigiano reggiano DOP 22 mesi, salame Felino IGP e gnocco fritto.
Parma ham, 22-month aged Parmigiano Reggiano DOP, Felino salami IGP and fried gnocco.

15

PRIMI FIRST COURSES

PACCHERO ALLA NORMA (1,7) 
Coulis di pomodorini, melanzane fritte, ricotta salata e basilico.
Paccheri pasta with cherry tomato coulis, fried aubergines, salted ricotta cheese and basil.

13

CARBONARA (1,3,7)
Tonnarelli con crema di tuorlo, pecorino e guanciale croccante.
Tonnarelli pasta with egg yolk cream, Pecorino cheese and crispy guanciale.

14

FETTUCCINE PORCINI E PARMIGIANO (1,7) 
Con crema di parmigiano e funghi porcini.
Fettuccine with Parmesan cream and porcini mushrooms.

15

MINISTRONE (1)  
Selezione di verdure con crostini di pane.
Vegetable soup with bread croutons.

11

BOLOGNA STYLE

LASAGNA BOLOGNESE (1,3,7,9) 
Con ragù, besciamella e parmigiano.
Lasagne Bolognese style with meat ragù, béchamel sauce and Parmesan cheese.

13

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE (1,3,7,9)
Con ragù di carne tradizionale.
Tagliatelle Bolognese style with meat ragù.

13

TORTELLINI IN BRODO (1,3,7,8,9)
Ripieni di mortadella, serviti in brodo caldo con parmigiano.
Tortellini stuffed with mortadella, served in hot broth with Parmesan cheese.

14

TENTAZIONI TEMPTATIONS

CHC BURGER (1,3,7,8)*
Panino, hamburger di manzo, scamorza, pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate.
Bun, beef patty, scamorza cheese, sun-dried tomato, caramelized onion, bacon, rocket and potatoes.

17

CLASSIC BURGER (1)*
Panino, hamburger di manzo, cheddar, iceberg, pomodoro e patate.
Bun, beef patty, cheddar, iceberg lettuce, tomato, and potatoes.

16

VBURGER (1,3,10)* 
Panino, Vburger, iceberg, pomodoro, cipolla caramellata e patate.
Bun, Vburger, iceberg lettuce, tomato, caramelised onion and potatoes.

16

CLUBHOUSE SANDWICH (1,3,7)*
Pollo, bacon, iceberg, pomodoro, maionese, uova sode e patate.
Chicken, bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, hard-boiled eggs and potatoes.

16

FOCACCIA “VECCHIA BOLOGNA” (1,7)
Squacquerone, mortadella piastrata, cipolla caramellata, rucola, pomodorini secchi.
Focaccia with squacquerone cheese, grilled mortadella, caramelized onion, arugula and sun-dried tomatoes.

15

Ingredienti in aggiunta - Additional ingredients
Provola affumicata - *Smoked provola*
Bacon
Funghi - *Mushrooms*
Salsa BBQ - *BBQ Sauce*

2

SECONDI SECOND COURSES

FILETTO DI ORATA (1,4,7)
Con zucca, funghi, crumble e gel al pecorino.
Sea bream fillet with pumpkin, mushrooms, crumble, and pecorino gel.

22

GALLETTO GLASSATO (1,7) 
Alla salsa barbecue servito con patate al forno.
Roasted Spring Chicken glazed with barbecue sauce and served with roasted potatoes.

17

BRASATO DI MANZO (1,9,12) 
Cotto a bassa temperatura con fondo al vino rosso e carciofi.
Slow-cooked beef braised in red wine with artichokes.

20

TAGLIATA DI MANZO (8) 
Con scarola, uvetta e pinoli.
Sliced beef with escarole, raisins and pine nuts.

21

CONTORNI SIDES

Insalata mista  
Mixed salad

6

Verdure di stagione  
Seasonal vegetables

6

Insalata di rucola e pomodorini  
Rocket and cherry tomato salad

6

Patate al forno o fritte 
French fries or Roasted potatoes

6

PINSA

MARGHERITA (1,7)*  
Pomodoro San Marzano, mozzarella, parmigiano reggiano, olio evo e basilico.
San Marzano tomatoes, mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil and basil.

11

LA PICCATA (1,7)*
Mozzarella, spianata calabrese, scaglie di pecorino, basilico e olio EVO.
Mozzarella, spicy Calabrian salami, Pecorino flakes, basil and EVO oil.

13

LA BOLOGNESE (1,7,8)*
Mortadella, burrata, pesto, granella di pistacchio, olio EVO.
Mortadella, burrata cheese, pesto, chopped pistachios, extra virgin olive oil.

13

CAESAR (1,3,7,12)
Pollo, iceberg, bacon, parmigiano, salsa Caesar e crostini.
Chicken, iceberg lettuce, bacon, Parmesan cheese, Caesar sauce and croutons.

16

INSALATA AUTUNNALE (8)  
Misticanza, pere stagionali, noci tostate, aceto balsamico.
Mixed salad leaves, seasonal pears, toasted walnuts, balsamic vinegar.

11

DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ (1,3,7) 
Savoiardi, crema al mascarpone e cacao.
Ladyfingers, mascarpone cream and cocoa.

7

PANNA COTTA AL CARAMELLO SALATO (7) 
Panna cotta classica e caramello salato.
Classic panna cotta and salted caramel.

6

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO (1,3,7) 
Biscotto con crema di formaggio e topping ai frutti di bosco.
Biscuit with cream cheese and berry topping.

7

MACEDONIA DI FRUTTA  
Selezione di frutta stagionale.
Seasonal fruit selection.

6

Coperto per persona
Service charge per person

1.50

Vegetariano  Vegano  Senza lattosio  Disponibile H24 

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

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** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei **3** Uova e prodotti a base di uova **4** Pesce e prodotti a base di pesce **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi **6** Soia e prodotti a base di soia **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8** Frutta a guscio **9** Sedano e prodotti a base di sedano **10** Senape e prodotti a base di senape **11** Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **12** Anidride solforica e solfiti **13** Lupino e prodotti a base di lupino **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

Vegetarian  Vegan  Lactose Free  Available H24 

*Some products may be frozen at origin or locally.

The dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, such as: **1** Cereals containing gluten and products thereof **2** Crustaceans and products thereof **3** Eggs and products thereof **4** Fish and products thereof **5** Peanuts and products thereof **6** Soybeans and products thereof **7** Milk and products thereof (including lactose) **8** Nuts **9** Celery and products thereof **10** Mustard and products thereof **11** Sesame seeds and products thereof **12** Sulphur dioxide and sulphites **13** Lupin and products thereof **14** Molluscs and products thereof

Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.