

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	2.50
Caffè d'orzo Barley coffee	3
Ginseng	3
Cappuccino	3.50
Latte caldo o freddo Hot or cold milk	2.50
Latte di soia Soya milk	2.50
Latte senza lattosio Lactose-free milk	2.50
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 Lemon	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	4
Tè classico decaffeinato Fine Classic Tea Decaffeinated	4
Tè Earl Grey Earl Grey Tea	4
Tè English Breakfast English Breakfast Tea	4
Infuso zenzero e limone Ginger and lemon infusion	4
Tisana con mela e cannella Apple and cinnamon infusion	4
Tisana con frutti di bosco Wild fruit infusion	4
Camomilla setacciata Sifted chamomile	4
Tisana finocchio Fennel infusion	4

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) [3]	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>	
Pizza Margherita (V) fatta in casa con 48 ore di lievitazione [3-4] (*)	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>	
Tramezzino Salmone e Crescenza [1-3-4-12]	8
Pane ai cereali, salmone, crema alla crescenza e erba cipollina. <i>Cereal bread, salmon, crescenza cream cheese and chives.</i>	
Tramezzino Pollo e Curry [3-12-13]	8
Pane ai cereali, pollo arrosto, curry e cetriolini verdi. <i>Cereal bread, roasted chicken, curry and green gherkins.</i>	
Tramezzino Cotto e Crescenza [3-4]	8
Pane bianco, prosciutto cotto, crema alla crescenza e pomodoro. <i>White bread, baked ham, crescenza cream cheese and tomato.</i>	
Tramezzino Bacon e Uova [4-9-12-13]	8
Pane ai cereali, bacon, uova, pomodoro e crema alla paprika fumè. <i>Cereal bread, bacon, eggs, tomato and smoked paprika cream.</i>	
Tramezzino Pomodori secchi e Olive [4-11-12-13] (VV)	8
Pane ai cereali, pomodori secchi, olive taggiasche, soia edamame e capperi. <i>Cereal bread, dried tomatoes, Taggiasca olives, edamame soy and capers.</i>	
Tramezzino Pollo e Bacon [4-9-12]	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 12:30 alle 22 from 12:30 pm till 10 pm

Classico all'Italiana [3]	17
Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP.	
Italian Classic	
<i>Cured Parma ham, PDO buffalo mozzarella from Campania.</i>	
Caesar [3-4-9]	16
Straccetti di pollo rosolato, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, cialda di grana, salsa Caesar.	
Caesar	
<i>Browned chicken dice, crunchy bacon, iceberg lettuce, croutons, parmesan wafer, Ceasardressing.</i>	
Burger [4-9]	17
Panino, hamburger di manzo (*), lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, insalatina di cavolo rosso, patate (*).	
Burger	
<i>Bun, beef hamburger (*), lettuce, tomato, caramelized red onion, red cabbage salad, chips (*)</i>	
Cheeseburger [3-4-9]	17
Panino, hamburger di manzo (*), formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (*).	
Cheeseburger	
<i>Bun, beef hamburger (*), cheddar cheese, lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber, chips (*)</i> .	
Vburger (V) [4-9-13]	17
Panino, Vburger (*), lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (*).	
Vburger (V)	
<i>Bun, vegetarian burger (*), lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber, chips (*)</i> .	
Chicken Burger [3-4-9]	17
Panino, petto di pollo impanato (*), bacon, lattuga, pomodoro, salsa maionese, patate (*)	
Chicken Burger	
<i>Bun, Breaded chicken breast (*), bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, chips (*)</i> .	
Fish Burger [1-3-4-9]	17
Panino, filetto di tonno fresco, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, patate (*).	
Fish Burger	
<i>Bun, fresh tuna fillet, lettuce, tomato, caramelized red onion, chips (*)</i> .	
Clubhouse Sandwich [4-9-13]	17
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, crema di uova sode, pomodoro, lattuga, maionese, salsa tartara, patate (*).	
Clubhouse Sandwich	
<i>Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, boiled egg cream, tomato, lettuce, mayo, tartar sauce, chips (*)</i> .	
Spaghetto al pomodoro fresco (V) (SL)[4]	15
Spaghetti con coulis di pomodori freschi, confit, e salsa al basilico.	
Spaghetti with fresh tomato (V) (LF)	
<i>Spaghetti with fresh tomato coulis, tomato confit and basil sauce.</i>	
Spaghetto alla bolognese [4]	15
Spaghetti con classico ragù di carne e pomodoro	
Spaghetti Bolognese	
<i>Spaghetti with a traditional slow cooked meat sauce and tomato</i>	

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

dalle 12:30 alle 22 from 12:30 pm till 10 pm

Pizza

- Pizza Margherita (V)** [3-4] (*) 11
Pomodoro, fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico.
Pizza Margherita (V) (*)
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)
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
Tomato, chilli, Napoli salami, cow's milk mozzarella cheese, grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil.
- Pizza zucca e porcini (V)** [3-4] 13
Crema di zucca, funghi porcini, fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico.
Pumpkin and porcini (V)
Pumpkin cream, porcini mushrooms, Agerola fior di latte, Grana cheese, 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
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 Pizza
Sheep's milk ricotta, Napoli salami, tomato, mozzarella from Agerola, grana cheese and black pepper.
- ## Dolci Desserts
- Tiramisù** [3-4-9-11] 9
Pan di spagna con crema al mascarpone e caffè espresso.
Tiramisu
Layers of sponge cake with mascarpone cream, espresso coffee.
- Avana** [3-4-9-11] 9
Mousse al cappuccino e cioccolato fondente con cuore di albicocca e frutti esotici.
Avana
Cappuccino mousse and dark mousse with apricot heart and exotic fruits.
- Cheesecake ai frutti di bosco** [3-4-9-11] 9
Formaggio su crumble con glassa ai frutti di bosco. (*)
Wild berries cheesecake
Biscuit with glazed cheese cream, wild berries jam. ()*
- Nero Trinacria** [3-5-9-11] 9
Mousse al pistacchio con cuore croccante alla nocciola.
Nero Trinacria
Pistachio mousse with crunchy hazelnut heart.
- Cheesecake al caramello salato** [3-4-9-11] 9
Biscotto con crema di formaggio e mou al caramello salato.
Caramel Cheesecake
Caramel biscuit with cream cheese and salted caramel toffee.
- Asya** [3-4-5-7-9] 9
Mousse al caramello e mou di arachidi.
Asya
Caramel mousse and peanut mou.

Aperitivi

Aperitif

Aperol	7
Campari	7
Martini Bianco	7
Martini Extra Dry	7
Martini Rosso	7

Amari

Bitters

Amaro del Capo	7
Averna	6
Braulio	6
Cynar	6
Fernet	6
Fernet Menta	6
Jagermeister	6
Jefferson	8
Lucano	6
Montenegro	6
Ramazotti	6
Unicum	6

Birre

Beers

Nastro Azzurro Draft 40	7
Artigianale Baladin ambrata o chiara 33 cl	8
Paulaner Weissbier 50cl	7
Leffe rouge 33 cl	6
Heineken	5
Ichnusa non filtrata	6
Peroni	5
Ipa	7
Trappista	8

Vini

Wines

Vini Bianchi e Rossi

White&Red Wines 37,5 cl da from 14

Vini Bianchi e Rossi

White&Red Wines 75,0 cl da from 18

Vino al bicchiere

Wine by the glass da from 6

Vini da dessert

Dessert Wines

Porto Sandeman Rosso	6
Terre Arse Marsala	6
Tio Pepe	6

Bollicine & Champagne

	calice by the glass	bottiglia bottle
Champagne Veuve Cliquot		120
Champagne Laurent Perrier		100
Ferrari Brut		50
Franciacorta Berlucchi		40
Franciacorta Brut		50
Franciacorta Satèn		55
Caposaldo Prosecco DOC Extra Dry	6	30
Spumante Dolce Asti Millesimato Fontanafredda	6	25

Liquori

Liqueurs

Aurum	8
Batida de coco	7
Bailey's	7
Cointreau	7
Disaronno	7
Drambuie	7
Grand Marnier	7
Limoncello	7
Malibu	7
Midori	7
Mirto	7
Sambuca	8
Strega Alberti	7

Vodka

Absolut	6
Beluga	9
Belvedere	9
Moskvinskaya	6

Grappe

Di Barbera Sibona	10
Dellavalle Riserva	10
Nardini Bianca	7
Nardini Riserva	7
Poli Barrique	7
Prime Uve	7

Tequila

Jose Cuervo Oro	7
Jose Cuervo Silver	7

Gin

Bombay Sapphire	7
Mare	10
Gordon's	7
Hendricks	9
Nikka Coffey Gin	10
Tanqueray	7

Rum

Bacardi Carta Bianca	7
Diplomatico Reserva	10
Exclusiva Matuzalem 15 anni	9
Zacapa X.O.	20
Zacapa 23 anni	12

Whisky & Whiskey

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
Nikka whisky from the barrel	12
The Macallan 12 anni	14

Cognac, Armagnac, Brandy

Armagnac Dartigalongue	10
Calvados 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 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, Worcestershiresauce	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 (Bombay Sapphire, Gordon's, Tanqueray) & Tonic	12
Vodka (Absolut, Moskovskaya,) & Tonic	12
Rum (Bacardi, Havana Club) & Coca	12
Whisky (Jack Daniel's, Jameson, Four Roses, JW Red Label, J&B) & Coca	12

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

9

Analcolici

Non-Alcoholic

Cocktail a cura del barman – Barman selection **8**

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 20 ppm (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 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