

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	4
Spremuta d'arancia Orange juice	6
Coca Cola	4
Coca Cola zero	4
Sprite	4
Fanta	4
Campari soda	4
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	6
Macedonia Fruit salad	6
Gelati Sammontana Sammontana Ice cream	4



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] 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>	15
Pizza Margherita fatta in casa con 48 ore di lievitazione (V) [3-4] (*) Pomodoro, fior di latte, grana, olio evo, basilico. <i>Homemade and leavened for 48 hours</i> <i>Tomato, cows milk cheese, grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil.</i>	10
Tramezzino Salmone e Crescenza [1-3-4-12] Pane ai cereali, salmone, crema alla crescenza e erba cipollina. <i>Cereal bread, salmon, crescenza cream cheese and chives.</i>	8
Tramezzino Cotto e Crescenza [3-4] Pane bianco, prosciutto cotto, crema alla crescenza e pomodoro. <i>White bread, baked ham, crescenza cream cheese and tomato.</i>	8
Tramezzino Pomodori secchi e Olive [4-11-12-13] (VV) Pane ai cereali, pomodori secchi, olive taggiasche, soia edamame e capperi. <i>Cereal bread, dried tomatoes, Taggiasca olives, edamame soy and capers.</i>	8
Tramezzino Pollo e Bacon [4-9-12] Pane ai cereali, pollo arrosto, bacon e pomodoro. <i>Cereal bread, roasted chicken, bacon and tomato.</i>	8

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

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

Classico all'Italiana [3] (SG) Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP. Italian Classic (GF) <i>Cured Parma ham, PDO buffalo mozzarella from Campania.</i>	14
Caesar [3-4-9] Straccetti di pollo cotti a bassa temperatura, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane, scaglie di parmigiano reggiano 22 mesi e salsa Caesar. Caesar <i>Chicken strips cooked at low temperature, crispy bacon, iceberg lettuce bread croutons, flakes of 22 months Parmesan cheese and Caesar dressing.</i>	15
CHC Burger [3-4-9] Panino, hamburger di manzo (*), scamorza affumicata, crema di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate fritte (*). CHC Burger <i>Bun, beef burger (*), smoked scamorza cheese, cream of sun-dried tomatoes, caramelised onion, bacon, rocket and potatoes (*).</i>	17
Vburger (V) [4-9-13] Panino, Vburger (*), iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo, patate (*). Vburger (V) <i>Bun, Vburger (*), iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber, chips (*).</i>	15
Chicken Burger [4-9] Panino, petto di pollo impanato (*), bacon, iceberg, pomodoro, maionese, patate(*). Chicken Burger <i>Bun, Breaded chicken breast (*), bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, chips(*).</i>	16
Fish Burger [1-4-9] Panino, filetto di tonno fresco, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata, patate (*). Fish Burger <i>Bun, fresh tuna fillet, iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, chips (*).</i>	17
Clubhouse Sandwich [4-9-13] Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, crema di uova sode, pomodoro, iceberg, maionese, salsa tartara, patate (*). Clubhouse Sandwich <i>Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, boiled egg cream, tomato, iceberg lettuce, mayo, tartar sauce, chips (*).</i>	15
Spaghetto al pomodoro fresco (V) (SL) [4] 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>	13
Spaghetto alla bolognese [4] Spaghetti con classico ragù di carne e pomodoro Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti with a traditional slow cooked meat sauce and tomato</i>	15

Dalla Cucina... From the Kitchen... | To Go Café
dalle 12:30 alle 22 from 12:30 pm till 10 pm

Pizza

Pizza Margherita (V) [3-4] Pomodoro, fior di latte di Agerola, grana, olio evo, basilico. Pizza Margherita (V) <i>Tomato, mozzarella from Agerola, parmesan, extra vergin olive oil, basil.</i>	11
Pizza Ortolana (V) [3-4] Fior di latte di Agerola, grana, basilico, olio evo, verdure miste, (melanzane, zucchine, peperoni). Pizza Ortolana (V) <i>Mozzarella from Agerola, parmesan, basil, extra virgin olive oil, mixed vegetables (aubergines, courgettes, peppers).</i>	12
Pizza Diavola [3-4] Pomodoro, peperoncino, salame Napoli, fior di latte, grana, basilico, olio evo. Pizza Diavola <i>Tomato, chilli, Napoli salami, cow's milk mozzarella cheese, grana padano cheese, extra virgin olive oil, basil.</i>	12
Pizza Tricolore [3-4] Prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodoro datterino, fior di latte di Agerola, scaglie di grana, olio evo, basilico. Pizza Tricolore <i>San Daniele row harn, rocket, datterino tomatoes, mozzarella from Agerola, parmesan flakes, extra vergin olive oil, basil.</i>	13
Pizza Fritta [3-4] Ricotta di pecora, salame Napoli, pomodoro, fior di latte di Agerola, grana e pepe nero. Fried Pizza <i>Sheep's milk ricotta, Napoli salami, tomato, mozzarella from Agerola, grana cheese and black pepper.</i>	13

Dolci Desserts

Tiramisù [3-4-9] Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro. Tiramisu <i>Mascarpone cream with biscuits soaked in coffee and bitter cocoa.</i>	8
Tronchetto arachide e caramello [3-4-5-9] (*) Croccantino e chantilly alle arachidi con copertura di caramello alla nocciola. Peanut and caramel log <i>Crunchy peanut chantilly cream with hazelnut caramel coating.</i>	8
Cheesecake ai frutti di bosco [3-4-5-9] (*) Biscotto alla mandorla, crema di formaggio, gelé di bosco e frutti di bosco. Wild berries cheesecake <i>Almond biscuit, cream cheese, berry jelly and berries.</i>	8
Delizia al limone [3-4-9] (*) Pan di spagna bagnato al limoncello, ricoperto di crema pasticcera al limone. Lemon delight <i>Sponge cake soaked in limoncello and covered with lemon custard.</i>	8
Babà Napoletano [3-4-9] (*) Bagnato al rum con crema pasticcera e frutti di bosco. Neapolitan Babà <i>Rum-soaked with custard and berries.</i>	8

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
Ramazzotti	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	9
Aperol, prosecco, soda	
Aperol, sparkling wine, soda water	
Dry Martini	9
Gin / Vodka, Dry Vermouth	
Cosmopolitan	9
Vodka, Cointreau, succo di mirtillo rosso, succo di lime	
Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice	
Margarita	9
Tequila, Triple sec, lime	
Daiquiri	9
Rhum, sciroppo di zucchero di canna, succo di lime	
Rum, brown sugar syrup, lime juice	
Caipirinha	9
Cachaça, lime, zucchero di canna	
Cachaça, lime, brown sugar	
Whiskey Sour	9
Bourbon Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero	
Bourbon Whiskey, lemon juice, sugar syrup	
Americano	9
Bitter Campari, Martini rosso, soda water	
Negroni	10
Gin, Vermouth rosso, Bitter Campari	
Bellini	8
Pesca centrifugata (in stagione), prosecco	
Peach extract (in season), sparkling wine	
Mimosa	8
Spremuta d'arancia, prosecco	
Orange juice, sparkling wine	
Rossini	8
Fragola centrifugata (in stagione), prosecco	
Strawberry extract (in season), sparkling wine	
Kir Royal	8
Crème de Cassis, spumante	
Bloody Mary	11
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, Tabasco,	
Worcestershire Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, Tabasco,	
Worcestershire sauce	
Mojito	11
Light Rhum, lime, soda water, menta, zucchero di canna	
Light Rum, lime, soda water, mint, brown sugar	
Piña Colada	11
Light Rhum, latte di cocco, succo di ananas	
Light Rum, coconut milk, pineapple juice	
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 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 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 distri buted 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.