

Holiday Inn

ALL DAY DINING



ANTIPASTI STARTERS

MELANZANA VE **12**
Su crema di pomodorini, basilico e pepe nero.
Aubergine on a bed of cherry tomato cream, basil and black pepper.

UOVA POCHÈ (3,7) **14**
Crema di Parmigiano, tartufo e pepe nero
Poached eggs with Parmesan cream, truffle and black pepper.

BACCALÀ MANTECATO (1,4,7) **14**
Su crema di zucca e petali di guanciale croccante.
Creamed salt cod on a pumpkin cream with crispy guanciale petals.

LE ECCELLENZE ITALIANE (7) 24 **15**
Prosciutto di Parma, parmigiano reggiano DOP
22 mesi e salame Felino IGP.
Parma ham, 22-month aged Parmigiano Reggiano DOP and Felino salami IGP.

PRIMI FIRST COURSES

SPAGHETTO (1) VE **12**
Culis di pomodoro fresco, pomodorini confit e gel di basilico.
Spaghetti with fresh tomato coulis, confit cherry tomatoes and basil gel.

CARBONARA (1,3,7) **14**
Tonnarelli con crema di tuorlo, pecorino e guanciale croccante.
Tonnarelli pasta with egg yolk cream, Pecorino cheese and crispy guanciale.

PACCHERO (1,4) LF **15**
Con pesce spada, melanzane dorate e profumo di menta fresca.
Paccheri pasta with swordfish, golden aubergines and a hint of fresh mint.

RISOTTO (7) V **17**
Carnaroli mantecato al burro e Parmigiano, servito con porcini e tartufo nero.
Risotto creamed with butter and Parmesan, served with porcini mushrooms and black truffle.

MINISTRONE (1) VE **11**
Selezione di verdure con crostini di pane.
Vegetable soup with bread croutons.

PIATTI REGIONALI REGIONAL DISHES

VITELLO TONNATO (3,4,10,12) **14**
Fette di morbido vitello servite con salsa tonnata della tradizione.
Slices of veal served with traditional tuna sauce.

IL PLIN (1,3,7,9,12) **16**
Ravioli ripieni di arrosto e serviti con il loro fondo di cottura.
Ravioli stuffed with roast meat and served with their cooking juices.

LA GUANCIA (9,12) **21**
Brasata lentamente al vino rosso, servita con zucca montata.
Cheek slowly braised in red wine, served with whipped pumpkin.

TENTAZIONI TEMPTATIONS

CHC BURGER (1,7,8,12)* **18**
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.

CLASSIC BURGER (1,7)* **16**
Panino, hamburger di manzo, cheddar, iceberg, pomodoro e patate.
Bun, beef patty, cheddar, iceberg lettuce, tomato, and potatoes.

VBURGER (1,10,12)* VE **16**
Panino, burger vegetale alla barbabietola, iceberg, pomodoro, cipolla caramellata e patate.
Bun, beetroot veggie burger, iceberg lettuce, tomato, caramelised onion and potatoes.

CLUBHOUSE SANDWICH (1,3,7) **17**
Pollo, bacon, iceberg, pomodoro, maionese, uova sode e patate.
Chicken, bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, hard-boiled eggs and potatoes.

Ingredienti in aggiunta - Additional ingredients **2**
Provola affumicata - *Smoked provola*
Bacon
Funghi - *Mushrooms*
Salsa BBQ - *BBQ Sauce*

SECONDI SECOND COURSES

FILETTO DI ORATA (4,7) **23**
Con zucca, funghi porcini e gel al pecorino.
Sea bream fillet with pumpkin, porcini mushrooms and pecorino cheese gel.

GALLETTO GLASSATO (1) LF **17**
Alla salsa barbecue servito con patate al forno.
Roasted Spring Chicken glazed with barbecue sauce and served with roasted potatoes.

LO STINCO (1,7,9,12) **22**
Carne di maiale, glassato al fondo e servito con purè di patate al burro e Parmigiano.
Pork shank, glazed and served with mashed potatoes with butter and Parmesan cheese.

TAGLIATA DI MANZO (8) LF **24**
Con scarola, uvetta, pinoli e olive taggiasche.
Sliced beef with escarole, raisins, pine nuts and Taggiasca olives.

CONTORNI SIDES

Insalata mista VE 24 **6**
Mixed salad

Insalata di rucola e pomodorini VE 24 **6**
Rocket and cherry tomato salad

Verdure di stagione VE 24 **6**
Seasonal vegetables

Patate al forno o fritte VE **6**
French fries or Roasted potatoes

PINSA

LA MARGHERITA (1,7)* V 24 **11**
Pomodoro San Marzano, mozzarella, parmigiano reggiano, olio evo e basilico.
San Marzano tomatoes, mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil and basil.

LA PICCATA (1,7)* **13**
Mozzarella, spianata calabrese, scaglie di pecorino, basilico e olio EVO.
Mozzarella, spicy Calabrian salami, Pecorino flakes, basil and EVO oil.

LA TRICOLORE (1,7)* **14**
Mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Parmigiano, olio EVO.
Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, Parma ham, Parmesan shavings, extra virgin olive oil.

CAESAR (1,3,7,12) **16**
Pollo, iceberg, bacon, parmigiano, salsa Caesar e crostini.
Chicken, iceberg lettuce, bacon, Parmesan cheese, Caesar sauce and croutons.

INSALATA AUTUNNALE (8) VE 24 **11**
Misticanza, pere stagionali, noci tostate, aceto balsamico.
Mixed salad leaves, seasonal pears, toasted walnuts, balsamic vinegar.

DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ (1,3,7) 24 **6**
Savoardi, crema al mascarpone e cacao.
Ladyfingers, mascarpone cream and cocoa.

PANNA COTTA AL CARAMELLO SALATO **6**
(7) 24
Panna cotta classica e caramello salato.
Classic panna cotta and salted caramel.

CHEESECAKE NEW YORK (1,3,7)* 24 **7**
Base biscotto, crema al formaggio e frutti di bosco.
Cookie base, cream cheese and berries.

BONÈ DELLE LANGHE (1,3,7,8,12) 24 **7**
Budino al cacao e amaretti, profumato al rum, con caramello fondente.
Cocoa and amaretti pudding, flavoured with rum, with dark caramel.

MACEDONIA DI FRUTTA VE 24 **5**
Selezione di frutta stagionale.
Seasonal fruit selection.

Coperto per persona **1.50**
Service charge per person

Vegetariano V Vegano VE Senza lattosio LF Disponibile H24 24

*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 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 V Vegan VE Lactose Free LF Available H24 24

*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.