

# GRAND HOTEL

RIMINI

★★★★L

## LA TERRAZZA

---

RISTORANTE & BAR



# GRAND HOTEL

RIMINI

\*\*\*\*\*L

Gentili ospiti,

selezioniamo con cura tutti gli ingredienti rispettando la stagionalità ed il territorio. Ogni piatto è preparato al momento per garantirvi al meglio la genuinità, i profumi, l'armonia e creatività.

*Dear guests, we carefully select all the ingredients respecting the seasonality and the territory. Each dish is freshly prepared to best guarantee authenticity, aromas, harmony and creativity.*

## INSALATE... salads

**Culatello di Zibello (8)** € 15

Del consorzio di Zibello, servita con insalata, melone e frutta di stagione

*Culatello, cured ham with lettuce, melon and sliced fruit of season*

**Salmone Affumicato (1, 4, 7, )** € 14

Servita con insalata di cetrioli, yogurt magro, limone e crostini

*Scottish smoked salmon with cucumber salad, yogurt, lemon and croutons*

**Caprese (7)** € 12

Insalata con mozzarella di bufala, pomodori, capperi e olive

*Salad with buffalo mozzarella, tomatoes, capers and olives*

---

# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

## **Carpaccio di manzo** (7) € 14

Servito con insalata di carciofi, grana padano e aceto balsamico tradizionale

*Raw beef carpaccio with artichokes, grana padano cheese and balsamic vinegar*

## **Vegetariana** (9) € 10

Insalata con lattuga, rucola, pomodori, ravanelli, mais, carote e cetrioli

*Salad with lettuce, arugula, tomatoes, radishes, corn, carrots and cucumbers*

## **DALLA TOSTIERA... from the toaster**

## **Piadina** (1, 7, 4) € 12

Farcita a scelta; squacquerone | rucola | prosciutto | roast-beef | polpo

*Stuffed of your choice; cheese | arugula | raw ham | roast-beef | octopus*

## **Club House Sandwich** (1, 3, 7, 10) € 14

Farcito con lattuga, pomodori, pollo, bacon e mostarda.  
Servito con patatine!

*Stuffed with lettuce, tomatoes, chicken, bacon and mustard. Served with french fries!*

---

# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

## **Toast** (1, 4, 7)

Prosciutto cotto e formaggio

€ 9

*With cooked ham and cheese*

Avocado e salmone

€ 14

*With avocado and smoked salmon*

## **PASTA e ZUPPA... pasta & soup**

### **Zuppa di verdure e/o di pomodoro**

€ 10

*Seasonal vegetable soup and/ or tomato soup* (1, 9)

### **Ravioli di ricotta e spinaci con pomodoro e basilico**

€ 12

*Ravioli filled with ricotta cheese and spinach with tomatoes*

(1, 3, 7, 9)

### **Gnocchetti di patate all'astice**

€ 18

*Potatoes dumplings with lobster sauce* (1, 2, 3, 4, 7, 9)

## **PESCE, CARNE... meat and fish**

### **Bianco di spigola al vapore**

€ 20

*Sea bass fillet cooked in steam served with boiled vegetables* (4, 9)

---

# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

**Suprema di pollo alla plancia con patate arrosto** € 16

*Breast of chicken served with baked potatoes (1)*

**Filetto di manzo con piccole verdure all'olio evo** € 22

*Beef fillet, 200 gr, grilled with vegetables and french fries (1)*

## FORMAGGI... cheese

**Selezione di formaggi freschi e stagionati** € 10

*Chef's selection of fresh and aged cheeses (7)*

**Parmigiano – Reggiano** € 12

le 4 stagionature 36-48-60-72 mesi

*Selection of parmesan cheese the 4 seasonings 36-48-60-72 months (7)*

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

*Before placing your order, ask your waiter for useful information on the ingredients, we use in our dishes, in case of allergies or intolerances!*

---

# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

Gentili ospiti,

Tutti i nostri dessert sono preparati dal nostro pasticcere Luca con l'utilizzo esclusivo di ingredienti selezionati e con la frutta fresca della fattoria Batani.

*Dear guests, All our desserts are prepared by our pastry chef Luca with exclusive use of selected ingredients and with fresh fruit from the Batani farm.*

## DOLCI... desserts

**Tiramisù** (1, 3, 7,8) € 10

Un classico, crema di mascarpone, biscotto al caffè, cacao amaro

*Classic italian soft mousse made of biscuits with coffee, mascarpone and cocoa*

**Cre moso al limone** (1, 3, 7,8) € 12

Servito in crosta di cioccolato bianco con coulis di lamponi

*Lemon cream covered with a thin crust white chocolate served with raspberry sauce*

**Cre me Brulée** (1, 3, 7,8) € 10

Crema alla vaniglia con zucchero di canna caramellizzata

*Literally burnt cream, caramelized, so as to form a thin crust sweet and crunchy*

---

# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

**Tortino al cioccolato** (1, 3, 7,8) € 12

Fondente, dal cuore caldo servito con gelato di banana e coulis di fragole

*Chocolate cake served still hot with banana icecream and strawberry coulis*

**Cassatina all'Italiana con frutti di bosco** (1, 3, 7,8) € 12

Semifreddo con frutta candita, pistacchio nocciole e frutti di bosco

*Salad with lettuce, arugula, tomatoes, radishes, corn, carrots and cucumbers*

## FRUTTA E GELATO... fresh fruit and ice cream

**Carpaccio d'ananas con sorbetto al limone** (7,8) € 10

Sottilissime fette marinate e servite con cialda e sorbetto di agrume

*Sliced and marinated pineapple served with waffle and lemon sherbet*

**Coppa di fragole e/o frutti di bosco** (8) € 12

Fragole intere, tagliuzzate e/o mirtilli, lamponi e ribes

*Cup of strawberries and /or wildberries*

---

# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

**Scelta di gelati e sorbetti assortiti (3, 7,8)** € 8

Selezione di gelati e sorbetti mantecato di giornata dal nostro pasticcere

*Choice of ice cream and sorbets creamed daily by our pastry chef*

**Selezione di frutta fresca (8)** € 8

Frutta fresca di mercato, in base alla stagionalità

*Fresh market fruit, based on seasonality*

## AFTERNOON TEA MENU

Servizio del tè all'inglese

Disponibile tutti i giorni dalle 14.30 alle 17.00

*Available daily from 2:30 pm to 5:00 pm*

*Please ask your serve about our specialty ans seasonal*

**Continental tea** € 12

Caffetteria e Tè, bouquet di tè (4€ extra) o cioccolata calda, con scelta di dessert dal nostro carrello

*Coffee, tea, blooming tea (add 4€) or hot chocolate, choice of dessert from our trolley (1, 3, 7, 8)*

**Afternoon Tea Classic** € 15

Caffetteria e Tè, bouquet di tè (4€ extra) o cioccolata calda,

---

# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

canapè, scones, madeleine e piccola pasticceria  
Coffee, tea, blooming tea (add 4€) or hot chocolate,  
canapes, scones, madeleine and petit fours (1, 3, 7, 8)

## Royal Tea

€ 25

Caffetteria e Tè, bouquet di tè (4€ extra) o cioccolata calda,  
canapè, scones, madeleine e piccola pasticceria.

Un calice di Champagne

*Coffee, tea, blooming tea (add 4€) or hot chocolate, canapes,  
scones and petit fours a glass of Champagne (1, 3, 4, 7, 8)*

TE, TISANE ED INFUSI SONO UNA SELEZIONE DI;

Tea, herbal tea and infusion are a selection of;

LA VIA DEL TE Firenze

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

*Before placing your order, ask your waiter for useful information on the ingredients,  
we use in our dishes, in case of allergies or intolerances!*

---

# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

## Indicazioni allergeni *Allergens indications*

Gentile ospite, benvenuto!

Nel caso di allergie alimentari, avvisate il vostro cameriere, provvederà ad esaudire ogni vostra esigenza.

*Dear guest, you are welcome!*

*In the case of food allergies, notify your waiter, will fulfill all your needs.*

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla corrispondenza numerica posta nella seguente pagina accanto. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

*Next to the name of each dish you can find an indication of the allergens present, based on the numerical correspondence placed on the following page. The dining room staff is available to provide any information on the nature of the raw materials used and preparation methods of the dishes on the menu.*

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, farro, kamut)  
*Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, spelled, kamut)*
  - 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei  
*Crustaceans and crustacean products*
  - 3 Uova e prodotti a base di uova  
*Eggs and egg products*
-

# GRAND HOTEL

RIMINI  
\*\*\*\*\*L

- 4     Pesce e prodotti a base di pesce  
*Fish and fish products*
- 5     Arachidi e prodotti a base di arachidi  
*Peanuts and peanut products*
- 6     Soia e prodotti a base di soia  
*Soy and soy products*
- 7     Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
*Milk and milk products (including lactose)*
- 8     Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci  
*Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts*
- 9     Sedano e prodotti a base di sedano  
*Celery and celery products*
- 10    Senape e prodotti a base di senape  
*Mustard and mustard products*
- 11    Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesame seeds and sesame seed products*
- 12    Anidrite solforosa e solfiti  
*Sulfur dioxide and sulphites*
- 13    Lupini e prodotti a base di lupini  
*Lupins and lupine products*
- 14    Molluschi e prodotti a base di molluschi  
*Molluscs and shellfish products*

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

*During the preparations in the kitchen, you can't exclude cross-contamination.*

---