

GRAND HOTEL

RIMINI

★★★★L

LOUNGE AND GRILL

PASTI LEGGERI & AFTERNOON TEA

LITE MENU & AFTERNOON TEA

Servizio aperto dalle 12.00 alle 22.30
dal Lunedì alla Domenica, ogni giorno!

*Service open from 12.00 to 22.30,
from Monday to Sunday,, every day!*



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

- | | |
|--|------|
| Riviera (8) | € 22 |
| Calamari, gamberi e polipo con ortaggi, limone e olio Evo
<i>Calamari, prawns and octopus with vegetables, lemon and olive oil</i> | |
| Salmone Affumicato (1, 4, 7,) | € 18 |
| Servita con insalata di cetrioli, yogurt magro, limone e crostini
<i>Scottish smoked salmon with cucumber salad, yogurt, lemon and croutons</i> | |
| Caprese (7) | € 15 |
| Insalata con mozzarella di bufala, pomodori, capperi e olivelle
<i>Salad with buffalo mozzarella, tomatoes, capers and olives</i> | |
-

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Carpaccio di bresaola di manzo (7) € 18

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

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

Vegetariana (9) € 12

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) € 14

Farcita a scelta; squacquerone | rucola | prosciutto crudo di Parma

Stuffed of your choice; fresh cheese | arugula | raw ham of Parma

Club House Sandwich (1, 3, 7, 10) € 22

Farcito con lattuga, pomodori, pollo, bacon e uova.

Servito con patatine!

Stuffed with lettuce, tomatoes, chicken, bacon and eggs.

Served with french fries!

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Toast Farcito (1, 4, 7) € 12
Prosciutto cotto e formaggio
With cooked ham and cheese

Avocado e salmone affumicato € 18
With avocado and smoked salmon

PASTA e ZUPPA... pasta & soup

Zuppa di verdure e/o di pomodoro € 14
Seasonal vegetable soup and/or tomato soup (1, 9)

Ravioli di ricotta e spinaci con pomodoro e basilico € 18
Ravioli filled with ricotta cheese and spinach with tomatoes
(1, 3, 7, 9)


Gnocchetti di patate all'astice € 25
Potatoes dumplings with lobster sauce (1, 2, 3, 4, 7, 9)

PESCE, CARNE... meat and fish

Bianco di spigola e ortaggi al vapore € 25
Sea bass fillet cooked in steam served with boiled vegetables (4, 9)

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Suprema di pollo alla plancia con patatine <i>Breast of chicken served with fry'n potatoes (1)</i>	€ 16
Filetto di manzo con piccole verdure all'olio evo <i>Beef fillet, 200 gr, grilled with vegetables and french fries (1)</i>	€ 28
Veggie Burger  <i>Burger with peas, lentils, chickpeas, corn and grilled vegetable (1, 9, 11)</i>	€ 16

FORMAGGI... cheese

Selezione di formaggi freschi e stagionati <i>Chef's selection of fresh and aged cheeses (7)</i>	€ 14
--	------

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) € 12
Un classico, crema di mascarpone, biscotto al caffè, cacao amaro
Classic italian soft mousse made of biscuits with coffee, mascarpone and cocoa
- Creoso 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
- Creme Brulée** (1, 3, 7,8) € 12
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 “Valrhona” (1, 3, 7,8) € 15

Fondente, dal cuore caldo servito con gelato di banana
(12 minuti in forno)

*Chocolate cake served still hot with banana icecream
(12' in the oven)*

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) € 12

Sottilissime fette marinate e servite con cialda e sorbetto
di agrume

Sliced and marinated pineapple served with waffle and lemon sherbet

Scelta di gelati e sorbetti assortiti (3, 7,8) € 10

Selezione di gelati e sorbetti mantecato di giornata dal
nostro pasticcere

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

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Composta di frutta fresca (8)

€ 15

Frutta fresca di mercato, a pezzi con fragole, mirtilli, lamponi e ribes

Fresh seasonal fruit, cut with strawberries, blueberries, raspberries and currant

AFTERNOON TEA MENU

Servizio del tè all'inglese

Disponibile tutti i giorni dalle 15.00 alle 17.30

Available daily from 3:00 pm to 5:30 pm

Please ask your serve about our specialty ans seasonal

Continental tea

€ 18

Caffetteria e selezione di Tè, Tisane o cioccolata calda, con piccola pasticceria e una fetta di torta

Coffee, tea, herbal teas or hot chocolate, with small pastry and a slice of cake (1, 3, 7, 8)

Afternoon Tea Classic

€ 25

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

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L

Royal Tea

€ 40

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 TÈ

FIRENZE

DAL 1961

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

MESCITA AL BICCHIERE ... by the glass

Spumanti e Champagne *Italian and french sparkling wines (12)*

Prosecco Brut	Nino Franco	
Prosecco di Treviso 100% Glera DOCG Veneto		€ 8.00
Franciacorta Brut	Antica Fratta	
90% Chardonnay 10% Pinot Noir DOCG Lombardia		€ 10.00
Franciacorta Saten	Enrico Gatti	
Metodo Classico Chardonnay DOCG 2016 Lombardia		€ 12.00
Franciacorta Brut	Cà del Bosco	
Metodo Classico Cuvee Prestige DOCG Lombardia		€ 14.00
Talento Riserva Millesimato	Arunda	
Metodo Classico Extra But VSQ Trentino Alto-Adige		€ 14.00
Champagne Classic Brut	Deutz	
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Francia		€ 18.00
Champagne Brut	Ruinart	
Blanc de Blanc Francia		€ 20.00

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Champagne Cuvèe 745 Jacquesson

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Francia € 28.00

Champagne Brut Moet et Chandon

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Francia € 14.00

Vini Rossi

Italian red wines (12)

Langhe

100% Nebbiolo DOC 2022 Piemonte | Giovanni Rosso € 10.00

Lagrein

“Gris”

100% Lagrein DOC 2021 Alto Adige | Terlan € 12.00

Sangiovese Superiore

“Marnoso”

100% Sangiovese DOC 2020 Romagna | Villa Otto Lune € 12.00

Brunello di Montalcino

“Pietroso”

Sangiovese 100% DOCG 2013 Toscana € 20.00

Amarone della Valpolicella

“Vigneto Monte Sant’Urbano”

100% DOC 2012 Veneto | Speri € 20.00

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Degustazione abbinato al menu *Wine tasting (12)*

3 calici (escluso Champagne) *Tasting menu 3 glass* € 20.00

Vini Bianchi *Italian white wines (12)*

Albana “Albarara”
100% Albana DOCG 2022 E.Romagna | Tenuta Santa Lucia € 8.00

Verdicchio dei Castelli di Jesi “Podium”
100% Verdicchio Classico Superiore DOCG 2020 Marche
Garofoli € 10.00

Offida Pecorino (A.A. a lotta integrata) “Vigna Giulia”
100% Pecorino DOCG 2021 Marche | Giulia Dianetti € 10.00

Chardonnay
100% Timorasso DOC 2022 Alto Adige | Cantine Terlan € 10.00

Gewurtztraminer “Joseph”
100% gewurtztraminer DOC 2022 Trentino Alto Adige

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Cantina Hofstatter		€ 10.00
Sauvignon	“Vieris”	
100% Sauvignon Blanc Isonzo del Friuli DOC 2015 Friuli VG		
Vie di Romans		€ 14.00
Pinot Grigio		
100% Pinot Grigio Collio del Friuli DOC 2019 Friuli VG		
Livio Felluga		€ 12.00
Ribolla Gialla		
100% Ribolla Gialla BRD DOC 2019 Slovenia Marinic		€ 10.00
Vermentino di Sardegna	“Merì”	
100% Vermentino DOC 2022 Sardegna Cantine Argiolas		€ 10.00
Chardonnay Langhe	“Rossj-Bass”	
100% Pinot Noir DOC 2018 Piemonte Gaja		€ 18.00

Vini Rosati

Italian rosè wines (12)

Toscana rosato IGT	“Purple Rose”	
96% Sangiovese, 4% Merlot IGT 2022 Castello di Ama		€ 10.00

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Riviera del Garda Bresciano

“Rosa dei Frati”

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera DOC 2022

Cà dei Frati

€ 8.00

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti

privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

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.
