

GRAND HOTEL

RIMINI

★★★★L

LOBBY BAR



THE LOBBY LOUNGE

Pasti Leggeri & Afternoon Tea

Lite Menù & Afternoon Tea

Servizio dalle 12:30 alle 14:30, dalle 18:00 alle 22:30,
dal Lunedì alla Domenica, ogni giorno!

*Service open from 12.30 to 14.30, and from 18.00 to 22.30
from Monday to Sunday, every day!*

Prezzi comprensivi di servizio e coperto

Price include service and cover charge



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)	25
Calamari, Gamberi e polipo con ortaggi, limone e olio evo <i>Calamari, prawns and octopus with vegetables, lemon and olive oil</i>		
CAPRESE	(7)	16
Insalata con mozzarella di bufala, pomodori, origano, capperi e olive <i>Salad with buffalo mozzarella, tomatoes, capers and olives</i>		
CAESAR SALAD	(1, 7, 8, 9)	22
Lattuga, pollo alla griglia, scaglie di grana, crostini, salsa Caesar e limone <i>Salad with lettuce, grilled chicken, grana cheese, croutons, caesar dressing and lemon</i>		
GRECA (	7, 9, 11)	16
Pomodoro datterino, cetriolo, cipolla rossa, feta, olive Kalamata, origano e olio evo <i>Salad with tomatoes, cucumber, red onion, feta cheese, olives, oregano and extra virgin olive oil</i>		
VEGETARIANA 	(6, 8, 9, 11)	14
Misticanza, avocado, pomodorini, carote, mais, noci, semi misti e quinoa soffiata		

salad with mixed greens, avocado, tomatoes, carrots,
sweet corn, walnuts, mixed seeds, puffed quinoa

DALLA TOSTIERA... FROM THE TOASTER

PIADINA* (1, 7) 15

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 chips!

*Stuffed with lettuce, tomatoes, chicken, bacon and eggs...
served with potato chips!*

AVOCADO TOAST (1, 4, 7,) 20

Pane ai cereali, avocado, salmone affumicato, formaggio
cremoso e lime

*Toasted multigrain bread, avocado, smoked salmon,
cream cheese, seed and lime*

TOAST FARCITO * (1, 7) 14

pane bianco tostato con prosciutto cotto di Parma
e formaggio

*Toasted white bread with parma cooked ham and
melted cheese*

* Disponibile anche in versione senza glutine

Also available in a gluten-free version

ZUPPA, PASTA e PIZZA... SOUP, PASTA, PIZZA

ZUPPA DEL GIORNO 	(1, 9)	14
Minestrone di verdure oppure vellutata di pomodoro <i>Seasonal vegetable soup or creamy tomato soup</i>		
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI	(1, 3, 7, 9)	18
Ripieni di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro e basilico <i>Ravioli filled with ricotta cheese, spinach and tomato sauce</i>		
GNOCCHETTI DI PATATE ALL'ASTICE	(1, 2, 3, 4, 9)	26
Gnocchetti di patate con mezzo astice, pomodorini e bisque leggermente speziata <i>Potato gnocchi with lobster, cherry tomato and lightly spiced lobster sauce</i>		
PIZZA MARGHERITA *	(1, 7)	16
Passata di pomodoro, fiordilatte, basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>		
PINSA MORTADELLA & BURRATA	(1, 7, 8)	18
Farcita e gratinata in forno con granella di pistacchio e olio evo <i>Pinsa toasted with burrata, mortadella and pistachios</i>		
*Disponibile anche in versione senza glutine <i>Also available in a gluten-free version</i>		

PESCE, CARNE e VEGGIE... FISH, MEAT & VEGETARIAN

Bianco di spigola	(4, 9)	28
Filetto arrosto con pomodorini, olive, capperi e limone <i>Roast sea bass fillet served with cherry tomato, olives, capers and lemon</i>		

SUPREMA DI POLLO 22
Cucinato sulla plancia con patate al forno
Roast breast of chicken sith roast potato

FILETTO DI MANZO 32
200 gr, alla griglia con piccole verdure e olio evo
Beef fillet, 200 gr, grilled and served wtih seasonal vegetables

BEEF BURGER (1, 3, 7, 11) 22
Burger di manzo, 150 gr, lattuga, pomodoro, cheddar e salsa Burger
Beef burger with lettuce, tomato cheddar cheese and burger sauce

VEGGIE BURGER  (1, 3, 11) 16
Burger vegetale con ceci, lenticchie, piselli e verdure grigliate
Vegetarian burger with peas, lentils, chickpeas, corn and grilled vegetables

PATATINE FRITTE (1) 8
french fries

FORMAGGI... CHEESE

Selezione di formaggi freschi e stagionati (7) 15
Chef's selection of fresh and aged cheeses

Gentili ospiti,

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

Dear guests,

all our desserts are prepared by our prasty Chef 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 <i>Classic italian soft mousse made of biscuits with coffee, mascarpone and cocoa</i>		
CREMOSO AL LIMONE	(1, 3, 7, 8)	12
Servito in crosta di cioccolato bianco con coulis di lamponi <i>Lemon cream covered with a thin crust white chocolate served with raspberry sauce</i>		
CREME BRULÉE	(1, 3, 7, 8)	12
Crema alla vaniglia con zucchero di canna caramellizzata <i>Literally burnt cream, caramelized, so as to form a thin crust sweet and crunchy</i>		
TORTINO AL CIOCCOLATO 'VALRHONA'	(1, 3, 7, 8)	15
Fondente, dal cuore caldo servito con gelato di banana (12' in forno) <i>Chocolate cake served still hot with banana icecream (12' in the oven)</i>		
CASSATINA ALL'ITALIANA CON FRUTTI DI BOSCO	(1, 3, 7, 8)	12
Semifreddo con frutta candita, pistacchio nocciole e frutti di bosco <i>Iced mousse with dried fruits, pistachios, hazelnuts and berries sauce</i>		

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*
- 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 currants*
- SCELTA DI GELATI E SORBETTI ASSORTITI (3, 7,8) 10
Selezione di gelati e sorbetti mantecati di giornata dal
nostro pasticcere
*Choice of ice cream and sorbets creamed daily by our
pastry chef*



AFTERNOON TEA MENÙ...

SERVIZIO DI TÈ ALL'INGLESE

Disponibile tutti i giorni dalle 15.00 alle 17.30

Il servizio è disponibile solo su prenotazione anticipata.

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

Please ask your serve about our specialty ans seasonal

To ensure the best experience, we kindly ask that you book this service in advance.

CONTINENTAL TEA (1, 3, 7, 8)

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*

25

AFTERNOON TEA CLASSIC (1, 3, 7, 8)

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*

30

ROYAL TEA (1, 3, 4, 7, 8)

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*

40

Tè, tisane e infusi sono una selezione di:
Tea, herbal tea and infusion are a selection of:

LA VIA DEL TÈ, FIRENZE

WINE LIST

SPUMANTI E CHAMPAGNE ⁽¹⁴⁾

Italian and French sparkling wines	bott.	cal.
PROSECCO DI VALDOBBIADENE Marsuret 100% glera DOC Veneto	32	8
PERLÈ Cantina Ferrari 100% chardonnay, Brut DOC Trentino	62	13
TRENTO ROSÈ Maso Martis 60 13 100% pinot nero, Extra Brut DOC Trentino		
FRANCIACORTA FRANCESCO I Uberti Chardonnay, Pinot Bianco DOCG Lombardia	60	12
FRANCIACORTA ALMA II Bellavista Chardonnay, Pinot bianco DOCG Lombardia	62	13
CHAMPAGNE BRUT CARTE D'OR Drappier Pinot Meunier, Pinot Noir AOC Reims	80	16
CHAMPAGNE R Ruinart Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier AOC Epernay	120	23
CHAMPAGNE LES MEUNIER DE CLÉMENCE Lelarge-Pugeot 100% pinot meunier AOC Reims	130	22
CHAMPAGNE ROSÈ Billecart Salmon Pinot Noir, Chardonnay Pinot Meunier AOC Ay	170	34

ROSÈ ⁽¹⁴⁾

Italian and French rosè wines

ROSÉ Les Cretes 100% Petite Rouge DOP 2025 Valle D'Aosta	42	10
---	----	----

ROSÈ Chateau D'Esclans Cinsault, syrah, grenache AOC 2024 Cotes de Provence	64	12
---	----	----

BIANCHI (14)
Italian white wines

TREBBIANO DELLA FIAMMA Fondo San Giuseppe Trebbiano IGT 2024 Brisighella	46	10
ALBANA Marta Valpiani 100% albana DOCG 2025 Castrocaro	38	9
CHARDONNAY Les Cretes 100% chardonnay DOC 2025 Valle D'Aosta	50	12
GEWÜRZTRAMINER Alois Lageder 100% gewürztraminer DOC 2025 Alto Adige	42	10
PINOT GRIGIO Aneri 100% pinot grigio DOC 2024 COF	50	10
SAUVIGNON Venica&Venica 100% sauvignon DOC 2021 Collio del Friuli - Ronco delle Mele	80	14
RIESLING Ronco dei Gelsi Riesling Renano IGT 2021 F. Venezia Giulia	44	9
VERDICCHIO Fattoria San Lorenzo 100% verdicchio IGT 2022 Marche - Campo delle Oche	64	13
ETNA BIANCO Benanti 100% carricante DOC 2025 Sicilia	44	10
CHABLIS Louis Latur 100% chardonnay AOC 2023 Borgogna - La Chanfleure	90	18

ROSSI ⁽¹⁴⁾

Italian red wines

SANGIOVESE SUPERIORE Marta Valpiani 100% Sangiovese DOC 2022 Romagna - Castrocaro	48	9
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Speri corvina rondinella molinara DOCG 2021 Veneto - Verona	120	24
BOLGHERI Castello di Bolgheri cabernet, merlot DOC 2023 Toscana	70	14

Per chi lo desidera, è disponibile la nostra Grande Carta dei Vini.
For those interested, our Grand Wine List is available upon request.

INDICAZIONE ALLERGENI... ALLERGENS INDICATION

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

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 Lupini e prodotti a base di lupini

Lupins and lupine products

13 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and shellfish products

14 Anidrite solforosa e solfiti

Sulfur dioxide and sulphites

GRAND HOTEL

RIMINI

★★★★L