

GRAND HOTEL

RIMINI

LA SPIAGGIA

RESTAURANT MENÙ



BEVANDE CALDE E FREDDE... COFFEE BAR AND DRINK

Espresso <i>Espresso coffee</i>			2
Cappuccino, Latte macchiato <i>Cappuccino, Latte</i>	(7)		3
Caffè Americano <i>Black coffee</i>			3
Caffè Shakerato <i>Shaked coffee</i>			5
Caffè d'orzo, Ginseng <i>Barley coffee, Ginseng</i>	(1)	piccolo 2 grande 3	
Caffè con panna <i>Creamy coffee</i>	(7)		3
Te, infusi e tisane <i>Tea, infuse and herbal tea</i>			4
Cremoso al caffè <i>Soft ice cream with espresso</i>	(7)		5
Cremoso allo yogurt <i>Soft ice cream with yogurt</i>	(7)		5
Granita <i>Fruit granita</i>			5
Acqua Panna 1 LT naturale frizzante <i>Italian mineral water 1 natural or sparkling pet</i>			4

Acqua SanPellegrino, Panna 0,5 LT <i>Italian mineral water lt 0,5 natural or sparkling pet</i>	2
Acqua Galvanina, Lattina 0,33 LT <i>Italian mineral water lt 0,33 natural or sparkling canned</i>	1,5
Smoothies Frullati <i>Smoothies Shakes</i>	10
Spremuta agrumi <i>Fresh juice (lemon, orange, grapefruit)</i>	10

BUFFET COMPLETO... *THE COMPLETE BUFFET*

LA GRANDE SCELTA
DAL NOSTRO BUFFET CON...
ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, CARNE E PESCE,
ANGOLO FRUTTA E DESSERTS

*Complete buffet with appetizers, pasta, meat,
fish, fruit and desserts
(2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 13)*

ANTIPASTI... *APPETIZER*

LA SCELTA DI SOLO ANTIPASTI DAL NOSTRO BUFFET
CON CARNE, PESCE, CROSTACEI, VERDURE E FORMAGGI!

Selection of only starters from the buffet
with meat, fish, shell-fish, vegetables and cheeses
(2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 13)

28

PRIMI PIATTI... *PASTA*

LE RICETTE DEL GIORNO AL BUFFET
Selection of only pasta/rice of the day menu (from our buffet)
(1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 13)

20

SECONDI PIATTI... *MAIN COURSE*

LE RICETTE DEL GIORNO AL BUFFET
Selection of meat/fish of the day menu (from our buffet)
(2, 4, 7, 8, 9, 13, 14)

25

FRUTTA, DESSERT... *FRESH FRUIT, DESSERTS*

FRUTTA AL NATURALE E DOLCI MONOPORZIONE
Selection of desserts and fresh fruit (from our buffet)
(1, 3, 5, 7, 8)

15

SERVIZIO E COPERTO... *COVER CHARGE PER PERSON*

PER PERSONA

3

SERVIZIO DI CUCINA ...

Tutti i giorni dalle 12:30 alle 14:30, la domenica fino alle 15:00
Every day from 12:30 to 14:30. sunday until 15:00

VINI AL CALICE... GLASS OF WINE

Champagne nostra selezione / our selection	(14)	18
Franciacorta nostra selezione / our selection	(12)	14
Prosecco nostra selezione / our selection	(12)	10
Vino bianco / rosso <i>Red and white wine</i>	(12)	10

APERITIVO ... APERITIFS

Crodino, Sanbitter bianco, Sanbitter rosso analcolici / alcohol free aperitis		5
Campari & Soda, Aperol & soda analcolici / alcohol aperitis		6
Spritz, Hugo analcolici / alcohol aperitis	(14)	9

COCKTAILS ... LONG DRINKS

Long island ice tea, Japanese ice tea	14
Seabreeze, Moscow Mule Whiskey Sour, Margarita, Manatthan, Negroni Americano, Bellini, Rossini, Gin & Wodka Tonic (14)	
Cocktail analcolico 'OF THE HOUSE'	8
Consigliato <i>Alcohol cocktail of the house</i>	

BIRRE... BEER

Corona	(1)	7
Amarcord Bad (artigianale locale)		7
<i>brewer amber ipa w. blanche a. lager</i>	(1)	
Birra alla spina		piccola 4 media 6
<i>Draft beer</i>		

BIBITE... SOFT DRINKS

Coca Cola (<i>reg&zero</i>), Fanta (<i>reg&zero</i>), Sprite	5
Lemonsoda, Cedrata, Chinotto	5
Ice Tea (<i>limone, pesca, te verde</i>)	5
Red Bull, Powerade	6

Ginger Beer, Bitter lemon, Tonica	3,5
Soda Pompelmo Rosa	3,5

Il cliente è pregato di comunicare al personale 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!

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