

# MAX HOTEL

Coperto 2.00 €

## PER INIZIARE

### CARPACCIO DI PESCE SPADA RUCOLA E POMODORINI ... 12 €

Pesce spada, rucola e pomodoro (4)

Swordfish carpaccio with rocket salad and tomatoes (4)

### INSALATA CAPRESE ... 12 €

Mozzarella di bufala, pomodori freschi e origano (7)

Caprese salad, tomatoes origan and mozzarella cheese (7)

### CRUDO DI PARMA E PECORINO TOSCANO ... 14 €

prosciutto di Parma e pecorino Toscano(7)

Parma ham and pecorino cheese (7)

## PRIMI PIATTI

### SPAGHETTI\* AL POMODORO TOSCANO "BIO" ... 10 €

Spaghetti, salsa di pomodoro biologica (1, 3, 6, 7, 9)

Spaghetti pasta and organic tomato sauce (1, 3, 6, 7, 9)

### TAGLIOLINO CARCIOFI, GUANCIALE E POMODORINO FRESCO... 14 €

Tagliolini, carciofi, guanciale e pomodoro fresco (1, 3, 6)

Tagliolini pasta, artichokes, bacon and fresh tomato (1, 3, 6)

### GNOCCHETTO ALLA TRIGLIA ... 16 €

Gnocchi, triglia (1, 4, 6, 9, 12)

Gnochetto with mullet (1, 4, 6, 9, 12)

## LE ZUPPE

### CARABACCIA ... 12 €

Zuppa di cipolla (1, 7)

Onion soup (1, 7)

### RIBOLLITA TOSCANA ... 12 €

Typical tuscan bread and vegetables soup (1, 9)

\*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine a seconda della reperibilità e stagionalità

\*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

Room service supplemento €5.00 per persona

Room service extra charge €5.00 per person

La tabella allergeni è consultabile all'ultima pagina di questo menù

Allergen table available on the last page of this menù



# MAX HOTEL

## SECONDI PIATTI

### ROLLATINA DI POLLO CON FAGIOLI ALL'UCCELLETTA ... 16 €

Pollo, pancetta e fagioli bianchi (1, 5)

Chicken roll with beans "all' uccelletta" (1, 5)

### POLPO ALLA PIASTRA ... 20 €

Polpo (5, 8, 12)

Plate octopus (5, 8, 12)

### TAGLIATA DI MANZO A 54°, RUCOLA E GRANA ... 22 €

Manzo, rucola, grana padano, olio di oliva, sale e pepe (7)

Beef, rocket salad, grana padano cheese, olive oil, salt and pepper (7)

### CAESAR SALAD ... 14 €

Lattuga, pane, petto di pollo, parmigiano e salsa Worcester (1, 5, 6, 7)

Lettuce, bread, chicken breast, parmesan and Worcester sauce (1, 5, 6, 7)

## CONTORNI

### FAGIOLI ALL'UCCELLETTA ... 6 €

Fagioli con cipolla rossa, salvia, aglio, e pepe nero

Stewed beans with red onions, sage, garlic and black pepper

### INSALATA MISTA ... 6 €

Mixed salad

### PATATE ARROSTO ... 6 €

roast potatoes\* and aromatic herbs

## DESSERT

### DESSERT ... 6 €

\*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine a seconda della reperibilità e stagionalità

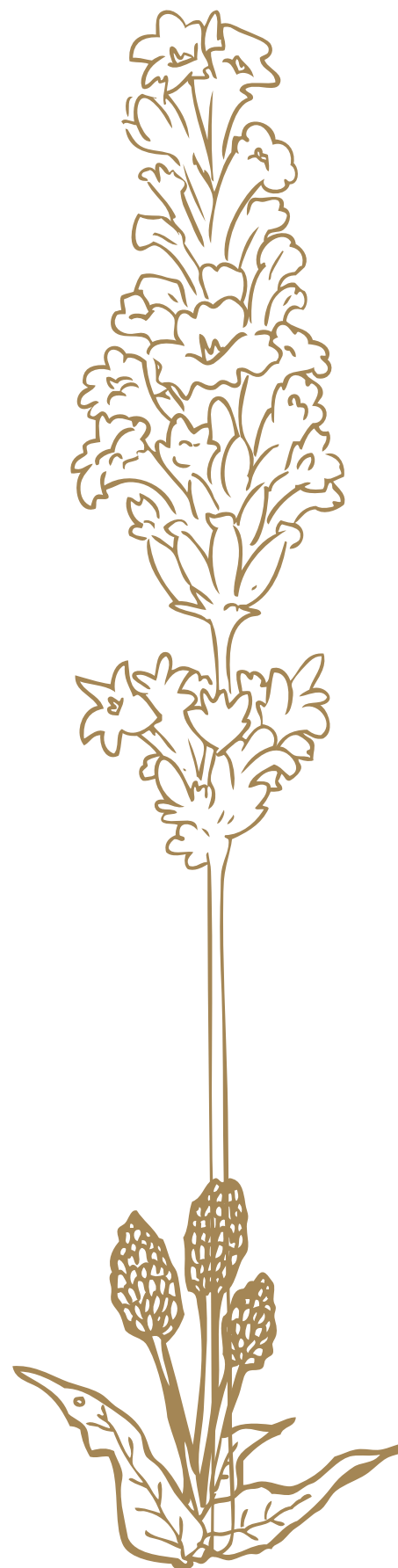
\*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

Room service supplemento €5.00 per persona

Room service extra charge €5.00 per person

La tabella allergeni è consultabile all'ultima pagina di questo menù

Allergen table available on the last page of this menù



# MAX HOTEL

## VINI BIANCHI

BIANCO TOSCANA DIARI IGT 2018  
TREBBIANO DIARI IGT 2018  
PROSECCO VALDOBBIADENE SOPRA LE RIGHE  
VERNACCIA SAN GIMIGNANO DOCG 2019

CALICE	BOTTIGLIA
5 €	16 €
6 €	18 €
7 €	20 €
7 €	21 €

## VINI ROSSI

MERLOT DIARI IGT 2018  
SANGIOVESE SCANTIANUM IGT 2018  
CHIANTI BUCCIA NERA 2018  
BOLGHERI ECCOCI BAZTELLA DOC 2018

CALICE	BOTTIGLIA
7 €	18 €
7 €	18 €
8 €	22 €
7 €	25 €

## VINI ROSATI

ROSATO DIARI IGT 2018

CALICE	BOTTIGLIA
7 €	18 €

## BIRRE

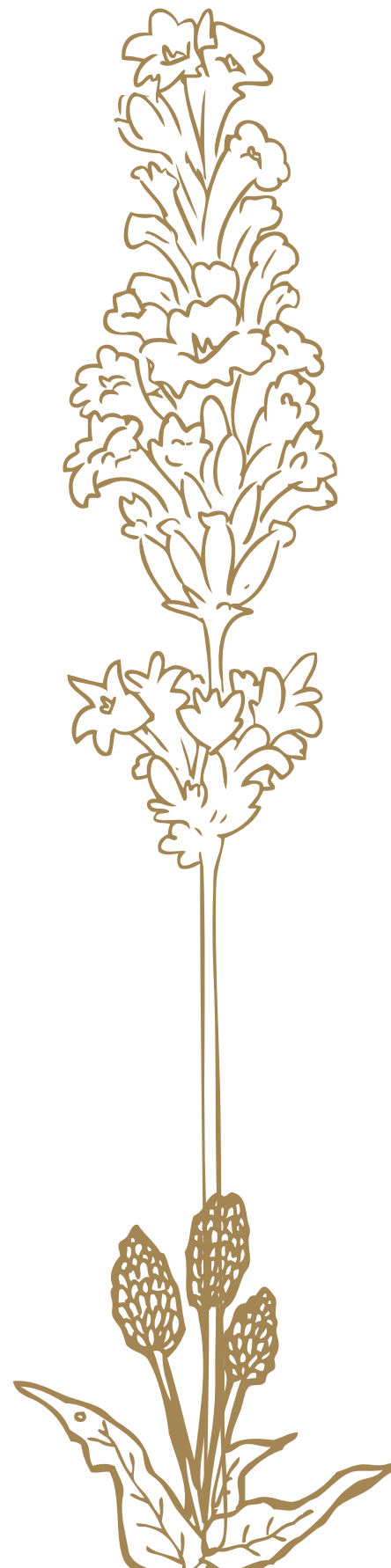
Per le nostre birre potete chiedere al cameriere: saprà consigliarvi al meglio!

## AMARI E LIQUORI

Amari, grappe e sambuca ... 7 €

## WHISKY E RUM

Rum Pampero ... 8 €  
Jack Daniel's ... 9 €  
Rum riserva Matuzalem, Zacapa ... 12 €  
Lagavulin, Talisker ... 13 €



# MAX HOTEL

## ALLERGENI

- 1 - GLUTINE / GLUTEN
- 2 - CROSTACEI / CRUSTACEANS
- 3 - UOVA / EGGS
- 4 - PESCE / FISH
- 5 - ARACHIDI / PEANUTS
- 6 - SOIA / SOYA
- 7 - LATTE / MILK
- 8 - FRUTTA A GUSCIO / NUTS
- 9 - SEDANO / CELERY
- 10 - SENAPE / MUSTARD
- 11 - SEMI DI SESAMO / SESAME
- 12 - MOLLUSCHI / MOLLUSCS
- 13 - ANIDRIDE SOLFOROSA / SULPHUR DIOXIDE
- 14 - LUPINI / LUPIN

