

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

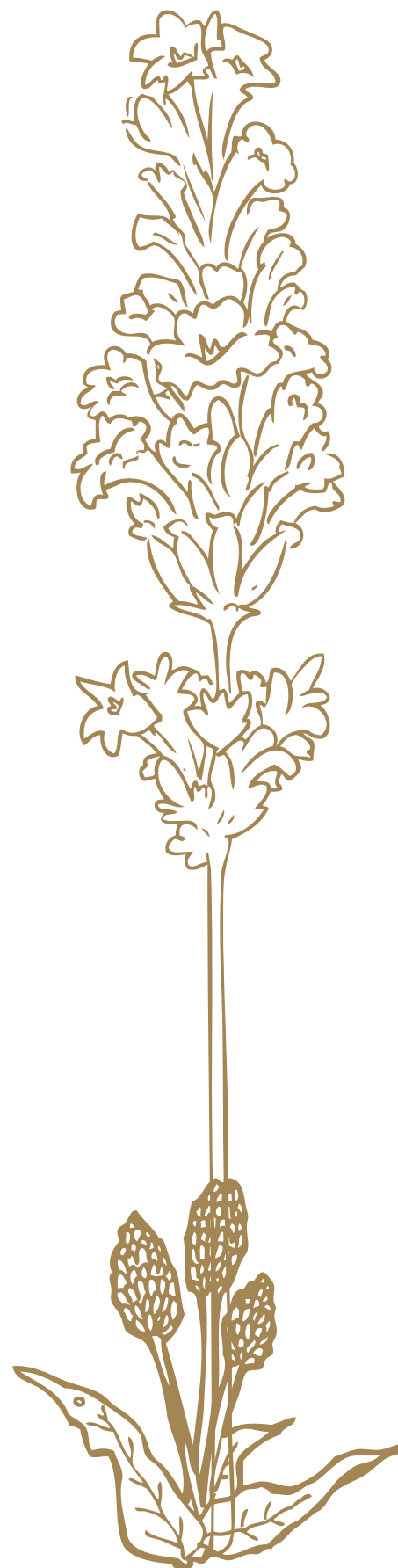
*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

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

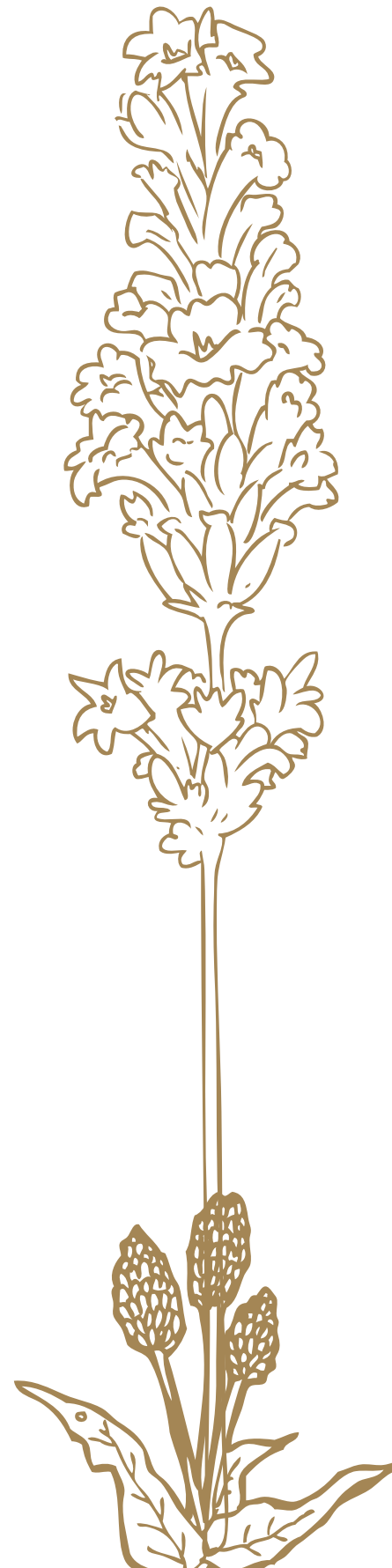
Per le nostre birre potete chiedere al cameriere: saprà consigliarvi al meglio!

AMARI E LIQUORI

Amari, grappe e sambuca ... 7 €

WHISKY E RUM

Rum Pampero ... 8 €
Jack Daniel's ... 9 €
Rum riserva Matuzalem, Zacapa ... 12 €
Lagavulling , 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

