

# MAX HOTEL

Coperto 2.00 €

## PER INIZIARE

### PAPPA AL POMODORO TOSCANA ... 8 €

Zuppa al pomodoro toscana (1, 6, 9)

Tuscan tomato soup (1, 6, 9)

### INSALATA CAPRESE ... 12 €

Mozzarella di bufala, pomodori freschi e origano (7)

Caprese salad, tomatoes origan and mozzarella cheese (7)

### CRUDO DI PARMA E BUFALA ... 14 €

prosciutto di Parma e mozzarella di bufala (7)

Parma ham and buffalo mozzarella (7)

## PRIMI PIATTI

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

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

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

### PICI AL RAGÙ TOSCANO ... 14 €

Pici e ragù toscano (1, 7, 9, 11)

Pici pasta, traditional tuscan ragout sauce (1, 7, 9, 11)

### GNOCCHETTI ALL'ORATA ... 16 €

Pasta di patate e orata (1, 4, 6, 9, 12)

Potatoes pasta with sea bream (1, 4, 6, 9, 12)

## LE ZUPPE

### ZUPPA DI LEGUMI ... 12 €

Legume soup (1, 6, 8, 11, 14)

### RIBOLLITA TOSCANA ... 12 €

Typical tuscan bread and vegetables soup (1, 9)

### VELLUTATA DI PATATE, PORRI, PANCETTA CROCCANTE

### E CROSTINI DI PANE ... 12 €

Cream made with potatoes, leeks, crispy bacon and bread (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, prosciutto e fagioli bianchi (1, 5)

Chicken, ham, with the beans (1, 5)

SALMONE ARROSTITO AL FORNO CON PATATE ... 18 €

Salmone, patate (3, 4, 5, 10, 10, 14)

Roast salmon, with potatoes (3, 4, 5, 10, 10, 14)

TAGLIATA DI MANZO, 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)

## 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

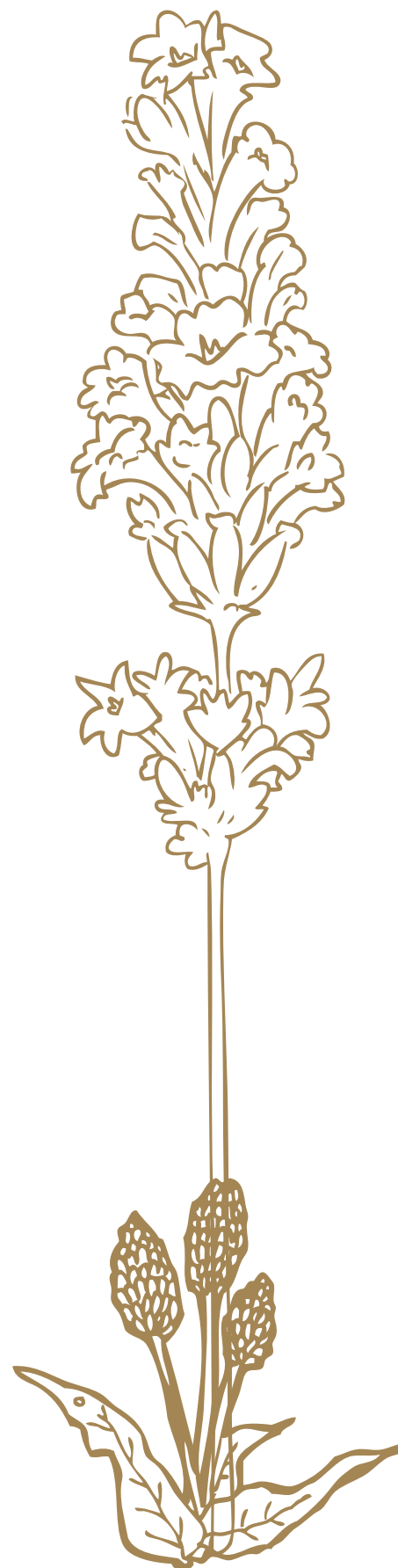
\*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

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

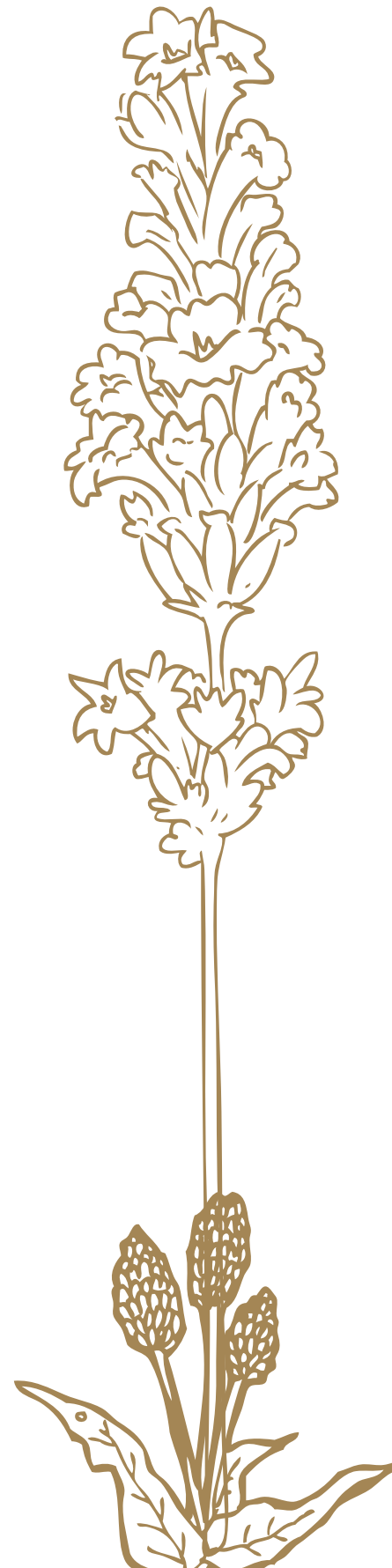
Per le nostre birre potete chiedere al cameriere: saprà consigliarvi al meglio!

## 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

