PASTA & GRILL

DELIZIA IL TUO PALATO CON L'ECCELLENZA ITALIANA

LA TRADIZIONE DELLA PASTA
THE TRADITION OF PASTA

La pasta, già conosciuta al tempo della Magna Grecia e dell'Etruria, è insieme alla pizza il piatto italiano per eccellenza. Ancora oggi, in alcune famiglie, la pasta viene preparata in casa seguendo ricette tradizionali che si tramandano di generazione in generazione. Un piatto di pasta è la soluzione per un pranzo sostanzioso e per una cena veloce tra amici, un piatto da condividere con i propri cari nei giorni di festa e un modo per sentirsi più vicini anche quando siamo dall'altra parte del mondo. Ogni regione italiana propone formati e sughi caratteristici, scopri i più famosi nel nostro menù!

Pasta, which was already well-known back in the times of Magna Graecia and Etruria, is, along with pizza, the Italian dish par excellence. Still to this day, some families make pasta at home, following traditional recipes handed down from generation to generation. Pasta dishes are the ideal solution for a filling lunch or a quick dinner with friends, a dish to be shared with loved ones on public holidays, and a way to feel closer even when we're on the other side of the world. Each and every Italian region has its own characteristic shapes and sauces; discover the most famous ones on our menu!

ibis burger

Pane focaccia* / *Focaccia bread**

+ Hamburger* 200 g di carne piemontese, sale e pepe / *200 g hamburger* made with Piedmontese meat, salt and pepper*

oppure / *or*

Hamburger di soia* / *Soy hamburger**

+ Fetta di formaggio, foglia di lattughino, 2 fette fini di pomodoro accompagnato con salsa barbecue / *Slice of cheese, lettuce, 2 thin slices of tomato accompanied by barbecue sauce*

+ Patate chips* / *Potato chips**

€ 14.50

Pieno e con un'aroma dolce: è il sapore della Piemontese, una delle carni bovine più pregiate al mondo. La materia prima ideale per creare hamburger di qualità.

Full and with a sweet flavour: this is the taste of Piedmontese meat, one of the most premium beefs in the world. The ideal raw material for creating a top-quality hamburger.

FORMULA IBIS KITCHEN

IBIS ***BURGER***
+ *CAFFÈ* GOURMAND

€ 17.00

FORMULA 2 FOR U

1 PRIMO + 1 DESSERT
1 MAIN COURSE + 1 DESSERT

oppure / *or*

1 PIZZA MARGHERITA* + 1 DESSERT
1 MARGHERITA PIZZA + 1 DESSERT*

PRIMO: da selezionare tra le proposte "Scegli la tua pasta" del menu
MAIN COURSE: choose from the "Choose your pasta" options on the menu

DESSERT: da selezionare tra le proposte "I nostri dessert" del menu
DESSERT: choose from the "Our desserts" options on the menu

€ 13.00

* Prodotto surgelato. / *Frozen food.*

MENU

I NOSTRI ANTIPASTI
OUR STARTERS

Prosciutto di Parma DOP e melone ..... € 10.00
Parma ham (PDO) with melon

Bresaola della Valtellina IGP con rucola e Grana DOP ..... € 11.00
Bresaola (PGI) from the Valtellina valley with rocket and Parmesan cheese (PDO)

Mozzarella di bufala DOP alla caprese ..... € 9.50
Caprese salad with buffalo mozzarella (PDO) and tomatoes

Salmone affumicato con limone, crostini e burro ..... € 12.00
Smoked salmon with lemon, croutons and butter

LE NOSTRE INSALATE
OUR SALADS

Insalata mista ..... € 7.00
Insalata, pomodorini, rucola, mais, cetrioli, olive nere
Mixed salad: salad, cherry tomatoes, rocket, sweet corn, cucumbers, black olives

Insalatona Nizzarda ..... € 9.50
Insalata, pomodorini, olive nere, uova sode, tonno, formaggio Edamer
Niçoise salad: salad, cherry tomatoes, black olives, hard-boiled eggs, tuna, Edamer cheese

Insalatona con pollo ..... € 9.50
Rucola, pomodorini, olive nere, pollo alla griglia, crostini di pane
Chicken salad: rocket, cherry tomatoes, black olives, grilled chicken, croutons

---

LE NOSTRE SPECIALITÀ
OUR SPECIALITIES

Minestrone di verdure* ..... € 7.00
*Vegetable soup**

Lasagne alla Bolognese* ..... € 10.00
*Lasagna Bolognese**

Risotto allo zafferano* ..... € 10.50
*Saffron risotto**

Risotto ai 3 cereali con gamberetti e curry* ..... € 12.00
*3-cereal risotto with shrimps and curry**

Ravioli cuor di bufala DOP* con pomodorini freschi e prosciutto crudo di Parma ..... € 10.00
Ravioli with buffalo mozzarella (PDO) with fresh cherry tomatoes and Parma ham*

Cannelloni di ricotta e spinaci* ..... € 12.00
*Ricotta and spinach cannelloni**

Cotoletta di maiale alla milanese 420 g* ..... € 16.00
*Milanese pork escalope 420 g**

● Piatto senza glutine. / *Gluten free.*

* Prodotto surgelato. / *Frozen food.*

LE NOSTRE PIZZE*
OUR PIZZAS*

Margherita ..... € 8.00
Pomodoro, mozzarella, olio, basilico
Margherita: tomato, mozzarella, oil and basil

Prosciutto crudo ..... € 10.00
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma
Parma ham: tomato, mozzarella and Parma ham

Diavola ..... € 10.00
Pomodoro, mozzarella e spianata piccante
Diavola: tomato, mozzarella and spicy salami

Primavera ..... € 10.00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodorini, olive e mais
Primavera: tomato, mozzarella, courgettes, cherry tomatoes, olives and sweet corn

PERSONALIZZA **LA TUA PIZZA**
CUSTOMISE **YOUR PIZZA**
DA - FROM **€ 8.00**

Dalla base Margherita*, combina a tuo piacere gli ingredienti che desideri
Starting with a Margherita base, combine your desired ingredients*

INGREDIENTI / INGREDIENTS ..... € 1.00 cad./each

Edamer a fette / *Edamer cheese slices*
Mais / *Sweet corn*
Olive nere / *Black olives*
Pomodorini / *Cherry tomatoes*
Prosciutto cotto / *Cooked ham*
Rucola / *Rocket*
Salame nostrano / *Local salami*
Zucchine / *Courgettes*

INGREDIENTI / INGREDIENTS ..... € 2.00 cad./each

Bresaola / *Bresaola*
Pecorino / *Pecorino*
Prosciutto di Parma / *Parma ham*
Spianata piccante / *Spicy salami*
Scaglie di Grana / *Parmesan flakes*
Taleggio / *Taleggio cheese*
Tonno / *Tuna*

Fino a un massimo di 3 ingredienti. / Up to a maximum of 3 ingredients.

* Prodotto surgelato. / *Frozen food.*

PERSONALIZZA **LA TUA PASTA**
CUSTOMISE **YOUR PASTA**
€ 8.50

PIATTO / COURSE

Spaghetti*
*Spaghetti**

Fusilli*
*Fusilli**

Gnocchi di patate*
*Potato gnocchi**

Penne*
*Penne**

Tagliatelle*
*Tagliatelle**

SALSA / SAUCE

Pomodoro e basilico*
*Tomato and basil**

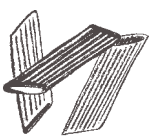
Bolognese*
*Bolognese**

Carbonara*
*Carbonara**

Crema di cacio e pepe*
*Cream of cheese and pepper**

Crema di latte e funghi porcini*
*Cream of milk and porcini mushrooms**

Pomodorini, tonno e olive
Cherry tomatoes, tuna and olives



* Prodotto surgelato. / *Frozen food.*

PERSONALIZZA **IL TUO PIATTO**
CUSTOMISE **YOUR MAIN COURSE**
€ 14.00

PIATTO
COURSE

Bistecca di scamone di manzo 150 g
Beef rump steak 150 g

Hamburger 200 g di carne piemontese*
*Hamburger made with Piedmontese meat 200 g**

Hamburger vegetariano di soia*
*Soy vegetarian hamburger**

Petto di pollo 200 g
Chicken breast 200 g

Filetti di branzino*
*Seabass fillets**

SALSA
SAUCE

All'aceto balsamico di Modena
Balsamic vinegar from Modena

Al Taleggio DOP
Taleggio cheese (PDO)

Barbecue
Bbq

Bernese
Béarnaise

Tartara
Tartare

CONTORNO
SIDE DISH

Crocchette di patate*
*Potato croquettes**

Patate steakhouse*
*Steakhouse potatoes**

Piccola insalata
Small salad

Zucchine grigliate
Grilled courgettes

Patate chips*
*Potato chips**

* Prodotto surgelato. / *Frozen food.*

I NOSTRI FORMAGGI / OUR CHEESES

Selezione di 3 formaggi: Grana Padano DOP, Pecorino Pienza, Taleggio DOP ..... € 10.00
serviti con composta di cipolle rosse
Choice of 3 cheeses: Grana Padano (PDO), Pecorino from Pienza, Taleggio (PDO) served with red onion preserve

Porzione di formaggio a scelta tra Grana Padano DOP, Pecorino Pienza, Taleggio DOP ..... € 10.00
serviti con composta di cipolle rosse
Portion of cheeses, chosen from: Grana Padano (PDO), Pecorino from Pienza, Taleggio (PDO) served with red onion preserve

FORMULA
FORMAGGI
+ BICCHIERE
DI VINO
DELLA CASA

CHEESES
+ GLASS
OF HOUSE WINE

€ 12.00

MEZZA PENSIONE - OFFERTA ONLINE

PER IL TUO PROSSIMO SOGGIORNO, PRENOTA LA NOSTRA OFFERTA DI MEZZA PENSIONE SU IBIS.COM

HALF BOARD – INTERNET OFFER
FOR YOUR NEXT STAY, BOOK OUR HALF-BOARD OFFER ON IBIS.COM

€ 24.90
COLAZIONE / *BREAKFAST* **+ CENA* /** *DINNER**

€ 17.90
SOLO CENA* / *DINNER ONLY**

*** 2 portate: antipasto + piatto principale oppure piatto principale + dessert, con una bevanda inclusa**
2 courses: starter + main course or main course + dessert, with a soft drink included

I NOSTRI DESSERT / OUR DESSERTS

Macedonia di frutta ..... € 5.00
Fresh fruit salad

Tortino al cuore di cioccolato caldo* con gelato alla crema ..... € 5.50
Hot chocolate cake with vanilla ice-cream*

Tiramisù* ..... € 5.50
*Tiramisù**

Yogurt bianco con muesli croccante ..... € 3.50
White yoghurt with crunchy muesli

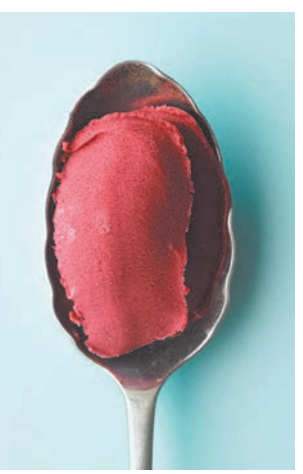
Crostatina di crema e pinoli* ..... € 5.00
*Cream tart with pine nuts**

Il Caffè Gourmand ..... € 5.50
Espresso, dai dai, pallina gelato, frolla
Espresso, dai dai (chocolate-wrapped vanilla ice-cream), scoop of ice-cream, pastry

I NOSTRI GELATI / OUR ICE-CREAM

Componi la tua coppa con 3 gusti: ..... € 5.00
Compose your cup with 3 flavours:

caffè / *coffee*
cioccolato / *chocolate*
cocco / *coconut*
crema / *cream*
fragola / *strawberry*
yogurt / *yoghurt*
limone / *lemon*
nocciola / *hazelnuts*
pistacchio / *pistachios*
stracciatella *chocolate chips*



VINI BIANCHI
WHITE WINES

BOTTIGLIA - BOTTLE	37,5 cl	75 cl	BICCHIERE GLASS 12,5 CL
Gewürztraminer DOC	€ 9.50	€ 16.50	
Diari Grillo		€ 11.00	€ 3.50
Durin Vermentino		€ 17.00	

VINI ROSSI
RED WINES

BOTTIGLIA - BOTTLE	37,5 cl	75 cl	BICCHIERE GLASS 12,5 CL
Diari Merlot		€ 11.00	€ 3.50
Morellino DOC	€ 9.00	€ 16.00	
Chianti Classico		€ 18.00	

VINI DELLA CASA
HOUSE WINES

BOTTIGLIA - BOTTLE	75 cl	BICCHIERE GLASS 12,5 CL
Rosso *Red*	€ 9.50	€ 3.00
Bianco *White*	€ 9.50	€ 3.00
Rosé *Rosé*	€ 9.50	€ 3.00

SPUMANTI
SPARKLING WINES

BOTTIGLIA - BOTTLE	
Prosecco di Valdobbiadene Brut	€ 21.00
Flûte prosecco 12,5 cl	€ 5.00

L'abuso di alcol è pericoloso per la vostra salute. Consumare con moderazione.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume with moderation.

DRINK

BEVANDE FREDDE
COLD DRINKS

Acqua minerale 75 cl naturale/frizzante ..... € 3.00
Mineral water 75 cl natural/sparkling

Succhi di frutta Pago 20 cl ..... € 3.00
Pago fruit juices 20 cl

Spremuta d'arancia fresca ..... € 3.00
Freshly squeezed orange juice

Coca-Cola 33 cl ..... € 3.00

Coca-Cola Zero 33 cl ..... € 3.00

Sprite 33 cl ..... € 3.00

Fanta 33 cl ..... € 3.00

Red Bull 25 cl ..... € 4.00

Schweppes Tonica 33 cl ..... € 3.00

Tè freddo 33 cl limone/pesca ..... € 3.00
Iced tea 33 cl lemon/peach

BEVANDE CALDE
HOT DRINKS

Caffè espresso ..... € 1.50
Espresso coffee

Caffè decaffeinato ..... € 1.50
Decaffeinated coffee

Caffè d'orzo ..... € 1.50
Barley coffee

Cappuccino ..... € 2.00

Latte €2.00
Milk

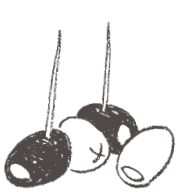
Cioccolata ..... € 2.00
Hot chocolate

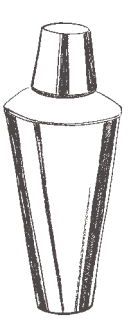
Selezione di tè e infusi ..... € 2.00
Selection of herbal teas

BIRRE IN BOTTIGLIA
BOTTLED BEER

Birra italiana ..... € 4.50
Italian beer

Birra estera ..... € 4.50
Foreign beer





APERITIVI
APERITIFS

Crodino 10 cl ..... € 3.00
(non-alcoholic, served cold)

Aperol 5 cl ..... € 4.00

Campari Bitter 5 cl ..... € 4.00

Campari Soda 10 cl ..... € 4.00

Martini Bianco 5 cl ..... € 4.00

Martini Rosso 5 cl ..... € 4.00

LIQUORI
SPIRITS

Amaro Averna 5 cl ..... € 4.00

Amaro Jägermeister 5 cl ..... € 4.00

Amaro Montenegro 5 cl ..... € 4.00

Baileys 5 cl ..... € 4.00

Limoncello 5 cl ..... € 3.50

Ricard 5 cl ..... € 5.00

Sambuca Molinari 5 cl ..... € 4.00

Grappa Nardini Bianca 5 cl ..... € 5.00

Grappa Prime Uve Bianca 5 cl ..... € 6.00

Rhum Havana Club Especial 5 cl ..... € 5.00

Gin Bombay Sapphire 5 cl ..... € 5.00

Vodka Absolut 5 cl ..... € 5.00

Whiskey J&B 5 cl ..... € 5.00

Whiskey Jack & Daniel's 5 cl ..... € 6.00

Whiskey Jameson 5 cl ..... € 5.00

COCKTAIL

Cuba Libre (rum, Coca-Cola) ..... € 7.00

Gin Tonic (gin, tonica) ..... € 7.00

Spritz Aperol (Aperol, prosecco, soda) ..... € 7.00

Spritz Campari (Campari, prosecco, soda) ..... € 7.00

Negroni (Campari, Martini rosso, gin) ..... € 7.00

Negroni sbagliato ..... € 7.00
(Campari, Martini rosso, prosecco)

Screwdriver ..... € 7.00
(vodka, succo d'arancia / *orange juice***)**

Malibu ..... € 7.00
(vodka, rum, succo d'arancia / *orange juice***)**

L'abuso di alcol è pericoloso per la vostra salute. Consumare con moderazione.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume with moderation.

INFORMAZIONI AI CLIENTI INTERESSATI DA ALLERGIE ALIMENTARI
INFORMATION TO GUESTS with FOOD ALLERGIES

Cari Clienti,

É importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente, richieda al personale addetto al ristorante l'Elenco degli Ingredienti delle pietanze servite - completo di allergeni - che è a vostra disposizione presso il nostro locale (Reg. Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011).

Gli ingredienti utilizzati presso il nostro ristorante sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto.

Tra gli ingredienti utilizzati sono presenti prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, tra i quali:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

Dear Guests,

Anybody who is either intolerant or allergic to certain foods or ingredients, or who is concerned about having such a condition, is kindly requested to ask the restaurant staff for the List of Ingredients in the dishes served, which specifies any allergens. This list is at your disposal in our restaurant (EC Regulation no. 1169/2011 dated 25/10/2011).

The ingredients used in our restaurant are natural and genuine, and are chosen with our expertise to ensure the utmost quality and flavour of our products.

Said ingredients might also include products that could trigger allergies or intolerances, such as:

- *Cereal containing gluten, precisely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains and derivative products*
- *Crustaceans and products based on crustaceans*
- *Eggs and egg-based products*
- *Fish and fish-based products*
- *Peanuts and peanut-based products*
- *Soy and soy-based products*
- *Milk and milk-based products (including lactose)*
- *Fruit with shell, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and their products*
- *Celery and celery-based products*
- *Mustard and mustard-based products*
- *Sesame-seeds and sesame seed-based products*
- *Sulphurous anhydride and sulphites in concentrations in excess of 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of SO_2*
- *White lupin and lupin-based products*
- *Shellfish and shellfish-based products*

Accidental contamination between ingredients cannot be ruled out.

PLANET 21 SUSTAINABILITY AT ACCORHOTELS

IL PIANETA VI AUGURA BUON APPETITO!

THE PLANET WISHES YOU "BON APPETIT"!

Questi piatti rispettano i criteri di una alimentazione bilanciata.
These dishes comply with guidelines on a balanced diet.

Piatto senza glutine.
Gluten free.

I prezzi sono comprensivi di coperto e di Iva. / *Price inclusive of VAT and service charge.*

— DELICIOUS —

SEGRETO N.01

LA RICETTA DI IBIS KITCHEN

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

INGREDIENTI:

150 gr di guanciale di maiale (o pancetta)
1 cucchiaio di strutto (o olio)
1 spicchio d'aglio schiacciato
600 gr di spaghetti piuttosto grossi
sale q. b.
5 uova
2 dita di panna liquida (facoltativa)
4 cucchiaiate di parmigiano grattugiato
4 cucchiaiate di formaggio pecorino
pepe q. b.

1. Soffriggere il guanciale tagliato a dadini nell'olio con l'aglio a fuoco molto basso. Togliere l'aglio appena sarà colorito.
2. Cuocere in abbondante acqua salata gli spaghetti. Intanto, sbattere le uova con un pizzico di sale, il parmigiano, il pecorino, una macinata di pepe e a piacere la panna.
3. Appena gli spaghetti saranno cotti, aggiungerli al composto e unire il guanciale caldo.
4. Da gustare subito!

INGREDIENTS:

150 g bacon
1 tablespoon of lard (or oil)
1 clove crushed garlic
600 g of thick spaghetti
salt (to taste)
5 eggs
2 fingers of cream (optional)
4 tablespoons grated Parmesan cheese
4 tablespoons Pecorino cheese
pepper (to taste)

1. Cut bacon into small pieces and fry over a low heat in the olive oil with the garlic. Remove the garlic as soon as it starts to change colour.
2. Cook spaghetti in salted water. Meanwhile, whip the eggs with a pinch of salt, Parmesan, Pecorino cheese and pepper. You can also add cream if you like it.
3. As soon as the spaghetti are cooked, mix in the sauce and add the hot bacon.
4. Your dish is ready, enjoy!

— ENJOY! —