

## CUCINA

Antipasto all'emiliana <i>Emiliana Hors d'Oeuvre (local sausages)</i>	€ 10,90
Pomodoro e mozzarella alla caprese <i>Caprese "fresh tomato and mozzarella"</i>	€ 8,90
Prosciutto Parma "3 Corone" D.O.P /24 mesi con scaglie di Grana <i>Parma "3 Corone" Ham D.O.P. / 24 month with parmesan cheese flakes</i>	€ 15,90
Selezione di formaggi locali con miele e fichi caramellati <i>Selection of local cheeses with caramelized figs and honey</i>	€ 10,90
Lasagna alla Bolognese* <i>Bologna Style Lasagne*</i>	€ 8,90
Penne all'arrabbiata* <i>Pasta with chilli sauce*</i>	€ 8,90
Risotto agli asparagi* / radicchio rosso e Taleggio* <i>Asparagus risotto* / radicchio and cheese*</i>	€ 8,90
Piadina romagnola farcita <i>Assorted "Piadina" (cheese, ham, salami, etc..)</i>	€ 6,00
Panini farciti assortiti (gr.100 / gr. 200) <i>Assorted sandwich (gr. 100 / gr. 200)</i>	€ 2,50/ 4,50
Toast al prosciutto cotto e formaggio (gr.100 / gr. 200) <i>Toast baked ham and cheese (gr. 100 / gr. 200)</i>	€ 2,90/ 4,90
Macedonia di frutta fresca di stagione <i>Season fresh fruit salad</i>	€ 4,90
Frutta fresca <i>Season fruit</i>	€ SQ

## DOLCI

Brioche	€ 1,10
Donuts	€ 1,50
Muffin	€ 3,00
Dolci della nostra pasticceria <i>Home made sweets and pastries</i>	€ 4,50

I piatti contrassegnati dall'asterisco possono essere conservati all'origine con moderne tecniche di surgelamento/congelamento.  
*Dishes marked\* may use frozen products*

Supplemento al Tavolo € 1,00 - Table Service €1,00 • Servizio in camera €5,00 - Room Service € 5,00  
Supplemento Buffet aperitivo per consumazione ad uso dei Clienti dell'American Bar € 1,50  
*Extra charge appetizer buffet for American Bar's Guests € 1,50 per drink*

## HOTEL BOLOGNA AIRPORT È...

Il sorriso del nostro staff  
L'intimità di casa  
Il piacere di ritornare  
Un piatto di tagliatelle alla bolognese  
La poesia di un calice di vino  
Un cocktail al Lounge Bar e una parola di conforto  
Il caffè caldo e il "buongiorno" al mattino  
Uno sguardo a San Luca  
Il tramonto dietro alla collina  
La spensieratezza di un viaggio  
La gioia di un incontro  
Un business da pianificare, una riunione da organizzare...  
C'è il pilota che parte presto al mattino e chissà che terra dovrà sorvolare  
C'è una mamma e un papà che tengono per mano il loro bambino  
C'è il relatore pronto per il congresso  
C'è il ragazzo che aspetta la navetta e in pochi minuti sarà in aeroporto  
C'è quel solito signorotto che al mattino legge il giornale e prende un caffè  
Ed infine c'è chi arriva e c'è chi va  
E chi quando partirà sa già che tornerà...

## HOTEL BOLOGNA AIRPORT IS...

The smile of our staff  
The intimacy of home  
The pleasure of coming back  
A plate of Bolognese Tagliatelle  
The poetry of a glass of wine  
A cocktail at the Lounge Bar and a comforting word  
A hot coffee and a "Good morning"  
A look at San Luca  
The sunset behind the hill  
The carefreeness of a trip  
The joy of an encounter  
A business to be planned, a meeting to be organized  
There is the pilot who leaves early in the morning and who knows  
what land he will have to fly over  
There are a mother and a dad holding their baby's hand  
There is the speaker ready for the congress  
There is the guy waiting for the shuttle and in a few minutes he will be at the airport  
There is that usual gentleman who reads the newspaper in the morning and sips a coffee  
And lastly there are those who arrive and those who go  
And those who when leaving already know they will return...

**Hotel**  
**BOLOGNA** ★★★★★  
**AIRPORT**



# American Bar

CENTRO CONGRESSI



Via Marco Emilio Lepido, 203/14 - 40132 Bologna  
Tel.: +39 051 409211 • Fax: +39 051 405969  
info@airporthotelbologna.it • [www.airporthotelbologna.it](http://www.airporthotelbologna.it)

## CAFFETTERIA

Caffè espresso / <i>Espresso coffee</i>	€ 1,10
Caffè decaffeinato / <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,20
Caffè americano / <i>American coffee</i>	€ 1,50
Caffè d'orzo / <i>Barley coffee</i>	€ 1,50
Caffè al ginseng / <i>Ginseng coffee</i>	€ 1,50
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	€ 2,00
The / Infusi / Tisane / <i>Tea selection</i>	€ 3,00
Cioccolata / <i>Hot chocolate</i>	€ 3,50
Latte / <i>Milk</i>	€ 1,00
Correzione nazionale / <i>With addition</i>	€ 1,50
Correzione estera / <i>With addition</i>	€ 2,50
Acqua minerale (microfiltrata) 0,75 Cl. / <i>Mineral water (filtered)</i>	€ 2,00
Acqua minerale 0,50 Cl. / <i>Mineral water</i>	€ 1,30
Acqua minerale bicchiere / <i>Glass mineral water</i>	€ 0,50

## SOFT DRINKS

Succhi di frutta / <i>Fruit juices</i>	€ 3,00
Succo di mirtillo / <i>Bilberry juice</i>	€ 3,50
Bibite in lattina / <i>Soft drinks in can</i>	€ 3,00
Bibite analcoliche / <i>Soft drinks</i>	€ 3,00
Spremuta / <i>Fresh-squeezed juice</i>	€ 4,00
Red Bull	€ 4,00

## APERITIVI

Crodino - San Bitter	€ 3,50
Martini Rosso - Bianco - Dry	€ 4,00
Bitter Campari	€ 4,00
Aperol	€ 4,00
Cynar	€ 4,00
Pernod Ricard	€ 5,00
Porto	€ 5,00
Cherry	€ 5,00

## LIQUORI E DISTILLATI

Amari	€ 4,00
Grappe / <i>Grappe</i>	€ 4,00
Grappe invecchiate / <i>Old Grappe</i>	€ 7,00
Distillati / <i>Spirits - 3/5 anni</i> (Gin / Vodka / Tequila / Rhum / Whisky)	€ 6,00
Distillati / <i>Special Spirits - 7/9 anni</i> (Brandy / Whisky / Cognac / Rhum)	€ 7,00
Distillati / <i>Reserve spirits - Riserve 9/15 anni</i> (Rhum / Brandy / Whisky / Cognac)	€ 9,00

## COCKTAILS

<b>DRINKS</b>	€ 8,00
CUBA LIBRE	Rum C. - Coca Cola - S. Lime
GIN TONIC/LEMON	
OLD FASHIONED	Bourbon Whisky - Zuccheri Bianco - Angostura - Soda
VODKA TONIC/LEMON	
NEGRONI	Gin - Campari - Martini Rosso
AMERICANO	Campari - Martini Rosso - Soda
BLOODY MARY	Vodka - Pomodoro - S. Lime - Tabasco - Sale - Pepe
GIN FIZZ	Gin - Limone - Soda
GRASSHOPPER	Crema di Menta - Crema di Cacao - Crema di Latte
B52	Liquore al Caffè - Crema di Whisky - Grand Marnier
MONTENEGRONI	Campari - Martini Rosso - Montenegro
RUM/JACK & COCA	
MOSCOW MULE	Vodka - S. di lime - Ginger beer - Cetriolo - Menta Fresca
SCREWDRIVER	Vodka - S. d'arancia
CAMPARI ORANGE	Campari - S. d'arancia

<b>PESTATI</b>	€ 8,00
MOJITO	Rum C. - S. Lime - Zucchero di Canna - Menta - Soda
CAIPIROSKA	Vodka - S. Lime - Zucchero di Canna - Fragola
CAIPIRINHA	Cachaça - S. Lime - Zucchero di Canna

<b>UP</b>	€ 8,00
COSMOPOLITAN	Vodka - Cointreau - S. Lime - Cranberry
MARGARITA	Tequila - Triple Sec. - S. Lime - Zucchero Liquido
ALEXANDER	Brandy - Crema Cacao Scuro - Panna Liquida
BRONX	Gin - Martini Rosso - Martini Dry - S. Arancia
PARADISE	Gin - Apricot Brandy - S. Arancia
STINGER	Brandy o Cognac - Crema di Menta Bianca
COCKTAIL MARTINI	Gin - Martini Dry
VODKATINI	Vodka - Martini Dry
SWEET MARTINI	Gin - Martini Rosso
MANHATTAN	Canadian Whisky - Martini Rosso - Angostura
DAIQUIRI	Rum - S. Lime - Zucchero di Canna Liquido
MARGARITA UP	Tequila - Triple Sec - S. Lime
WHITE LADY	Gin - Cointreau - S. Limone
MARTINI ROYALE	Martini - Prosecco

<b>TEA</b>	
ANGELO AZZURRO	Gin - Vodka - Rum C. - Blu Curaçao - Lemon
LONG ISLAND	Gin - Rum C. - Tequila - Triple sec - Vodka - S. Limone - C. Cola

<b>SPARKLING</b>	€ 7,00
SPRITZ	Aperol - Prosecco - Soda
BELLINI	Pesca - Prosecco
SBAGLIATO	Martini Rosso - Campari - Prosecco
ROSSINI	Fragola - Prosecco
HUGO	Liquore Sambuca - Prosecco - Foglia di Menta - Soda

<b>FROZEN</b>	€ 8,00
PIÑA COLADA	Rum C. - Latte di Cocco - S. Ananas - Malibù
DAIQUIRI	Rum C. - Lime - Zucchero Liquido
MARGARITA FROZEN	Tequila - Triple Sec - S. Lime

<b>DRINKS ANALCOLICI</b>	€ 6,00
VIRGIN MOJITO	S. Lime - Zucchero - Menta Fresca - Soda - Ginger Ale
VIRGIN MARY	S. Pomodoro - S. Limone - Sale - Pepe - Tabasco - Worcester Sauce - Sedano
FRESH	S. Pompelmo - S. Arancia - Fragole - Tonica - Menta fresca

## BIRRE

Birre Nazionali 33 Cl. / <i>Italian beer</i>	
Nastro Azzurro - Moretti - Menabrea - Ichnusa	€ 4,00
Moretti Rossa / <i>Red</i>	€ 4,50
Birre Nazionali 66 Cl. / <i>Italian beer</i>	
Nastro Azzurro - Moretti - Ichnusa	€ 7,00
Birre Estere 33 Cl.	€ 5,00
Guinness	€ 6,00
Birra weiß 50 Cl. / <i>Weißbier</i>	€ 6,00
Birre artigianali 50 Cl.	€ 7,00
Birra spina	Picc. € 3,50 Med. € 6,00

## DALLA NOSTRA CANTINA/from our cellar

<b>VINI BIANCHI / ITALIAN WHITE</b>	
Angimbè Insolia Chardonnay IGP - Cosumano (Sicilia)	0,750 l. € 17,00
Chardonnay Grave DOC - Antonutti (Friuli)	0,750 l. € 18,00
Falanghina del Sannio DOP - Janarè (Campania)	0,750 l. € 15,00
Gewürztraminer Trentino DOC - Toblino (Trentino)	0,750 l. € 18,00
Lugana DOC - Ca' dei Frati (Lombardia)	0,750 l. € 19,00
Pinot Grigio DOC - K. Martin & S. (Südtirol - Alto Adige)	0,750 l. € 17,00
Ribolla Gialla Colli Orientali DOC - Terre Rosazza (Friuli)	0,750 l. € 18,00
Arneis Langhe DOC - Il falchetto delle Langhe (Piemonte)	0,750 l. € 19,00
Moscato giallo "secco" - Erste-Neue (Südtirol - Alto Adige)	0,750 l. € 19,00

<b>VINI ROSSI / ITALIAN RED</b>	
Anarkos Rosso Manduria IGP - Agricola Felline (Puglia)	0,750 l. € 16,00
NegroAmaro DOC - Tenute Rubino (Puglia)	0,750 l. € 16,00
Merlot DOC - Inamà Carmenere Più (Veneto)	0,750 l. € 18,00
Chianti DOC - Cedro Rufina (Toscana)	0,750 l. € 20,00
Montepulciano DOC - Masciarelli (Abruzzo)	0,750 l. € 19,00
Morellino di Scansano DOCG - Castello Romitorio (Toscana)	0,750 l. € 16,00
Nero d'Avola DOC - Colosi (Sicilia)	0,750 l. € 16,00
Santa Cristina IGT - Antinori (Toscana)	0,750 l. € 19,00
Valpolicella Ripasso Amarone Superiore DOC - Begali (Veneto)	0,750 l. € 21,00
Pinot Nero - Antonutti (Friuli)	0,750 l. € 19,00
Primitivo di Manduria - Punta Aquila (Puglia)	0,750 l. € 19,00

<b>SELEZIONE SANGIOVESI</b>	
"Superiori" Romagna DOCG	0,750 l.

<b>BOLLICINE / SPARKLING WINE</b>	
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG	0,750 l. € 22,00
Franciacorta (Cà del Bosco - Bellavista)	0,750 l. € 45,00
Champagne (Möet e Perrier Jouet)	0,750 l. € 80,00

<b>AL CALICE / BY GLASS</b>	
Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 5,00
Vino al Calice "Superiore"	€ 5,00

**HAPPY HOUR TUTTI I GIORNI CON SUPPLEMENTO SU OGNI CONSUMAZIONE DI € 1,50  
HAPPY HOUR EVERYDAY AT EXTRA CHARGE OF EURO € 1,50 PER DRINK**

Supplemento al Tavolo € 1,00 - *Table Service* €1,00 • Servizio in camera €5,00 - *Room Service* € 5,00

Supplemento Buffet aperitivo per consumazione ad uso dei Clienti dell'American Bar € 1,50  
*Extra charge appetizer buffet for American Bar's Guests € 1,50 per drink*