

LOUNGE BAR

Dalle 08:00 alle 24:00
From 08:00 am till 12:00 pm

LA CUCINA DEL LOUNGE BAR

From the kitchen

Dalle 11.00 alle 14.30 e dalle 17.30 fino alle 22.00
From 11.00am till 2.30pm and from 5.30pm till 10.00pm



GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE

CAFFETTERIA

Cafeteria

Caffè Espresso Espresso Coffee	€ 2,00
Caffè Filtro Americano American coffee	€ 3,00
Caffè d'Orzo Naturale Barley Coffee	€ 3,00
Caffè Ginseng Ginseng Coffee	€ 3,00
Caffè Decaffeinato Decaffeinated Coffee	€ 2,50
Caffè Corretto con Liquore Nazionale Coffee with choice of Liqueurs	€ 4,50
Cappuccino Espresso Cappuccino	€ 3,00
Cioccolata Calda Hot Chocolate	€ 4,00
Tè, Tisane ed Infusi Tea and Herbal Infusions	€ 2,50
Caffè Freddo Shakerato Iced Espresso	€ 7,00

BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA

Soft Drinks and Fruit Juice

Acqua Minerale Naturale / Frizzante - 50 cl Natural Water / Sparkling Water - 50cl	€ 2,00
Acqua Minerale Naturale / Frizzante - 1 lt Natural Water / Sparkling Water – 1 lt	€ 3,00
Coca Cola Coke	€ 5,00
Coca Cola Zero Coke Zero	€ 5,00
Lemonsoda Lemonsoda	€ 5,00
Fanta Fanta	€ 5,00
Sprite Sprite	€ 5,00
Schweppes Tonica / Ginger Ale Tonic Water / Ginger Ale	€ 5,00
The Freddo al Limone o Pesca Ice Tea Lemon or Peach	€ 5,00
Red Bull	€ 8,00
Succhi di Frutta	€ 8.00

BIRRE

Beers

Pedavena (alla Spina / Draught Beer)

Piccola – Small Draught ^{0.3 cl}	€ 7,00
Pinta – Large Draught ^{0.5cl}	€ 12,00

Peroni 33 cl	€ 6,00
Corona 33 cl	€ 8,00
Becks 33 cl	€ 7,00
Heineken 33 cl	€ 7,00
Budweiser	€ 7,00
Heineken 0 (Not Alcoholic Beer)	€ 8,00

VINI BIANCHI

White Wines

VINO BIANCO AL BICCHIERE – WINE BY THE GLASS

Vino Bianco ^{0.18cl} Italian White Wine ^{6us oz}	€ 6,00
Vino Bianco ^{0.25cl} Italian White Wine ^{9us oz}	€ 9,00

Toscana Pinot Grigio igt

LE BOTTIGLIE CLASSICHE – THE CLASSIC BOTTLE (750 ml)

Vernaccia di S. Gimignano	€ 80,00
Toscana Vernaccia Docg	
Vermentino di Bolgheri – Guado Al Tasso	€ 70,00
Toscana Vermentino Doc	
Zio Baffa Bianco Bio Az. Castellani IGT	€ 30,00
Sicilia - Pinot Grigio	

VINI ROSSI

Red Wines

VINO ROSSO AL BICCHIERE – WINE BY THE GLASS

Vino Rosso ^{0.18cl} Italian Red Wine ^{6us oz}	€ 6,00
Vino Rosso ^{0.25cl} Italian red Wine ^{9us oz}	€ 9,00
Toscana Sangiovese igt	

LE MEZZE BOTTIGLIE – THE HALF BOTTLE (375 ml)

Chianti Classico Pèppoli - Marchesi Antinori	€ 43,00
Toscana Sangiovese Docg	
Rosso di Montalcino – Banfi	€ 45,00
Toscana Sangiovese Doc	
Brunello di Montalcino – Villa i Cipressi	€ 100,00
Toscana Sangiovese Grosso Docg	

LE BOTTIGLIE CLASSICHE – THE CLASSIC BOTTLE (750 ml)

Rosso di Montepulciano Sabazio – La Braccasca	€ 47,00
Toscana Sangiovese Doc	
Morellino di Scansano – Terenzi	€ 52,00
Toscana Sangiovese Docg	
Chianti Classico Pèppoli – Marchesi Antinori	€ 70,00
Toscana Sangiovese Docg	
Barco Reale di Carmignano – Capezzana	€ 50,00
Toscana Sangiovese Doc	
Rosso di Montalcino – Villa i Cipressi	€ 70,00
Toscana Sangiovese Doc	
Nobile di Montepulciano – La Braccasca	€ 80,00
Toscana Sangiovese Docg	
Brunello di Montalcino – Villa i Cipressi	€ 175,00
Toscana Sangiovese Grosso Docg	
Zio Baffa Rosso Bio Az. Castellani IGT	€ 30,00
Toscana - Sangiovese	

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Sparkling Wines and Champagne

Prosecco al bicchiere 0.18cl / 6us oz	€ 6,00
Prosecco al bicchiere 0.25cl / 9us oz	€ 9.00
Conegliano-Valdobbiadene Veneto Glera Docg	
Prosecco Col De' Salici Riserva	€ 40,00
Conegliano-Valdobbiadene Veneto Glera Docg	
Spumante Riesling – Martini	€ 30,00
Asti-Piemonte Riesling Docg	
Spumante Asti – Martini	€ 30,00
Asti-Piemonte Moscato Docg	
Cuvee Royale blanc de blanc Marchesi Antinori	€ 85,00
Trentino Alto Adige Chardonnay, Pinot Noir Docg	
Spumante Maximum Brut – Ferrari	€ 80,00
Trento Doc Chardonnay	
Spumante Maximum Brut – Ferrari (375 ml)	€ 40,00
Trento Doc Chardonnay	
Champagne Brut Imperial – Moët & Chandon	€ 180,00
Reims Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay Aoc	
Champagne Brut Imperial - Moët & Chandon (375 ml)	€ 85,00
Reims Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay Aoc	
Champagne Spb Brut – Veuve Clicquot	€ 185,00
Reims Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay Aoc	
Champagne Brut –Perrier Jouet	€170,00
Epernay Chardonnay	
Champagne Blanc de Blanc Paul Lebrun	€ 150,00
Côte des Blancs Chardonnay	
Spumante C27 Sant'Orsola	€ 25,00
Piemonte - Cortese, Garganega, Glera, Trebbiano	
Franciacorta Berlucchi 61 Brut DOCG	€ 60.00
Lombardia - Pinot Nero, Chardonnay	

COCKTAIL & LONG DRINK

€ 12,00

Aperol Spritz	Harvey Wallbanger
Campari Spritz	Espresso Martini
Limoncello spritz	Kahlúa Sombrero
Amaretto Sour	Long Island Ice Tea
Apple Martini	Manhattan
Bellini	Margarita
Black Russian	Negroni
Bloody Mary	Old Fashioned
Caipirinha	Piña Colada
Campari Orange	Screw Driver
Cosmopolitan	Sex on the Beach
Cuba Libre	Tequila Sunrise
Daiquiri	Vodka Tonic
Dry Martini	Vodka Red Bull
Gin Fizz	

COCKTAIL & LONG DRINK

€ 15,00

Vodka Grey Goose Tonic, Whisky & Coca, Aged dark Rum

APERITIVI & VERMOUTH

Aperitif & Vermouth

Campari Soda	€ 7,00
Crodino	€ 7,00
Dry, Red and White Vermouth	€ 6,00
San Bitter San Pellegrino	€ 6,00

LIQUORI & SUPERALCOLICI

Liquers & Spirits 45 ML

Amari Italiani – Italian Liqueur	€ 7,00
Grappa Bianca – White Grape Spirit	€ 9,00
Grappa Riserva – Grape Reserve	€ 12,00
Armagnac	€ 15,00
Brandy	€ 12,00
Brandy Reserve	€ 15,00
Calvados	€ 15,00
Cognac Reserve	€ 20,00
XO Cognac Reserve	€ 80,00
Porto	€ 14,00
Rum	€ 10,00
Rum Reserve	€ 15,00
Tequila	€ 8,00
Tequila Reserve	€ 12,00
Vodka Absolute	€ 10,00
Vodka Grey Goose	€ 15,00
Gin Gordons	€ 10,00
Gin Bombay	€ 10,00
Gin Tanqueray	€ 10,00
Gin Hendrix	€ 15,00

LIQUORI & SUPERALCOLICI

Liquers & Spirits 45 ML

Whisky

Lagavulin 8 years	€ 26,00
Lagavulin 16 years	€ 32,00
Laphroaig 10 Years	€ 20,00
Glenlivet Single malt	€ 25,00
Chivas 12 years	€ 15,00

Premium single malt Whisky

Whisky 14 Years Old	€ 24,00
Whisky 16 Years Old	€ 27,00
Whisky 18 Years Old	€ 50,00
Bourbon Whiskey	€ 15,00
Irish Whiskey	€ 12,00
Scotch Whisky	€ 12,00



70th ANNIVERSARY
1955 - 2025

La storia del Gruppo FH55 Hotels inizia negli anni Cinquanta, durante la
“dolce vita”, quando
*The history of the FH55 Hotels Group began in the 1950s, during the
“dolce vita”, when*

Dino Innocenti

pioniere del settore alberghiero, crea un albergo alle porte del centro storico di
Firenze, adatto ad ospitare gruppi turistici:
*a pioneer in the hotel business, created a hotel on the outskirts of Florence's historic
centre, suitable for hosting tourist groups:*

l'FH55

Grand Hotel Mediterraneo.

L'hotel è aperto dal 1955 e quest'anno celebra il suo 70° anniversario.
Scansiona il codice se vuoi saperne di più.
*The hotel has been open since 1955 and it is celebrating its 70th anniversary this year.
Scan the code if you want to know more.*



SNACK, PIZZA E HAMBURGER

Snack, pizza and hamburgers

Insalata Mediterranea  (olive, capperi, acciughe, pomodoro, uovo sodo) Mixed salad with eggs, tomatoes, olives, capers and anchovies	€ 15,00	Club sandwich con patatine fritte** e insalata (prosciutto cotto, tacchino, insalata, pomodoro, mayonese)  Club sandwich with french fries** and salad (cooked ham, turkey, salad, tomato, mayonnaise)	€ 18,00
Insalata Poke basmati  (tonno, bocconcini di mozzarella, uovo sodo, pomodoro e riso basmati) Mixed salad with tuna, mozzarella cheese, eggs, tomatoes and basmati rice	€ 15,00	Hamburger ^{200 Gr} in panino** (accompagnato con patatine fritte e insalata) Hamburger with french fries and salad	€ 18,00
Caprese di pomodoro ramato e mozzarella di Bufala Campana D.o.p ^{300gr}  Ramato quality tomatoes and "Campania" D.o.p Buffalo mozzarella cheese ^{300gr}	€ 22,00	Cheese Burger ^{200 Gr} in panino** (accompagnato con patatine fritte e insalata) Cheese burger served with french fries and salad	€ 18,00
Pizza Margherita**  Pizza** Margherita	€ 12,00	Vegan Burger**  (accompagnato con patatine fritte** e insalata) Veggy Burger served with french fries** and salad	€ 18,00
Pizza al prosciutto crudo o cotto**  Pizza** with raw ham or cooked ham	€ 15,00		
Pizza Napoli** Pizza** with anchovies and cappers	€ 13,00	Vegan Cutlet**  (accompagnata con patatine fritte** e insalata) Veggy nuggets served with french fries** and salad	€ 15,00
Toast al prosciutto cotto e formaggio con chips  Toast with ham and cheese with chips	€ 7,00		

I NOSTRI PIATTI

Our Plates

Sformato di verdure e salsa alle acciughe** € 14,00
Broccoli flan with with anchovies sauce

Minestrone di stagione all'olio extravergine d'oliva  € 12,00
Vegetable Soup with extra virgin oil

Ravioli ripieni di brasato di manzo con ragù alla bolognese**  € 15,00
Ravioli filled with braised beef with bolognese's ragu

Pasta di Gragnano trafilata al bronzo con salsa al pomodoro  € 12,00
Gragnano's pasta with tomatoes sauce

Pasta di Gragnano trafilata al bronzo al pesto di basilico  € 12,00
Gragnano's pasta with pesto sauce

Gnocchi di patate al pesto leggero e gamberetti** € 14,00
Gnocchi with pesto and shrimps**

Petto di pollo alla griglia con patate fritte € 15,00
Grilled chicken breast with fried potatoes

Tagliata di manzo con patate arrosto  € 22,00
Sliced beef with roasted potatoes

Bistecca di Maiale semibrado con patate arrosto  € 18,00
Semi-wild pork steak with roasted potatoes

Verdure alla griglia  € 7,00
Grilled Vegetables

Patatine Fritte** € 7,00
French Fries**

Insalata mista  € 7,00
Mixed salad

DESSERT

Dessert

Tortino al cioccolato** € 8,00
Chocolate souffle**

Torta meringa alla panna € 8,00
Cream meringue cake

Gelato Artigianale € 8.00
Home made ice cream



Corkage Policy

Comprendiamo che alcuni dei nostri clienti potrebbero voler gustare una bottiglia di vino, acquistata all'esterno dell'albergo, presso l'American Bar con il loro normale ordine di cibo o bevande obbligatorio dal nostro menu per occupare i tavoli del locale

- niente superalcolici, per favore -

L'American Bar addebiterà il costo del tappo pari ad € 10,00 a bottiglia.

La tariffa per il tappo copre l'uso dei locali e il servizio

Corkage policy

We understand that some of our customers may wish to enjoy a bottle of wine, purchased outside the hotel, at the American Bar with their regular mandatory food or drinks order from our menu to occupy the bar tables

- no spirits, please -

The American Bar will charge a corkage fee of €10.00 per bottle.

The corkage fee cover the use of the occupy of tables and the service.

****Alcuni Alimenti, Secondo Reperibilità Di Mercato Potrebbero Essere Congelati All'origine**

****Some Foods, According To Market Availability, Could Be Frozen At Origin**

Il Cliente È Pregato Di Comunicare Al Personale La Necessità Di Consumare Alimenti Privi Di Determinate Sostanze Allergeniche Prima Dell'ordinazione, Chiedete Al Personale In Servizio L'apposita Documentazione Che Verrà Fornita Su Richiesta

The Customer Is Requested To Inform The Staff Of The Need To Consume Food Free Of Certain Allergenic Substances Before Ordering, Ask The Staff On Duty For The Appropriate Documentation That Will Be Provided Upon Request

Leggenda Degli Allergeni

1cereali E Derivati 2crostacei 3uova 4pesce 5arachidi 6soia 7latte 8frutta A Guscio 9sedano 10senape 11sesamo 12anidride Solforosa 13lupini 14molluschi

1cereals 2shellfish 3eggs 4fish 5peanuts 6soya 7milk 8nuts 9celery 10mustard 11sesam 12sulfur Dioxide 13lupins 14molluscs