



GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE

Antipasti

Purple Chianti Vegan

€ 15.00

Hummus Di Ceci Del Chianti E Barbabietole, Con Giardiniera Home Made, Chips Di Pane Toscano E Riduzione Di Vino Chianti Doc ^{9,12}

Chianti chickpea and beetroot hummus, with Home Made Giardiniera, Tuscan bread chips and Chianti DOC wine reduction

Eccellenze Toscane

€ 18.00

Selezione Di Salumi Toscani Da Produttori Slow Food E Premiate Macellerie (Prosciutto Toscano, Finocchiona Igp, Salame Toscano, Capocollo)

Selection of Tuscan cured meats from Slow Food producers and award-winning butchers (Tuscan Ham, Finocchiona IGP, Tuscan Salami, Capocollo)

Formaggi

€ 22.00

Selezione Di Formaggi Di Latte Vaccino Ed Ovino A Pasta Molle, Dura Ed Affinati Con Confetture, Miele, Frutta Secca E Fresca

Selection of soft, hard and refined cow's and sheep's milk cheeses with jams, honey, dried and fresh fruit

Per La Mezza Pensione Sono Includere Tre Portate Una Delle Quali Sempre Il Dessert Bevande, Bistecca E Milanese Escluse

Leggenda Degli Allergeni

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

Primi piatti

Ravioli

€ 15.00

Raviolo Farcito Di Burrata Con Pomodorino Ciliegino, Datterino Giallo, Salsa Di Pomodoro Fiorentino Ed Olio Al Basilico^{1,3,7,9}.

Ravioli stuffed with Burrata with Cherry Tomatoes, Yellow Datterino, Florentine Tomato Sauce and Basil Oil

Spaghetto

€ 18.00

Spaghetto Trafilato Al Bronzo Con Cozze, Calamari E Datterino Infornato Al Timo^{1,3,9,14}

Bronze Drawn Spaghetti With Mussels, Squid And Baked Date Tomatoes With Thyme

Mugellano

€ 17.00

Tortello Di Patate Alla Mugellana Con Ragù Bianco Di Cinta Senese E Salsa Al Pecorino^{1,3,7,11}

Mugello Style Potato Tortello With White Cinta Senese Ragù And Pecorino Sauce

Terrina

€ 18.00

Terrina Di Lasagna Ragù Rosso Alla Bolognese^{1,3,7}

Lasagna terrine with Bolognese red ragù

Tartufo Di Stagione

€ 24.00

Tagliolini All'uovo Artigianali Mantecati Burro E Parmigiano Con Tartufo Di Stagione^{1,3,7}
Artisanal Egg Tagliolini Pasta Creamed with butter and parmesan with seasonal truffle

Contorni

Insalata Del Contadino

€ 7.00

Composizione Di Insalate A Foglia Con, Pomodori, Finocchi E Carote

Composition of leaf salads with tomatoes, fennel and carrots

Patate Arrosto

€ 6.00

Patate Tondelle Cotte Al Forno Con La Buccia Con Olio Aromatico Salvia E Rosmarino

Round potatoes baked in the oven with the skin and aromatic oil sage and rosemary

Verdura A.O.P

€ 6.00

Verdure A Foglia Saltate In Padella Con Aglio, Olio Extravergine E Peperoncino
Leaf vegetables sautéed in a pan with garlic, extra virgin olive oil and chilli

Grigliata

€ 6.00

Verdure Grigliate Con Focchi Di Sale, Origano Di Montagna E Olio Evo
Grilled vegetables seasoned with salt flakes, mountain oregano and EVO oil



GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE

Secondi

Tagliata Al Bolgheri

€ 22.00

Controfiletto di Manzo Alla Griglia Con Insalata Di Spinaci Baby E Riduzione Di Vino Bolgheri^{9,12}

Grilled Beef sirloin with baby spinach salad and Bolgheri wine reduction

Milanese

€ 35.00

Carrè Di Vitella 400gr Impanato E Fritto Con L'osso, Maionese Al Lime E Verdure Pinzimonio^{1,3,7,10}

Veal rack (400g) breaded and fried with the bone, lime mayonnaise and dipped vegetables

Pescato Del Giorno

€ 22.00

Filetto Di Pescato del giorno alla Griglia O In Umido, Con Verdure Saltate A.O.P^{4,9}

Fillet or steak of fish, grilled or stewed, with Sautéed Vegetables A.O.P

Cotta E Cruda

€ 16.00

Assiette Di Vegetali (Patate Viola, Barbabietole, Carote, Indivia Belga, Zucchine e Finocchio) Uova Di Quaglia E Dressing Agli Anacardi^{4,7,9,12}

Assiette of vegetables (purple potatoes, beetroot, carrots, endive, courgettes and fennel) hard boiled quail eggs and cashew dressing



GRAND HOTEL MEDIO ORIENTE - BEIRUT

LEGGENDA DEGLI ALLERGENI

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

ALLERGENS CONTAINED

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

American Bar Room
Service

Dalle 11:30 alle
14:30 e dalle 17:30
alle 22:00
From 11:30 to 14:30
and from 17:30 to
22:00

Extra room service
charge € 8.00

Insalata Mediterranea^{3,4} € 15.00

Insalata Mista Olive, Capperi, Acciughe, Pomodoro, Uovo Sodo
Mixed Salad With Eggs, Tomatoes, Olives, Capers And Anchovies

Insalata Poke basmati ^{3,4,7} € 15.00

Tonno, Bocconcini Di Mozzarella, Uovo Sodo, Pomodoro E Riso Basmati
Mixed Salad With Tuna, Mozzarella Cheese, Eggs, Tomatoes And Basmati Rice

Caprese⁷ € 22.00

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

Ravioli^{1,7,8,9} € 15.00

**Ravioli ripieni di brasato di manzo con ragù alla bolognese e
pecorino Toscano**

Ravioli filled with braised beef with bolognese's ragu and
Tuscan pecorino cheese

Pasta Al Pesto^{1,9} € 14.00

Pasta di Gragnano trafilata al Pesto di Basilico
Gragnano's pasta with pesto sauce

Pizza Al Prosciutto Crudo O Cotto^{**1,8,9} € 10.00

Pizza** With Raw Ham Or Cooked Ham

Club Sandwich Con Patatine Fritte^{**} E Insalata^{1,3,7,8} € 15.00

Prosciutto Cotto, Tacchino, Insalata, Pomodoro, Mayonese

Club Sandwich With French Fries** And Salad
Cooked Ham, Turkey, Salad, Tomato, Mayonnaise

Hamburger^{200 Gr In Panino^{**1,7,8,11}} €18.00

Accompagnato Con Patatine Fritte E Insalata

Hamburger With French Fries And Salad

Cheese Burger^{200 Gr In Panino^{**1,7,8,11}} € 18.00

Accompagnato Con Patatine Fritte E Insalata

Cheese Burger Served With French Fries And Salad

Vegan Burger^{**1,7,8,11} € 18.00

Accompagnato Con Patatine Fritte^{} E Insalata**

Veggy Burger Served With French Fries** And Salad

BREAKFAST ROOM SERVICE

Extra room service charge € 8.00

dalle ore 6,30 alle ore 11:00

from 6:30 a.m to 11:00 a.m

Colazione continentale e intercontinentale con scelta di
Continental and intercontinental breakfast with choice of:

CAFFETTERIA

Cafeteria

Caffè Americano
American Coffee
Espresso
Espresso Cooffee
Doppio Espresso
Double Espresso
Caffè Decaffeinato
Decaffeinated Coffee
Orzo
Barley Coffee
Ginseng
Ginseng Coffee
Cappuccino
Cappuccino
Cioccolata
Hot Chocolate
Latte Caldo
Hot Milk⁷
Latte Freddo
Cold Milk ⁷
Latte Macchiato
Milk With Coffee⁷
Tè Al Limone O Al Latte Tea
With Lemon Or Milk⁷
Infusi E Camomilla Infusion
And Camomile Tea

PASTICCERIA

Pastry

Cornetti E Brioches
Croissants And
Brioches^{1,3,5,8,11}
Mini Muffin & Donuts^{1,3,5,8,11}
Torte Del Giorno E
Biscottini Di Frolla^{1,3,5,8,11}
Daily Cakes And Biscuits
Pancakes Con Sciroppo
D'acero O Nutella^{1,3,5,8,11}
Pancakes With Maple Syrup
Or Nutella
Burro, Marmellata Assortita
E Miele
*Butter, Assorted Jam And
Hone*

SUCCHI DI FRUTTA

Selection Of Juice

Arancia, Ananas, Ace, Mela E Pompelmo

*Orange, Pineapple, Multivitamin, Apple
And Grapefruit*

PANE E CEREALI

Bread and Cereals ^{1,8,11}

Assortimento di panetteria, pane bianco o
integrale, pane in cassetta, panini, fette
biscottate, cereali e semi

Assortment of bread: white, whole grain,
loaf bread, panini, rusk, various cereals
and seeds

FRUTTA

Fruits

Frutta fresca o macedonia

Season fresh fruit or fruit salad

YOGURT ⁷

Yogurt Naturale, alla Frutta o greco

Natural, with Fruit or greek

FORMAGGI E SALUMI

Cheese and cold cuts

Prosciutto cotto, salame, tacchino al forno

Emmental e Provolone

Cooked ham, salami, baked turkey

Emmental and Provolone

UOVA E BACON

Eggs and bacon

Uova strapazzate

Scrambled eggs

Uova sode

Boiled eggs

Bacon croccante

Crispy bacon

EXTRA

Uova³ al piatto

Fried egg

€ 8.00

Uova³ à la coque 5 min *Soft-*

boiled egg 5 min

€ 5.00

Omelette

€ 10.00

Omelette con Prosciutto Cotto e
formaggio^{3,7}

*Omelette with cooked ham and
cheese*

€ 12.00

Prosciutto crudo di Parma

Parma ham

€ 8.00

Toast prosciutto e formaggio^{1,7}

Ham and cheese toast

€ 7.00

Spremuta di arancia

Squeezed fresh orange juice

€ 5.00

Acqua Minerale o Naturale San

Benedetto bott 1L

San Benedetto mineral or natural

water 1L (Bottle)

€ 3.00

CONDIMENTI A

PARTE

Seasoning on the side

Olio extra vergine d'oliva,

aceto, sale, pepe, ketchup,

mayonese, senape, tabasco,

Worcestershire sauce

Extra virgin olive oil, vinegar,

salt, pepper, ketchup,

mayonnaise, mustard, tabasco,

Worcestershire sauce

GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE