



Via dell'Orso **6** Bologna
HOTEL METROPOLITAN
& MET'S Apartment

★★★★★

Something to Eat, Something to Drink.

I nostri Vini in bottiglia e al calice **Our Wines: bottle and glass**

Prosecco Col Vetoraz	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Franciacorta Mosnel	glass 15,00 € - bottle 60,00 €
Cà del Bosco CUVÉE PRESTIGE	glass 15,00 € - bottle 80,00 €
Pignoletto superior Docg	glass 10,00 € - bottle 30,00 €
Gewurztraminer	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva	glass 15,00 € - bottle 50,00 €
Pletter Lagrein Riserva Linea Cru	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Sangiovese NatoRe	
Az. Agricoal Bio. Galassi	glass 10,00 € - bottle 30,00 €
Lambrusco "Otello"	glass 10,00 € - bottle 30,00 €

Selezione Villa Russiz - Villa Russiz winery

Pinot Grigio	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Chardonnay	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Ribolla gialla	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Merlot	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Pinot nero	glass 10,00 € - bottle 35,00 €

La nostra selezione di Champagne **Our Champagne selection**

Louis Roeder Brut Premiere	150,00 €
Ruinart Champagne Brut Rosé	150,00 €
Moet Chandon Champagne Brut "Réserve Impériale"	100,00 €
Lucien Lalardier Brut	60,00 €
Dom Perignon 2010	290,00 €

Selezione di Gin italiani e internazionali **Italian and international Gin selection** 15,00 €

Marconi Gin
Tanqueray gin
Bombay Sapphire
Bombay Bramble
Botanic gin
Mare gin
Nr3 gin
Citadelle gin
Il professore gin
Monkey gin
Hendrick gin
Bandito (con sale di Cervia)
Più Cinque
Ruko Japan
Malfy Gin
Mil Gin
Crafter Flower
Juniper

Gin & Acqua tonica - Gin & Tonic water 15,00 € Fever Tree Mediterranea

Tutti i nostri Gin&Tonic sono preparati con la scelta di bacche di ginepro, rosmarino, cannella, anice stellato, pepe in grani

All our Gin&Tonic are get ready with a selection of juniper berries, rosemary, cinnamon, anise flowers, peppercorns

I nostri Cocktails - Our Cocktails

15,00 €

Americano

Martini Rosso, Bitter Campari, Soda Water

Negroni

Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso, Arancia 1 fetta

Hugo

Prosecco, seltz, sciroppo di fiori di sambuco, menta

Mojito

Rum bianco cubano, zucchero di canna, angostura, menta, succo di lime

Moskow mule

Vodka, Fever-Tree Ginger Beer, Lime - succo e uno spicchio

Margarita

Tequila, Triple sec, succo di lime, Sale

Mai-Tai

Rum, orange curacao, lime e orzata

Martini cocktail

vermuth dry e Gin

Metropolitan (variante del famoso Cosmopolitan)

Vodka Grey Goose, Triple sec, succo di mirtillo, lime, ciliegia maraschino

Spritz

10,00 €

Prosecco, bitter (a scelta tra Aperol, Campari, Cynar), soda, fetta di arancio

Selezione di Vodka

Vodka selection for cocktails

15,00 €

Stolichnaya Elite

Grey Goose

Beluga

Belvedere

Absolute

I nostri Superalcolici - Our Spirits

15,00 €

Rhum

Rhum diplomatico riserva
Rhum Matusalem gran riserva
Rhum Zacapa Centenario
Ruhm Barcelo Imperial
Rhum Havana 3
Rhum Bailly
Rhum Don Papa

Whisky e Bourbon

McCallan
Lagavulin
Oban
Chivas Regal
Nikka whisky
Jim Beam Signature Craft Kentucky Straight Bourbon



Le nostre Birre - Our Beers

Birra artigianale - Craft beer

"Amarcord" Gradisca lager chiara 33cl	8,00 €
"Viola" Lager bionda 33cl	8,00 €
"Viola" Lager bionda 75cl	20,00 €
"Viola" Pale Ale 33cl	8,00 €

Birre trappiste belghe - Trappist Belgian beers

ACHEL BLONDE Belgian Strong Ale	12,00 €
BRUNEAUT Triple gluten free	12,00 €
WESTMALLE Triple	12,00 €

Corona	8,00 €
--------	--------

Menabrea	8,00 €
----------	--------

Bibite, Succhi e Smoothies **Soda, Juices and Smoothies**

Coca Cola, succhi frutta, Schweppes 7,00 €

Our Smoothies 10,00 €

Berry go round

Lampone, fragola, mora
Raspberry, strawberry, blackberry

Melon refreshner

Melone, fragola, mango
Melon, strawberry, mango

Grape escape

Uva, fragola, banana, mirtillo
Grape, strawberry, banana, blueberry

Son of a peach

Pesca, fragola
Peach, strawberry

Pash'n shoot

Frutto della passione, ananas, mango
Passion fruit, pineapple, mango

Strawberry split

Fragola, banana
Strawberry, banana

Mocktails

15,00 €

Cocktails analcolici - Analcoholic cocktails

NOgroni

Seedlip Spice 94: 25ml/0.8oz

Analcoholic Bitter: 25ml/0.8oz

Analcoholic Aromatic: 25ml/0.8oz

SPICE & GINGER ALE

Seedlip Spice 94: 50ml/1.8oz

Ginger Ale: 125ml/4.4oz

GROVE & TONIC

Seedlip Grove 42: 50ml

Indian Tonic: 125ml

GROVE SPRITZ

Seedlip Grove 42: 25ml/2oz

Bitter analcoholic: 25ml/2oz

Soda: Top

SPICED MULE

Seedlip Spice 94: 50ml/2oz

Ginger Nectar: 15ml/0.5oz

Fresh Lime: 10ml/0.3oz

Soda: Top

SPRITZ analcolico

Succo di arancia, bitter analcolico, soda o acqua tonica

Dalla nostra caffetteria From our coffee bar

Miscele selezionate da "Pascucci" LA FILOSOFIA DEL CAFFÈ
Selected blends by "Pascucci", COFFEE PHILOSOPHY

Caffè espresso - Coffee espresso	4,00 €
Caffè americano - American coffee	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Ginseng	4,00 €
Tè e infusi in filtro - Teas and infusions	4,00 €

Biscotteria secca in accompagnamento.
Accompanied by dry biscuits.



Something to Eat

Tagliere Emiliano - Emilian platter **15,00 €**

Prosciutto crudo nostrano, mortadella, salame, pecorino nostrano dei colli bolognesi, parmigiano miele o mostarda bolognese in accompagnamento.

Homemade raw ham, mortadella, salami, pecorino cheese from the hills of Bologna, parmesan cheese accompanied by Bolognese honey or mustard.

Misto formaggi - Cheese selection **15,00 €**

Tagliere di formaggi locali selezionati
Platter of selected local cheeses

Insalata mista - Mixed salad **15,00 €**

Insalata, tonno, uova, olive, pomodorini, scaglie di grana
Salad, tuna, eggs, olives, cherry tomatoes, parmesan flakes

Frittura mista di pesce - Fried mixed fish **15,00 €**

Calamari e gamberetti - *Squids and shrimps*

Salmone affumicato - Smoked salmon **15,00 €**

Salmone affumicato, burro, pane - *Smoked salmon, butter and bread*

Tagliata di frutta fresca (di stagione) - Fresh seasonal fruit **15,00 €**

Light Dinner, solo su prenotazione
Light Dinner with reservation only

Cena tradizionale - Traditional Bolognese dinner

Lasagne alla bolognese 15,00 €
Bolognese lasagna

Tortelloni alla ricotta burro e salvia 15,00 €
Ricotta tortelloni with butter and sage

Cotoletta alla bolognese 20,00 €
Bolognese fried veal

Tagliata di scottona di manzo al sale e rosmarino 20,00 €
Steak with salt and rosemary

Contorni (patate al forno, cicoria) 10,00 €
Side dishes (oven cooked potatoes, chicory)

Cena di pesce crudo - Raw fish dinner 60,00 €

Tartare di gamberi rossi - Red prawns tartare

Tartare di ricciola - Amberjack tartare

Tartare di tonno - Tuna tartare

Nr 3 Ostriche - Nr 3 oysters

Insalata di spinacino e pomodori Pachino
Baby spinach salad with Pachino tomatoes