

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

★★★★★

Something to Eat, Something to Drink

·Vini ·Bianchi - ·White ·Wines

Pinot Grigio Collio Villa Russiz	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Chardonnay Collio Villa Russiz	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Ribolla Gialla Collio Villa Russiz	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Pignoletto Superiore Docg Zanardi	glass 10,00 € - bottle 30,00 €

Spumanti e Champagne Sparkling Wines & Champagne

Valdobbiadene Prosecco Col Vettoraz	glass 15,00 € - bottle 35,00 €
Ferrari Perlé Bianco riserva	70,00 €
Franciacorta Brut Mosnel	glass 15,00 € - bottle 60,00 €
Franciacorta Cuvée Prestige Cà del Bosco	80,00 €
Champagne MUMM Cordon Rouge	80,00 €
Champagne Möet Chandon	100,00 €
Champagne Brut Premiere Louis Roeder	150,00 €
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	150,00 €
Champagne Ruinart Rosè	150,00 €
Champagne Vintage Dom Perignon	290,00 €

·Vini Rossi - Red Wines

Brunello di Montalcino La Poderina	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Chianti Classico Colli Senesi Fattoria del Cerro	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Merlot Collio Villa Russiz	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Pinot Nero Collio Villa Russiz	glass 10,00 € - bottle 35,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva	glass 15,00 € - bottle 50,00 €
Sangiovese NatoRe	
Az. Agricola Bio. Galassi	glass 10,00 € - bottle 30,00 €
Lambrusco "Otello" Ceci	glass 10,00 € - bottle 30,00 €

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
Rhum 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

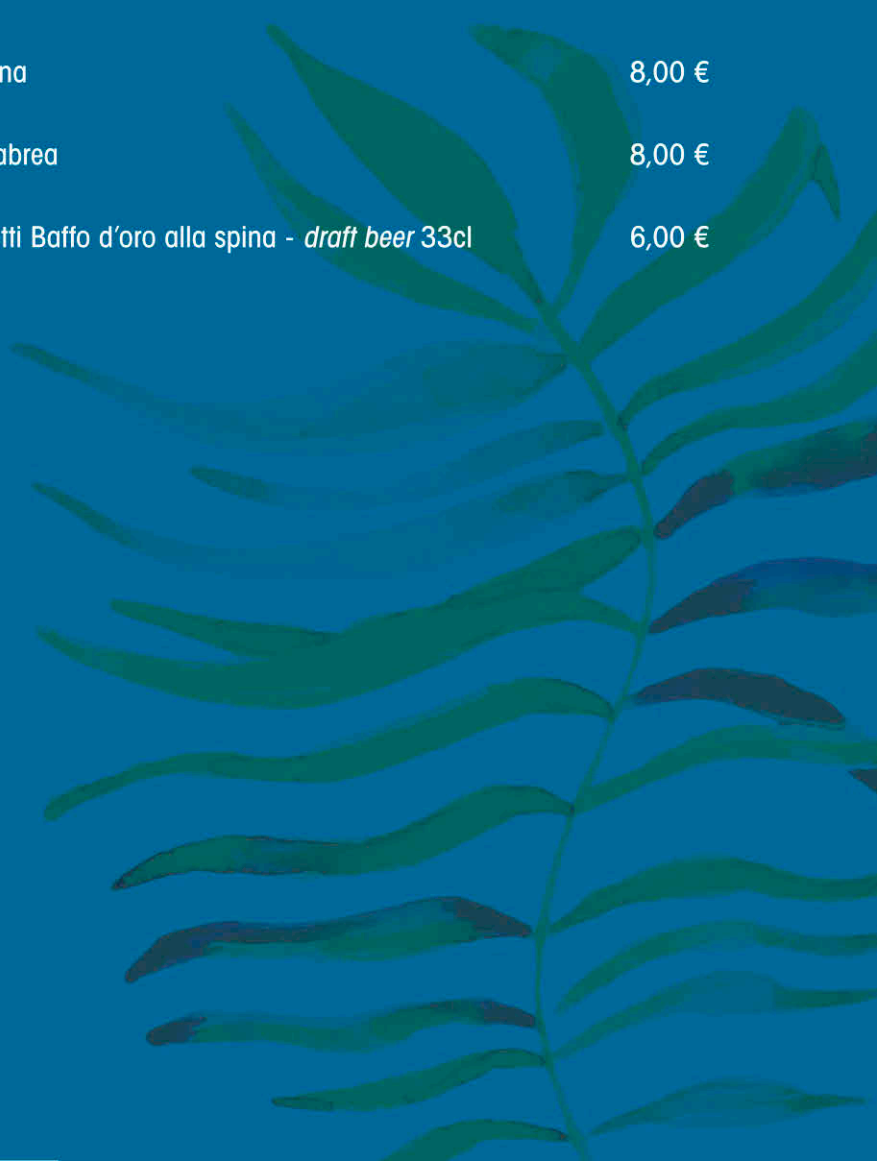
"Viola" Lager bionda 35cl 8,00 €

"Viola" Pale Ale 35cl 8,00 €

Corona 8,00 €

Menabrea 8,00 €

Moretti Baffo d'oro alla spina - *draft beer* 33cl 6,00 €



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 Bolognese lasagna	15,00 €
Tortelloni alla ricotta burro e salvia Ricotta tortelloni with butter and sage	15,00 €
Cotoletta alla bolognese Bolognese fried veal	20,00 €
Tagliata di scottona di manzo al sale e rosmarino Steak with salt and rosemary	20,00 €
Contorni (patate al forno, cicoria) Side dishes (oven cooked potatoes, chicory)	10,00 €

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

Something “more” to Eat with reservation only

Insalata di farro - Mixed salad with farro **20,00 €**

Farro, tonno, uova, olive, pomodorini, scaglie di grana

Farro, tuna, eggs, olives, cherry tomatoes, parmesan flakes

Lasagne alle verdure **15,00 €**

Lasagna with vegetables

Ravioli alla ricotta burro e salvia **15,00 €**

Ricotta ravioli with butter and sage

Risotto di stagione (zucca, asparagi, carciofi) **15,00 €**

Risotto with seasonal products (artichokes, pumpkin, asparagus)

Petto di pollo grigliato al rosmarino **20,00 €**

Grilled chicken breast with rosemary

Trancio di Salmone al vapore **20,00 €**

Steamed salmon steak

Contorni (patate al forno, tris di verdure al vapore) **10,00 €**

Side dishes (baked potatoes, steamed vegetables trio)