

Relais
Bellaria
Hotel & Congressi
★★★★

MENÙ
POOL & LUNCH



Ristorante
Corbezzoli

LEGENDA ALLERGENI | ALLERGENS



- 1. Cereali contenenti glutine e derivati**
Cereals containing gluten and products thereof
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans and products thereof
- 3. Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and products thereof
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products thereof
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and products thereof
- 6. Soia e prodotti a base di soia**
Soybeans and products thereof
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and products thereof (including lactose)
- 8. Frutta a guscio e derivati**
Nuts and products thereof
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products thereof
- 10. Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products thereof
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and products thereof
- 12. Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o >10 mg/l)**
Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg or >10 mg/l)
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupin and products thereof
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and products thereof

MENÙ POOL & LUNCH

11:00 - 19:00



Caesar Salad 1,3,4,5,7,10,11,12 <i>Caesar salad</i>	13€
Insalata di polpo, patate e olive 9,12,14 <i>Octopus, potato and olive salad</i>	14€
Insalata caprese con burrata e pane Carasau 1,7 <i>Caprese salad with burrata cheese and Carasau bread</i>	12€
Insalata mista, pomodorini, olive, carote, cetrioli, mais e mozzarelline 7 <i>Mixed salad with cherry tomatoes, olives, carrots, cucumbers, corn and mozzarella balls</i>	10€
Insalata di riso 9,12 <i>Rice salad</i>	13€
Bun con salmone affumicato, insalata e salsa yogurt al finocchietto 1,3,7,12 * <i>Bun with smoked salmon, salad and yogurt sauce with fennel</i>	14€
Pinsa romana prosciutto cotto e mozzarella 1,7 * <i>Pinsa romana with cooked ham and mozzarella</i>	12€
Pinsa romana vegetariana con pomodorini e mozzarella 1,7 * <i>Vegetarian pinsa romana with eggplant and provola cheese</i>	10€
Focaccia pugliese con burrata 1,7 <i>Apulian focaccia with burrata cheese</i>	9€
Focaccia pugliese 1,3,7 <i>Apulian focaccia</i>	6€
Piadina con squacquerone, prosciutto crudo e rucola 1,7 <i>Piadina with squacquerone cheese, prosciutto crudo and rocket salad</i>	8€
Toast con cotto e fontina 1,7 <i>Toast with cooked ham and fontina cheese</i>	6€

DALLA CUCINA CORBEZZOLI

FROM CORBEZZOLI KITCHEN

12:30 - 14:30



Tortellini artigianali in crema di Parmigiano Reggiano DOP 1,3 <i>Artisanal Tortellini in Parmigiano Reggiano DOP cream</i>	15€
Tagliatelle artigianali alla bolognese 1,3,7,12 <i>Artisanal Tagliatelle with Bolognese sauce</i>	15€
Gramigna fresca al ragù bianco di salsiccia Savigni 1,3,7,9 <i>Gramigna with white Savigni sausage ragout</i>	14€
Penne al pomodoro 1,12 <i>Penne with tomato sauce</i>	10€

DOLCI | DESSERT

Tagliata di frutta <i>Sliced fruit</i>	7€
Tiramisù 1,3,6,7,8 * <i>Tiramisù</i>	7€
Crema caffè 7 <i>Iced coffee cream</i>	4€

*In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

*In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used.

Si pregano i gent.mi ospiti di avvisare il personale in caso di sensibilità particolari anche agli allergeni più comuni e nel caso di celiachia.

We kindly ask to our guests to advise our staff in case of food intolerances, allergies and celiac disease.

BAR

Acqua minerale: naturale / frizzante San Bernardo 500 ml 2€
Mineral water: Still / Sparkling SAN BERNARDO 500ml

CAFFÈ | COFFEE

Caffè espresso 2€ <i>Espresso coffee</i>	Caffè orzo piccolo 2€ <i>Small barley coffee</i>
Caffè corretto 3€ <i>Spiked coffee</i>	Caffè orzo grande 3€ <i>Large barley coffee</i>
Caffè macchiato 2€ <i>Espresso with whipped milk</i>	Ginseng piccolo 2€ <i>Small ginseng</i>
Caffè decaffeinato 2€ <i>Decaffeinated coffee</i>	Ginseng grande 3€ <i>Large ginseng</i>
Caffè shakerato corretto 5€ <i>Spiked shaken iced coffee</i>	Cappuccino 3€ <i>Capuccino</i>
Caffè shakerato 4€ <i>Shaken iced coffee</i>	Latte macchiato 3€ <i>Warm milk with espresso</i>
Caffè americano 3€ <i>American coffee</i>	Crema caffè 4€ <i>Iced coffee cream</i>

SUCCHI DI FRUTTA | FRUIT JUICE

Succo ACE 3€ <i>Ace juice</i>	Succo di mirtillo 3€ <i>Blueberry juice</i>
Succo albicocca 3€ <i>Apricot juice</i>	Succo pera 3€ <i>Pear juice</i>
Succo ananas 3€ <i>Pineapple juice</i>	Succo pesca 3€ <i>Peach juice</i>
Succo arancia 3€ <i>Orange juice</i>	Succo pomodoro 3€ <i>Tomato juice</i>
Succo mela verde 3€ <i>Green Apple juice</i>	Succo pompelmo 3€ <i>Grapefruit juice</i>

SOFT DRINKS

Campari soda	5€	Fever Tree Sicilian Lemon	4€
Cedrata Tassoni	4€	Fever Tree Indian Tonic	4€
Chinotto San Pellegrino	4€	Fever Tree Mediteranean Tonic	4€
Coca Cola Zero	4€	Sprite	4€
Coca Cola	4€	Tè Limone	4€
Crodino	5€	<i>Lemon Tea</i>	4€
Fanta	4€	Tè Pesca	4€
Ginger Beer	4€	<i>Peach Tea</i>	
Red Bull	5€		

BIRRE | BEERS

BOTTIGLIA | Bottle

Corona 330 ml	5€
Menabrea 330 ml	5€

ALLA SPINA | Draft

Ayinger Lager Hell 400 ml	6€
Ayinger Lager Hell 200 ml	4€

ARTIGIANALE | Craft Beer

Ronzani BOLOGNA Session IPA 330 ml	7€
--	----

VERMOUTH

Martini Bianco	5€
Martini Rosso	5€
Martini Extra Dry	5€

VERMOUTH PREMIUM

Vermouth Torino Cocchi	6€
Punt e Mes	6€

LIQUORI

Baileys Irish Cream	5€	Mirto Zedda Piras	5€
Limoncello	5€	Sambuca Molinari	6€

GRAPPA

Grappa Sarpa Poli Bianca	6€
Grappa Sarpa Poli Barrique	6€

AMARI

Vecchio Amaro del Capo	6€
Jefferson Amaro Importante	7€

VODKA | Possibilità di abbinamento con Fever-Tree selezionate (+3€)

Pairing available with selected Fever-Tree tonic(+3€)

Belvedere Vodka Poland	9€
Da segale polacca, elegante e strutturata. <i>Crafted from Polish rye, elegant and structured.</i>	
Grey Goose Vodka France	10€
Fresco e agrumato, con note intense di limone. <i>Fresh and zesty, with intense notes of lemon.</i>	
Moskovskaya Vodka Russia	7€
Classica e diretta, dal profilo pulito e neutro. <i>Classic and straightforward, with a clean and neutral profile.</i>	

GIN | Possibilità di abbinamento con Fever-Tree selezionate (+3€)

Pairing available with selected Fever-Tree mixers (+3€)

Hendrick's Gin Scotland	9€
Con note di cetriolo e rosa. Morbido, floreale. <i>With notes of cucumber and rose. Smooth, floral.</i>	
Another Hendrick's Gin Scotland	10€
Agrumi freschi, fiori delicati e leggere sfumature di cacao. <i>Fresh citrus, delicate flowers, and light nuances of cocoa.</i>	
Tanqueray London Dry Gin United Kingdom	7€
Ginepro deciso, agrumi freschi e finale secco e persistente. <i>Bold juniper, fresh citrus, and a dry, persistent finish.</i>	
Tanqueray No. Ten United Kingdom	9€
Distillato con agrumi freschi, raffinato e vellutato. <i>Distilled with fresh citrus, refined and velvety.</i>	
No.3 London Dry Gin United Kingdom	9€
Raffinato, con ginepro protagonista e note agrumate pulite. <i>Refined, with juniper as the protagonist and clean citrus notes.</i>	
Gin Mare Spain	9€
Rosmarino, oliva e timo creano un profilo aromatico unico, sapido e intenso. <i>Rosemary, olive, and thyme create a unique, savory, and intense aromatic profile.</i>	
Monkey 47 Dry Gin Germany	11€
Complesso e profondo, con 47 botaniche tra agrumi, spezie e note erbacee. <i>Complex and deep, with 47 botanicals including citrus, spices, and herbaceous notes.</i>	
Portofino Dry Gin Italy	11€
Agrumi liguri, lavanda e note mediterranee. Fresco, elegante e aromatico. <i>Ligurian citrus, lavender, and Mediterranean notes. Fresh, elegant, and aromatic.</i>	
Roku Gin Japan	9€
Agrumi giapponesi, fiori e tè verde. <i>Japanese citrus, flowers, and green tea.</i>	

COCKTAILS | LONG DRINKS

Analcolico 10€	Martini Cocktail 10€
Alcohol Free	<i>Gin, Martini Dry</i>
Aperol / Campari Spritz 10€	Negroni 10€
<i>Aperol / Campari, Prosecco, Soda</i>	<i>Bitter, Red Vermouth, Gin</i>
Hugo 10€	Moscow Mule 10€
<i>St. Germain, Prosecco, Soda</i>	<i>Vodka, Lime Juice, Ginger, Ginger Beer</i>
Tequila Sunrise 10€	Mojito 10€
<i>Tequila, Grenadine, Orange Juice</i>	<i>Rum, muddled Lime, Brown Sugar</i>
Long Island 10€	Caipirinha 10€
<i>Gin, Vodka, Rum, Triple Sec, Cola</i>	<i>Cachaca, muddled Lime, Brown Sugar</i>
Americano 10€	Caipiroska 10€
<i>Bitter, Red Vermouth, Soda</i>	<i>Vodka, muddled Lime, Brown Sugar</i>
Margarita 10€	Daiquiri 10€
<i>Tequila, Triple Sec, Lemon Juice</i>	<i>Rum, Lime Juice, Brown Sugar</i>

DALLA NOSTRA CANTINA FROM OUR CELLAR



BOLLICINE | SPARKLING WINE

San Cristoforo Franciacorta Brut ND DOCG 47€	
Erpacrive Dosaggio Zero 51€	
Bernardi "I Cortivi" Prosecco Treviso Brut DOC 7€	28€

BIANCHI | WHITE WINE

Cantina Colonnella "Parhelia" Passerina IGP 7€	30€
Cantine Zuffa "Pino Lieto" Grechetto Gentile IGP Bio 7€	26€
Candidaterra "Pandataria" 52€	

ROSATI | ROSÉ WINE

Santa Cecilia alla Croara "Gelso" IGT Bio 7€	30€
--	-----

ROSSI | RED WINE

Santa Cecilia alla Croara "Rovo" Colli Bolognesi DOC Bio	28€
--	-----



Relais
Bellaria
Hotel & Congressi
★★★★

Enjoy
YOUR
SUMMER



Ristorante
Corbezzoli