

via dell'Abbondanza | Pompei

Menu bar & Ristorante
Bar & Restaurant list

FORUM
RESTAURANT
POMPEII



9

Servizio in camera
Room service

Caffetteria

Warm drink



CAFFÈ ESPRESSO

CAFFÈ AL GINSENG

CAFFÈ DECAFFEINATO

CAFFÈ D'ORZO *Barley coffee*

CAFFÈ AMERICANO

CAFFÈ SHAKERATO

CAPPUCCINO

LATTE BIANCO / LATTE MACCHIATO

CIOCCOLATA CALDA *Hot chocolate*

CAMOMILLA *Camomile tea*

TÈ CALDO NERO *Hot black tea*

TÈ CALDO VERDE *Hot green tea*

TISANE *Infusion*



Spremute

Natural juices



SPREMUTA MISTA ARANCIA E LIMONE

SPREMUTA D'ARANCIA *Orange juice*

SPREMUTA DI LIMONE *Lemon juice*

Succhi di frutta

Fruit juices



ACE

PERA *Pear*

PESCA *Peach*

ANANAS *Pineapple*

POMODORO *Tomato*

Sciroppi

Syrups

LATTE DI MANDORLA *Almond milk*

TROPICAL

MENTA *Mint*



Per cocktail e long-drink vedi il menu dedicato
For cocktails and long drinks see dedicated list

Analcolici

Non alcoholic drinks



TÈ FREDDO (limone/pesca) *Cold tea (lemon/peach)*

COCA COLA *Coke*

COCA COLA LIGHT *Light Coke*

COCA COLA ZERO

LEMON SODA

SPRITE / FANTA

ACQUA MINERALE *Mineral water* (50 cl)

ACQUA MINERALE *Mineral water* (75 cl)

CRODINO / SAN BITTER

TASSONI / SCHWEPPE

Birre

Beer





PERONI
(Italia/Italy) 4,7° (33 cl)
bottle beer

PERONI NASTRO AZZURRO
(Italia/Italy) 5,1° (33 cl)
bottle beer

HEINEKEN
(Olanda/Nederland) (33 cl) 5°
bottle beer

TENNENT'S doppio malto
(Scozia/Scotland) (33 cl) 9°
double malt bottle beer

 PERONI
(Italia/Italy) gluten free 4,7° (33 cl)
bottle beer

 CERES BIO
(Danimarca/Denmark) 4,8° (33 cl)
bottle beer



Liquori

Liqueur and spirits



GRAND MARNIER / GIN

MARTINI / GRAPPA

APEROL / BITTER CAMPARI

CAMPARI SODA / BAILEY'S

COINTREAU / SAMBUCA / RHUM

BRANDY / WHISKEY

SCOTCH WHISKY / VODKA LISCIA

VODKA melone, fragola
melon, strawberry

SELECTION

RUM ZACAPA / 23 AÑOS

WHISKY JACK DANIEL'S

CHIVAS REGAL

COGNAC

GRAPPA BARRIQUE

Amari

Bitter

NOCINO / LIMONCELLO / LUCANO / AVERNA

RAMAZZOTTI / FERNET / JÄGERMEISTER

DI SARONNO / DEL CAPO / UNICUM



Panini

Sandwiches

disponibile pane integrale
wholemeal bread available

disponibile senza glutine
gluten free available



CAPRI
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
tomato, buffalo mozzarella, basil

POMPEI
prosciutto cotto, pomodori,
mozzarella di bufala, insalata
*boiled ham, tomato,
buffalo mozzarella, salad*

SORRENTO
prosciutto crudo, pomodori,
mozzarella di bufala, insalata
*Parma ham, tomato,
buffalo mozzarella, salad*

VESUVIO
tonno, pomodori, mozzarella di bufala,
rucola, basilico
*tuna fish, tomato, buffalo mozzarella,
arugola, basil*

AMALFI
salame, formaggio
salami, cheese slices

POSITANO
prosciutto cotto, formaggio
boiled ham, cheese slices



Toast

disponibile pane integrale
wholemeal bread available

BACCO
prosciutto crudo, mozzarella di bufala,
insalata, pomodori
*Parma ham, buffalo mozzarella,
salad, tomato*

DIOMEDE
prosciutto cotto, formaggio
boiled ham, cheese

PRIAPO
salame, formaggio
salami, cheese

MERCURIO
prosciutto cotto, formaggio,
insalata, pomodori
boiled ham, cheese, salad, tomato

TIBERIO
tonno, maionese, insalata, pomodori
tuna fish, mayonnaise, salad, tomato



Piatti tipici

Typical dishes



CAPRESE
pomodorini del Vesuvio, basilico,
mozzarella di bufala
(in estate con i pomodori di Sorrento)
*Vesuvius tomatoes, basil,
buffalo mozzarella
(with Sorrento tomatoes, in summer)*



MEDITERRANEO
mozzarella di bufala, provolone del Monaco,
pomodorini del Vesuvio, melone di stagione,
prosciutto crudo di Parma
*buffalo mozzarella, typical cheese,
Vesuvius tomatoes, seasonal melon,
Parma ham*

CLASSICO
mozzarella di bufala,
prosciutto crudo di Parma
buffalo mozzarella, Parma ham

SAPORITO
salame napoletano, mozzarella di bufala,
prosciutto crudo di Parma, Parmigiano Reg-
giano, pomodori secchi, melanzane condite
*Neapolitan salami,
buffalo mozzarella, Parma ham,
Parmesan, dried tomatoes, aubergines*

Insalatone

Big salad



FRESCA
pomodorini del Vesuvio, mais,
olive verdi, tonno, carote, basilico,
formaggio dolce, lattuga
*Vesuvius cherry tomatoes, corn,
green olives, tune fish, carrots,
basil, cheese, salad, lettuce*

GUSTO
insalata mista, pomodorini del Vesuvio,
carciofini, mozzarella di bufala,
scaglie di Parmigiano
*mixed salad, Vesuvius cherry tomatoes,
artichoke, buffalo mozzarella, Parmesan*



INSALATA E POLLO
lattuga, pomodorini del Vesuvio, pollo
grigliato, rucola, scaglie di Parmigiano
*lettuce, Vesuvius cherry tomatoes,
grilled chicken, arugola, Parmesan*

Pasta di Napoli

Neapolitan pasta

disponibile senza glutine
gluten free available



SPAGHETTI POMODORO FRESCO E BASILICO
spaghetti, pomorini freschi
del Vesuvio, basilico
*spaghetti pasta, Vesuvius cherry
tomatoes, basil*



SPAGHETTONI ALLA CARBONARA
spaghetti, uova, guanciale, formaggi, pepe
pasta, eggs, cheek, typical cheeses, pepper

RIGATONI ALL'AMATRICIANA
rigatoni, pomodoro, guanciale, formaggi
rigatoni pasta, tomato, cheek, cheeses

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE
tagliatelle, ragu di carne al pomodoro,
formaggi tipici, pancetta
*tagliatelle pasta, tomato meat sauce,
typical cheeses, bacon*

LINGUINE DI MARE
linguine, calamari, polipetti, gamberi, frutti
di mare, pomodorino fresco, prezzemolo
*linguine pasta, squids, octopus, shrimps,
sea fruits, fresh tomato, parsley*

PENNE ALL'ARRABBIATA
penne, pomodoro, peperoncino, prezzemolo
penne pasta, tomato, hot chili pepper, parsley



Pasta fresca

Fresh pasta



LASAGNE
lasagne, ragu di carne
al pomodoro, formaggi tipici
*lasagna pasta, tomato meat sauce,
typical chesses*

GNOCCHI SORRENTO
gnocchi, pomodorino, mozzarella,
Parmigiano Reggiano, basilico
*gnocchi pasta, cherry tomatoes,
mozzarella cheese, Parmesan, basil*



GNOCCHI BIANCHI
gnocchi, formaggi tipici in fusione
gnocchi pasta, typical cheeses in fusion



Carne

Meat



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
manzo, insalata mista, zucchine,
melanzane alla griglia, pomodorini, pepe
*beef, mixed salad, courgettes, grilled
aubergines, cherry tomatoes, pepper*

TAGLIATA DI MANZO
manzo, rucola, pomodorini,
scaglie di Parmigiano
*beef, aragula, cherry
tomatoes, Parmesan*

PETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA
pollo, lattuga, rucola,
melanzane alla griglia, pomodorini,
zucchine, scaglie di Parmigiano
*chicken, lattuce, aragula,
grilled aubergines, cherry tomatoes,
courgettes, Parmesan*

PETTI DI POLLO ESCALOPE
pollo, vino o limone, lattuga
chicken, wine or lemon, lattuce



Pesce

Fish



PESCE SPADA ALLA GRIGLIA
pesce spada, rucola, zucchine, pomodorini,
melanzane alla griglia, prezzemolo
*swordfish, aragula, courgettes, cherry
tomatoes, grilled aubergines, parsley*

Ortaggi e verdure

Vegetables



PARMIGIANA DI MELANZANE
melanzane, uova, farina, pomodoro,
basilico, mozzarella, Parmigiano Reggiano
*aubergines, eggs, wheat, tomato,
basil, mozzarella, Parmesan*

OMELETTE
uova, mozzarella, Parmigiano Reggiano,
rucola, insalata e pomodorini
*eggs, mozzarella, Parmesan, aragola,
salad, cherry tomatoes*

ZUPPA DI VERDURE
misto di ortaggi e verdure
mixed vegetables



Per le pizze
cotte in forno a legna
vedi il "menu pizza".
For pizza wood oven,
please consult
"Pizza menu".



Frutta

Fruits



COPPA DI MACEDONIA
frutta fresca di stagione
seasonal fresh fruit

COPPA DI MACEDONIA CON GELATO
frutta fresca di stagione, gelato alla vaniglia
seasonal fresh fruit, vanilla ice cream

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
frutta fresca di stagione
sliced seasonal fresh fruit

Gelato

Ice cream



COPPA STRACCIATELLA E VANIGLIA
gelato alla stracciatella e vaniglia
stracciatella and vanilla ice cream

AFFOGATO
gelato alla vaniglia con caffè espresso
vanilla ice cream and espresso coffee

LIMONE RIPIENO AL GELATO
limone ripieno con sorbetto di limone
fruit filled with lemon sorbet

Dolci

Dessert



TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA
mele, farina, uova, burro, zucchero, aromi
apples, wheat, eggs, butter, sugar, spices

CROSTATA DI MARMELLATA
CON GELATO ALLA VANIGLIA
pasta frolla, marmellata, aromi
shortcrust pastry, marmalade, spices

TORTINO AL CIOCCOLATO “CUORE CALDO”
CON GELATO ALLA STRACCIATELLA
cioccolato in fusione, aromi
chocolate in fusion, spices

Semifreddi

Cold dessert



TIRAMISÚ
pan di Spagna inzuppato al caffè
con gelato semifreddo allo zabaione
*coffee soaked sponge cake with
cold dessert zabaglione ice cream*

SEMIFREDDO AL TORRONCINO
gelato semifreddo al torroncino
con granella di nocciole pralinate
*nougat semifreddo topped
with crushed praline hazelnuts*

Alcuni prodotti, per la loro stagionalità, potrebbero essere surgelati.
Some products, due to their seasonality, could be frozen.



HOTEL
RESTAURANT
FORUM
POMPEII

hotelforum.it

ANTICA
TRADIZIONE

FAMIGLIA

FALANGA

DAL 1945

HORTUS POMPEI

RESTAURANT & GARDEN BAR

pompei-hortus.it