



Lunch Menu

Royal Hotel Carlton

B O L O G N A





Lunch Menu

Nel nostro ristorante potrai vivere un'esperienza gastronomica a tutto tondo

Tutti i giorni dalle ore 12:00 alle ore 14:00

Enjoy a gastronomic experience at our restaurant

Every day from 12 pm until 2:00 pm

Piatti Freddi e insalate

Cold dishes, salads and starters

Fiocchi di Salmone affumicato servito con finocchi, arance, olive taggiasche e pistacchio € 18

Smoked Salmon stripes served on a salad of raw fennels, oranges, black olives and pistachio (4,8)

Royal Salad, Lattuga romana, spinacino, rucola, pomodorini gialli e rossi, carote cavolo rosso ,finocchi, olive taggiasche, capperi, mandarino, pinoli e uvetta .. € 14

Royal Salad, Lettuce, baby spinaches, rocket, red and yellow cherry tomatoes, carrots, red cabbage, fennels, black olives, capers, clementine, pine-nuts and raisins (8,12)

Burrata e acciughe, con misticanza e pan brioche tostato* € 16

Burrata cheese and anchovies served with baby salad and toasted brioche* (1,3,4,7)

Insalata Caprese con pomodoro, basilico e mozzarella fiordilatte € 14

"Caprese" salad with tomatoes, basil and mozzarella fiordilatte cheese (7)

Caesar Salad con lattuga romana, Parmigiano, pollo, salsa Caesar e crostini .. € 16

Caesar Salad with lettuce, Parmigiano Reggiano, chicken, croutons and Caesar dressing (1,3,4,6,7,10-12)

Roast Beef di Manzo, rucola, scaglie di Parmigiano e aceto balsamico € 16

"Italian style" Roast Beef with rocket, Parmigiano Reggiano flakes and balsamic vinegar (6,7,12)

Selezione di salumi del territorio Emiliano Romagnolo € 20

Local cured meats (12)

Royal Hotel Carlton

B O L O G N A





Primi piatti

Pasta and soup

- Tortellini* in crema di Parmigiano**  € 18
Tortellini* with Parmigiano Reggiano sauce (1,3,7,9,12)
- Tagliatelle* al Ragù Bolognese**  € 16
Tagliatelle* with Bolognese Ragout (1,3,7,9,12)
- Cappellacci* ripieni di zucca con burro e salvia** € 15
Cappellacci* egg pasta, filled with pumpkin, served with butter and sage (1,3,7,8,9,12)
- Spaghetti al pomodoro e basilico** € 14
Spaghetti* with tomato sauce and basil (1)
- Zuppa di verdure e legumi all'antica** € 14
Old school style vegetables and legume soup (1,5,9,11,13)

Secondi piatti

Main courses (served with a side of baked potatoes)

- Branzino* alla Plancia e purea di carote alla vaniglia** € 25
Planked sea-bass fillet* with carrots purée flavoured with vanilla (4,14)
- Filetto di vitello 58° con salsa cacio e pepe** € 26
Roasted veal fillet "58°" with "cacio & pepe" cream sauce (7,9,12)
- Falafel* di lenticchie rosse al sesamo con dressing al curry di mango** € 16
Red lentils Falafel*, sesame seeds and curry-mango dressing (5,6,8,9,10,11,12,13)



Bologna signature



Comfort food

- Club Sandwich con pollo, pomodoro, insalata e maionese accompagnato da patate fritte*** € 25
Club Sandwich with chicken, lettuce, tomatoes and mayonnaise, served with french fries*
(1,3,5,7,8,10;11,13)
- Carlton Burger di manzo con pan brioche* artigianale, burger* 150 gr, bacon, lattuga cheddar, pomodoro, maionese accompagnato da patate fritte*** € 25
Carlton Beef Burger with home made bun*, 150 gr burger*, bacon, lettuce, cheddar, tomato and mayonnaise served with french fries* (1,3,7,11,12)
- Bagel* al Salmone affumicato con squacquerone, pomodoro e rucola, accompagnato da patate fritte*** € 23
Bagel* with smoked salmon, squacquerone fresh local cheese, tomato and rocket, served with french fries* (1,3,4,6,7;8,11,12,13)
- Wrap di tortillas, falafel* di lenticchie, insalata, cavolo cappuccio, carote cetriolo e mayonese vegetale accompagnato da patate fritte*** € 20
Tortilla wrap with red lentils falafel*, salad, cabbage, carrots, cucumbers and vegan-mayonnaise served with french fries* (1,5,6;7,8,11,12,13)
- Pizza Margherita* con mozzarella fiordilatte e basilico fresco** € 12
Pizza Margherita* with mozzarella fiordilatte and fresh basil (1;5,7,8,11;13)

Contorni

Slides

- Insalata mista** € 8
Mixed salad
- Patate al forno** € 8
Baked potatoes
- Patate fritte*** € 8
French fries*
- Verdure al salto** € 8
Seasonal Vegetables



Su richiesta, e in base alle disponibilità dei prodotti, potranno essere realizzate versioni per celiaci di alcuni piatti del menù.

On request and upon availability of the products, it is possible for celiacs to make changes to some dishes of the menu.

***Questo simbolo indica un prodotto abbattuto o congelato**

**This symbol indicates blast chilled or frozen product*

Elenco dei 14 allergeni alimentari

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Frutta a guscio, ovvero: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of 14 food allergens

- 1 - Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
- 2 - Crustaceans and shellfish products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish products
- 5 - Peanuts and peanut products
- 6 - Soybean and soy products
- 7 - Milk and milk products
- 8 - Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products
- 9 - Celery and celery products
- 10 - Mustard and mustard products
- 11 - Sesame seeds and sesame seed products
- 12 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
- 13 - Lupins and lupine products
- 14 - Molluscs and shellfish-based products