



CROWNE PLAZA ROME – ST. PETER'S
Via Aurelia Antica 415, 00165 Rome
www.ihg.com/crowneplaza/hotels



Festeggia con noi
Celebrate with us



CENA VIGILIA DI NATALE

Jardin d'Hiver | 24 Dicembre | 19 – 22

Tortino di baccalà e patate su coulis
di datterino e stracciatella con essenza
di olive e capperi (1,3,4,9)

Scrigni di ricotta di pecora e pistacchi
con gamberi rossi di Sicilia, pomodorini gialli
e cime di rapa (3,4,5,6,10)

Dorso di ombrina al pepe rosa su salsa di
topinambur profumata al limone con gratin
di scarola e bufala (1,3,4,9)

Sfera di bavarese al mango con cuore al caramello
salato su salsa al cioccolato (3,4,5,7,9)

DOLCI DELLA TRADIZIONE

Panettone di nostra produzione,
torroni, frutta secca, clementine
(3,4,5,7,9)

Adulti €65 | Bambini fino a 12 anni €35
Acqua e caffè inclusi



CHRISTMAS EVE DINNER

Jardin d'Hiver | December 24 | 7pm to 10pm

Cod and potato pie on datterino tomato coulis
and stracciatella cheese with olives and capers
essence (1,3,4,9)

Sheep's milk ricotta cheese and pistachios parcels
with red shrimps from Sicily, yellow tomatoes and
turnip tops (3,4,5,6,10)

Croaker fillet with pink pepper on a lemon
scented topinambur sauce and escarole and
buffalo mozzarella gratin (1,3,4,9)

Sphere of mango bavarese with salted caramel
centre on chocolate sauce (3,4,5,7,9)

TRADITIONAL DESSERTS

Home-made panettone, nougat,
dried fruit, clementines
(3,4,5,7,9)

Adulti €65 | Children up to 12 years €35
Water and coffee included

PRANZO DI NATALE

Jardin d'Hiver | 25 Dicembre | 12.30 – 14.30

Tartare di manzo con uovo pochè, sedano rapa e
tartufo nero (9,13,14)

Tortellini della tradizione in brodo di cappone e
parmigiano reggiano (3,4,9,14)

Gnocchetti di castagne, burro e timo,
con guanciale amatriciano e datterino confit (3,4,9)

Guancia di vitello al cesanese con purea di zucca violina
e scalogno cotto al sale (3,14)

Mousse al cioccolato su salsa di pere e zenzero con
crumble alla nocciola (3,4,5,7,9)

DOLCI DELLA TRADIZIONE

Panettone di nostra produzione, torroni,
frutta secca, clementine
(3,4,5,7,9)

Adulti €70 | Bambini fino a 12 anni €35
Acqua e caffè inclusi



CHRISTMAS LUNCH

Jardin d'Hiver | December 25 | 12.30pm to 2.30pm

Beef tartare with poached egg, celeriac and
black truffle (9,13,14)

Traditional tortellini in capon broth and
parmesan cheese (3,4,9,14)

Chestnut, butter and thyme little gnocchi with pork cheek
from Amatrice and datterino tomato confit (3,4,9)

Veal cheek with Cesanese wine, butternut squash
puree and salt cooked shallot (3,14)

Chocolate mousse on pear and ginger sauce with
hazelnut crumble (3,4,5,7,9)

TRADITIONAL DESSERTS

Home-made panettone, nougat,
dried fruit, clementines
(3,4,5,7,9)

Adulti €70 | Children up to 12 years €35
Water and coffee included



BRUNCH DI ST. STEFANO Jardin d'Hiver | 26 Dicembre | 12.30 - 15

ANGOLO COLAZIONE

Croissant, uova strapazzate,
uova sode, bacon, salsicce,
crostate di confettura, torta di mele

ANTIPASTI

Alici marinate con cipolla rossa
Salmone affumicato al taglio
Tataki di tonno al sesamo con ajoblanco
Carpaccio di pesce spada con uvetta pinoli e
balsamico
Polipetti alla Luciana
Porchetta di Ariccìa
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala
campana
Gran tagliere di formaggi
Quiche lorraine con verdure e formaggi
Pizza alla pala
Insalatina di burgul con verdure e legumi
profumata al basilico
Insalatina di quinoa con scapece di zucchine e
tofu marinato

Adulti €45 | Bambini fino a 12 anni €25
Acqua, selezione di vini e caffè inclusi

PRIMI PIATTI

Lasagne alla bolognese +
 Parmigiana di melanzane
 Ravioli di ricotta e spinaci con datterini e basilico
 Calamarata con cozze e pecorino
 Zuppetta di legumi e cavolo nero

SECONDI PIATTI

Bocconi di ombrina all'amalfitana
Filetto di pesce spada con salmoriglio
Agnello porchettato
Rosti di patate con porcini e salsa al gondino
Cicoria ripassata e patate novelle al rosmarino
Buffet delle insalate

DOLCI

Panettone di nostra produzione
Tiramisù
Cheesecake
Pastiera napoletana
Charlotte al cioccolato
Crostata di frutta fresca
Tagliata di ananas e melone

BOXING DAY BRUNCH

BREAKFAST CORNER

Croissants, scrambled eggs,
hard-boiled eggs, bacon, sausages,
tarts with jams, apple tart

STARTERS

Marinated anchovies with red onions
Smoked salmon

Tuna tataki with sesame seeds and ajoblanco
 Carpaccio with raisins, pinenuts and balsamic vinegar

Baby octopus with Luciana style sauce
Roasted suckling pig

Parma ham and buffalo mozzarella from Campania region
Mixed cheeses platter

Quiche lorraine with vegetables and cheese

Pizza

Basil scented burgul salad with vegetables and legumes.
Quinoa salad with marinated zucchini and tofu.

Adults €45 | Children up to 12 years €25
Water, house wines and coffee included

Jardin d'Hiver | 26 December | 12.30pm – 3pm

FIRST COURSES

Lasagna Bolognese
Eggplant parmigiana
Ricotta cheese and spinach stuffed ravioli with
datterino tomato and basil
Calamarata short pasta with mussels and pecorino
cheese
Legumes and black cabbage soup

SECOND COURSES

Amalfi style croaker bites
 Fillet of sword fish with salmoriglio
 Roasted lamb pork shank
 Potato rosti with wild mushrooms and
 gondino cheese sauce
 Sautéed chicory and new potatoes with rosemary
 Salad buffet

DESSERTS

- Home-made panettone
- Tiramisu
- Cheesecake
- Neapolitan pastiera
- Chocolate charlotte
- Fresh fruit tart
- Sliced pineapple and melon