



CROWNE PLAZA
AN IHG® HOTEL
ROME - ST.PETER'S

lumière lounge bar
drinks and snacks menu



Drinks Menu

Aperitivi nazionali

Italian aperitif

Aperol	€ 7
Bitter Campari	€ 7
Cynar	€ 7
Martini Bianco, Rosso, Dry	€ 7
Rabarbaro Zucca	€ 7
Punt e Mes	€ 7

Aperitivi esteri

European aperitif

Pernod	€ 8
Port wine	€ 8
Sherry Tio Pepe	€ 8

Martini cocktails selection

Martini cocktail	€ 12
Gin or vodka, Dry Vermouth	
Peach Martini	€ 12
Vodka, liquore di pesca, Grand Marnier, succo di arancia	
Vodka, peach liqueur, Grand Marnier, orange juice	
French Martini	€ 12
Vodka, succo anannas, liquore al lampone	
Vodka, pineapple juice, raspberry liqueur	
Espresso Martini	€ 12
Vodka, Kahlua, espresso	
Vodka, Kahlua, espresso coffee	
Vesper Martini	€ 12
Gin, Vodka, lillet blanc	
Lemon drop martini	€ 12
Vodka al limone, Cointreau, succo di limone fresco	
Citron Vodka, Cointreau, fresh lemon juice	

Cocktails and long drinks

Americano	€ 11
Bitter Campari, Vermouth Rosso, soda	
Bitter Campari, Red Vermouth, soda	
Aperol Spritz	€ 11
Aperol, Prosecco, soda	
Alexander	€ 11
Cognac, crema di cacao, crema di latte	
Cognac, cocoa cream, heavy cream	
Bellini*	€ 11
Polpa di pesca fresca, Prosecco	
Fresh peach fruit, Prosecco	
Black (or white Russian)	€ 11
Vodka, liquore al caffè, (crema di latte)	
Vodka, coffee liqueur, (cream)	
Bloody Mary	€ 11
Vodka, succo di pomodoro, spremuta di limone, tabasco, salsa Worcestershire, sale e pepe	
Vodka, tomato juice, fresh lemon juice, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper	



Caipirinha	€ 11
Cachaca, lime, zucchero	
Cachaca, lime, sugar	
Caipiroska	€ 11
Vodka, lime, zucchero	
Vodka, lime, sugar	
Champagne Cocktail	€ 11
Cognac, Champagne, Angostura, zucchero	
Cognac, Champagne, Angostura, sugar	
Cosmopolitan	€ 11
Vodka, Cointreau, succo di lime fresco, succo di mirtillo rosso	
Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice	
Cuba Libre	€ 11
Rum, coca cola, lime	
Rum, coke, lime	
Daiquiri	€ 11
Rum, succo di lime fresco, zucchero	
Rum, fresh lime juice, sugar	
Gin Fizz	€ 11
Gin, spremuta di limone, zucchero, acqua di soda	
Gin, fresh lemon juice, sugar, soda water	
Gin Tonic classic	€ 11
Gordon's, Tonic water	
Gin Tonic Premium	€ 13
Hendricks, Tonic water	
Irish coffee	€ 11
Irish Whiskey, caffè caldo, zucchero, crema di latte	
Irish Whiskey, hot coffee, sugar, heavy cream	
Kir royal	€ 11
Champagne, Creme de Cassis	
Long Island Iced Tea	€ 11
Vodka, Tequila, Gin, Rum, Cointreau, zucchero,	
spremuta di limone, coca cola	
Vodka, Tequila, Gin, Rum, Cointreau, sugar, fresh lemon juice, coke	
Manhattan	€ 11
Canadian Whisky, Vermouth Rosso, Angostura	
Canadian Whisky, Red Vermouth, Angostura	
Margarita	€ 11
Tequila, succo di lime fresco, Cointreau	
Tequila, fresh lime juice, Cointreau	
Mojito	€ 11
Rum, succo di lime fresco, foglie di menta, zucchero, acqua di soda	
Rum, fresh lime juice, fresh mint leaves, sugar, soda water	
Moscow Mule	€ 11
Wodka, ginger beer, lime	
Wodka, ginger beer, lime	
Mimosa*	€ 11
Spremuta arancia fresca, Prosecco	
Fresh orange juice, Prosecco	
Negroni	€ 11
Bitter Campari, Vermouth Rosso, Gin	
Bitter Campari, Red Vermouth, Gin	
Old Fashioned	€ 11
Bourbon Whiskey, zucchero, Angostura, acqua di soda	
Bourbon Whiskey, sugar, Angostura, soda water	
Pinacolada	€ 11
Rum, crema di cocco, succo d'ananas, crema di latte	
Rum, coconut cream, pineapple juice, heavy cream	
Planter's Punch	€ 11
Rum bianco, Rum scuro, succo di limone fresco,	
spremuta arancia fresca, succo ananas, sciroppo di granatina	
White Rum, Dark Rum, fresh lemon juice, fresh orange juice,	
pineapple juice, grenadine syrup	



Rum & Coke	€ 11
Pampero white, Coke	
Rusty Nail	€ 11
Scotch whisky, Drambuie	
Sea breeze	€ 11
Vodka, succo di mirtillo rosso, succo di pompelmo	
Vodka, cranberry juice, grapefruit juice	
Sex on the beach	€ 11
Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, succo di mirtillo rosso, chambord	
Vodka, peach liquer, orange juice, cranberry juice, chambord	
Sidecar	€ 11
Cognac, Cointreau, succo di limone	
Cognac, Cointreau, fresh lemon juice	
St Germain & Hugo	€ 11
Liquore di St-Germain, Prosecco, soda	
St -Germain elderflower liquer, Prosecco, soda water	
Sours	€ 11
Whiskey, Vodka or Gin, succo di limone fresco, zucchero	
Whiskey, Vodka or Gin, fresh lemon juice, sugar	
Stinger	€ 11
Cognac, crema di menta bianca	
Cognac, white mint cream	
Vodka Tonic Classic	€ 11
Smirnoff & Tonic	
Vodka Tonic Premium	€ 13
Grey Goose & Tonic	
Whisky & Coke	€ 11
Johnnie Walker Red Label & Coke	
*Secondo Stagione According to Season	
Supplemento prezzo alcolici superiori	€ 1
Extra charge price for premium spirits for cocktails and long drinks	

Cocktails anacolici

Non alcoholic cocktails

Shirley Temple	€ 8
Ginger ale, sciroppo di granatina	
Ginger ale, grenadine syrup	
Fruit Punch cocktail	€ 8
Succo di pompelmo, succo di arancia, succo di ananas, sciroppo di granatina	
Grapefruit juice, orange juice, pineapple juice, grenadine syrup	
Roy Rogers	€ 8
Coca cola, sciroppo di granatina	
Coke, grenadine syrup	
Virgin Mary	€ 8
Succo di pomodoro, spremuta di limone, sale, pepe, tabasco, Worcestershire	
Tomato juice, fresh lemon juice, salt, pepper, tabasco, Worcestershire sauce	

Vodka

Absolut	€ 10
Titos's	€ 12
Smirnoff	€ 10
Stolichnaya	€ 10
Grey Goose	€ 12
Ketel One	€ 10



Gin

Hendrick's	€ 12
Bombay Sapphire	€ 10
Tanqueray	€ 10
Beefeater	€ 10
Gordon's Gin	€ 10
Gin Mare	€ 12
Monkey 47	€ 12

Tequila

Tequila blanco	€ 10
Herradura anejo	€ 12

Whiskies

Scotch Whisky - Blended

Johnnie Walker Red Label	€ 10
J&B	€ 10
Johnnie Walker Black Label	€ 11
Chivas Regal	€ 11

Single Malt

Glenlivet	€ 12
Glenmorangie	€ 12
Laphroaig	€ 12
Lagavulin	€ 12
Macallan	€ 12
Oban	€ 12
Talisker	€ 12

Irish Whiskey

Jameson	€ 10
Bushmills	€ 10

Canadian Whisky

Canadian Club	€ 10
Crown Royal	€ 10

Bourbon Whiskey

Four Roses	€ 10
Maker's Mark	€ 11
Wild Turkey	€ 10
Jim Beam	€ 10

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	€ 10
---------------	------

Rum

Appleton 12 anos	€ 12
Bacardi Blanco	€ 10
Captain Morgan Original Spiced	€ 10
Eldorado 12 anos	€ 12
Clement VSOP	€ 12
Havana Club 7 anos	€ 10
Myer's	€ 10
Pampero Blanco	€ 10
Zacapa 23 anos	€ 15



Cognac

Courvoisier V.S.	€ 10
Martell V.S.	€ 10
Hennessy V.S.	€ 10
Courvoisier V.S.O.P.	€ 11
Martell V.S.O.P.	€ 11
Delamain Xo	€ 15
Remy Martin V.S.O.P.	€ 11
Armagnac V.S.O.P.	€ 11
Calvados	€ 9

Brandy

Vecchia Romagna	€ 9
Carlos 1 V.S.	€ 10
Cardenal Mendoza	€ 10

Grappe

Nardini Bianca	€ 7
Nonino 43°	€ 8
Prime Uve Maschio	€ 9
Shiraz Casale del Giglio	€ 9
Tignanello Antinori	€ 9
Poli Sarpa Oro	€ 9
Poli Morbida	€ 9
Grappa di barbera "Roccanivo Berta"	€ 14
Grappa di Moscato "Bric del Gaian Berta"	€ 14

Liquori italiani

Italian liqueurs

Amaretto di Saronno	€ 8
Sambuca	€ 8
Strega	€ 8
Galliano	€ 8
Frangelico	€ 8
Limoncello	€ 8
Mirto	€ 8

Liquori esteri

International liquers

St - Germain	€ 8
Cointreau	€ 8
Grand Marnier	€ 8
Drambuie	€ 8
Kahlua	€ 8
Tia Maria	€ 8
Benedectine	€ 8
Anisette M. Brizard	€ 8
Bailey's	€ 8
Southern Comfort	€ 8



Amari

Digestif

Fernet Branca	€ 7
Branca Menta	€ 7
Lucano	€ 7
Averna	€ 7
Ramazotti	€ 7
Montenegro	€ 7
Amaro del Capo	€ 7
China Martini	€ 7
Unicum	€ 7
Jagermeister	€ 7
Jefferson	€ 9

Sparkling wine & Champagne

Jean Duclert Champagne	€ 80
Lanson Black Label	€ 110
Lanson Rosè Label	€ 150
Doyard Blank De Blancs	€ 200
Ferrari	€ 55
Franciacorta Barone Pizzini	€ 75
Moscato Spumante Ruinello	€ 35
Prosecco	€ 25
Flute di Prosecco Prosecco by the glass	€ 7
Flute Moscato Spumante Ruinello Moscato by the glass	€ 7
Flute di Champagne Champagne by the glass	€ 10

Selezione di vini

Wine selection

Bianchi White wines

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Satrico - Casale del Giglio	€ 7	€ 24
Chardonnay - Casale del Giglio	€ 7	€ 27
Sauvignon - Casale del Giglio	€ 7	€ 30
Pinot Grigio Ruinello € 7,00	€ 7	€ 28

Rossi Red wines

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Merlot - Casale del Giglio	€ 7	€ 26
Shiraz - Casale del Giglio	€ 7	€ 33
Petit Verdot - Casale del Giglio	€ 7	€ 35
Cabernet - Sauvignon - Conti D'Arco	€ 7	€ 25
Chianti Melin DOCG - Fattorie S. Lorenzo	€ 7	€ 25

Birre

Beers

Birra alla spina draught beer 33 cl	€ 7
Birra alla spina draught beer 50 cl	€ 8

Birre in bottiglia Bottled beers

Peroni Nastro Azzurro 33 cl	€ 7
Corona 33 cl	€ 8
Heineken 33 cl	€ 8
Bud 33 cl	€ 8
Tourtel analcolica Tourtel non alcoholic 33 cl	€ 8



Acque minerali

Mineral waters

Acqua minerale 1/2 lt	€ 2,50
Acqua minerale 0,75 lt	€ 3

Bibite



Soft drinks

Coca Cola, Coca light, Coca zero, Sprite, Fanta, Schweppes lemon, Tonic, ginger ale, soda, ginger beer, Red Bull Ice tea lemon, peach, deteinated	€ 6
---	-----

Succhi di frutta Fruit juices	€ 6
Spremute di agrumi Fresh squeezed citrus juice	€ 7

Caffetteria

Coffee and tea

Caffè espresso Espresso coffee	€ 2,50
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 2,50
Doppio espresso Double espresso	€ 4
Espresso corretto Coffee with alcohol	€ 4
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 3
Caffè ginseng Ginseng coffee	€ 3
Caffè americano American coffee	€ 3
Caffellatte Coffee with milk	€ 4
Cappuccino	€ 4
Flat white	€ 5
Caffè shekerato Blended coffee drink	€ 5
Cioccolata calda Hot chocolate	€ 4
Bicchiere di latte Glass of milk	€ 2
Tè ed Infusi Tea and herbal	€ 4
Cornetto Croissant 	€ 2
[Allergeni- Allergens 3,4,5,9]	
Fetta di crostata di marmellata Slice of jam tart 	€ 2
[Allergeni - Allergens 3,4,5,9]	



Snacks Menu


Snacks & Hamburgers

Dalle 12 alle 22 From 12pm to 10pm

Pinsa romana con pomodoro e mozzarella  € 15

Pinsa with tomato sauce and mozzarella cheese 

[Allergeni- Allergens 3,4,11]

Tris di bruschette con pomodoro, olive all'aglio e olio  € 8

Trio of bruschetta with tomato, garlic flavoured olives,
and olive oil 

[Allergeni- Allergens 4]

Alette di pollo alla paprica con salsa barbeque € 12

Paprika flavoured chicken wings with barbeque sauce

[Allergeni- Allergens 4]

Hamburger € 15

Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga,
pomodoro, cipolla, cetriolo

*Servito con patatine fritte**

Sesame bread, beef burger, iceberg lettuce,
tomato, onion, cucumber

*Served with French fries**

[Allergeni- Allergens 4,12]

Cheeseburger € 16

Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio,
lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo

*Servito con patatine fritte**

Sesame bread, beef burger, cheese, iceberg lettuce,
tomato, onion, cucumber

*Served with French fries**

[Allergeni- Allergens 3,4,12]

Medaglione Vegano*  € 19

Pane al sesamo, hamburger di soia, lattuga, pomodoro,
cipolla, cetriolo

*Servito con patatine fritte**

Vegan Burger* 

Sesame bread, soy burger, iceberg lettuce, tomato,
onion, cucumber

*Served with French fries**

[Allergeni- Allergens 4,11,12]

Caesar Salad € 15

Lattuga, dadini di pollo, pancetta croccante, uova sode, scaglie
di parmigiano e crostini di pane

Iceberg lettuce, diced chicken, crispy bacon, hard-boiled eggs,
parmesan flakes and croutons

[Allergeni- Allergens 4,9,11]

Tagliere di salumi e formaggi stagionati € 18

con mostarde di frutta e verdure **(SG)**

Platter of cold cuts and aged cheeses

with fruit and vegetables chutneys **(GF)**

[Allergeni- Allergens 3]

Cheesecake ai frutti rossi  € 9

Cheesecake with red berries 

[Allergeni- Allergens 3,4,5,9]

Dalle 12 alle 00.30 from 12pm to 12.30am

Club Sandwich € 15

Pane in cassetta, pollo, pancetta, uovo, lattuga, pomodoro e maionese

*Servito con patatine fritte**

Sesame bread, chicken, bacon, egg, iceberg lattuce, tomato and mayonnaise

*Served with French fries**

[Allergeni- Allergens 4,9,11]

Avocado Sandwich  € 18

Avocado, pomodoro, lattuga, uova, salsa maio all'aneto

Avocado, tomato, iceberg lattuce, eggs, dill mayo sauce

[Allergeni- Allergens 3,4,9]

Toast prosciutto e formaggio € 12

Pane in cassetta, prosciutto e formaggio

Ham and cheese toast

Sandwich bread, ham and cheese

[Allergeni- Allergens 3,4]

Tiramisù  € 9

Crema al mascarpone, caffè, biscotti "Osvego" Gentilini

Tiramisù 

Mascarpone cream, coffee, "Osvego" Gentilini biscuits

[Allergeni- Allergens 3,4,5,9]

Allergeni

1. Pesce e prodotti a base di pesce
2. Molluschi e prodotti a base di molluschi
3. Latte e prodotti a base di latte
4. Cereali contenenti glutine e derivati
5. Frutta a guscio
6. Crostacei e prodotti a base di crostacei
7. Arachidi e prodotti a base di arachidi
8. Lupino e prodotti a base di lupino
9. Uova e prodotti a base di uova
10. Anidride solforica e solfiti
11. Soia e prodotti a base di soia
12. Sesamo e prodotti a base di sesamo
13. Senape e prodotti a base di senape
14. Sedano e prodotti a base di sedano

Allergens

1. Fish and products thereof
2. Molluscs and products thereof
3. Milk and products thereof
4. Cereals containing gluten
5. Nuts
6. Crustaceans and products thereof
7. Peanuts and products thereof
8. Lupine and products thereof
9. Eggs and products thereof
10. Sulfuric anhydrite and sulphites
11. Soy and products thereof
12. Sesame and products thereof
13. Mustard and products thereof
14. Celery and products thereo

 Piatto vegetariano

 Piatto vegano

(SG) Piatto senza glutine

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità

 Vegetarian dish

 Vegan dish

(GF) Gluten free dish

*Some products may be frozen depending on the availability and season



CROWNE PLAZA

AN IHG[®] HOTEL
ROME - ST.PETER'S

l u m i è r e l o u n g e b a r
d r i n k s a n d s n a c k s m e n u

Via Aurelia Antica 415 - 00165 Roma
T +39 06 66420

www.crowneplaza.com/rome-stpeters