



CROWNE PLAZA®

AN IHG® HOTEL
ROME - ST.PETER'S



Via Aurelia Antica 415
00165 Roma
T +39 06 66420
www.crowneplaza.com/rome-stpeters



CROWNE PLAZA®

AN IHG® HOTEL
ROME - ST.PETER'S

Bar Piscina
Pool Bar

snack

Toast Prosciutto e Formaggio

€ 10

Ham & cheese toasted sandwich

(Allergeni Allergens 3,4,8,9,10,11,13)

bevande drinks

Bibite Soft drinks

€ 5

Succhi di frutta Fruit juice

€ 5

Frullati di frutta Fruit milkshake

€ 7

Acqua minerale Mineral water 0.5 cl

€ 2.50

Birra alla spina Draught beer 0.4 cl

€ 6

Heineken 33 cl

€ 6

Calice di vino Glass of wine

€ 6

Aperitivo analcolico Non-alcoholic aperitif

€ 5

Martini, Aperol, Campari

€ 6

Caffè, tè Coffee, tea

€ 2

Cappuccino

€ 3

cocktails

Aperol Spritz, Negroni, Americano

€ 10

Bloody Mary

€ 10

Caipirinha - Caipiroska

€ 10

Cosmopolitan, Cuba Libre

€ 10

Frozen Daiquiri (fragola strawberry-banana)

€ 10

Gin & Tonic, Vodka Lemon

€ 10

Long Island Ice Tea

€ 10

Margarita

€ 10

Mojito

€ 10

Moscow Mule

€ 10

Pinacolada

€ 10

Planter's Punch

€ 10

Sea breeze

€ 10

Sex on the beach

€ 10

cocktail analcolici non-alcoholic cocktails

Fruit Punch cocktail

€ 7

Shirley Temple

€ 7

Virgin (Pinacolada, Daiquiri)

€ 7

antipasti

Salmone affumicato su frittatina di spinacino € 18
con crème fraîche al basilico
(Allergeni 1,3,4,9,11)

Insalata Caprese con mozzarella di bufala e € 15
pomodoro 🌿
(Allergeni 3) SG

Tagliere di salumi e formaggi laziali con € 18
mostarde di frutta e verdure
(Allergeni 3) SG

Prosciutto di Parma con mozzarella € 16
di bufala campana
(Allergeni 3) SG

Insalata di ceci con feta, funghi € 16
champignons, spinacino, zucca infornata e
nocciole tostate 🌿
(Allergeni 3,5)

primi

Spaghetti con pomodorini ciliegini e € 14
basilico 🌿
(Allergeni 4)

Tonnarelli Cacio e Pepe 🌿 € 15
(Allergeni 3,4,9)

Paccheri con gamberi, pesto di rucola e € 18
mandorle tostate
(Allergeni 3,4,6)

appetizers

Smoked salmon on a baby spinach frittata € 18
with basil crème fraîche
(Allergeni 1,3,4,9,11)

Caprese salad with buffalo mozzarella € 15
cheese and tomato 🌿
(Allergeni 3) GF

Platter of cold cuts and cheeses from Lazio € 18
region with fruit and vegetables chutneys
(Allergeni 3) GF

Parma ham with buffalo mozzarella € 16
cheese from the Campania region
(Allergeni 3) GF

Chickpeas salad with feta cheese, € 16
champignon mushrooms, baby spinach,
roasted pumpkin and toasted hazelnuts 🌿
(Allergeni 3,5)

first courses

Spaghetti with cherry tomatoes and basil 🌿 € 14
(Allergeni 4)

Home-made spaghetti with aged pecorino € 15
cheese and fresh pepper 🌿
(Allergeni 3,4,9)

Paccheri pasta with shrimp, arugola and € 18
toasted almond pesto
(Allergeni 3,4,6)

snack

Hamburger

Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo.
Servito con patatine fritte*
(Allergeni 4,12)

€ 15

Cheeseburger

Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo.
Servito con patatine fritte*
(Allergeni 3,4,12)

€ 16

Hamburger di pollo

Pane al sesamo, petto di pollo, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo. Servito con patatine fritte*
(Allergeni 4,12)

€ 15

Medaglione vegano* 🌱

Pane al sesamo, hamburger di soia, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo. Servito con patatine fritte*
(Allergeni 4,11,12)

€ 15

Sandwich al salmone*

Pane al sesamo, salmone fresco, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo. Servito con patatine fritte*
(Allergeni 1,4,11,12)

€ 18

Club sandwich

Pane in cassetta, pollo, pancetta, uovo, lattuga, pomodoro e maionese. Servito con patatine fritte*
(Allergeni 4,9,11)

€ 15

Caesar salad

Lattuga, dadini di pollo, pancetta croccante, uova sode, scaglie di parmigiano e crostini di pane
(Allergeni 4,9,11)

€ 15

Pinsa romana con pomodoro e mozzarella 🌱
(Allergeni 3,4,11)

€ 14

snacks

Hamburger

Sesame bread, beef burger, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with French fries*
(Allergens 4,12)

€ 15

Cheeseburger

Sesame bread, beef burger, cheese, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with French fries*
(Allergens 3,4,12)

€ 16

Chicken burger

Sesame bread, chicken breast, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with french fries*
(Allergens 4,12)

€ 15

Vegan burger* 🌱

Sesame bread, soy burger, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with French fries*
(Allergens 4,11,12)

€ 15

Salmon sandwich*

Sesame bread, fresh salmon, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with French fries*
(Allergens 1,4,11,12)

€ 18

Club sandwich

White bread, chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and mayonnaise. Served with French fries*
(Allergens 4,9,11)

€ 15

Caesar salad

Lettuce, diced chicken, crispy bacon, hard-boiled eggs, parmesan flakes and croutons
(Allergens 4,9,11)

€ 15

Roman pinsa with tomato sauce and mozzarella cheese 🌱

(Allergens 3,4,11)

€ 14



secondi

Filetto di branzino con verdure alla griglia
(Allergeni 1) SG € 26

Entrecôte di manzo alla griglia con patate
fritte* € 28
SG

Petto di pollo al limone con spinaci e patate
novelle € 17
SG

Medaglione di seitan con funghi di prato e
patate novelle 🌱 € 18
(Allergeni 4)

dolci

Tiramisù “Gentilini” 🌱 € 9
(Allergeni 3,4,5,9)

Mousse al cioccolato con crema alla pera
e crunch alla nocciola 🌱 € 9
(Allergeni 3,4,5,9)

Gelato alle creme e sorbetti* 🌱 € 8
(Allergeni 3,9) SG

Tagliata di frutta fresca 🌱 € 9
SG



second courses

Sea bass fillet with grilled vegetables € 26
(Allergeni 1) GF

Grilled beef entrecôte served with French
fries* € 28
GF

Lemon scented chicken breast with spinach
and new potatoes € 17
GF

Seitan medallion with mushrooms and new
potatoes 🌱 € 18
(Allergeni 4)

desserts

Tiramisu “Gentilini” 🌱 € 9
(Allergeni 3,4,5,9)

Chocolate mousse with pear cream and
hazelnut crunchy biscuit 🌱 € 9
(Allergeni 3,4,5,9)

Ice cream and sorbets* 🌱 € 8
(Allergeni 3,9) GF

Fresh fruit platter 🌱 € 9
GF



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

🌿 Piatto vegetariano

🌱 Piatto vegano

SG Piatto senza glutine

*Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti e/o surgelati secondo la reperibilità e la stagionalità.

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.



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 thereof

🌿 Vegetarian dish

🌱 Vegan dish

GF Gluten free dish

*Some products may be blast chilled and/or frozen depending on availability and season.

We inform patrons with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.

