



CROWNE PLAZA®  
— BY IHG —

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



# 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

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

## Cocktails and long drinks

<b>Americano</b>	€ 11
Bitter Campari, Vermouth Rosso, soda	
Bitter Campari, Red Vermouth, soda	
<b>Aperol Spritz</b>	€ 11
Aperol, Prosecco, soda	
<b>Alexander</b>	€ 11
Cognac, crema di cacao, crema di latte	
Cognac, cocoa cream, heavy cream	
<b>Bellini*</b>	€ 11
Polpa di pesca fresca, Prosecco	
Fresh peach fruit, Prosecco	
<b>Black (or white Russian)</b>	€ 11
Vodka, liquore al caffè, (crema di latte)	
Vodka, coffee liquer, (cream)	
<b>Bloody Mary</b>	€ 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	



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



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

## Cocktails anacolici

### Non alcoholic cocktails

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

## 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 años	€ 12
Bacardi Blanco	€ 10
Captain Morgan Original Spiced	€ 10
Eldorado 12 años	€ 12
Clement VSOP	€ 12
Havana Club 7 años	€ 10
Myer's	€ 10
Pampero Blanco	€ 10
Zacapa 23 años	€ 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
Tignanella 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	€ 35
Prosecco Conti d'Arco Brut <small>Uve Grapes Glera</small>	€ 30
Prosecco Extra Dry <small>Uve Grapes Glera</small>	€ 30
Flute di Prosecco Prosecco by the glass	€ 8
Flute Moscato Spumante Moscato by the glass	€ 8
Flute di Champagne Champagne by the glass	€ 10

# Selezione di vini

## Wine selection

### Bianchi White wines

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Satrico - Casale del Giglio <small>Uve Grapes Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano</small>	€ 8	€ 32
Chardonnay - Alturis <small>Uve Grapes Chardonnay</small>	€ 8	€ 30
Ribolla Gialla - Alturis <small>Uve Grapes Ribolla Gialla</small>	€ 8	€ 34
Pinot Grigio - Forchir <small>Uve Grapes Pinot Grigio</small>	€ 8	€ 32

### Rossi Red wines

	Bicchieri Glass	Bottiglia Bottle
Merlot - Casale del Giglio <small>Uve Grapes Merlot</small>	€ 8	€ 30
Valpolicella Masi <small>Uve Grapes Corvina, Rondinella</small>	€ 8	€ 38
Cabernet - Sauvignon - Conti D'Arco <small>Uve Grapes Cabernet, Sauvignon</small>	€ 8	€ 30
Chianti Melin DOCG - Fattorie S. Lorenzo <small>Uve Grapes Sangiovese</small>	€ 8	€ 30
Rosato Calanica Duca di Salaparuta <small>Uve Grapes Nero D'Avola</small>	€ 8	€ 32

# Birre

## Beers

Birra alla spina draught beer Poretto 33 cl	€ 7
Birra alla spina draught beer Poretto 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
--	-----

<b>Succhi di frutta</b> Fruit juices	€ 6
<b>Spremute di agrumi</b> 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
Caffelatte 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

**Dalle 12 alle 22** From 12pm to 10pm

- Tris di bruschette: pomodoro, olive, aglio e olio**  € 8  
Trio of bruschetta: tomato, olives, garlic and olive oil   
[Allergeni- Allergens 4]
- Filettini di pollo panati con salsa BBQ** € 12  
Breaded chicken fillets with BBQ sauce  
[Allergeni- Allergens 4,9,11,14]
- Tapas con prosciutto, mozzarella e olive taggiasche** € 10  
Tapas with ham, mozzarella and Taggiasca olives  
[Allergeni- Allergens 3,4]
- Crostino con robiola, salmone e fiore di capperi** € 10  
Crostino with robiola cheese, salmon and caper flower  
[Allergeni- Allergens 1,3,4]
- Tapas con straciatella, alici marinate e cipolla caramellata** € 12  
Tapas with straciatella cheese, marinated anchovies and caramelized onion  
[Allergeni- Allergens 1,3,4,13]
- Rosti di patate con avocado, gamberi al vapore e pomodorini marinati** € 12  
Potato rösti with avocado, steamed shrimp and marinated cherry tomatoes  
[Allergeni- Allergens 3,4,6]
- Fiori di zucca con mozzarella e alici** € 9  
Zucchini flowers with mozzarella and anchovies  
[Allergeni- Allergens 1,3,4,9]
- Toast prosciutto e formaggio** € 12  
Pane in cassetta, prosciutto e formaggio  
**Ham and cheese toast**  
Sandwich bread, ham and cheese  
[Allergeni- Allergens 3,4]

**Dalle 22 alle 00.30** from 10pm to 12.30am

**Club Sandwich** € 15

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

*Servito con chips\**

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

*Served with chips\**

[Allergeni- Allergens 4,9,11]

**Avocado Sandwich**  € 18

Avocado sandwich con avocado, pomodori appassiti, olive e lattuga

Avocado sandwich with avocado, semi-dried tomatoes, olives and lettuce

[Allergeni- Allergens 4,11]

**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

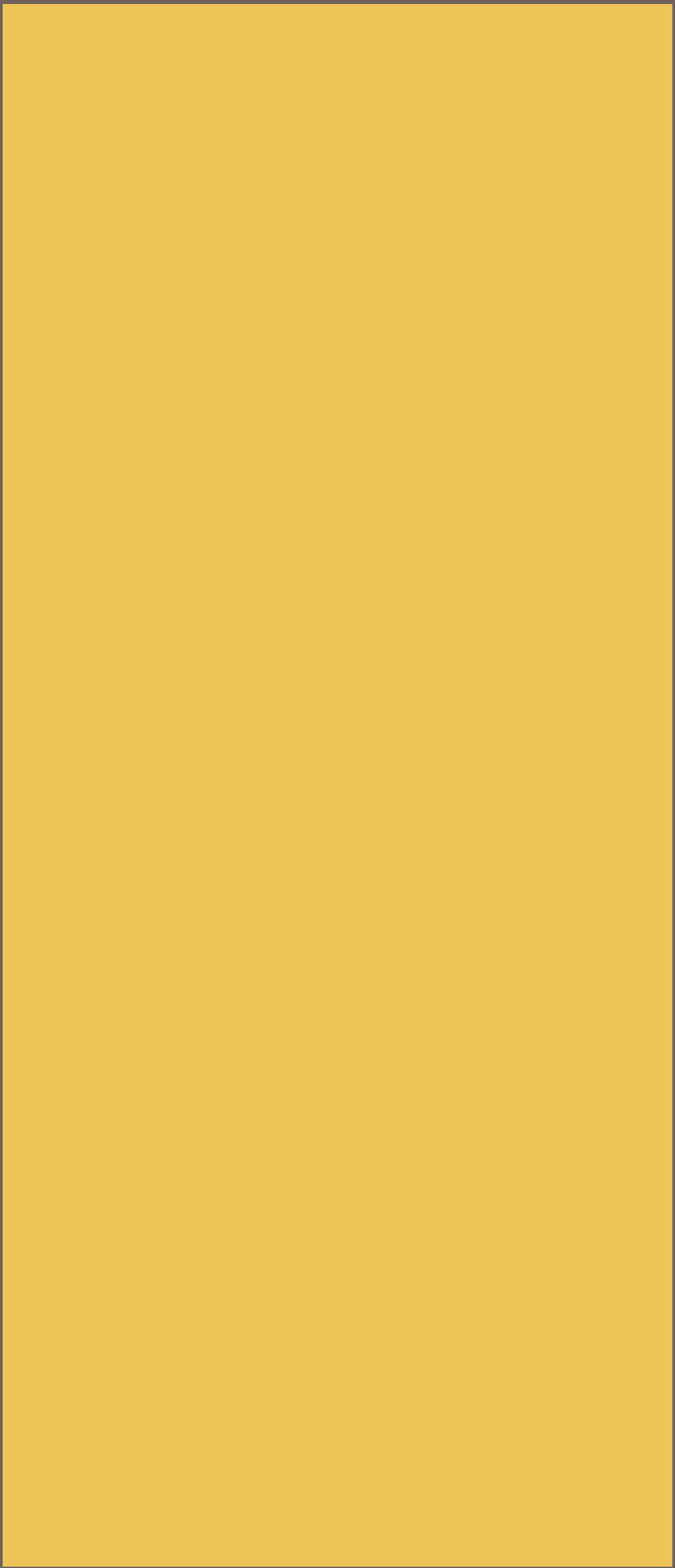
\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità

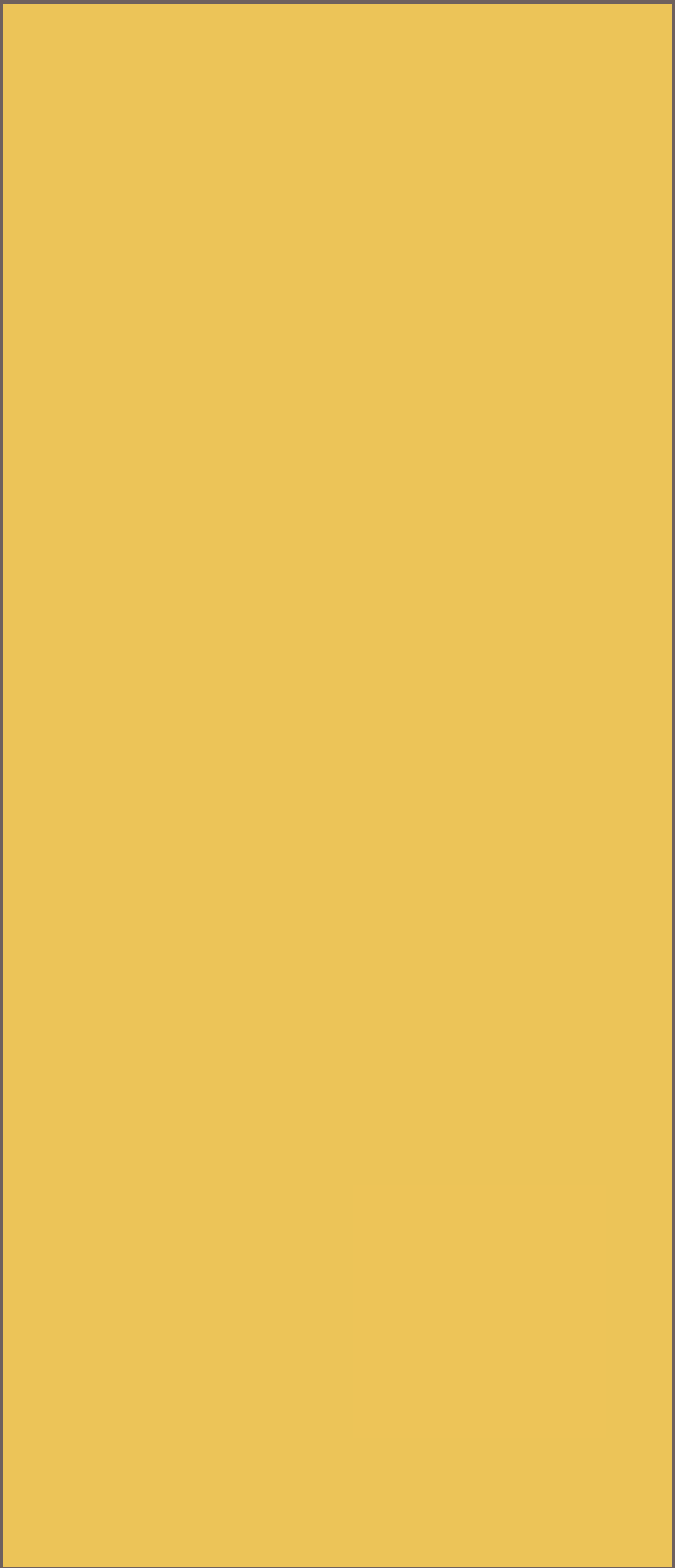
 Vegetarian dish

 Vegan dish

(GF) Gluten free dish

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







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](http://www.crowneplaza.com/rome-stpeters)