

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Rome - St. Peter's

FESTEGGIA CON NOI
CELEBRATE WITH US

CENA VIGILIA

di Natale

AUREA RESTAURANT & TERRACE

24 Dicembre 2025 / 18-22

Polpo rosticcato con carciofo alla romana
e crema di patate
[1,3]

Bauletti di pesce spada su crema di zucchini
romanesche e pomodori confit
profumati all'arancia
[1,3,4,9]

Dorso di ricciola alla cacciatora con cicoriotta
e flan di zucca violina
[1,3,9]

Soufflé al cioccolato fondente con salsa
e zeste d'arancia
[3,4,5,9]

DOLCI DELLA TRADIZIONE

Panettone di nostra produzione, torroni,
frutta secca, clementine
[3,4,5,7,9]

Adulti € 70 - Bambini fino a 12 anni € 40

Acqua e caffè inclusi

Christmas EVE DINNER

AUREA RESTAURANT & TERRACE

December 24, 2025 / 6pm-10pm

Roasted octopus with Roman-style
artichoke and potato cream
[1,3]

Swordfish parcels on Roman zucchini
cream with orange-scented confit tomatoes
[1,3,4,9]

Amberjack fillet cacciatora style with
sautéed chicory and butternut squash flan
[1,3,9]

Dark chocolate soufflé with
orange sauce and zest
[3,4,5,9]

TRADITIONAL DESSERTS

Home-made panettone, nougat,
dried fruit, clementines
[3,4,5,7,9]

Adults € 70 - Children up to 12 years € 40
Water and coffee included

PRANZO

di Natale



AUREA RESTAURANT & TERRACE

25 Dicembre 2025 / 12.30-14.30

Carpaccio di manzo con maionese
al tartufo e cialde di Parmigiano Reggiano
[3,9]

Tortellini della tradizione in brodo
di cappone e Parmigiano Reggiano
[3,4,9,14]

Paccheri con guanciale amatriciano,
funghi porcini e burrata d'Andria
[3,4,9]

Guancia di "Black Angus" brasata su purea
di sedano rapa e funghi pioppini
[3,14]

Monte Bianco su salsa
al caramello salato
[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 € 40

Acqua e caffè inclusi

Christmas LUNCH

AUREA RESTAURANT & TERRACE

December 25, 2025 / 12.30pm-2.30pm

Beef carpaccio with truffle mayonnaise
and Parmigiano Reggiano crisps
[3,9]

Traditional tortellini in capon broth
with Parmigiano Reggiano
[3,4,9,14]

Paccheri pasta with Amatriciana-style pork cheek,
porcini mushrooms, and burrata from Andria
[3,4,9]

Braised Black Angus beef cheek on
celery root purée with pioppini mushrooms
[3,14]

Mont Blanc dessert with salted caramel sauce
[3,4,5,7,9]

TRADITIONAL DESSERTS

Home-made panettone, nougat,
dried fruit, clementines
[3,4,5,7,9]

Adults € 70 - Children up to 12 years € 40
Water and coffee included

Brindisi DI CAPODANNO

LUMIÈRE BAR & TERRACE

31 Dicembre 2025 / a partire dalle 23

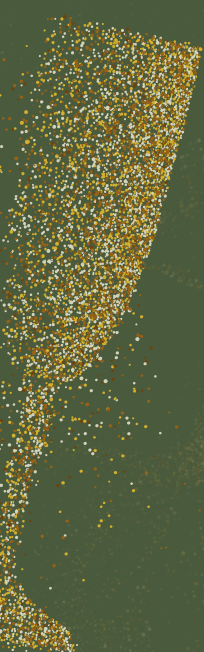
Festeggia il nuovo anno con noi:

Una bottiglia di spumante Brut
Cotechino e lenticchie
Dolci della tradizione

Un brindisi indimenticabile per iniziare il 2026!

La serata verrà impreziosita
dalle melodie del
MAESTRO NINO SOPRANO

2 persone € 50 - Bambini fino a 12 anni € 25 ciascuno



NEW YEAR'S *Toast*

LUMIÈRE BAR & TERRACE

December 31, 2025 / Starting from 11pm

Celebrate the New Year with us:

A bottle of Brut sparkling wine
Cotechino and lentils
Traditional desserts

An unforgettable toast to welcome 2026!

The evening will be enriched
by the melodies of
MAESTRO NINO SOPRANO



2 people € 50 - Children up to 12 years € 25 each

BRUNCH

di Capodanno

LE JARDIN D'HIVER

1 Gennaio 2026 / 12.30-14.30

ANGOLO BREAKFAST

Un tocco di dolcezza e calore per il primo giorno dell'anno: croissant fragranti, uova, bacon, salcicce, una selezione di dolci da colazione come crostate, torta di mele, ciambellone.

ANTIPASTI

Un inizio di festa tra sapori di mare, terra e tradizione: polpo, baccalà, salmone affumicato, specialità calde, porchetta, carciofi alla romana, una ricca selezione di formaggi, affettati, verdure.

PRIMI

I grandi classici delle feste: lasagne, parmigiana, ravioli di zucca ai profumi d'inverno, paccheri ai frutti di mare, zuppa calda di stagione.

SECONDI

Piatti pensati per celebrare il nuovo anno: salmone gratinato al pistacchio, seppioline con piselli, vitello a lenta cottura, tacchino farcito, accompagnati da contorni tradizionali, buffet di insalate fresche.

DOLCI

Un dolce augurio per il nuovo anno: panettone artigianale, tiramisù, cheesecake, sacher, charlotte, profiteroles, crostata e frutta fresca per chiudere la festa con eleganza.

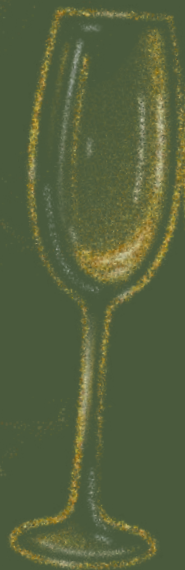


Le festività verranno impreziosite dalle melodie del

MAESTRO NINO SOPRANO

Adulti € 49 - Bambini fino a 12 anni € 29

Acqua e caffè inclusi



2026 NEW YEAR'S *Brunch*

LE JARDIN D'HIVER

January 1, 2026 / 12.30pm-2.30pm

BREAKFAST CORNER

A touch of sweetness and warmth for the first day of the year: flaky croissants, eggs, bacon, sausages, a selection of breakfast pastries such as jam tarts, apple cake and traditional ring cake.

STARTERS

A festive beginning featuring the flavours of the sea, earth and local tradition: octopus, cod, smoked salmon, warm specialties, roasted porchetta, Roman-style artichokes, a rich selection of cheeses, cured meats and vegetables.

FIRST COURSES

The great holiday classics: lasagna, eggplant parmigiana, pumpkin ravioli with winter aromas, seafood paccheri and seasonal warm soup.

SECOND COURSES

Dishes created for a true New Year's celebration: pistachio-crusted gratinated salmon, baby cuttlefish with peas, slow-cooked veal, stuffed turkey, accompanied by traditional side dishes and a buffet of fresh salads.

DESSERTS

A sweet wish for the New Year: artisanal panettone, tiramisu, cheesecake, sacher cake, charlotte, profiteroles, tart and fresh fruit to elegantly close the celebrations.

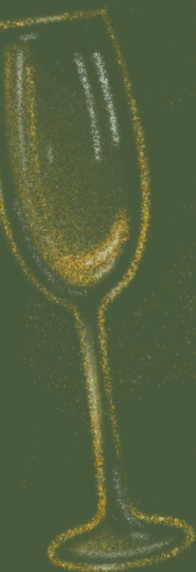
The festivities will be enriched by the melodies of

MAESTRO NINO SOPRANO



Adults € 49 - Children up to 12 years € 29

Water and coffee included



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

ALLERGENI

- 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

