



Colazione

Breakfast

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Rome - St. Peter's

Colazione a Buffet *Breakfast Buffet*

€ 20

Miele e marmellate

Miele, marmellate assortite, Nutella, burro

Cereali e semi

Corn flakes, cereali integrali, petali al cioccolato, muesli ai frutti rossi, semi di lino, semi di girasole

Pane e dolci

Pane tostato bianco e integrale, bottoncini all'olio e integrali, cornetti salati ai cereali, torta rustica, fette biscottate, cornetti assortiti (semplici, marmellata, crema e cioccolato), cornetti vegani semplici, fagottini vegani ai frutti rossi, crostata alla marmellata, ciambellone, assortimento di torte

Piatti freddi

Frutta fresca, frutta sciroppata, frutta secca, prugne e albicocche, yogurt assortiti, prosciutto cotto, tacchino, salame cotto tirolese, mortadella, ricotta, groviera, fontina, primo sale, brie, insalata

Piatti caldi

Uova sode, uova strapazzate, uova fritte, pancake, bacon croccante, salsicce, funghi, pomodori, rosti di patate

Senza glutine

Fette biscottate, pane, biscotti, muffin al cioccolato, cornetti semplici, cereali, gallette di riso

Caffetteria

Caffè espresso, caffè Americano, caffè decaffeinato, cappuccino, latte macchiato, flat white, latte caldo e freddo, latte di riso, latte di soia, latte di mandorla, tè e infusi

Bevande fredde

Succo d'arancia, succo di pompelmo, succo di mela, acqua minerale liscia e gassata, acqua filtrata

Spreads

Honey, assorted jams, Nutella, butter

Cereals and seeds

Corn flakes, wholemeal cereals, chocolate petals, red berries muesli, flaxseed, sunflower seeds

Bread and pastries

Toasted bread white and wholemeal, mini bread rolls white and wholemeal, savory cereal croissants, rusks, savory pie, assorted croissants (plain, jam, custard and chocolate), plain vegan croissant, red berries vegan pastry, jam tart, bundt cake, assorted cakes

Cold dishes

Fresh fruit, canned fruit, dry fruit, prunes and apricots, assorted yoghurts, ham, turkey, Tyrolean-style cooked salami, mortadella, ricotta cheese, swiss cheese, fontina cheese, primo sale cheese, brie cheese, salad

Hot dishes

Boiled eggs, scrambled eggs, fried eggs, pancakes, crispy bacon, sausages, mushrooms, tomatoes, potato rosti

Gluten free

Rusks, bread, biscuits, chocolate muffin, plain croissant, cereals, rice cakes

From the bar

Espresso, Americano, decaffeinated coffee, cappuccino, latte, flat white, hot and cold milk, rice milk, soy milk, almond milk, tea and infusions

Cold drinks

Orange juice, grapefruit juice, apple juice, mineral water still and sparkling, filtered water

Gli ospiti che hanno la colazione inclusa nella tariffa possono gustare la colazione a buffet e ordinare un piatto dal menu à la carte.
Gli ospiti che non hanno la colazione inclusa nella tariffa dovranno pagare la colazione consumata, sia a buffet che à la carte.

I prezzi sono comprensivi di IVA al 10%.

*Guests who have breakfast included in their rate can enjoy buffet breakfast and order one dish from the à la carte menu.
Guests who do not have breakfast included in their rate, should pay for breakfast consumed, either buffet breakfast or à la carte.
Prices include VAT at 10%.*

Opzioni Vegane e Senza Glutine

Vegan and Gluten Free Options

Vegano

Cornetto vegano fresco (SL)
Fagottini ai frutti di bosco (SL)
Bresaola vegetale (SL)
Formaggio vegetale (SL)

Vegan

Fresh vegan croissant (LF)
Berry pastries (LF)
Plant-based bresaola (LF)
Plant-based cheese (LF)

Senza Glutine

Cornetto senza glutine fresco imbustato (SG)
Biscottini imbustati (SG)
Muffin al cioccolato imbustato (SG)
Pane imbustato (SG,SL)
Fette biscottate (SG,SL)

Cold drinks

Fresh gluten-free croissant individually wrapped (GF)
Wrapped cookies (GF)
Wrapped chocolate muffin (GF)
Wrapped bread (GF,LF)
Rusks (GF,LF)

Per qualsiasi altra esigenza alimentare o piatto speciale, vi invitiamo a rivolgervi al nostro staff,
che sarà lieto di assistervi.

For any other dietary requirements or special dishes, please ask our staff, who will be happy to assist you.

Gli ospiti che hanno la colazione inclusa nella tariffa possono gustare la colazione a buffet e ordinare un piatto dal menu à la carte.
Gli ospiti che non hanno la colazione inclusa nella tariffa dovranno pagare la colazione consumata, sia a buffet che à la carte.

I prezzi sono comprensivi di IVA al 10%.

*Guests who have breakfast included in their rate can enjoy buffet breakfast and order one dish from the à la carte menu.
Guests who do not have breakfast included in their rate, should pay for breakfast consumed, either buffet breakfast or à la carte.
Prices include VAT at 10%.*

Dalla cucina *Cooked to Order*

Uova in camicia servite con pane tostato 	€ 6
<i>Poached eggs served with toasted bread</i> (Allergeni Allergens 4,9)	
Omelette al naturale 	€ 8
<i>Plain omelette</i> (Allergeni Allergens 9)	
Omelette prosciutto e formaggio	€ 8
<i>Omelette with ham and cheese</i> (Allergeni Allergens 3,9)	
Omelette con verdure 	€ 8
<i>Omelette with vegetables</i> (Allergeni Allergens 3,9)	
Uova à la coque 	€ 6
<i>Soft-boiled eggs</i> (Allergeni Allergens 9)	
Uova alla fiorentina con parmigiano e spinaci 	€ 8
<i>Florentine style eggs served with parmesan cheese and spinach</i> (Allergeni Allergens 3,9)	
Waffle servito con banana e crema di cioccolato 	€ 9
<i>Waffle served with fresh banana and chocolate cream</i> (Allergeni Allergens 3,4,5,9)	
Sandwich con avocado, pomodoro, lattuga, uova, salsa maio all'aneto 	€ 18
<i>Avocado sandwich with tomato, iceberg lettuce, eggs, dill mayo sauce</i> (Allergeni Allergens 3,4,9)	
Muesli con frutti di bosco, frutta fresca e latte  	€ 8
<i>Muesli with berries, fresh fruit and milk</i> (Allergeni Allergens 3,4,5)	
French toast con frutta e miele  	€ 10
<i>French toast with fruit and honey</i> (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

Piatto vegetariano  Piatto vegano  Piatto salutare 
(SG) Piatto senza glutine (SL) Piatto senza lattosio
* Prodotto surgelato all'origine o congelato in loco
** Prodotto acquistato fresco ma abbattuto in loco

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 anhydride 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  Healthy dish 
(GF) Gluten free dish (LF) Lactose free dish
* Frozen at the source or on site
** Contains blast chilled foods