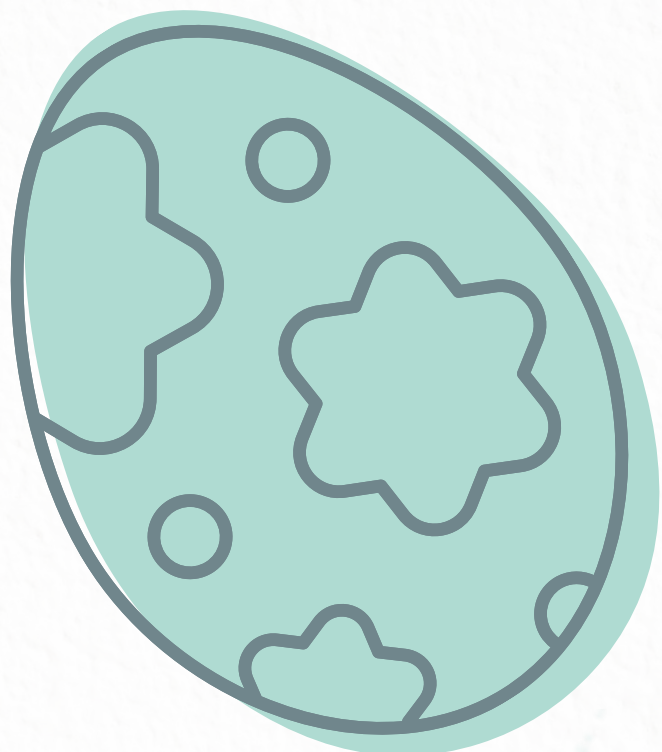


CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Rome - St. Peter's



BRUNCH DI PASQUA

5 APRILE 2026

DOMENICA DALLE ORE 12

ANTIPASTI

Polpo alla luciana, alici marinate, carpaccio di tonno, fritturina di calamari e gamberi, porchetta di Ariccia e molto altro ancora.

RUSTICI

Quiche di verdure, torta rustica pasqualina, pinsa all'amatriciana, pinsa pomodoro e mozzarella, casatiello napoletano e tante golose sorprese.

PRIMI

Lasagne con ragù bianco di vitello e carciofi, rigatoni all'amatriciana, parmigiana di melanzane, ravioli di primo sale con datterini gialli e gamberi rosa, zuppa vignarola.

SECONDI

Dorso di ombrina con tapenade di pomodoro e olive, filetto di salmone gratinato alle erbe con agretti all'olio, spezzato di capretto arrosto con patate e carciofi e tacchino ripieno glassato con salsa ai mirtilli.

DOLCI

Pastiera napoletana, tiramisù, cheesecake alle fragole, bavarese al cioccolato, crostata di frutta fresca, colomba pasquale di nostra produzione e tagliata di frutta.

**UOVO
DELLA
TRADIZIONE**

**INTRATTENIMENTO
PER BAMBINI**

**PARCHEGGIO
GRATUITO**

**MUSICA DAL VIVO CON
IL MAESTRO NINO SOPRANO**

€49 per persona

**INCLUSI ACQUA E
VINO DELLA CASA**

gratuito per bambini
sotto i 5 anni

50% di sconto per i
bambini tra 5 e 12 anni

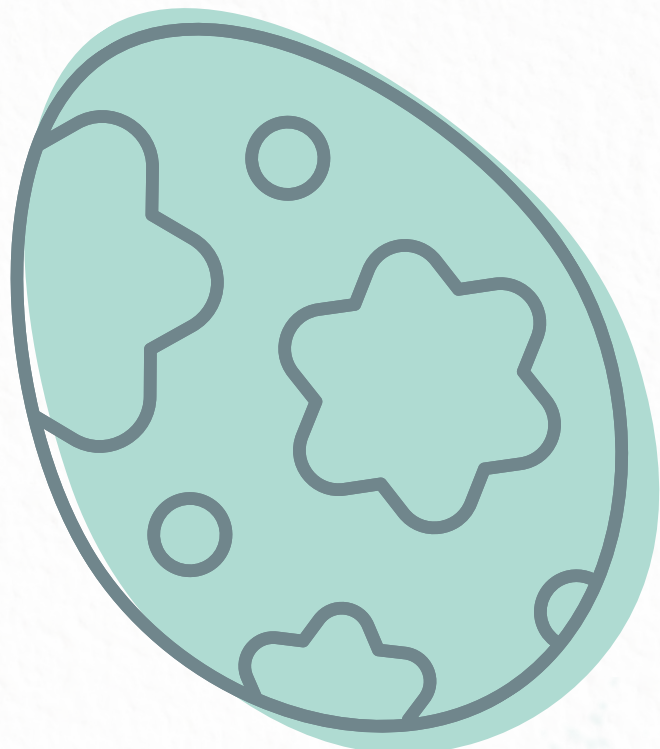
LE JARDIN D'HIVER

06 6642.235/445 FB@HOTEL-INVEST.COM

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Rome - St. Peter's



EASTER BRUNCH

5 APRIL 2026

SUNDAY FROM 12 PM

STARTERS

Luciana-style octopus, marinated anchovies, tuna carpaccio, fried calamari and shrimp bites, Ariccia-style porchetta and much more.

RUSTIC COURSES

Vegetable quiche, pasqualina savory pie, Amatriciana-style pinsa, tomato and mozzarella pinsa, Neapolitan casatiello, and many delicious surprises.

FIRST COURSES

Lasagna with veal white ragù and artichokes, rigatoni Amatriciana, eggplant parmigiana, fresh cheese ravioli with yellow cherry tomatoes and pink shrimp, vignarola soup.

SECOND COURSES

Croaker fillet with tomato and olive tapenade, herb-gratinated salmon fillet with agretti in olive oil, roasted baby goat with potatoes and artichokes and glazed stuffed turkey with cranberry sauce.

DESSERTS

Neapolitan pastiera, tiramisu, Strawberry cheesecake, chocolate bavarian, fresh fruit tart, homemade easter colomba.

ENTERTAINMENT
FOR CHILDREN

FREE
PARKING

LIVE MUSIC WITH THE
MAESTRO NINO SOPRANO

€49 per person
WATER AND HOUSE
WINE INCLUDED

free for children under
5 years old

50% discount for children
aged 5 to 12

TRADIZIONAL
EASTER EGG

LE JARDIN D'HIVER

06 6642.235/445 FB@HOTEL-INVEST.COM