



Meetings Menu

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Rome - St. Peter's

Coffe Break

WELCOME COFFEE

Caffè, tè, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua minerale

Coffee, tea, milk, fruit juices in jugs, mineral water

Per persona per servizio - Per person per service

€ 7

FRENCH WELCOME COFFEE

Caffè, tè, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua minerale

Vinnoiserie e pasticceria al burro

Coffee, tea, milk, fruit juices in jugs, mineral water

Butter pastries and viennoiserie

Per persona per servizio - Per person per service

€ 10

CLASSIC COFFEE BREAK

Caffè, tè, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua minerale

Pasticceria al burro, pasticceria mignon, crostata di confettura

Coffee, tea, milk, fruit juices in jugs, mineral water

Butter pastries, mini pastries, jam tart

Per persona per servizio - Per person per service

€ 12

COFFEE BREAK DOLCE E SALATO SWEET AND SAVOURY

Caffè, tè, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua minerale

Vinnoiserie, rustici, pizzette, mini sandwiches

Coffee, tea, milk, fruit juices in jugs, mineral water

Viennoiserie, savory pastries, mini pizzas, mini sandwiches

Per persona per servizio - Per person per service

€ 13

Coffe Break

COFFEE BREAK BENESSERE HEALTHY OPTION

Caffè, tè, tisane, latte, spremuta fresca d'arancia, acqua minerale e smoothies

Yogurt magro e alla frutta, tagliata di frutta fresca, cornetti integrali, barrette energetiche e frutta secca

Coffee, tea, herbal teas, milk, fresh orange juice, mineral water and smoothies

Low-fat and fruit yogurt, fresh fruit salad, whole wheat croissants, energy bars and dried fruit

Per persona per servizio - Per person per service

€ 15

COFFEE BREAKS SALUTARI HEALTHY BREAKS

Serviti con caffè, tè, infusi, latte, spremuta fresca d'arancia, succhi di frutta e acqua minerale

Served with coffee, tea, herbal teas, milk, fresh orange juice, fruit juices and mineral water

Per persona per servizio - Per person per service

€ 15

BREAK DEL MATTINO 1 MORNING BREAK 1

Spiedini di ananas, melone e fragole

Insalatina di yogurt greco con frutti di bosco

Barrette di cereali e frutta secca

Spiedini di marshmallow e ananas caramellato

Mini muffin al cioccolato e limone

Pineapple, melon and strawberry skewers

Greek yogurt salad with berries

Cereal and dried fruit bars

Marshmallow and caramelized pineapple skewers

Mini chocolate and lemon muffins

BREAK DEL MATTINO 2 MORNING BREAK 2

Macedonia di frutta fresca

Composta di cereali e frutti di bosco con yogurt greco

Frullato di fragole

Torta di carote

Mini donuts al cioccolato

Fresh fruit salad

Cereal and berry compote with Greek yogurt

Strawberry smoothie

Carrot cake

Mini chocolate donuts

Coffe Break

BREAK DEL POMERIGGIO 1

AFTERNOON BREAK 1

Torta di mele e noci

Yogurt greco con cereali e mandorle

Centrifugato di ananas e kiwi

Biscotti al cioccolato

Frullato di banana

Apple and walnut cake

Greek yogurt with cereals and almonds

Pineapple and kiwi centrifuged juice

Chocolate cookies

Banana smoothie

BREAK DEL POMERIGGIO 2

AFTERNOON BREAK 2

Brownie al cioccolato e noci pecan

Tagliata di frutta fresca con yogurt e mandorle

Torta di ciliegie e nocciole

Biscotti al latte

Frullato di frutti tropicali

Rockslide brownie

Fresh fruit platter with yogurt and almonds

Cherry and hazelnut cake

Milk cookies

Tropical fruit smoothie

COFFEE BREAK IN SALA CONTINUATIVO **max. 40 pax**

PERMANENT COFFEE BREAK

Caffè, tè, cappuccino, succhi di frutta in bottiglia, acqua minerale

Pasticceria al burro, pasticceria mignon, mini sandwiches

Coffee, tea, cappuccino, bottled fruit juices, mineral water

Butter pastries, mini pastries, mini sandwiches

Per persona per servizio mezza giornata - Per person per service half day

€ 18

Per persona per servizio intera giornata - Per person per service full day

€ 22

COFFEE BREAK IN SALA CONTINUATIVO **solo bevande**

PERMANENT COFFEE BREAK *drinks only*

Caffè, tè, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua minerale

Coffee, tea, milk, fruit juices in jugs, mineral water

Per persona per servizio mezza giornata - Per person per service half day

€ 16

Per persona per servizio intera giornata - Per person per service full day

€ 18

Cocktail

COCKTAIL DRY SNACKS

Dry snacks (patatine, salatini, noccioline, olive)

Rustici, pizzette

Spumante, succhi di frutta, acqua minerale

Dry snacks (crisps, crackers, peanuts, olives)

Savory pastries, mini pizzas

Sparkling wine, fruit juices, mineral water

Per persona - Per person

€ 15

HOT & COLD COCKTAIL

Dry snacks (patatine, salatini, noccioline, olive)

Rustici, pizzette, crocchette di patate, arancini di riso

Mozzarelline in carrozza, pinsa romana, pennette al pomodoro

Spumante, succhi di frutta, acqua minerale

Dry snacks (crisps, crackers, peanuts, olives)

Savory pastries, mini pizzas, potato croquettes, rice balls filled with meat ragout

Fried mozzarella, Roman pinsa, penne with tomato sauce

Sparkling wine, fruit juices, mineral water

Per persona - Per person

€ 20

WINE & CHEESE EXPERIENCE

Assortimento di formaggi freschi e stagionati con mostarde, miele e frutta fresca

Pinsa tradizionale romana a tranci con formaggi e salumi

Crostini di pane con funghi porcini e formaggi

Formaggi grigliati con verdure su crosta di pane "Scrocchiarella" alla romana

Tortelli di caprino con broccoletti e pesto di pinoli tostati

Spumante, 3 vini bianchi e 3 vini rossi, succhi di frutta, acqua minerale

Assorted fresh and aged cheeses with fruit preserves, honey and fresh fruit

Traditional Roman pinsa slices with cheese and cold cuts

Toasted bread crostini with porcini mushrooms and cheese

Grilled cheeses with vegetables on Roman-style "Scrocchiarella" crispy bread

Goat cheese tortelli with broccoli and toasted pine nut pesto

Sparkling wine, 3 white wines and 3 red wines, fruit juices, mineral water

Per persona - Per person

€ 20

Cocktail

I FINGER DELLO CHEF

FINGER FOOD

Baccalà mantecato con crostini di polenta

Tortelli di Parmigiano Reggiano con datterini e basilico

Cialdine di bacon vegano con verdure e guacamole

Filetti di alici dorati con salsa mayo

Cuori di carciofi con salsa olandese menta e bottarga

Pinzimonio con salsa allo yogurt

Alette di pollo BBQ

Mini cheeseburger

Caprese di datterini e mozzarella con pesto al basilico

Mazzancolle in tempura con verdure in salsa di soia

Spiedino di calamari e gamberi gratinati

Fiori di zucca in tempura con alici e mozzarella

Crema catalana con frutti di bosco

Tartellette con frutta ed agrumi

Tiramisù

Spiedini di frutta fresca

Spumante, succhi di frutta, acqua minerale

Creamed cod with polenta crostini

Parmigiano Reggiano tortelli with cherry tomatoes and basil

Vegan bacon crisps with vegetables and guacamole

Golden-fried anchovy fillets with mayo sauce

Artichoke hearts with hollandaise sauce, mint and bottarga

Crudités with yogurt dip

BBQ chicken wings

Mini cheeseburgers

Cherry tomato and mozzarella caprese with basil pesto

Tempura prawns with vegetables and soy sauce

Skewer of calamari and shrimp au gratin

Zucchini flowers in tempura stuffed with anchovies and mozzarella

Crema Catalana with berries

Fruit and citrus tartlets

Tiramisù

Fresh fruit skewers

Sparkling wine, fruit juices, mineral water

Per persona - Per person

€ 45

Quick Lunch Options

Servito con acqua minerale, bibite, succhi di frutta, caffè

Served with mineral water, soft drinks, fruit juices, coffee

Per persona - Per person

MENU PIZZA E PASTA *PIZZA AND PASTA FEAST*

€ 40

Angolo della pasta *Pasta corner*

Lasagne alla Bolognese

Paccheri con pesce spada, pomodorini e menta

Cous cous vegano agli agrumi con verdure di stagione, legumi, pomodori secchi e mandorle tostate

Insalata di pasta con ortaggi grigliati, mozzarella, pesto di basilico e scaglie di Parmigiano Reggiano

Bolognese-style lasagna

Paccheri pasta with swordfish, cherry tomatoes and mint

Vegan citrus fruits flavour couscous with seasonal vegetables, legumes, sun-dried tomatoes

and toasted almonds

Pasta salad with grilled vegetables, mozzarella, basil pesto and shavings of Parmigiano Reggiano

Angolo della pinsa al trancio *Pizza slice corner*

Pinsa margherita

Pinsa prosciutto e stracciatella

Pinsa all'Amatriciana

Pinsa con fiori di zucca ed alici

Margherita pinsa

Pinsa with prosciutto and stracciatella

Amatriciana-style pinsa

Pinsa with zucchini flowers and anchovies.

Angolo delle focacce *Focaccia corner*

Focaccia farcita con crudo e stracchino

Focaccia farcita con speck e scamorza affumicata

Focaccia farcita alla caprese

Focaccia farcita con verdure

Focaccia filled with ham and stracchino

Focaccia filled with speck and smoked scamorza

Caprese-style filled focaccia

Focaccia filled with vegetables

Angolo delle insalate *Salad corner*

Lattuga, radicchio, finocchio, spinacino, pomodori, mais, insalate composte con cereali e verdure

Lettuce, radicchio, fennel, baby spinach, tomatoes, corn, mixed salads with grains and vegetables

Angolo del dolce *Dessert corner*

Spiedini di frutta, tiramisù, crostata di frutta

Fruit skewers, tiramisù, fruit tart

Quick Lunch Options

MENU RUSTICO *RUSTIC OPTION*

€ 40

Angolo del fritto *Fried delicacies corner*

Crocchette di patate

Arancini di riso

Calzoncelli di ricotta

Polpettine di melanzane

Mozzarelle in carrozza

Potato croquettes

Rice balls filled with meat ragout

Ricotta calzoncelli

Eggplant meatballs

Fried mozzarella sandwiches

Angolo del pane *Bread corner*

Mini sandwiches al prosciutto e lattuga

Mini sandwiches con mozzarella e pomodoro

Mini sandwiches con verdure grigliate e mousse alla ricotta

Mini sandwiches con roast-beef, rucola e parmigiano

Mini sandwiches con salame e pecorino dolce

Mini wraps con speck, stracchino e rucola

Mini wraps con salmone e soncino

Mini wraps con verdure e mousse al caprino

Mini sandwiches with ham and lettuce

Mini sandwiches with mozzarella and tomato

Mini sandwiches with grilled vegetables and ricotta mousse

Mini sandwiches with roast beef, arugula and Parmigiano

Mini sandwiches with salami and sweet pecorino

Mini wraps with speck, stracchino and arugula

Mini wraps with salmon and lamb's lettuce

Mini wraps with vegetables and goat cheese mousse

Angolo del rustico *Rustic corner*

Quiche lorraine

Erbazzone

Torta alle zucchine e formaggio

Torta con prosciutto cotto e fontina

Torta con ratatouille di verdure

Quiche Lorraine

Erbazzone

Zucchini and cheese pie

Ham and fontina cheese pie

Pie with ratatouille vegetable

Angolo delle insalate *Salad corner*

Lattuga, radicchio, finocchio, spinacino, pomodori, mais, insalate composte con cereali e verdure

Lettuce, radicchio, fennel, baby spinach, tomatoes, corn, mixed salads with grains and vegetables.

Angolo del dolce *Dessert corner*

Spiedini di frutta, torta Sacher, cheesecake ai frutti rossi

Fruit skewers, Sacher cake, red berry cheesecake

Eat Well, Work Well

Una nuova filosofia per le colazioni di lavoro. Piatti appetitosi dalla presentazione accattivante, facili da mangiare, con le giuste proprietà ed energie, per avere i migliori risultati dai vostri meeting. Questa proposta è disponibile fino a 60 persone.

An alternative eating experience for meetings. Appetizing food, attractively presented, easy to eat, that sustains energy levels, to guarantee the success of your meetings. Available for up to 60 people.

COLAZIONI DI LAVORO SALUTARI HEALTHY BUSINESS LUNCH

Servite con acqua minerale, spremuta d'arancia, caffè, tè, infusi

Served with mineral water, freshly squeezed orange juice, coffee, tea and infusions

Per persona - Per person

€ 45

COLAZIONE DI LAVORO 1 HEALTHY MENU 1

Panino ai semi di zucca con radicchio trevisano, carpaccio di manzo e formaggio caprino

Panino integrale con cappuccina, salmone affumicato e formaggio quark

Wraps al mais con lattuga romana, mozzarella di bufala e pomodorini all'origano

Frittatine di erbe di campo e cipolla rossa di Tropea

Spiedini di pesce spada e gamberetti marinati alla finocchiella

Zuppa rustica di cereali alla toscana

Insalata di ceci con tonno e olive nere

Tortino al pan di spagna con frutti di bosco

Red chicory, beef carpaccio and goat cheese on pumpkin seed bread

Watercress, smoked salmon and quark cheese on whole wheat bread

Roman lettuce, buffalo mozzarella and oregano tomatoes on corn wraps

Fresh herbs and Tropea red onions omelette

Wild fennel marinated swordfish and shrimps skewers

Tuscan style cereal soup

Chickpeas, tuna and black olives salad

Wildberries sponge cake

COLAZIONE DI LAVORO 2 HEALTHY MENU 2

Panino alle noci con soncino, speck e formaggio erborinato

Panino ai semi di papavero con pomodoro grigliato, tonno e cipollotto novello

Wraps con rucola, prosciutto crudo e stracchino allo yogurt

Bocconi di pollo arrostiti al sesamo nero con verdure grigliate

Insalata di cereali con verdure croccanti e Parmigiano Reggiano

Quiche con gamberetti e lenticchie rosse

Minestra alle verdure con riso

Tagliata di frutta fresca con ribes e lamponi

Lamb's lettuce, smoked prosciutto and blue cheese on walnut bread

Grilled tomatoes, tuna and scallion on poppy seed bread

Arugula, prosciutto and yogurt stracchino cheese on corn wraps

Black sesame roast chicken bites with grilled vegetables

Cereals, crunchy vegetables and parmesan cheese salad

Shrimps and red lentils quiche

Minestrone soup with rice

Fresh fruit platter with blackberries and raspberries

Create il vostro buffet

Create your own buffet

Scegli l'opzione buffet più adatta alle tue esigenze: Buffet 1, 2 o 3 e poi scegli le portate per comporre il tuo menu.
Choose the buffet option that suits you best: Buffet 1, 2, or 3 then select the dishes to create your menu.

BUFFET 1

€ 40

3 primi o 2 primi ed 1 secondo

2 contorni

4 tipi di insalate semplici

2 tipi di insalate composte

Dolce e frutta

3 pasta dishes or 2 pasta dishes and 1 meat or fish

2 side orders

4 types of simple salads

2 types of mixed salads

Dessert and fruit

BUFFET 2

€ 45

4 antipasti

2 primi

1 secondo

2 contorni

4 tipi di insalate semplici

2 tipi di insalate composte

Dolce e frutta

4 starters

2 pasta dishes

1 meat or fish

2 side orders

4 types of simple salads

2 types of mixed salads

Dessert and fruit

BUFFET 3

€ 60

6 antipasti

3 primi

2 secondi

2 contorni

4 tipi di insalate semplici

4 tipi di insalate composte

Dolce e frutta

6 starters

3 pasta dishes

2 meat or fish

2 side orders

4 types of simple salads

4 types of mixed salads

Dessert and fruit

Prezzi per persona con acqua minerale, vini selezione Crowne Plaza e caffè inclusi

Prices per person including mineral water, Crowne Plaza selection of wines and coffee

Opzioni buffet

Buffet options

ANTIPASTI STARTERS

Insalatina di polpo alla Catalana

Ceviche di pescato con avocado, cipollotto e peperoncino fresco

Salmone marinato all'aneto con soncino e salsa allo yogurt Greco

Filetto di tonno affumicato con rucola, pomodorini e Pecorino Romano

Alici marinate con cipolla rossa ed origano

Carpaccio di pesce spada affumicato con battuto di pomodoro, sedano, pinoli e salsa di capperi

Insalatina di gamberetti con avocado, pomodorini di collina e semi

Panzanella di mare con gamberi, cozze e moscardini

Tagliere di formaggi freschi e stagionati

Mozzarella di bufala campana

Tagliere di salumi laziali

Porchetta di Ariccia

Vitello tonnato con misticanza e foglie di capperi

Carpaccio di manzo affumicato con rucola e grana

Prosciutto amatriciano con melone

Insalata di tonno, patate e datterini

Insalata di salmone affumicato con zucchine marinate, olive e sesamo

Insalata caprese con pomodorini e bocconcini di bufala

Insalata di ceci con feta, avocado e cetrioli

Insalata di mazzancolle, pomodori verdoni e nocciole tostate

Cous cous con calamari e cipolla di Tropea

Pokè bowl

Catalan-style octopus salad

Ceviche of catch of the day with avocado, spring onion and fresh chili

Dill-marinated salmon with lamb's lettuce and Greek yogurt sauce

Smoked tuna fillet with arugula, cherry tomatoes and Pecorino Romano

Marinated anchovies with red onion and oregano

Smoked swordfish carpaccio with chopped tomato, celery, pine nuts and caper sauce

Shrimp salad with avocado, hill cherry tomatoes and seeds

Seafood panzanella with shrimp, mussels and baby octopus

Platter of fresh and aged cheeses

Buffalo mozzarella from the Campania region

Platter of cured meats from the Lazio region

Porchetta from Ariccia

Veal with tuna sauce, mixed greens and caper leaves

Smoked beef carpaccio with arugula and parmesan cheese

Amatrice-style cured ham with melon

Tuna, potato and datterini tomato salad

Smoked salmon salad with marinated zucchini, olives and sesame

Caprese salad with cherry tomatoes and buffalo mozzarella bites

Chickpea salad with feta, avocado and cucumber

Prawn salad with verdone tomatoes and toasted almonds

Couscous with calamari and Tropea onion

Poké bowl

Opzioni buffet

Buffet options

PRIMI PASTA DISHES

Lasagne di sfoglia all'uovo alla bolognese

Lasagne verdi vegetariane con verdure mediterranee

Girelle di ricotta e spinaci gratinate al provolone e noci, con crema di pomodoro e salsa di basilico

Parmigiana di melanzane

Crespelle alle erbe con crema di zucca e fonduta di Grana Padano

Ravioli di parmigiano Reggiano con pere, pesto di noci e mandorle

Paella alla valenciana

Tortelli di primo sale con funghi di prato e mandorle tostate

Scrigni di ricotta con spinaci al fior di pomodoro fresco e pesto di basilico

Fusilli alla gricia con carciofi alla menta

Pennette alla papalina

Gnocchi di patate con vellutata di pomodoro giallo, asparagi e stracciatella di bufala profumata al limone

Rigatoni all'Amatriciana

Busiate con filetti di alici, uvetta, pinoli e mollica tostata

Ravioli con pesce spada ed olive taggiasche con verdure croccanti e granella di pistacchi

Paccheri con melanzane, pomodorini e ricotta stagionata

Calamarata con broccoli romaneschi, tonno fresco e fonduta di Pecorino Romano

Maltagliati di semola con petali di baccalà, pomodorini infornati e crema di ceci

Egg pasta lasagna with Bolognese sauce

Green vegetarian lasagna with Mediterranean vegetables

Ricotta and spinach rolls au gratin with provolone and walnuts, served with tomato cream and basil sauce

Eggplant parmigiana

Crepes with herbs, pumpkin cream, and Grana Padano fondue

Parmesan ravioli with pears, walnut pesto and almonds

Valencian paella

Tortelli with fresh cheese, field mushrooms and roasted almonds

Ricotta and spinach parcels with fresh tomato sauce and basil pesto

Gricia fusilli pasta with mint artichokes

Papalina pennette pasta

Potato gnocchi with yellow tomato velouté, asparagus and lemon-scented buffalo stracciatella

Amatriciana rigatoni pasta

Busiate pasta with anchovy fillets, raisins, pine nuts and toasted breadcrumbs

Ravioli with swordfish, Taggiasca olives, crunchy vegetables and pistachio crumble

Paccheri pasta with eggplant, cherry tomatoes and aged ricotta

Calamarata pasta with Romanesco broccoli, fresh tuna and Pecorino Romano fondue

Semolina maltagliati with cod petals, roasted cherry tomatoes and chickpea cream

Opzioni buffet

Buffet options

SECONDI MEAT & FISH

Arrosto di vitello alle erbe con funghetti di prato al timo

Dorso di ombrina su caponata di ortaggi

Roast-beef all'inglese con rucola e Parmigiano Reggiano

Petto di pollo con capperi, olive e pomodorini profumati all'origano

Filetto di pesce spada al salmoriglio con riso thailandese

Filetto di spigola gratin con pane alle erbe su battuto di pomodoro e mandorle

Darna di salmone in crosta di pistacchi su salsa al vino bianco e asparagi

Filetto di orata alla mediterranea con carciofi alla menta

Girello di manzo brasato al Cesanese con porcini

Saltimbocca alla romana

Fuselli di pollo croccanti su spinaci al parmigiano

Agnello porchettato con carciofi alla romana

Herb-roasted veal with thyme-scented field mushrooms

Back of amberjack on vegetable caponata

English-style roast beef with arugula and Parmigiano Reggiano

Chicken breast with capers, olives, and oregano-scented cherry tomatoes

Swordfish fillet with salmoriglio sauce and thai rice

Seabass fillet gratin with herb bread crumbs on chopped tomato and almonds

Salmon steak in a pistachio crust with white wine sauce and asparagus

Gilt-head bream fillet Mediterranean-style with mint artichokes

Braised beef roll in Cesanese wine sauce with porcini mushrooms

Saltimbocca alla Romana

Crispy chicken drumsticks on Parmesan spinach

Roast lamb with Roman-style artichokes

Angolo delle intolleranze e senza glutine disponibile su richiesta.

Corner for intolerances and gluten-free options available on request.

Opzioni buffet

Buffet options

CONTORNI *SIDES*

Patate alla fornarina

Patate alla paesana

Patate alla lionese

Patate novelle al vapore

Patate stufate

Patate gratinate

Spinaci al burro

Cicoria all'olio

Bieta all'agro

Panache di verdure

Riso selvaggio al vapore

Caponata di verdure

Zucchine alla menta

Verdure grigliate

Fagiolini con pomodorini freschi e basilico

Cime di rapa all'aglio

Fornarina potatoes

Country style potatoes

Lyonnaise potatoes

Steamed new potatoes

Stewed potatoes

Potatoes au gratin

Spinach with butter

Chicory with olive oil

Chard with olive oil and lemon

Vegetables panache

Steamed wild rice

Vegetables caponata

Mint scented zucchini

Grilled vegetables

Green beans with fresh tomatoes and basil

Turnip tops scented with oil and garlic

Opzioni buffet

Buffet options

INSALATE *SALADS*

Lattughino

Rucola

Soncino

Radicchio trevigiano

Finocchi

Julienne di carote

Misticanza

Spinacino

Pomodorino ciliegino

Pomodoro cuore di bue

Ravanelli

Barbabietole

Pan di zucchero

Puntarelle

Mais

Lettuce

Arugola

Lamb's lettuce

Red chicory

Fennels

Julienne of carrots

Mixed baby leaves

Baby spinach

Cherry tomatoes

Ox heart tomatoes

Radish

Beetroots

Sugar loaf chicory

Chicory salad

Corn

INSALATE COMPOSTE *MIXED SALADS*

Farro, carciofi e pomodorini

Orzo e zucca

Riso selvaggio con verdure

Quinoa con avocado

Cous cous con ceci e gamberetti

Spelt with artichokes and cherry tomatoes

Barley with pumpkin

Wild rice with vegetables

Quinoa with avocado

Couscous with chickpeas and shrimp

Opzioni buffet

Buffet options

DOLCI DESSERTS

Crostata di frutta fresca
Tiramisù
Torta Sacher
Crostata alla crème brûlée
Cheesecake ai frutti rossi
Torta della nonna
Torta di ricotta e pere
Pastiera
Delizia al limone
Profiterole al cioccolato
Cheesecake al limoncello
Torta Caprese
Charlotte al cioccolato
Fresh fruit tart
Tiramisù
Sacher cake
Crème brûlée tart
Red berry cheesecake
Grandma's cake
Ricotta and pear cake
Pastiera
Lemon delight
Chocolate profiteroles
Limoncello cheesecake
Caprese cake
Chocolate charlotte

Create il vostro menu servito

Create your own served menu

Scegli l'opzione più adatta alle tue esigenze per il menu servito e poi scegli le portate per comporre il tuo menu.

Choose the served menu option that suits you best then select the dishes to create your menu.

MENU SERVITO 3 PORTATE 3 COURSE SERVED MENU € 45

MENU SERVITO 4 PORTATE 4 COURSE SERVED MENU € 55

Prezzi per persona con acqua minerale, vini selezione Crowne Plaza e caffè inclusi

Prices per person including mineral water, Crowne Plaza selection of wines and coffee

ANTIPASTI *STARTERS*

Carpaccio di salmone marinato alla vodka con bavarese di caprino e misticanza al pesto di pinoli

Polpo grigliato agli agrumi su millefoglie di patate allo zenzero e olandese all'aneto

Tataki di tonno rosso su crema cacio e pepe e fiore di zucca in tempura

Tartare di fassona su stracciatella di bufala e carciofo alla romana

Prosciutto amatriciano con treccina di bufala dell'Agro Pontino

Carpaccio di manzo affumicato su frittatina di asparagi e crosta di Lariano

Bavarese di Parmigiano Reggiano 36 mesi su crema di zucca gialla e funghi porcini

Milanese di tofu al panko con wakame, funghi shintaki e maionese al wasabi

Vodka-marinated salmon carpaccio with goat cheese bavarois and mixed greens with pine nut pesto

Citrus-grilled octopus on ginger potato millefeuille with dill hollandaise

Red tuna tataki on cacio e pepe cream and tempura zucchini flower

Fassona beef tartare on buffalo stracciatella and Roman-style artichoke

Amatrice-style cured ham with buffalo braid cheese from the Agro Pontino

Smoked beef carpaccio on asparagus frittata and Lariano bread crust

36-month aged Parmigiano Reggiano bavarois on yellow pumpkin cream and porcini mushrooms

Panko-crusting tofu Milanese with wakame, shintake mushrooms and wasabi mayo

PRIMI *FIRST COURSES*

Riso "Carnaroli" mantecato con cannolicchi, broccoli romaneschi e bottarga

Paccheri di semola con quadrucci di scorfano, datterino, pesto di olive taggiasche e basilico

Ravioli di cernia con gamberi rosa, passatina di pomodoro giallo e stracciatella di bufala ai pistacchi

Gnocchetti di patate con crema di zucca, asparagi e polvere di Prosciutto di Parma

Cappellacci di Parmigiano Reggiano con guanciale amatriciano e funghi porcini profumati al timo

Busiate con pomodorini gialli di Cetara, provolone del Monaco e pesto di mandorle agli agrumi

Cavatelli di acqua e farina con ceci, cime di rapa e formaggio "Gondino" stagionato

"Carnaroli" rice creamed with razor clams, Romanesco broccoli and bottarga

Semolina paccheri with diced scorpionfish, date tomatoes, Taggiasca olive pesto and basil

Grouper ravioli with pink shrimp, yellow tomato purée and pistachio buffalo stracciatella

Potato gnocchetti with pumpkin cream, asparagus and Parma ham powder

Parmigiano Reggiano cappellacci pasta with Amatrice-style guanciale and thyme-scented porcini mushrooms

Busiate pasta with yellow cherry tomatoes from Cetara, Provolone del Monaco and citrus almond pesto

Water and flour cavatelli with chickpeas, turnip tops and aged "Gondino" cheese

Create il vostro menu servito

Create your own served menu

SECONDI *SECOND COURSE*

Dorso di ombrina su purea di topinambur e salsa olandese all'arancia
Filetto di branzino alla mugnaia con spinacino fresco e patate fondenti allo zenzero
Parmigiana di pesce spada con patate stufate al timo limonato
Millefoglie di manzo con cime di rapa, conciato romano e gratin di patate ai porcini
Filetto di maiale in crosta di pancetta con salsa alla senape al pepe verde
Faraona laccata al forno con visciole di Sezze e funghi portobello gratinati alle verdure
Melanzana ripiena con scamorza di anacardi, datterini gialli, olive taggiasche e cialda di bacon vegano
Amberjack back on Jerusalem artichoke purée with orange hollandaise sauce
Seabass fillet à la meunière with fresh baby spinach and ginger fondant potatoes
Swordfish parmigiana with stewed potatoes and lemon thyme
Beef millefeuille with turnip tops, Conciato Romano cheese and porcini potato gratin
Pork fillet in pancetta crust with green pepper mustard sauce
Oven-glazed guinea fowl with sour cherries from Sezze and vegetable-gratinated portobello mushrooms
Stuffed eggplant with cashew scamorza, yellow date tomatoes, Taggiasca olives and vegan bacon crisp

CONTORNI *SIDES*

Sformatino di patate alla fornarina
Patate gratinate alla crema
Patate novelle al timo
Patate fondenti
Flan di zucchine romanesche
Soufflé di spinaci
Timballetto di scarola, capperi, olive e acciughe
Cicoria di campo ripassata
Caponata di verdure
Verdure al wok con salsa teriyaki
Baked potato flan "alla fornarina"
Potatoes au gratin with cream
Thyme-scented baby potatoes
Fondant potatoes
Roman zucchini flan
Spinach soufflé
Escarole timbale with capers, olives and anchovies
Sautéed wild chicory
Vegetable caponata
Wok-cooked vegetables with teriyaki sauce

Create il vostro menu servito

Create your own served menu

DOLCI DESSERTS

Tiramisù dello chef con biscotto romano "Gentilini"

Charlotte con frutti rossi su crema al limone

Sablè alla nocciola con salsa alla vaniglia

Mousse al cioccolato con pere e zenzero

Meringata al limone con coulis di fragole

Cremoso al caramello salato

Soufflè al cioccolato bianco con lamponi

Parfait alle mandorle con salsa al cioccolato

Mosaico di frutta fresca con gelato alla vaniglia

Chef's tiramisù with "Gentilini" Roman biscuit

Red berry charlotte on lemon cream

Hazelnut sablé with vanilla sauce

Chocolate mousse with pears and ginger

Lemon meringue with strawberry coulis

Salted caramel cream

White chocolate soufflé with raspberries

Almond parfait with chocolate sauce

Fresh fruit mosaic with vanilla ice cream

Gala Dinner

Servito con acqua minerale, vini selezione Crowne Plaza e caffè

Served with mineral water, Crowne Plaza selection of wines and coffee

GALA DINNER 1

Flan di parmigiano Reggiano al tartufo nero con salumi di Cinta Senese

Tortelli di cacioricotta con battuto di pomodoro crudo e pesto di mandorle

Fusilli al ferro con funghi porcini e fonduta al Castelmagno

Guancia di vitello brasata al Cesanese con gratin di patate

Lingotto ai tre cioccolati con salsa di fragole

Caffè

Parmigiano Reggiano flan with black truffle and Cinta Senese cured meats

Cacioricotta tortelli with chopped raw tomato and almond pesto

Hand-rolled fusilli with porcini mushrooms and Castelmagno cheese fondue

Cesanese-braised veal cheek with potato gratin

Three-chocolate bar with strawberry sauce

Coffee

Per persona - Per Person

€ 65

GALA DINNER 2

Tartare di gamberi rossi di Mazzara con coulis di pere e zenzero

Ravioli di pesce spada e olive taggiasche con pomodori gialli e pesto di rucola

Busiate con carciofi, guanciale amatriciano e fonduta di pecorino

Filetto di manzo al porto con purea di broccoli e funghi porcini

Cheesecake ai frutti rossi

Caffè

Mazzara red prawn tartare with pear and ginger coulis

Swordfish and Taggiasca olives ravioli with yellow tomatoes and arugula pesto

Busiate pasta with artichokes, Amatrice-style pork cheek and pecorino fondue

Beef fillet with port wine sauce, broccoli purée and porcini mushrooms

Red berry cheesecake

Coffee

Per persona - Per Person

€ 75

GALA DINNER 3

Astice alla catalana con burratina d'Andria e olio al basilico

Riso "Carnaroli" con scorfano, punte di asparagi e peperoni cruschi

Paccheri con genovese di polpo e Parmigiano Reggiano

Dorso di ombrina alla mugnaia con carciofo alla romana

Patate all'arancia

Delizia al limone con fragoline di bosco

Caffè

Catalan-style lobster with burratina from Andria and basil oil

"Carnaroli" rice with scorpionfish, asparagus tips and crusco peppers

Paccheri with octopus Genovese sauce and Parmigiano Reggiano

Amberjack back à la meunière with Roman-style artichoke

Orange-scented potatoes

Lemon delight with wild strawberries

Coffee

Per persona - Per Person

€ 85

Gala Dinner con Aperitivo

Gala Dinner with Aperitif

Aperitivo servito con spumante, vino bianco, succhi di frutta, acqua minerale, dry snacks e fritti misti
Pre-dinner cocktail served with sparkling wine, white wine, fruited juices, mineral water, dry snacks and assorted fritters

GALA DINNER MENU 1

Fiocco di Parma con bocconcino di mozzarella di bufala campana

Ravioli di porcini con crema di zucca e nocciole tostate

Filetto di maialino in crosta di olive su purea di carciofi

Patate dauphinois

Spinaci novelli all'olio

Tiramisù

Caffè

Fiocco di Parma ham with buffalo mozzarella bites from the Campania region

Porcini mushroom ravioli with pumpkin cream and toasted hazelnuts

Suckling pig fillet in an olive crust on artichoke purée

Dauphinois potatoes

Baby spinach with olive oil

Tiramisù

Coffee

Per persona - Per Person

€ 70

GALA DINNER MENU 2

Polpo grigliato su purea di patate viola, scalogno candito e polvere di olive di Gaeta

Gnocchetti di patate con vongole, gamberetti e 'nduja

Darna di branzino CBT

Patate agli agrumi

Scarola alla partenopea

Semifreddo al cioccolato fondente con cuore d'arancia

Caffè

Grilled octopus on purple potato purée, candied shallot and Gaeta olive powder

Potato gnocchetti with clams, shrimp and 'nduja

Sous-vide seabass steak

Citrus-scented potatoes

Neapolitan-style escarole

Dark chocolate semifreddo with an orange-filled center

Coffee

Per persona - Per Person

€ 85

Gala Dinner con Aperitivo

Gala Dinner with Aperitif

GALA DINNER MENU 3

Mantecato di baccalà con roasty di patate e fiore di zucca in tempura

Risotto con cozze, purea di broccoli e crumble di pecorino

Ravioli di burrata alla Norma con ricotta stagionata

Carrè di maialino con chutney di zucca

Carciofi dorati

Cicoria di campo

Tartelletta con crema di limone e frutta fresca

Caffè

Creamed salt cod with potato rösti and tempura zucchini flower

Risotto with mussels, broccoli purée and pecorino crumble

Sicilian-style burrata ravioli with aged ricotta

Suckling pig rack with pumpkin chutney

Golden-fried artichokes

Wild chicory

Lemon cream tartlet with fresh fruit

Coffee

Per persona - Per Person

€ 95

GALA DINNER MENU 4

Tartare di scampi su stracciatella profumata al basilico e pomodoro all'olio

Tortelli di branzino con vongole veraci e crumble alla paprika

Calamarata con gamberi rosa, carciofi e crema di mozzarella di bufala

Dorso di ricciola scottata su crema di patate agli agrumi e bietole rosse

Sorbetto agli agrumi

Tournedos di manzo alla Rossini

Parfait al pistacchio su salsa al cioccolato

Caffè

Scampi tartare on basil-scented stracciatella and tomato with olive oil

Seabass tortelli with baby clams and paprika crumble

Calamarata pasta with pink shrimp, artichokes and buffalo mozzarella cream

Seared amberjack back on citrus potato cream and red chard

Citrus sorbet

Beef tournedos à la Rossini

Pistachio parfait on chocolate sauce

Coffee

Per persona - Per Person

€ 120

ALLESTIMENTO *SETUP*

Centro tavola, per tavolo

€ 20

Center piece, per table

Fantasmmini, a pezzo

€ 10

Chair covers, each