

CROWNE PLAZA®

— BY IHG —

Rome - St. Peter's



Via Aurelia Antica 415  
00165 Roma  
T +39 06 66420  
[www.crowneplaza.com/rome-stpeters](http://www.crowneplaza.com/rome-stpeters)



Bar Piscina  
Pool Bar

# bevande drinks

Bibite Soft drinks	€ 5
Succhi di frutta Fruit juice	€ 5
Frullati di frutta Fruit milkshake	€ 7
Acqua minerale Mineral water 0.33 cl	€ 2.50
Birra alla spina Poretti Poretti Draught beer 0.4 cl	€ 7
Heineken 33 cl	€ 7
Aperitivo analcolico Non-alcoholic aperitif	€ 5
Martini, Aperol, Campari	€ 7
Caffè, tè Coffee, tea	€ 3.50
Espresso	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50

## vino wine

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
Pinot Grigio Alturis Uve Grapes Pinot Grigio	€ 7	€ 30
Ponte Loreto Silvestri Uve Grapes Malvasia Bianca	€ 7	€ 25
Cabernet Sauvignon Conti D'Arco Uve Grapes Cabernet, Sauvignon	€ 7	€ 30
Ponte Loreto Rosso Silvestri Uve Grapes Sangiovese, Cesanese	€ 7	€ 25
Rosato Calanica Duca di Salaparuta Uve Grapes Nero D'Avola	€ 7	€ 32
Prosecco Extra Dry Uve Grapes Glera	€ 7	€ 30
Prosecco Brut Conti D'Arco Uve Grapes Glera	€ 7	€ 30

# cocktails

Aperol Spritz, Negroni, Americano	€ 11
Bloody Mary	€ 11
Caipirinha - Caipiroska	€ 11
Cosmopolitan, Cuba Libre	€ 11
Frozen Daiquiri (fragola strawberry-banana)	€ 11
Gin & Tonic, Vodka Lemon	€ 11
Long Island Ice Tea	€ 11
Margarita	€ 11
Mojito	€ 11
Moscow Mule	€ 11
Pinacolada	€ 11
Planter's Punch	€ 11
Sea breeze	€ 11
Sex on the beach	€ 11


## cocktail analcolici non-alcoholic cocktails


Fruit Punch cocktail	€ 8
Shirley Temple	€ 8
Virgin (Pinacolada, Daiquiri)	€ 8


## antipasti

Dalle 12 alle 14.30

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala campana DOP € 17  
(3) SG

Avocado Sandwich con avocado, pomodori appassiti, olive e lattuga € 18  
(4,11) SL 


Insalata Caprese € 15  
(3) SG 

Insalata Estiva Mediterranea € 18  
Rucola, pomodorini, feta, olive Leccino, cetrioli, cipollotto fresco e sesamo nero  
(3,12) SG 


Insalata Caesar € 16  
(1,3,4,9)

## primi

Dalle 12 alle 14.30

Spaghetti di grano duro con pomodorini e basilico € 15  
(4) SL 


Spaghettoni burro e alici € 17  
(1,3,4)

Pennette trafilete al bronzo con pesto al basilico ligure, pinoli e Parmigiano Reggiano € 16  
(3,4,5,9) 


## appetizers

From 12pm to 2.30pm

Prosciutto di Parma with PDO buffalo mozzarella from Campania region € 17  
(3) GF

Avocado sandwich with avocado, semi-dried tomatoes, olives and lettuce € 18  
(4,11) LF 


Caprese Salad € 15  
(3) GF 

Mediterranean Summer salad € 18  
Rocket, cherry tomatoes, feta cheese, Leccino olives, cucumbers, fresh spring onion and black sesame  
(3,12) GF 


Caesar Salad € 16  
(1,3,4,9)

## first courses

From 12pm to 2.30pm

Durum wheat spaghetti with cherry tomatoes and basil € 15  
(4) LF 

Spaghettoni pasta with butter and anchovies € 17  
(1,3,4)

Bronze-drawn pennette pasta with Ligurian basil pesto, pine nuts and Parmigiano Reggiano € 16  
(3,4,5,9) 

# snack

Dalle 12 alle 14.30

Hamburger € 15

Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo.

Servito con patatine fritte  
(4,12) SL

Cheeseburger € 16

Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo.

Servito con patatine fritte  
(3,4,12)

Veggie burger\* € 15

Pane al sesamo, hamburger di soia, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo.

Servito con patatine fritte  
(4,8,11,12,13,14) SL 

Salmon burger € 18

Pane al sesamo, salmone fresco, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo.

Servito con patatine fritte  
(1,4,12) SL

Club sandwich € 16

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

Servito con patatine fritte  
(4,9) SL

Pinsa romana pomodoro e mozzarella € 14

(3,4,11) 

Toast prosciutto e formaggio € 12

Pane in cassetta, prosciutto e formaggio  
(3,4)

# snacks

From 12pm to 2.30pm

Hamburger € 15

Sesame bread, beef burger, lettuce, tomato, onion, cucumber

Served with French fries  
(4,12) LF

Cheeseburger € 16

Sesame bread, beef burger, cheese, lettuce, tomato, onion, cucumber

Served with French fries  
(3,4,12)

Veggie burger\* € 15

Sesame bread, soy burger, lettuce, tomato, onion, cucumber

Served with French fries  
(4,8,11,12,13,14) LF 

Salmon burger € 18

Sesame bread, fresh salmon, lettuce, tomato, onion, cucumber

Served with French fries\*  
(1,4,12) LF

Club sandwich € 16

White bread, chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and mayonnaise

Served with French fries\*  
(4,9) LF

Roman-style pinsa with tomato and mozzarella € 14

(3,4,11) 

Ham & cheese toast € 12

Sandwich bread, ham and cheese  
(3,4)

## secondi

Dalle 12 alle 14.30

Tagliata di controfiletto di manzo  
"Black Angus" al carbone con funghi  
trifolati  
SG, SL € 36

Dorso di ombrina arrostito con scarola,  
olive e pinoli tostati  
(1,5) SG, SL € 28

Tenera di vitello alla milanese con  
panatura croccante al burro  
chiarificato e con patate fritte  
(3,4,9) € 33

## dolci

Dalle 12 alle 14.30

Tiramisù "Gentilini"  
(3,4,5,9) € 9

Cheesecake al mango \*  
(5,9) SG, SL € 9

Tagliata di frutta fresca  
SG, SL € 9

## second courses

From 12pm to 2.30pm

Sliced Black Angus sirloin grilled over  
charcoal with sautéed mushrooms  
GF, LF € 36

Roasted croaker fillet with escarole, olives  
and toasted pine nuts  
(1,5) GF, LF € 28

Breaded veal Milanese with clarified butter  
and French fries  
(3,4,9) € 33

## desserts


From 12pm to 2.30pm

Tiramisu "Gentilini"  
(3,4,5,9) € 9

Mango cheesecake\*  
(5,9) GF, LF € 9

Fresh fruit platter  
GF, LF € 9

Dalle 14.30 alle 18

Pinsa romana pomodoro e mozzarella  
(3,4,11)  € 14

Prosciutto di Parma con mozzarella di  
bufala campana DOP € 17  
(3) SG

Avocado toast con salmone  
affumicato e uovo in camicia € 16  
(1,3,4,9,11)

Insalata Caprese € 15  
(3) SG 

Toast prosciutto e formaggio € 12  
(3,4,8,9,10,11,13)


## dolci

Dalle 14.30 alle 18

Tiramisù "Gentilini" € 9  
(3,4,5,9) 

Assortimento di gelati al banco

From 2.30pm to 6pm

Roman-style pinsa with tomato and  
mozzarella € 14  
(3,4,11) 

Prosciutto di Parma with PDO buffalo  
mozzarella from Campania region € 17  
(3) GF

Avocado toast with smoked salmon and  
poached egg € 16  
(1,3,4,9,11)

Caprese Salad € 15  
(3) GF 

Ham & cheese toast € 12  
(3,4,8,9,10,11,13)

## desserts

From 2.30pm to 6pm

Tiramisù "Gentilini" € 9  
(3,4,5,9) 

Assortment of ice creams from the counter

# 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

\* Prodotto surgelato all'origine o congelato in loco

\*\* Prodotto acquistato fresco ma abbattuto in loco

SL - Senza lattosio

SG - Senza glutine

Tutti i piatti contrassegnati come senza glutine sono preparati con ingredienti idonei. Tuttavia, in caso di celiachia o di elevata sensibilità/intolleranza al glutine, si invita la gentile clientela a informare il Responsabile di Sala prima dell'ordinazione, al fine di ricevere tutte le indicazioni necessarie.

# 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 thereof

🌿 Vegetarian dish

🌿 Vegan dish

\* Product frozen at the source or frozen on-site

\*\* Product purchased fresh but blast chilled on-site

LF - Lactose free

GF - Gluten free

All dishes marked as gluten-free are prepared using suitable ingredients. However, guests with celiac disease or severe gluten sensitivity/intolerance are kindly requested to inform the Restaurant Manager or Head Waiter before placing their order, in order to receive all the necessary information and assistance.