



Menu

CROWNE PLAZA ROME-ST. PETER'S

Via Aurelia Antica 415 | 00165 Roma | Tel +39 06 6642 115/141/114 | Fax +39 06 6642604
stpeters@hotel-invest.com | www.crowneplaza.com/rome-stpeters





COFFEE BREAK

WELCOME COFFEE

Caffè, tè, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua minerale
Coffee, tea, milk, fruit juice in jugs, mineral water
Per persona per servizio Per person per service

€ 5

FRENCH WELCOME COFFEE

Caffè, tè, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua minerale
Croissants e pasticceria al burro
Coffee, tea, milk, fruit juice in jugs, mineral water
Croissants and cookies
Per persona per servizio Per person per service

€ 9

CLASSIC COFFEE BREAK

Caffè, tè, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua minerale
Pasticceria al burro e pasticceria mignon
Coffee, tea, milk, fruit juice in jugs, mineral water
Cookies and fresh pastries
Per persona per servizio Per person per service

€ 9

COFFEE BREAK DOLCE E SALATO SWEET AND SAVOURY

Caffè, tè, latte, succhi di frutta in caraffa, acqua minerale
Sfogliatine dolci e salate
Coffee, tea, milk, fruit juice in jugs, mineral water
Cookies and savories snacks
Per persona per servizio Per person per service

€ 10

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, infusions, milk, fresh squeezed orange juice, mineral water and smoothies
Yogurt low fat and with fruit, fresh fruit, whole-wheat croissant, energy bars and dried fruit
Per persona per servizio Per person per service

€ 12

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

Caffè, tè, cappuccino, succhi di frutta in bottiglia, acqua minerale
Pasticceria al burro, plum cake
Coffee, tea and cappuccino, fruit juice in bottle, mineral water
Cookies, plum cake
Per persona per servizio mezza giornata Per person per service half day
Per persona per servizio intera giornata Per person per service full day

€ 15

€ 18

COFFEE BREAK 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
Per persona per servizio intera giornata Per person per service full day

€ 12

€ 16





COCKTAIL

COCKTAIL DRY SNACKS

Dry snacks (patatine, salatini, noccioline, olive)

Dry snacks (crisps, nuts, olives)

Spumante, succhi di frutta, acqua minerale

Sparkling wine, fruit juices, mineral water

Per persona Per person

€ 12

HOT & COLD COCKTAIL

Dry snacks (patatine, salatini, noccioline, olive)

Rustici, pizzette, crocchette di patate, arancini di riso

Mozzarelline in carrozza, verdure in tempura

Spumante, succhi di frutta, acqua minerale

Dry snacks (crisps, nuts, olives)

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

Mini mozzarella, batter fried vegetables

Sparkling wine, fruit juices, mineral water

Per persona Per person

€ 18

WINE & CHEESE COCKTAIL

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

Assortimento di crackers e grissini

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

Assortment of fresh and matured cheeses with mustards, honeys and fresh fruit

Assortment of biscuits, crackers and bread sticks

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

Per persona Per person

€ 30

I Finger dello Chef | Finger Food

Bocconcini di ananas con prosciutto

amatricianoTortelli di primo sale su coulis di

pomodoro

Fagottini di pasta fillo con verdure e guacamole

Crocchette di melanzane con salsa chili

Mazzancolle alle mandorle con salsa al curry

Alette di pollo BBQ

Filettini di pollo satay

Costine di maiale speziate

Crema Catalana con frutti di bosco

Tiramisù

Spiedini di frutta fresca

Spumante, succhi di frutta, acqua minerale

Dices of pineapple with prosciutto

Cheese dumplings on tomato coulis

Fillo pastry with vegetables and guacamole

Aubergine croquettes with chili sauce

Prawns with almonds and curry sauce

BBQ chicken wings

Chicken satay

Spiced pork ribs

Catalan style cream with berries

Tiramisu

Fresh fruit skewers

Sparkling wine, fruit juices, mineral water

Per persona Per person

€ 35

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

€ 35

MENU PIZZA E PASTA

Angolo della pasta:

Lasagne alla bolognese, sedanini alla boscaiola, pennette all'arrabbiata, orecchiette con cime di rapa e salsiccia

Angolo della pizza al trancio:

Pizza Margherita, pizza al prosciutto, pizza ai funghi, pizza con rucola e pomodorini

Angolo delle focacce:

Focaccia farcita con prosciutto e pomodoro, focaccia farcita con speck e brie, focaccia farcita alla caprese, focaccia farcita alle verdure.

Spiedini di frutta

PIZZA AND PASTA FEAST

Pasta corner:

Lasagna Bolognese, sedanini pasta with mushrooms and tomatoes, pennette pasta with hot spicy tomato sauce, orecchiette pasta with broccoli and sausages

Pizza slice corner:

Pizza Margherita, pizza with ham, pizza with mushrooms, pizza with arugula salad and cherry tomatoes

Focaccia corner:

Focaccia filled with ham and tomatoes, focaccia filled with smoked ham and brie cheese, focaccia filled with caprese, focaccia filled with vegetables.

Fresh fruit skewers

MENU RUSTICO

Angolo del fritto:

Crocchette di patate, arancini di riso, calzoncelli di ricotta, polpettine di melanzane, mozzarelle in carrozza

Angolo del Pane:

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 songino, mini wraps con verdure e mousse al caprino

Angolo del Rustico:

Quiche alle verdure, quiche ai salumi, torta alle erbe, torta alle zucchine e formaggio, torta con prosciutto cotto e fontina, torta alle verdure

Spiedini di frutta

RUSTIC OPTION

Fried delicacies corner:

Potato croquettes, rice balls filled with meat ragout, ricotta fritters, fried eggplant mini balls, fried mozzarella

Bread corner:

Ham and lettuce mini sandwiches, mozzarella and tomatoes mini sandwiches, grilled vegetables and ricotta mousse mini sandwiches, roast beef, arugula and Parmesan cheese mini sandwiches,

salame and pecorino cheese mini sandwiches, smoked ham, stracchino cheese and arugula mini wraps, salmon and lamb's lettuce mini wraps, grilled vegetables and goat cheese mousse mini wraps

Rustic corner:

Vegetables quiche, salami quiche, fresh herbs savoury cake, zucchini and cheese savoury cake, ham and fontina cheese savoury cake, vegetables savoury cake

Fresh fruit skewers

QUICK LUNCH OPTIONS



EAT WELL WORK

Una nuova filosofia per i coffe break e 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.
Appetising food, attractively presented, easy to eat, that sustains energy levels,
to guarantee the success of your meetings.
Available 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 erbette 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

EAT WELL WORK

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
Corn salad, 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

COFFEE BREAKS SALUTARI

HEALTHY BREAKS

Serviti con caffè, tè, infusi, latte, spremuta d'arancia fresca, succhi di frutta, acqua minerale
Served with coffee, tea, infusions, fresh squeezed orange juice, fruit juices, mineral water
Per persona Per person

€ 12

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
Spiedini di marshmallow e ananas caramellato
Mini muffin al cioccolato e limone
Pineapple, melon and strawberries mini skewers
Wildberries and Greek yogurt salad
Cereals and dry fruits bars
Marshmallow and caramelised pineapple skewers
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
Cereals and wild berries compote with Greek yogurt
Strawberries mousse
Carrots cake
Chocolate donuts

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 walnuts cake
Greek yogurt with cereals and almonds
Pineapple and kiwi fruit centrifuge
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
Cherries and hazelnuts cake
Milk cookies
Tropical fruit smoothies

BUFFET 1
3 primi o 2 primi ed 1 secondo,
2 contorni,
6 tipi di insalate,
dolce e frutta
3 pasta dishes or 2 pasta dishes and 1 meat or fish,
2 side orders ,
6 salads,
dessert and fruit

€ 40

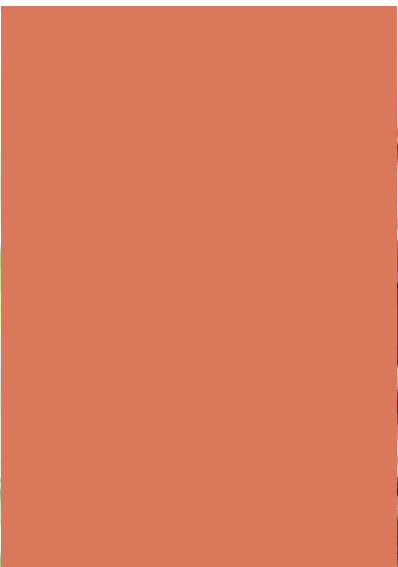
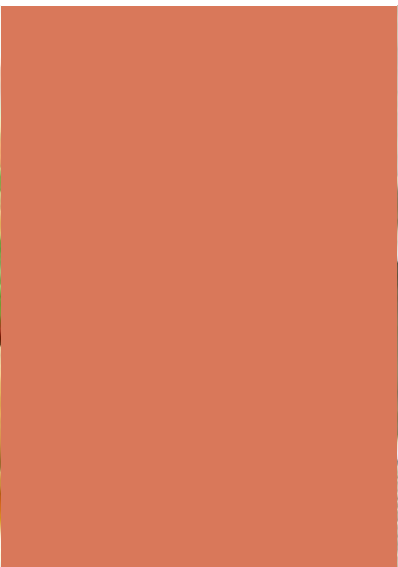
BUFFET 2
4 antipasti,
2 primi,
1 secondo,
2 contorno,
6 tipi di insalate,
dolce e frutta
4 starters,
2 pasta dishes,
1 meat or fish,
2 side orders,
6 salads,
dessert and fruit

€ 45

BUFFET 3
6 antipasti,
2 insalate composte,
3 primi,
2 secondi,
2 contorni,
6 tipi di insalate,
dolce e frutta
6 starters,
2 mixed salads,
3 pasta dishes,
2 meat or fish,
2 side orders,
6 salads,
dessert and fruit

€ 60

Prezzi per persona con acqua minerale, vini selezione Crowne Plaza e caffè inclusi
Prices per person with mineral water, Crowne Plaza wines and coffee included



BUFFET

Antipasti | Starters

Insalatina di polipo grigliato con patate e pomodori secchi

Grilled octopus salad with potatoes and sun dried tomatoes

Insalatina di seppie con finocchi, sedano e agrumi

Cuttlefish salad with fennel, celery and citrus fruits

Salmone marinato all’aneto con soncino e salsa allo yogurt

Salmon marinated with dill served with soncino and yogurt dressing

Trittico di pesci affumicati con insalatina di verdure all’agro

Tris of smoked fish with vegetable salad with oil and lemon

Alici marinate con insalatina di scarola e olive taggiasche

Marinated anchovies with escarole and taggiasche olives

Carpaccio di polipo con battuto di pomodoro, sedano e pinoli

Octopus carpaccio with tomoatoes, celery and pinenuts

Insalatina di gamberetti con avocado e pomodorini di collina

Shrimps salad with avocado and tomatoes from the hills

Insalata russa con tonno marinato e gamberetti

Russian salad with marinated tuna and shrimps

Taglieri di formaggi freschi e stagionati

Assorted fresh and seasoned cheeses

Mozzarella di bufala campana

Buffalo mozzarella from Campania

Tagliere di salumi laziali

Assorted cured meats from Lazio

Porchetta di Ariccia

Porchetta from Ariccia (roasted pork)

Carpaccio di manzo con rucola e grana

Beef carpaccio with arugula and Parmesan cheese

Prosciutto amatriciano con melone

Prosciutto from Amatrice with melon

Capocollo di suino affumicato con puntarelle all’acciuga

Smoked pork capocollo with puntarelle with anchovy dressing

Insalata greca

Greek salad

Insalata Caprese

Caprese salad (tomato and mozzarella)

Insalata Nizzarda

Nicoise salad

Insalata Luisiana

Luisiana salad

Insalata Caesar

Caesar Salad

Cous cous con verdure mediterranee

Cous cous with mediterranean vegetables

Insalata di cereali con carciofi e pecorino

Cereals salad with artichokes and pecorino cheese

Insalatina di quinoa e burgul con tonno e zucchine

Quinoa and burgul salad with tuna and zucchini

Involtoni primavera

Spring rolls

Sushi e sashimi (da quotare separatamente)

Sushi and sashimi (to be quoted separately)



Primi | Pasta Dishes

Lasagne di sfoglia all’uovo alla bolognese

Egg lasagne with bolognese sauce

Lasagne verdi vegetariane con porri e zucchine

Vegetarian green lasagne with leek and zucchini

Girelle di ricotta e spinaci con salsa allo zafferano

Ricotta and spinach rolls with zaffron sauce

Parmigiana di melanzane

Aubergine parmigiana

Crespelle ai funghi con fonduta di parmigiano reggiano

Crepes with mushrooms and parmesan fondue

Cannelloni di carne con fontina e noci

Cannelloni with minced meat, fontina cheese and walnuts

Paella alla Valenciana

Valencian paella

Ravioli cacio e pepe con funghi di prato e battuto di erbe

Cheese and pepper ravioli with mushrooms and herbs

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

Ricotta cheese and spinach dumplings with fresh tomato and basil pesto sauce

Mezzemaniche alla gricia con carciofi

Mezze maniche gricia style with artichokes

Tortelli di patate e zafferano con crema di grana padano, pesto di pinoli e uvetta

Potatoes and zaffron tortelli with parmesan, pinenuts and raisins sauce

Chicche di patate con verdure mediterranee e scaglie di cacio ricotta

Potato dumplings with mediterranean vegetables and cacio ricotta flakes

Rigatoni all’amatriciana

Rigatoni Amatriciana style

Paccheri con petali di branzino e pesto alla genovese

Paccheri with sea bass and pesto sauce

Ravioli di cernia con vongole e verdure croccanti al pistacchio

Grouper stuffed ravioli with clams, vegetables and pistachios

Trofiette con carciofi, gamberi profumati al lime e stracciatella di bufala

Trofiette with artichokes, lime scented shrimps and buffalo stracciatella

Scialatielli con broccoli, pomodorini gialli e tonno fresco

Scialatielli with broccoli, yellow tomatoes and fresh tuna

Caserecce con pomodorini gialli e punte di asparagi

Caserecce with yellow tomatoes and asparagus

Riso basmati alla Cantonese

Basmati rice Cantonese style

Jambalaia di carne e pesce

Meat and fish jambalaia

BUFFET

Secondi | Meat & Fish

- Cosciotto di vitello alle erbe con salsa di asparagi
- Leg of veal with herbs and asparagus sauce
- Prosciutto di maiale agli agrumi con spinaci allo zenzero
- Pork ham with citrus fruits and zaffron spinach
- Petto di pollo al timo con ratatouille di verdure
- Chicken breast with thyme and vegetables ratatouille
- Pesce spada grigliato con caponata alla siciliana
- Grilled sword fish with Sicilian vegetables caponata
- Filetto di branzino all’acqua pazza con olive e patate
- Filet of sea bass with almonds and mediterranean vegetables
- Darna di salmone alle mandorle con verdure mediterranee
- Salmon with almonds and vegetables
- Filetto di orata al vino bianco con zucchine stufate alla menta
- Filet of sea bream with white wine and mint zucchini
- Roast-beef con bieta all’olio
- Roast-beef with chard
- Fuselli di pollo alla romana con peperoni e patate
- Roman style chicken with peppers and potatoes
- Cosciotto di agnello arrosto con patate alla fornarina
- Roasted leg of lamb with fornarina potatoes
- Garofalato al Cesanese con purea di fave
- Beef stew with Cesanese wine and broad beans puree
- Saltimbocca alla romana con patate al rosmarino
- Roman saltimbocca with rosemary potatoes
- Pollo Tandoori con salsa allo yogurt
- Tandoory chicken with yogurt sauce
- Galletto in salsa BBQ
- Cockerel with BBQ sauce

BUFFET

Contorni | Sides

- Patate alla fornarina
- Fornarina potatoes
- Patate alla paesana
- Country style potatoes
- Patate alla Lionnaise
- Lionnaise potatoes
- Patate novelle al vapore
- Steamed new potatoes
- Patate stufate
- Stewed potatoes
- Patate gratinate
- Potatoes au gratin
- Spinaci al burro
- Spinach with butter
- Cicoria all’olio
- Chicory with olive oil
- Bieta all’agro
- Chard with olive oil and lemon
- Panachée di verdure
- Vegetables panachée
- Riso selvaggio al vapore
- Steamed wild rice
- Caponata di verdure
- Vegetables caponata
- Zucchine alla menta
- Mint scented zucchini
- Verdure grigliate
- Grilled vegetables
- Fagiolini con pomodorini freschi e basilico
- Green beans with fresh tomatoes and basil
- Cime di rapa all’aglio
- Turnips tops sauteed with oil and garlic



BUFFET

Insalate | Salads

- Lattughino**
Lettuce
- Rucola**
Arugula
- Soncino**
Soncino
- Radicchio trevigiano**
Red chicory
- Finocchi**
Fennels
- Julienne di carote**
Julienne of carrots
- Misticanza**
Mixed baby leaves
- Spinacino**
Baby spinach
- Pomodorino ciliegino**
Cherry tomatoes
- Pomodoro cuore di bue**
Oxheart tomatoes
- Ravanelli**
Radish
- Barbabietole**
Beetroots
- Pan di zucchero**
Sugar loaf chicory
- Puntarelle**
Chicory salad
- Mais**
Corn

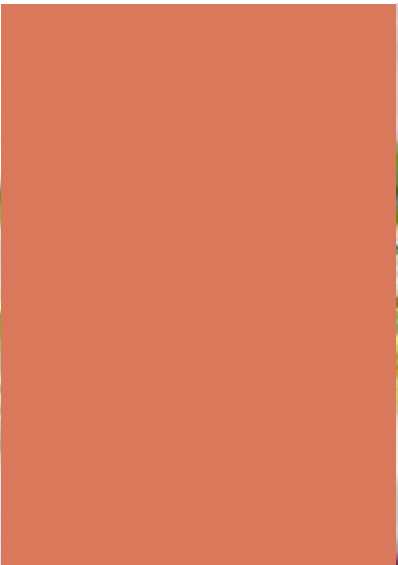
Insalate Composte | Mixed Salads

- Farro e carciofi**
Spelt and artichokes
- Orzo e zucchini**
Barley and zucchini
- Riso selvaggio con verdure**
Wild rice with vegetables
- Burgul con mentuccia e pomodori marinate**
Burgul with mint and marinated tomatoes
- Cous cous con ceci e cipollotto**
Cous cous with chickpeas and shallots

BUFFET

Dolci | Desserts

- Crostata di frutta fresca**
Fresh fruit tart
- Tiramisù**
Tiramisu with biscuit, coffee and mascarpone cream
- Torta Sacher**
Sacher cake with chocolate and jam
- Torta mimosa**
Mimosa cake with sponge cake and cream
- Cheesecake ai lamponi**
Cheesecake with raspberries
- Torta della nonna**
Nanny’s tart with cream, lemon and pinenuts
- Torta di ricotta e pere**
Ricotta and pear tart
- Pastiera**
Neapolitan tart with ricotta, cooked corn, citrus zest and orange flavor
- Babà**
Sponge cake with rum
- Delizia al limone**
Sponge cake stuffed with lemon cream and covered with lemon flavored icing
- Profiterole al cioccolato**
Chocolate profiterole
- Profiterole al limone**
Lemon profiterole
- Torta Caprese**
Caprese chocolate cake
- Brownies**



CREATE IL VOSTRO MENU SERVITO

CREATE YOUR OWN SERVED MENU

SERVITO SERVED

Menu servito 3 portate 3 course served menu € 45
Menu servito 4 portate 4 course served menu € 50
Prezzi per persona con acqua minerale, vini selezione Crowne Plaza e caffè inclusi
Prices per person including mineral water, Crowne Plaza wines and coffee

Antipasti | Starters

Carpaccio di salmone all'aneto con crema di yogurt greco e germogli
Salmon carpaccio with dill, yoghurt dressing and salad
Spiedino di calamari e mazzancolle con roast di carciofi e patate
Skewers of squid and prawns with artichokes and potatoes rosty
Terrina di polipo con agrumi e finocchi marinati
Octopus terrine with citrus fruits and marinated fennels
Chevice di tonno con insalatina di carciofi e quinoa integrale
Chevice of tuna with artichokes salad and whole quinoa
Mosaico di salumi con burratina d'Andria affumicata
Selection of cured meats with smoked burrata from Andria
Prosciutto amatriciano con mozzarella di bufala dell'agropontino
Prosciutto from Amatrice with buffalo mozzarella from the Agropontino
Carpaccio di manzo con soufflè di asparagi e pecorino
Beef carpaccio with souffle of asparagus and pecorino cheese
Millefoglie di melanzane con pomodoro confit e ricotta infornata su coulis di datterini
Millefeuille of aubergines with confit tomato, ricotta cheese and coulis of datterini
Tofu alle erbe con caponata di verdure e salsa alle olive di Gaeta
Herbs scented tofu with vegetables caponata and Gaeta olives dressing

Primi | First courses

Fregula mantecata con carciofi, vongole e pomodorini marinati
Fregula with artichokes, clams and marinated tomatoes
Scialatielli al basilico con bottarga di muggine, burrata e vellutata di puntarelle
Basil scialatielli with mullet bottarga, burrata and chicory cream
Riso Carnaroli con gamberi rosa, spinacino novello e salsa al lime
Carnaroli rice with pink prawns, baby spinach and lime sauce
Trofiette con zafferano di Navelli, speck e asparagi
Trofie with zaffron from Navelli, speck and asparagus
Raviolo di barbabietole con funghi porcini su fonduta di parmigiano reggiano
Ravioli with beets and wild mushrooms on parmesan fondue
Fusilli al ferro con pomodorini gialli di Cetara, provolone del monaco e pesto di basilico e mandorle
Fusilli with yellow tomatoes from Cetara, provolone del Monaco cheese and basil and almonds pesto sauce
Paccheri con cime di rapa, peperoni "Cruschi" e ricotta salata
Paccheri with turnip greens, "Cruschi" peppers and salty ricotta cheese

Secondi | Second course

Dorso di ombrina al pepe rosa su riso selvaggio e salsa guacamole
Filet of umbrine with pink pepper, wild rice and guacamole sauce
Filetto di branzino all'alloro con confit di ortaggi primaverili e pesto alla menta
Filet of sea bass with laurel, spring vegetables confit and mint pesto
Kebab di pesce spada su crema di zucchini romanesche e spinaci allo zenzero
Sword fish kebab on Roman zucchini cream with ginger flavored spinach
Millefoglie di manzo con brassica di rapa e conciato romano su salsa di lattuga
Beef millefeuille with turnip greens and Roman cheese on lettuce sauce
Filetto di maiale gratinato al caprino con scarola e olive taggiasche
Filet of pork au gratin with goat cheese, escarole and taggiasche olives
Involtini di pollo al coriandolo con croccante alle mandorle su salsa al curry
Coriander flavored chicken rolls with almonds crunchy wafer and curry sauce
Medaglione di seitan in crosta di sesamo nero su salsa di patate dolci e tartufo nero
Seitan medallion in black sesame crust and sweet potatoes and black truffle sauce

Contorni | Side orders

Sformatino di patate alla fornarina
Potato flan
Flan di cavolo viola
Purple cabbage flan
Patate dephinoise
Dephinoise potatoes
Patate novelle al timo
Thyme flavored potatoes
Patate alla lionnaise
Lionnaise style potatoes
Gratin di zucchini
Zucchini au gratin
Soufflè di spinaci
Spinach soufflè
Radicchio brasato
Braised red chicory
Cicoria di campo ripassata
Sauteed chicory
Caponata di verdure
Vegetable caponata
Mazzetto di asparagi al bacon
Asparagus with bacon



SERVITO
SERVED

Dolci | Dessert

Tiramisù dello Chef con biscotto romano "Gentilini"

Chef's Tiramisu with Gentilini biscuits

Creme brulee al caffè bianco

White coffee creme brulee

Parfait alla vaniglia "Bourbon" con frutti di bosco

Bourbon Vanilla parfait with wild berries

Mousse al cioccolato con tartare di mango

Chocolate mousse with mango tartare

Tortino al cioccolato caldo con gelato alla vaniglia

Warm chocolate soufflé with vanilla ice cream

Cheese cake con fragole

Cheese cake with strawberries

Babà con crema al limone

Babà (sponge cake with rum) with lemon cream

Carpaccio di ananas con gelato al melone

Pineapple carpaccio with melon sorbet



GALA DINNER

Servito con acqua minerale, vini selezione Crowne Plaza e caffè

Served with mineral water, Crowne Plaza wine selection and coffee

GALA DINNER 1

Crocante di carciofi violetti con salumi di cinta senese

Raviolini di agnello e timo al battuto di erbe e pecorino

ubriacoFusilli al ferro con funghi porcini

Guancia di vitello brasata al Cesanese con gratin di porri e patate

Crocante alla nocciola con frutti rossi

Il caffè

Fried Roman artichokes with assorted cold cuts

Lamb and thyme ravioli with chopped fresh herbs and drunk cheese

Fusilli pasta with porcini mushrooms

Veal jowl braised with Cesanese wine and leeks and potatoes au gratin

Hazelnut brittle with red fruits

Coffee

Per persona Per person

€ 65

GALA DINNER 2

Tavolozza del pescatore: salmone marinato, polipo al vapore, gamberi al vapore, insalatina novella, filetti di arancia, condito con olio alla vaniglia

Trofiette con vongole, carciofi e mentuccia

Fagottini di asparagi selvatici e ricotta di bufala con fonduta di grana e tartufo nero

Millefoglie di filetto di manzo con confit di verdure e flan di patate

Bavarese al cioccolato e mandarino

Il caffè

Fisherman dish: Marinated salmon, steamed octopus, steamed prawns, greens, orange with vanilla oil dressing Trofiette pasta with clams, artichokes and fresh mint

Wild asparagus and buffalo ricotta parcels with Parmesan fondue and black truffle

Beef filet millefeuille with vegetables confit and potatoes flan

Chocolate and mandarin Bavarian

Coffee

Per persona Per person

€ 75

GALA DINNER 3

Astice al vapore con avocado e salsa al lime

Risotto mantecato con cappelletti e favette

Paccheri di Gragnano con scorfano rosso, spinacino novello e pinoli tostati

Dorso di spigola arrostita con gamberi di Mazzara al profumo di alloro

Caponatina di melanzane

Patate al prezzemolo

Semifreddo alla vaniglia con consommé di fragole e menta

Il caffè

Steamed lobster with avocado and lime sauce

Risotto with scallops and fava beans

Paccheri pasta from Gragnano with scorpion fish, spinach sprouts and pine nuts

Roast sea bass filet and prawns from Mazzara scented with bay leaf

Eggplant caponata

Parsley potatoes

Vanilla parfait with strawberry and fresh mint consommé

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, fruit juice, mineral water, dry snacks and assorted fritters

GALA DINNER MENU 1

Salumi misti con bocconcini di bufala
Ravioli di caciotta e rucola con battuto di pomodoro e basilico
Carrè di maialino picchettato alle erbe e salsa alle prugne
Patate castello
Spinaci novelli all'olio
Piramide al cioccolato con cuore di gianduia
Il caffè

Assorted cured meats with buffalo mozzarella
Ravioli filled with caciotta cheese and arugula with fresh tomatoes and basil sauce
Pork loin needled with herbs and prunes sauce
Rosemary roast potatoes
Spinach sprout with olive oil
Chocolate semifreddo with hazelnut and chocolate heart
Coffee

Per persona Per person

€ 70

GALA DINNER MENU 2

Terrina di polipo su ventaglio di frutta esotica e olio alla vaniglia
Fusilli di Gioi con pescespada e melanzane profumate alla menta
Darna di branzino al forno al sentore di alloro
Patate mascotte
Scarola brasata con capperi e acciughe
Crema catalana al pistacchio
Il caffè

Octopus terrine with fresh exotic fruit and vanilla oil
Fusilli pasta of Gioi with swordfish and mint eggplant
Oven roasted sea bass filet with bay leaf
Roast potatoes mascotte style
Braised escarole with capers and anchovies
Pistachio Catalana cream
Coffee

Per persona Per person

€ 85

GALA DINNER CON APERITIVO

GALA DINNER WITH APERITIF

GALA DINNER MENU 3

Tavolozza del pescatore (carpaccio di polipo, salmone marinato all'aneto, mazzancolla al vapore)
Risotto allo scorfano e carciofi romaneschi
Taccozzette con verdure grigliate e pomodorini cotti al forno
Costoletta di vitello in foglie di vite
Patate al timo gratinate alla crema
Spinaci novelli all'olio
Tiramisu con babà alla crema di limone
Il caffè

Fisherman dish: octopus carpaccio, marinated salmon and steamed prawns
Risotto with scorpion fish and Roman artichokes
Taccozzette pasta with grilled vegetables and baked cherry tomatoes
Veal chop in grape leaves
Gratinated thyme potatoes
Spinach sprout in olive oil
Tiramisù with babà and lemon cream
Coffee

Per persona Per person

€ 95

GALA DINNER MENU 4

Astice al vapore su panzanella mediterranea
Raviolini variegati ripieni di patate e ricotta con ragù di verdure allo zafferano
Ziti spezzati con scorfano, zucchine e pomodorini
Ricciola scottata al coriandolo su peperoni arrostiti e insalatina di erbe
Sorbetto agli agrumi
Tournedos di manzo bardato su insalatina di finferli e soncino
Semifreddo alla vaniglia con cuore al caramello
Il caffè

Steamed lobster with Mediterranean vegetables and bread salad
Ravioli filled with potatoes and ricotta cheese with saffron vegetable ragout
Ziti spezzati pasta with scorpion fish, zucchinis and tomatoes
Amberjack filet sautéed with coriander over roasted peppers and wild greens salad
Citrus sorbet
Beef filet medallions barded with bacon and chanterelle and lamb's lettuce salad
Vanilla semifreddo with caramel heart
Coffee

Per persona Per person

€ 110



