




CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
ROME - ST.PETER'S

Papillon
RESTAURANT

Benvenuti al ristorante
Papillon. Vi auguriamo una
piacevole permanenza e
buon appetito.

Welcome to the Papillon
restaurant. We wish you a
pleasant stay and bon
appetit.

Papillon
RESTAURANT

Insalate

Caesar salad con pollo <i>(Allergeni 3,4,9)</i>	€ 15
Insalata caprese su fresella di grano duro con pomodorini e olivelle 🌿 <i>(Allergeni 3,4)</i>	€ 15
Insalata di mazzancolle al vapore marinate al lime con misticanza, pomodorini e avocado Hass (SG) <i>(Allergeni 1,6)</i>	€ 17
Salmonе affumicato con spinacino novello su frittatina all’aneto e salsa allo yogurt (SG) <i>(Allergeni 1,3,6,9)</i>	€ 18

Antipasti

Calamaro grigliato con carpaccio di zucca marinato agli agrumi e wasabi (SG) <i>(Allergeni 1)</i>	€ 19
Polpo cotto a bassa temperatura su cime di rapa e mousse di pecorino di grotta (SG) <i>(Allergeni 1,3)</i>	€ 19
Prosciutto di Parma 20 mesi con mozzarella di bufala campana (SG) <i>(Allergeni 3)</i>	€ 17
Carpaccio di manzo con spinacino, puntarelle all’acciuga e burratina d’Andria (SG) <i>(Allergeni 1,3)</i>	€ 17

Salads

Chicken Caesar salad <i>(Allergens 3,4,9)</i>	€ 15
Tomato, mozzarella cheese and olives on a typical Neapolitan durum wheat bread 🌿 <i>(Allergens 3,4)</i>	€ 15
Steamed prawns marinated with lime, wild salad, tomatoes and avocado (GF) <i>(Allergens 1,6)</i>	€ 17
Smoked salmon served with baby spinach, dill omelette and yoghurt dressing (GF) <i>(Allergens 1,3,6,9)</i>	€ 18

Appetizers

Grilled squid served with pumpkin carpaccio marinated with citrus fruits and wasabi (GF) <i>(Allergens 1)</i>	€ 19
Octopus cooked at low temperature served with turnip tops and pecorino cheese mousse (GF) <i>(Allergens 1,3)</i>	€ 19
Raw ham served with buffalo mozzarella cheese (GF) <i>(Allergens 3)</i>	€ 17
Beef carpaccio with baby spinach, chicory hearts with anchovies and “burratina” cheese (GF) <i>(Allergens 1,3)</i>	€ 17

Primi

Crema di zucca con ricotta di pecora e crostini profumati al miele 	€ 16
<i>(Allergeni 3,4,14)</i>	
Riso carnaroli con gamberi rosa, mandarino e stracciatella (SG)	€ 20
<i>(Allergeni 1,3,6,14)</i>	
Tonnarelli all’astice con pomodorini del piennolo	€ 26
<i>(Allergeni 1,4,6,9)</i>	
Fettuccine all’uovo fatte in casa con ragù classico alla bolognese	€ 15
<i>(Allergeni 4,9,14)</i>	
Mezzemaniche alla gricia	€ 15
<i>(Allergeni 3,4)</i>	
Rigatoni alla carbonara	€ 15
<i>(Allergeni 3,4,9)</i>	
Spaghetti cacio e pepe 	€ 15
<i>(Allergeni 3,4)</i>	
Bucatini all’amatriciana	€ 15
<i>(Allergeni 3,4)</i>	

First Courses

Pumpkin cream with ricotta cheese and honey scented croutons 	€ 16
<i>(Allergens 3,4,14)</i>	
Rice with pink prawns, tangerine and buffalo stracciatella cheese (GF)	€ 20
<i>(Allergens 1,3,6,14)</i>	
Home-made spaghetti with lobster and cherry tomatoes	€ 26
<i>(Allergens 1,4,6,9)</i>	
Home-made fettuccine with meat ragout	€ 15
<i>(Allergens 4,9,14)</i>	
Short pasta with pork-cheek and pecorino cheese	€ 15
<i>(Allergens 3,4)</i>	
Short pasta with egg sauce, pork cheek, pecorino cheese and fresh pepper	€ 15
<i>(Allergens 3,4,9)</i>	
Spaghetti pasta served with pecorino cheese and fresh pepper 	€ 15
<i>(Allergens 3,4)</i>	
Bucatini pasta with tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese	€ 15
<i>(Allergens 3,4)</i>	

Secondi

Grigliata di pescato con verdure al carbone dolce (SG) <i>(Allergeni 1,10)</i>	€ 28
Filetto di salmone al sesamo su cavolo nero e crema di patate affumicate (SG) <i>(Allergeni 1,3,14)</i>	€ 26
Petto d’anatra in olio cottura con funghi autunnali e patate all’arancia (SG)	€ 24
Petto di pollo alla griglia con cicorietta di campo e patate novelle (SG)	€ 16
Costine di maiale in salsa BBQ con pannocchia e patate alla crema (SG) <i>(Allergeni 3)</i>	€ 22
Entrecôte di manzo irlandese alla griglia con radicchio di Treviso al balsamico e noci (SG) <i>(Allergeni 5)</i>	€ 30

Second Courses

Grilled mixed fish served with grilled vegetables (GF) <i>(Allergens 1,10)</i>	€ 28
Fillet of salmon in sesame crust served with black cabbage and smoked creamed potatoes (GF) <i>(Allergens 1,3,14)</i>	€ 26
Duck breast with mushrooms and orange flavored potatoes (GF)	€ 24
Chicken breast served with chicory and new potatoes (GF)	€ 16
BBQ pork ribs served with corn on the cob and creamy potatoes (GF) <i>(Allergens 3)</i>	€ 22
Grilled Irish sirloin steak served with balsamic vinegar scented red chicory and walnuts (GF) <i>(Allergens 5)</i>	€ 30

Snack & Hamburger

Pinsa romana con pomodoro e mozzarella 	€ 15
<i>(Allergeni 3,4)</i>	
Sandwich di pollo	€ 15
(Pane al sesamo, petto di pollo, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo)	
Servito con patatine fritte*	
<i>(Allergeni 3,4,12)</i>	
Sandwich al salmone	€ 17
(Pane al sesamo, salmone fresco, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo)	
Servito con patatine fritte*	
<i>(Allergeni 1,3,4,12)</i>	
Hamburger*	€ 15
(Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo)	
Servito con patatine fritte*	
<i>(Allergeni 3,4,12)</i>	
Cheeseburger*	€ 16
(Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo)	
Servito con patatine fritte*	
<i>(Allergeni 3,4,12)</i>	
Medaglione Vegano* 	€ 15
(Pane al sesamo, hamburger di soia, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo)	
Servito con patatine fritte*	
<i>(Allergeni 4,11,12,14)</i>	

Snacks & Burgers

Pinsa with tomato sauce and mozzarella cheese 	€ 15
<i>(Allergens 3,4)</i>	
Chicken Sandwich	€ 15
(Sesame bread, chicken breast, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber)	
Served with French fries*	
<i>(Allergens 3,4,12)</i>	
Salmon Sandwich	€ 17
(Sesame bread, fresh salmon, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber)	
Served with French fries*	
<i>(Allergens 1,3,4,12)</i>	
Hamburger*	€ 15
(Sesame bread, beef burger, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber)	
Served with French fries*	
<i>(Allergens 3,4,12)</i>	
Cheeseburger*	€ 16
(Sesame bread, beef burger, cheese, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber)	
Served with French fries*	
<i>(Allergens 3,4,12)</i>	
Vegan Burger* 	€ 15
(Sesame bread, soy burger, iceberg lettuce, tomato, onion, cucumber)	
Served with French fries*	
<i>(Allergens 4,11,12,14)</i>	

Dolci

Tiramisù “Gentilini” <i>(Allergeni 3,4,5,9)</i>	€ 9
Parfait alle mandorle con cioccolato bianco e croccante alla nocciola <i>(Allergeni 3,4,5,9)</i>	€ 9
Sinfonia al cioccolato <i>(Allergeni 3,4,5,9)</i>	€ 9
Crema catalana con frutti di bosco <i>(Allergeni 3,4,5,9)</i>	€ 9
Delizia al limone <i>(Allergeni 3,4,5,9)</i>	€ 9
Crostata di ricotta e pere <i>(Allergeni 3,4,5,9)</i>	€ 9
Tagliata di frutta (SG)	€ 9
Gelato alle creme e sorbetti* <i>(Allergeni 3,4,5,9)</i>	€ 9

Desserts

Chef's Tiramisu <i>(Allergens 3,4,5,9)</i>	€ 9
Almonds parfait with white chocolate and hazelnut brittle <i>(Allergens 3,4,5,9)</i>	€ 9
Chocolate soufflé served with vanilla ice cream <i>(Allergens 3,4,5,9)</i>	€ 9
Catalan cream with wild berries <i>(Allergens 3,4,5,9)</i>	€ 9
Lemon sponge cake <i>(Allergens 3,4,5,9)</i>	€ 9
Pear and ricotta cheese tart <i>(Allergens 3,4,5,9)</i>	€ 9
Fresh fruit platter (GF)	€ 9
Selection of ice cream and sorbets* <i>(Allergens 3,4,5,9)</i>	€ 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

(SG) Piatto senza glutine

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

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

(GF) Gluten free dish

*Some products may be frozen depending on the availability and season.

We inform patrons with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.



Papillon
RESTAURANT

Via Aurelia Antica 415
00165 Roma
T +39 06 66420
F +39 06 6637190
crowneplaza@hotel-invest.com
www.crowneplaza.com/rome-stpeters