



INTERCONTINENTAL®
ROME AMBASCIATORI PALACE



ROOM SERVICE MENU

ROOM SERVICE MENU

ALLERGENS

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Dairy products
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulfites
13. Lupins
14. Mollusc

The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone preventative reclamation treatment in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004 annex III, section VIII, chapter 3, letter D point 3

IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU ARE KINDLY REQUESTED
TO INFORM OUR STAFF

* Frozen Product

® Use of blast chiller for quickly cooling down

Prices include 10% VAT

ALLERGENI

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latticini
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE VI PREGHIAMO DI INFORMARE
IL NOSTRO PERSONALE

* Prodotto congelato

® Sottoposto a processo di abbattimento termico

I prezzi includono 10% IVA

BREAKFAST MENU

Served between 6.30 am to 11.00 am

Continental Breakfast 32€

Bakery basket, Roman style focaccia, homemade biscotti and pastries, selection of jams and honey, butter, Nutella, yogurt, seasonal fruits, one juice and one hot beverage at your choice:

— Orange, multivitamin or tomato juice.

— Hot chocolate, coffee or tea selection.

(1,3,5,6,7,8,12,13,*®)

American Breakfast 38€

Bakery basket with bread and pastries, plum cake, with a selection of jams and honey, butter, soft spread, seasonal fruits, corn flakes, plain or fruit yogurt. Pancakes with maple syrup or two eggs of your choice:

— Scrambled, fried, omelette, poached eggs or a la coque.

— With sausages, bacon, ham, grilled tomato, mushrooms or baked beans.

One juice and one hot beverage at your choice:

— Orange, multivitamin or tomato juice.

— Hot chocolate, coffee or tea selection.

(1,3,5,6,7,8,12,13,*®)

Italian Breakfast 36€

Croissants, traditional Roman style maritozzo brioche with whipped cream, homemade biscuits, white or brown toast, selection of jams and honey, butter, Nutella, yogurt, seasonal fruits.

One juice and one hot beverage at your choice:

— Orange, multivitamin or apple juice.

— Hot chocolate, coffee or tea selection.

(1,3,5,6,7,12,13,*®)

And one of the following:

— Slice of caprese cake with chocolate and almond flour. (3,7,8,12,*®)

— Slice of apple pie with cinnamon and caramelized sugar. (1,3,6,7,13,*®)

— Slice of Italian bundt cake with vanilla and chocolate. (1,3,6,7,8,13,*®)

Healthy/Equilibrium Breakfast 32€

Wholemeal bread, rye bread, low fat margarine, selection of jams and honey, porridge, low fat yogurt, fresh fruits salad, egg white omelette.

One juice and one hot beverage at your choice:

— Orange, multivitamin or green juice.

— Coffee, skimmed or soy milk and tea specialties. (1,3,6,7,8,12,13)

And one of the following:

— Amberjack avocado salad. (4,6,9,12,*®)

— Sauteed miniature vegetables. (9)

COLAZIONE

Servita dalle 6.30 alle 11.00

Colazione Continentale 32€

Cestino di pane, focaccia Romana, biscotti fatti in casa e croissant, una selezione di marmellate, miele, burro, Nutella, yogurt, frutta di stagione e scelta di un succo e una bevanda calda a vostra scelta:

— Arancia, multivitaminico o di pomodoro.

— Cioccolata calda, selezione di caffè e

selezione dei nostri tè. (1,3,5,6,7,8,12,13,*®)

Colazione Americana 38€

Cestino di pane, croissant, plum cake, selezione di marmellate e miele, burro, creme spalmabili, frutta di stagione, corn flakes, yogurt al naturale o alla frutta.

Pancakes con sciroppo di acero o due uova a vostra scelta:

— Uova strapazzate, fritte, omelette, uova in camicia o à la coque.

— Con salsiccia, pancetta, prosciutto cotto, pomodori grigliati, funghi o fagioli in salsa.

Un succo e una bevanda calda a vostra scelta:

— Succo di arancia, multivitaminico o di pomodoro.

— Cioccolata calda, selezione di caffè e selezione dei nostri tè. (1,3,5,6,7,8,12,13,*®)

Colazione Italiana 36€

Cornetti, maritozzo con panna montata, biscotti fatti in casa, pane bianco o integrale tostato, selezione di confetture e miele, burro, Nutella, yogurt, frutta di stagione. Un succo e una bevanda calda a vostra scelta:

— Succo di arancia, multivitaminico o alla mela.

— Cioccolata calda, selezione di caffè e selezione dei nostri tè. (1,3,5,6,7,12,13,*®)

E a scelta tra le seguenti:

— Fetta di torta Caprese, cioccolato e farina di mandorle. (3,7,8,12,*®)

— Fetta di torta di mele, cannella e zucchero caramellato. (1,3,6,7,13,*®)

— Fetta di ciambellone variegato, vaniglia e cioccolato. (1,3,6,7,8,13,*®)

Colazione Salutare 32€

Pane integrale, pane di segale, margarina con pochi grassi, selezione di confetture e miele, fiocchi d'avena, yogurt 0,1 % di grassi, macedonia di frutta fresca, omelette bianche.

Un succo e una bevanda calda a vostra scelta:

— Succo di arancia, multivitaminico o centrifuga alle verdure.

— Caffè, latte scremato o di soia e selezione dei nostri tè. (1,3,6,7,8,12,13)

E la scelta tra una delle seguenti:

— Insalata di avocado e ricciola. (4,6,9,12,*®)

— Verdure mini saltate in padella. (9)

À LA CARTE BREAKFAST

EGGS AND MORE

Two eggs 17€
Choose your cooking style: Fried eggs, scrambled, poached, boiled (served with bread). (1,3,7,13)

With your favourite sides:

Bacon, chicken or pork sausage, baked beans, grilled tomato, hash brown, sautéed mushrooms. (1,3,6,8,12,*)

Classic or white omelette at your choice with: Baby spinach, capsicum, cheese, ham, mushrooms, onions, tomatoes. (3,7,12)

Toast ham and cheese 16€
white or wholewheat bread with Cheddar cheese and ham. (1,3,5,6,7,8,11,12,13,Ⓞ)

Multi grain melba toast 25€
served with guacamole sauce, poached eggs and tuna tataki. (1,3,4,6,8,11,12,13,Ⓞ)

Oatmeal porridge 17€
made with your choice of full fat, low fat, skimmed or soy milk and topped with honey, fresh strawberries and toasted almond. (1,6,7,8)

Eggs Benedict 19€
(1,3,6,7,8,12,13,Ⓞ)

Eggs Florentine 17€
(1,3,6,7,8,12,13,Ⓞ)

Eggs Royale 23€
(1,3,4,6,7,8,12,13,Ⓞ)

Pancakes 16€
with maple syrup and whipped cream. (1,3,6,7,12,13)

From our bakery 17€
mix of croissants & pastry, white or brown toast served with berry compote, maple syrup, whipped cream and chocolate sauce. (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,Ⓞ)

Fruit Yogurt 5€
strawberry, banana, mix berries, black berry and natural yogurt. (7)

Cereals 8€
Corn flakes, frosties, muesli granola, krispies, choco krispies, served with your choice of full fat milk, low fat or skimmed milk, soy milk, hot or cold. (1,6,7,8)

Fresh fruit platter 18€
Daily sliced selection of five of the finest fruits.

UOVA E ALTRO

Due uova 17€
Scelta tra i vari stili di cottura: Uova fritte, strapazzate, in camicia, sode (servite con pane). (1,3,7,13)

Con i vostri contorni preferiti:

Pancetta, salsiccia di pollo o di maiale, fagioli al forno, pomodoro grigliato, tortino di patate e funghi saltati. (1,3,6,8,12,*)
Omelette classica o bianca con l'aggiunta di: Spinaci, peperoni, formaggio, prosciutto, funghi, cipolle e pomodori. (3,7,12)

Toast prosciutto e formaggio 16€
pane bianco o integrale con prosciutto cotto e formaggio Cheddar. (1,3,5,6,7,8,11,12,13,Ⓞ)

Bruschettone multicereali 25€
con guacamole, uova in camicia e tataki di tonno. (1,3,4,6,8,11,12,13,Ⓞ)

Porridge di avena 17€
servita con la vostra scelta di latte intero, magro, parzialmente scremato, soia e coperto con miele, fragole fresche e mandorle tostate. (1,6,7,8)

Uova alla Benedettina 19€
(1,3,6,7,8,12,13,Ⓞ)

Uova alla Fiorentina 17€
(1,3,6,7,8,12,13,Ⓞ)

Uova alla Royale 23€
(1,3,4,6,7,8,12,13,Ⓞ)

Pancakes 16€
con sciroppo d'acero e panna montata. (1,3,6,7,12,13)

Dal nostro forno 17€
misto di cornetti e pasticceria, toast bianco o integrale servito con composta di frutti rossi, sciroppo d'acero, panna montata e salsa al cioccolato. (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,Ⓞ)

Yogurt di frutta 5€
fragole, banana, frutti rossi, mirtilli e yogurt al naturale. (7)

Cereali 8€
Corn flakes, frosties, muesli di granola, riso soffiato, choco krispies, servito con la vostra scelta di latte intero, magro o latte scremato, latte di soia, caldo o freddo. (1,6,7,8)

Piatto di frutta 18€
Selezione di cinque tipi di frutta tagliata fresca.

ALL DAY MENU

Served between 11.00 am to 11.00 pm

STARTERS

Smoked duck breast 22€
burrata cheese, figs and nuts. (5,6,7,8,10,Ⓞ)

Black Angus beef carpaccio 25€
egg crumble, red radish and green leaves salad, micro cress and mustard citronette sauce. (3,7,10,12,Ⓞ)

Yellowfin tuna tartare 25€
Soy, guacamole, lime, mint and crunchy celery. (4,5,6,8,9,10,12,Ⓞ)

Cold cut 25€
Parma ham, capocollo, smoked ham, dry pork sausage, Dijon mustard, pickled cucumber, eggplant in olive oil, lampascioni onion in white wine vinegar and tomato bruschetta. (1,6,7,10,12,13)

SALADS

Caesar salad 18€
Romaine lettuce, toasted croutons, hardboiled egg, shaved parmesan, Cajun chicken strips and anchovies dressing. (1,3,4,6,7,8,10,12,13,Ⓞ)

Garden salad 18€
Mix lettuce, grilled vegetables, sundried tomatoes, shaved parmesan with olive oil and balsamic vinegar dressing. (6,7,8,10,11,12)

SOUPS

Minestrone 24€
Vegetables stew in light tomato broth, served with toasted pagnotta bread and basil pesto. (1,6,7,8,9,12,13,Ⓞ)

Seafood chowder 25€
Fresh seafood and shellfish in spicy light tomato broth, fresh parsley, cherry tomato, olive oil. (1,2,4,9,12,14,*)

PASTA

Spaghettoni tomato sauce 20€
Basil leaves and parmesan cheese. (1,6,7,13)

Rigatoni carbonara 25€
Egg yolks, pecorino cheese, pork cheeks and cracked black peppercorn. (1,3,6,7,12,13)

Trofie with pesto sauce 25€
Blended basil leaves, mixed with pecorino cheese, pine nuts, green beans with baby boiled potatoes. (1,5,6,7,8,13)

Saffron paccheri 25€
With yellowfin tuna tartare, black pepper corn, watercress salad, cherry tomato and saffron flavoured white wine sauce. (1,4,6,7,9,12,13,Ⓞ)

MENU

Servito dalle 11.00 alle 23.00

ANTIPASTI

Petto d'oca affumicato 22€
al ginepro
Burrata, mostarda di fichi e noci. (5,6,7,8,10,Ⓞ)

Carpaccio di filetto di manzo 25€
Black Angus
uovo mimosa, ravanelli, foglie d'insalata verde, germogli e salsa citronette alla senape. (3,7,10,12,Ⓞ)

Tartare di tonno pinna gialla 25€
Salsa di soia, guacamole, menta, lime e sedano croccante. (4,5,6,8,9,10,12,Ⓞ)

Piatto di salumi misti 25€
Prosciutto di Parma, capocollo, prosciutto affumicato, salsicce secche, senape Dijon, cetriolini, melanzane sott'olio, lampascioni sott'aceto e bruschetta al pomodoro. (1,6,7,10,12,13)

INSALATE

Insalata Caesar 18€
Lattuga Romana, crostini tostati, uova bollite, parmigiano a scaglie, straccetti di pollo al Cajun e salsa alle acciughe. (1,3,4,6,7,8,10,12,13,Ⓞ)

Insalata verde 18€
Insalata mista, verdure grigliate, pomodori secchi, parmigiano a scaglie con vinaigrette all'aceto balsamico. (6,7,8,10,11,12)

ZUPPE

Minestrone 24€
Zuppa di verdure con brodo di pomodoro, servito con pagnotta tostata e pesto al basilico. (1,6,7,8,9,12,13,Ⓞ)

Zuppa di pesce 25€
Misto di crostacei, molluschi e pesce, cucinati in leggero brodo di pomodoro piccante, prezzemolo tostato, pomodoro ciliegino e olio di oliva. (1,2,4,9,12,14,*)

PASTA

Spaghettoni al pomodoro 20€
Foglie di basilico e parmigiano reggiano. (1,6,7,13)

Rigatoni carbonara 25€
Tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale di maiale e pepe nero macinato fresco. (1,3,6,7,12,13)

Trofie al pesto 25€
Purea di basilico con aggiunta di pecorino, pinoli, fagiolini e patate novelle bollite. (1,5,6,7,8,13)

Paccheri allo zafferano 25€
Con tartare di tonno, pepe nero, insalata di crescione, pomodorini e salsa al vino bianco aromatizzato allo zafferano. (1,4,6,7,9,12,13,Ⓞ)

MAIN COURSES

Scottish salmon 35€
Pan seared salmon fillet, sauteed shallots with spinach, fennel, orange slices and mustard dressing. (2,4,6,7,10,Ⓢ)

Lamb rack abbacchio 30€
Roasted lamb rack, baby vegetables, saffron mush potatoes, red wine and lamb gravy. (6,7,9,10,12)

Beef burger 28€
Black Angus beef, toasted sesame seed bun, Roma tomato, iceberg salad, bacon, sunny side up egg, served with homemade french fries. (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,*, Ⓢ, Ⓣ)

SANDWICHES

Club sandwich 27€
Sliced and grilled pan brioche, cucumber, chicken fillet, pork bacon, sliced tomato, cheddar cheese, all served with homemade French fries and coleslaw salad. (1,3,6,7,8,10,12,13,Ⓢ)

Multi grain sandwich 25€
24 months aged Parma Ham, red onion, wilted spinach in lemon dressing, braised pumpkin, toasted pistachios and brie cheese. (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,*)

HEALTHY

Vegetable Cous Cous 18€
Grilled mix vegetables with tomato essence diced feta cheese. (1,7)

Venere rice 25€
Guacamole, tomato concassè, tuna in olive oil with vegetable sprouts and baby leaves. (4,6,9)

DESSERTS

Classic Tiramisù 17€
Chantilly cream, lady finger biscuits soaked in coffee and cocoa powder. (1,3,5,6,7,8,13)

Apple pie 16€
Short crust pastry filled with vanilla cream custard and caramelized golden apple. (1,3,6,7)

Assorted homemade ice cream 16€
Three scoops of ice cream served with whipped cream. (1,3,5,6,7,8,Ⓢ)

SECONDI

Salmone scozzese 35€
Filetto di salmone alla piastra, spinaci saltati con scalogno, finocchi e spicchi di arancia con salsa alla senape. (2,4,6,7,10,Ⓢ)

Abbacchio 30€
Carrè di agnello arrostito, verdure novelle, purea di patate allo zafferano, fondo di agnello e vino rosso. (6,7,9,10,12)

Burger di manzo 28€
Black Angus burger, pan brioche al sesamo tostato, pomodori Roma, insalata Iceberg, pancetta, uova al tegamino servite con patatine fritte fatte in casa. (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,*, Ⓢ, Ⓣ)

PANINI

Club sandwich 27€
Pan brioche tostato, cetrioli, petto di pollo, pancetta di maiale, pomodori a fette, formaggio cheddar, servito con patatine fritte fatte in casa e insalata di cavolo. (1,3,6,7,8,10,12,13,Ⓢ)

Sandwich integrale 25€
Prosciutto di Parma 24 mesi, cipolla rossa, spinacino condito al limone, zucca arrostita, pistacchi tostanti e formaggio brie. (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,*)

SALUTARE

Couscous di verdure 18€
Verdure grigliate aromatizzate all'essenza di pomodoro e cubetti di formaggio feta (1,7)

Riso venere 25€
Guacamole, pomodori concassè, tonno all'olio di oliva con germogli e micro-foglie. (4,6,9)

DOLCI

Tiramisù classico 17€
Crema Chantilly, savoiardi inzuppati nel caffè e polvere di cacao. (1,3,5,6,7,8,13)

Torta di Mele 16€
Pasta frolla farcita con crema pasticcera alla vaniglia e mele golden caramellate. (1,3,6,7,13)

Gelato fatto in casa 16€
Tre palline di gelato servite con panna montata. (1,3,5,6,7,8,Ⓢ)

KIDS MENU

Served between 11.00 am to 11.00 pm

SMALL PLATE	9€	BIG PLATE	13€
Smiley tomato Soup A bowlful of hot, hearty tomato soup, cooked with the reddest plum tomatoes and topped off with a dollop of fresh cream. (7)		Penne Pasta with red sauce This classic pasta dish includes three of the most famous Italian ingredients: pasta, tomatoes and Parmesan cheese. (1,6,7,13)	
Crunch veggies and hummus dip Served with cherry tomatoes, mozzarella cheese and veggie sticks for dipping. Hummus is a popular and traditional Middle Eastern dish made with chickpeas. (7,9,11,®)		Krispie fish fingers Golden fish fingers coated with crushed rice krispies served with healthy cherry tomatoes, fresh cucumber and carrot sticks. (1,3,4,5,6,8,13, ®)	
Broccoli sweet corn fritters A crispy fluffy fritter filled with broccoli, sweet corn and a little bit of melted cheese. (1,3,5,6,7,8,13,®)		Yummy mini beef burgers Two perfectly grilled homemade mini beef burgers, served with a fresh salad. (1,3,5,6,7,8,11,12,13,®) Legend has it that the birthplace of the 'Burger' is Athens, Texas in the USA.	
BIG PLATE	13€	DESSERT	5€
Wok & Roll Pad Thai Stir-fried rice noodles, vegetables and prawns twisted and turned in a hot wok. Served with peanuts and lime wedges. (2,5,6,8,10,12,13,*)		Very berry yoghurt ice cream Say this five times as fast as you can, 'I would like a very berry dairy dessert!' (3,7,®)	
Happy tomato risotto Say ciao to this Italian risotto made with fresh basil and parmesan cheese. (7,9)		Iced watermelon popsicles Stay cool and fresh with this slurpable sweet dessert. (®)	
Did you know in Venice, risotto is often served as a traditional festive meal?		Did you know that you can find square-shaped watermelons in Japan?	
Chinese fried rice with chicken A tender chicken breast cooked with honey, soy sauce and garlic. The dish comes with soft fragrant rice stir-fried with peas and sweet corn. (1,5,6,10,11,12,13,14,*)		Chocolate brownie & ice cream sundae A do-it-yourself chocolate brownie topped with classic vanilla ice cream and served with fresh fruits and sprinkles. (1,3,5,6,7,8,13,®)	

MENU BAMBINI

Servito dalle 11.00 alle 23.00

PORZIONI PICCOLE	9€	PORZIONI GRANDI	13€
Zuppa di pomodoro sorridente Zuppa di pomodoro calda e sostanziosa, cucinata con pomodori più rossi e condita con un cucchiaino di panna fresca. (7)		Penne al pomodoro Questo classico piatto di pasta include tre ingredienti famosi in Italia: pasta, pomodori e parmigiano. (1,6,7,13)	
Hummus di ceci e verdure croccanti Servito con pomodori pachino, mozzarella a bastoncini da intingere. L'hummus è una ricetta tradizionale e popolare del Medio Oriente fatto con i ceci. (7,9,11,®)		Bastoncini di pesce fritti Bastoncini di pesce dorati con riso croccante, servito con pomodorini pachino nutrienti, cetrioli freschi e bastoncini di carote. (1,3,4,5,6,8,13, ®)	
Polpette di broccoli e mais dolce Frittelle croccanti e soffici, farcite con broccoli, mais dolce e formaggio fuso. (1,3,5,6,7,8,13,®)		Gustosi mini burger di manzo Due perfetti mini burger fatti in casa, serviti con insalata fresca. (1,3,5,6,7,8,11,12,13,®) La leggenda dice che l'origine degli 'hamburger' sia stata ad Athens, Texas negli Stati Uniti.	
PORZIONI GRANDI	13€	DOLCI	5€
Noodle Tailandesi al wok Spaghetti di riso saltati, verdure e gamberi mescolati e girati in wok serviti con noccioline con lime da spremere. (2,5,6,8,10,12,13,*)		Gelato allo yogurt con frutti di bosco Dillo cinque volte più veloce che puoi, 'mi piacerebbe avere un gelato allo yogurt con frutti di bosco!' (3,7,®)	
Risotto al pomodoro felice Saluta questo risotto italiano fatto con basilico fresco e parmigiano. (7,9)		Ghiaccioli all'anguria Rimani positivo e fresco con questo dolce irripetibile (®) Lo sapevi che puoi trovare angurie quadrate in Giappone?	
Riso Cinese fritto con pollo Petto di pollo tenero cucinato con miele, salsa di soia e aglio. Il piatto è servito con riso morbido saltato in padella con piselli e mais dolce. (1,5,6,10,11,12,13,14,*)		Caprese al cioccolato con gelato alla vaniglia Una torta caprese al cioccolato fai da te, con l'aggiunta di gelato alla vaniglia e servito con frutta fresca e gustosi. (1,3,5,6,7,8,13,®)	

NIGHT MENU

Served between 11.00 pm to 6.30 am

STARTERS

Black Angus beef carpaccio 25€
egg crumble, red radish and green leaves salad, micro cress and mustard citronette sauce. (3,7,10,12,Ⓞ)

Braised octopus 26€
Artichokes, celery, marble potatoes, tomato broth. (4,6,9,12,14,*)

SALADS

Caesar salad 18€
Romaine lettuce, toasted croutons, hardboiled egg, shaved parmesan, Cajun chicken strips and anchovies dressing. (1,3,4,6,7,8,10,12,13,Ⓞ)

Garden salad 18€
Mix lettuce, grilled vegetables, sundried tomatoes, parmesan cheese flakes with olive oil and balsamic vinegar dressing. (6,7,8,10,11,12)

PASTA

Rigatoni carbonara 25€
Egg yolks, pecorino cheese, pork cheeks and cracked black peppercorn. (1,3,6,7,12,13)

Trofie with pesto sauce 25€
Blended basil leaves, mixed with pecorino cheese, pine nuts, green beans with baby boiled potatoes. (1,5,6,7,8,13)

Saffron paccheri 25€
With yellowfin tuna tartare, black pepper corn, watercress salad, cherry tomato and saffron flavoured white wine sauce. (1,4,6,7,9,12,13,Ⓞ)

SANDWICHES

Club sandwich 27€
Sliced and grilled pan brioche, cucumber, chicken fillet, pork bacon, sliced tomato, cheddar cheese, all served with homemade French fries and coleslaw salad. (1,3,6,7,8,10,12,13,Ⓞ)

Multi grain sandwich 25€
24 months aged Parma Ham, red onion, wilted spinach in lemon dressing, braised pumpkin, toasted pistachios and brie cheese. (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,*)

Beef burger 28€
Black Angus beef, toasted sesame seed bun, Roma tomato, iceberg salad, bacon, sunny side up egg, served with homemade french fries. (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,Ⓞ)

HEALTHY

Vegetable Cous Cous 18€
Grilled mix vegetables with tomato essence diced feta cheese. (1,7)

Venere rice 25€
Guacamole, tomato concassè, tuna in olive oil with vegetable sprouts and baby leafs. (4,6,9)

DESSERTS

Espresso budino 15€
Salted caramel, chocolate biscuits, hazelnut ice cream. (1,3,5,6,7,8,13)

Crostatina 13€
Ricotta cheese, pears, chocolate, eggnog ice cream. (1,3,6,7,12,13, Ⓞ)

MENU NOTTURNO

Servito dalle 23.00 alle 6.30

ANTIPASTI

Carpaccio di filetto di manzo 25€
Black Angus
uovo mimosa, ravanelli rossi, foglie d'insalata verde, germogli e salsa citronette alla senape. (3,7,10,12,Ⓞ)

Polpo brasato 26€
Carciofi, sedano, patate novelle, guazzetto di pomodoro. (4,6,9,12,14,*)

INSALATE

Insalata Caesar 18€
Lattuga Romana, crostini tostati, uova bollite, parmigiano a scaglie, straccetti di pollo al Cajun e salsa alle acciughe. (1,3,4,6,7,8,10,12,13,Ⓞ)

Insalata verde 18€
Insalata mista, verdure grigliate, pomodori secchi, parmigiano a scaglie con salsa olio d'oliva e aceto balsamico. (6,7,8,10,11,12)

PASTA

Rigatoni carbonara 25€
Tuorli d'uovo, pecorino, guanciale di maiale e pepe nero macinato fresco. (1,3,6,7,12,13)

Trofie al pesto 25€
Purea di basilico con aggiunta di pecorino, pinoli, fagiolini e patate novelle bollite. (1,5,6,7,8,13)

Paccheri allo zafferano 25€
Con tartare di tonno pinna gialla, pepe nero, insalata di crescione, pomodorini e salsa al vino bianco aromatizzato allo zafferano. (1,4,6,7,9,12,13,Ⓞ)

SANDWICHES

Club sandwich 27€
Pan brioche tostato, cetrioli, fettine di pollo, pancetta di maiale, pomodori a fette, formaggio cheddar, tutto servito con patatine fritte fatte in casa e insalata di cavolo. (1,3,6,7,8,10,12,13,Ⓞ)

Sandwich integrale 25€
Prosciutto di Parma 24 mesi, cipolla rossa, spinacino condito al limone, zucca arrostita, pistacchi tostati e formaggio brie. (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,*)

Burger di manzo 28€
Black Angus burger, pan brioche al sesamo tostato, pomodori Roma, insalata Iceberg, pancetta, uova al tegamino servite con patatine fritte fatte in casa. (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,Ⓞ)

SALUTARE

Couscous di verdure 18€
Verdure grigliate aromatizzate all'essenza di pomodoro e cubetti di formaggio feta (1,7)

Riso venere 25€
Guacamole, pomodori concassè, tonno all'olio di oliva con germogli e micro-foglie. (4,6,9)

DOLCI

Espresso budino 15€
Caramello salato, biscotti al cioccolato, gelato alla nocciola. (1,3,5,6,7,8,13)

Crostatina 13€
Ricotta, pere, cioccolato, gelato allo zabaione. (1,3,6,7,12,13, Ⓞ)

ALL DAY BEVERAGE

WINES & BEVERAGES	GLASS	BOTTLE	VINI & BEVANDE	BICCHIERE	BOTTIGLIA
		€			€
SPARKLING WINES			VINI FRIZZANTI		
Bianca Vigna Prosecco di Valdobbiadene DOC, Italy, Veneto	15	73	Bianca Vigna Prosecco di Valdobbiadene DOC, Italia, Veneto	15	73
Bellavista Alma Franciacorta grand Cuvée NV DOCG, Italy, Lombardia		85	Bellavista Alma Franciacorta grand Cuvée NV DOCG, Italia, Lombardia		85
R de Ruinart Champagne Brut NV AOC, France, Reims		175	R de Ruinart Champagne Brut NV AOC, France, Reims		175
Veuve Cliquot Champagne Rosé NV AOC, France, Reims		190	Veuve Cliquot Champagne Rosé NV AOC, France, Reims		190
WHITE WINES			VINI BIANCHI		
Colterenzio Lafóa Sauvignon blanc 2021 DOC, Italy, Alto Adige	16	78	Colterenzio Lafóa Sauvignon blanc 2021 DOC, Italia, Alto Adige	16	78
Antinori tenuta Guado al Tasso Vermentino Bolgheri 2022 DOC, Italy, Toscana	14	68	Antinori tenuta Guado al Tasso Vermentino Bolgheri 2022 DOC, Italia, Toscana	14	68
Pacher Hof Valle d'Isarco Pinot grigio 2021 DOC, Italy, Alto Adige	15	73	Pacher Hof Valle d'Isarco Pinot grigio 2021 DOC, Italia, Alto Adige	15	73
Famiglia Cotarella Roschetto 'Ferentano' 2017, Italy, Lazio	16	75	Famiglia Cotarella Roschetto 'Ferentano' 2017, Italia, Lazio	16	75
RED WINES			VINI ROSSI		
Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo riserva 2019 DOC, Italy, Abruzzo	17	82	Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo riserva 2019 DOC, Italia, Abruzzo	17	82
<i>Il Bruciato</i> Guado al Tasso Antinori Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot Italy, Toscana	18	80	<i>Il Bruciato</i> Guado al Tasso Antinori Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot Italy, Toscana	18	80
Antinori Pian delle Vigne Rosso di Montalcino 2021 DOC, Italy, Toscana	16	78	Antinori Pian delle Vigne Rosso di Montalcino 2021 DOC, Italia, Toscana	16	78
ROSÉ WINES			VINI ROSÉ		
Famiglia Cotarella Falesco 'Soré' 2021 IGT, Italy, Lazio	15	73	Famiglia Cotarella Falesco 'Soré' 2021 IGT, Italia, Lazio	15	73

NIGHT BEVERAGE MENU

Served between 11.00 pm to 6.30 am

WINES & BEVERAGES

BOTTLE

€

SPARKLING WINES

Bianca Vigna

Prosecco di Valdobbiadene DOC, Italy, Veneto

73

Bellavista Alma

Franciacorta grand Cuvée NV DOCG, Italy, Lombardia

85

R de Ruinart

Champagne Brut NV AOC, France, Reims

175

Veuve Cliquot

Champagne Rosé NV AOC, France, Reims

190

WHITE WINES

Cusumano Insolia

Insolia 2021 DOC, Italy, Sicily

45

Cusumano Jalè

Chardonnay 2021 DOC, Italy, Sicily

95

RED WINES

Cusumano Syrah

Syrah 2022 IGT, Italy, Sicily

45

Cusumano Merlot

Merlot 2022 IGT, Italy, Sicily

55

ROSÉ WINES

Roccafiore Rosato

Sangiovese 2023 IGT, Italy, Umbria

50

VINI & BEVANDE

BOTTIGLIA

€

VINI FRIZZANTI

Bianca Vigna

Prosecco di Valdobbiadene DOC, Italia, Veneto

73

Bellavista Alma

Franciacorta grand Cuvée NV DOCG, Italia, Lombardia

85

R de Ruinart

Champagne Brut NV AOC, Francia, Reims

175

Veuve Cliquot

Champagne Rosé NV AOC, Francia, Reims

190

VINI BIANCHI

Cusumano Insolia

Insolia 2021 DOC, Italia, Sicilia

45

Cusumano Jalè

Chardonnay 2021 DOC, Italia, Sicilia

95

VINI ROSSI

Cusumano Syrah

Syrah 2022 IGT, Italia, Sicilia

45

Cusumano Merlot

Merlot 2022 IGT, Italia, Sicilia

55

VINI ROSÉ

Roccafiore Rosato

Sangiovese 2023 IGT, Italia, Umbria

50

WATER & SOFT DRINKS

MINERAL WATER	7€	FRESHLY SQUEEZED & PRESSED JUICE	10€
Filette still 750ml Italy		Apple	
Filette sparkling 750ml Italy		Carrot	
SOFT DRINKS	8€	Orange	
Coca-Cola		Grapefruit	
Coca-Cola Zero		FRESH JUICE	9€
Fanta		Cranberry	
Sprite		Pineapple	
Lurisia Chinotto		Blood orange	
Home made Lemonade		Green apple	
The London Essence soda water			
The London Essence Indian tonic water			
The London Essence Crafted lemonade			
The London Essence spiced Ginger Beer			

ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA MINERALE	7€	SPREMUTE ED ESTRATTI	10€
Filette liscia 750ml Italia		Mela	
Filette gassata 750ml Italia		Carota	
BEVANDE ANALCOLICHE	8€	Arancia	
Coca-Cola		Pompelmo rosa	
Coca-Cola Zero		SUCCHI DI FRUTTA	9€
Fanta		Mirtillo rosso	
Sprite		Ananas	
Lurisia Chinotto		Arancia rossa	
Limonata fresca		Mela verde	
L'acqua di soda London Essence			
Acqua tonica indiana			
London Essence			
Limonata artigianale			
London Essence			
Birra allo zenzero speziata			
London Essence			

HOT DRINKS

TEA & INFUSIONS	8€	COFFEE	
Imperial Earl Grey black tea		Single Espresso	6€
English Breakfast black tea		Double Espresso	8€
Darjeeling black tea		Espresso macchiato	8€
Lemon e Ginger green tea		Americano	8€
Sogno d'amore Herbal infusion with karkadè, rosehip and fruit		Latte	8€
Jasmine green tea		Cappuccino	8€
Camomille Tea		Mocha	8€
Gun Powder green tea		Hot chocolate	8€
Wild berries decaffeinated infusion		Decaffeinated coffee	6€
Purity Infusion Herb mixture with sage, lemon and currants		is available on request	

BEVANDE CALDE

TÈ E INFUSI	8€	CAFFÈ	
Tè nero Earl Grey Imperiale		Espresso	6€
Tè nero English Breakfast		Espresso doppio	8€
Tè nero Darjeeling		Espresso macchiato	8€
Tè verde Limone e Zenzero		Americano	8€
Sogno d'amore Infuso d'erbe con karkadè, rosa canina e frutta		Latte macchiato	8€
Tè verde Jasmine		Cappuccino	8€
Camomilla		Mocaccino	8€
Tè verde Gun Powder		Cioccolata calda	8€
Infuso ai frutti di bosco decaffeinato		Caffè decaffeinato	6€
Tisana Purity Miscela di erbe con salvia, limone e ribes		disponibile su richiesta	

InterContinental Rome Ambasciatori Palace

Via Vittorio Veneto 62, 00187 Roma

T: +39 06 47493

info@ic-rome.com

InterContinental.com

InterContinental Rome Ambasciatori Palace
Via Vittorio Veneto 62, 00187 Roma
T: +39 06 47493
info@ic-rome.com
InterContinental.com