



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

All prices are in Euro (€) and VAT included

A discretionary 10% service charge will be added to your bill.

Should you prefer not to include it, kindly inform a member of our staff.

Dear guest, please note that all In Room Dining orders will have an additional €10 for each order

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

Tutti i prezzi sono in Euro (€) e comprensivi di IVA

Al conto verrà aggiunto un supplemento facoltativo del 10% per il servizio.

Qualora preferiate non includerlo, vi invitiamo cortesemente a informare il nostro staff.

Si informano i gentili ospiti che per il servizio in camera verrà applicato un supplemento di €10 per ogni ordine.

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 selection. (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 15€
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,**)

Avocado Toast 18€
served with guacamole sauce and poached eggs (1,3,5,8,10,11)

Oatmeal porridge 14€
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 Royale 23€
(1,3,4,6,7,8,12,13,**)

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

Belgian waffle 16€
With dark chocolate and strawberries (1,3,6,8,13)

From our bakery 14€
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 15€
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,**)

Avocado Toast 18€
con guacamole, uova in camicia (1,3,5,8,10, 11)

Porridge di avena 14€
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 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)

Waffle Belga 16€
con cioccolato e fragole.(1,3,6,8,13)

Dal nostro forno 14€
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

Burratina 22€
Sundried tomatoes and anchovies. (4,7)

Beef Tartare 24€
Black truffle and Parmigiano Reggiano.
(4,7,8,12)

Fish Carpaccio 26€
Burnt lemon and extravirgin olive oil.
(2,4,14,**)

Cold cuts 24€
Selection of four cold cuts
with pickled vegetables. (7,8,12)

SALADS

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

Greek salad 18€
Iceberg lettuce, cherry tomatoes,
cucumber, Kalamata olives,
red onion and feta. (7,12)

SOUPS

Minestrone 24€
Vegetables stew in light tomato broth,
served with basil pesto. (7,8,9)

Daily Soup chowder 22€
Please ask for mayor info
to our room service team.

PASTA

Spaghettoni tomato sauce 20€
Basil leaves and Parmesan cheese. (1,7,9)

Mezze maniche all'Amatriciana 24€
Tomato sauce, pork cheek
and pecorino romano cheese D.O.P. (1,7,9,12)

Trofie with pesto sauce 25€
Fresh basil leaves, pecorino cheese,
pine nuts, green beans with baby boiled
potatoes. (1,7,8,9,12)

Calamarata 26€
seafood, sea asparagus
and lemon. (1,2,4,7,9,12,14,**)

MENU

Servito dalle 11.00 alle 23.00

ANTIPASTI

Burratina 22€
Pomodori appassiti e acciughe. (4,7)

Tartare di manzo 24€
Tartufo nero e Parmigiano Reggiano.
(4,7,8,12)

Carpaccio di pesce 26€
Marinato con olio extravergine di oliva
e limone bruciato.
(2,4,14,**)

Selezione di salumi 24€
Quattro tipologie di salumi italiani
accompagnato con verdure sotto olio.
(7,8,12)

INSALATE

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

Insalata Greca 18€
Insalata iceberg, pomodori datterino,
cetrioli, olive kalamata, cipolla rossa di
Tropea in carpione e feta.
(7,12)

ZUPPE

Minestrone 24€
Zuppa di verdure con brodo di pomodoro,
servito con pesto al basilico. (7,8,9)

Zuppa del giorno 22€
Siete pregati di chiedere maggiori
informazioni al room service

PASTA

Spaghettoni al pomodoro 20€
Foglie di basilico e Parmigiano Reggiano.
(1,7,9)

Mezze maniche all'Amatriciana 24€
Salsa di pomodoro, guanciale
e pecorino romano D.O.P. (1,7,9,12)

Trofie al pesto 25€
Basilico fresco, pecorino, pinoli, fagiolini e
patate novelle bollite. (1,7,8,9,12)

Calamarata 26€
Frutti di mare, salicornia, limone.
(1,2,4,7,9,12,14,**)

MAIN COURSES		HEALTHY		SECONDI		SALUTARE	
Daily catch	35€	Basmati rice	22€	Pescato del giorno	35€	Riso basmati	22€
Seasonal vegetables. (2,4,14)		Fish tartare, tomatoes, sesame, avocado and feta. (2,3,4,5,6,7,10,11,14)		con verdure di stagione. (2,4,14)		tartare di pesce, pomodorini, sesamo, avocado e feta. (2,3,4,5,6,7,10,11,14)	
Beef sirloin	38€	Chickpeas hummus	18€	Controfiletto di manzo	38€	Hummus di ceci	18€
roasted potatoes. (7)		With raw vegetables. (11)		con patate arrosto. (7)		Con crudità di verdure (11)	
Beef burger	28€	DESSERTS		Burger di manzo	28€	DOLCI	
Black Angus beef, toasted bun, Roma tomato, iceberg salad, bacon, sunny side up egg, served with french fries. (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12,13)		Classic Tiramisù	17€	Black Angus burger, pan brioche, pomodori Roma, insalata Iceberg, pancetta, uova al tegamino servite con patatine fritte. (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12,13)		Tiramisù classico	17€
		Chantilly cream, lady finger biscuits soaked in coffee and cocoa powder. (1,3,5,6,7,8,13)				Crema Chantilly, savoiardi bagnati nel caffè e polvere di cacao. (1,3,5,6,7,8,13)	
SANDWICHES				PANINI			
Club sandwich	28€	Chocolate tart	16€	Club sandwich	28€	Tartelletta al cioccolato	16€
White bread, chicken fillet, pork bacon, sliced tomato, cheddar cheese, all served with french fries. (1,3,5,8,10,12)		Cocoa shortcrust pastry with dark chocolate ganache. (1,3,6,7,8)		Pane in cassetta, lattuga romana, petto di pollo, pancetta di maiale, pomodori a fette, servito con patatine fritte. (1,3,5,8,10,12)		Frolla al cacao con ganache fondente (1,3,6,7,8)	
Mediterranean sandwich	25€	Assorted ice cream	16€	Sandwich mediterraneo	25€	Gelato	16€
Grilled vegetables, buffalo mozzarella and basil pesto. (1,3,5,8,10,12)		Three scoops of ice cream served with whipped cream. (1,3,5,6,7,8,**)		Verdure grigliate, mozzarella di bufala e pesto di basilico. (1,3,5,8,10,12)		Tre palline di gelato servite con panna montata. (1,3,5,6,7,8,**)	
Pinsa romana	18€			Pinsa romana	18€		
with tomato and mozzarella di bufala. (1-7-8-11)				con pomodoro e mozzarella di bufala. (1-7-8-11)			

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,**)	
BIG PLATE	13€	Legend has it that the birthplace of the 'Burger' is Athens, Texas in the USA.	
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,*)		DESSERT	5€
Happy tomato risotto Say ciao to this Italian risotto made with fresh basil and parmesan cheese. (7,9)		Very berry yoghurt ice cream Say this five times as fast as you can, 'I would like a very berry dairy dessert!' (3,7,**)	
Did you know in Venice, risotto is often served as a traditional festive meal?		Iced watermelon popsicles Stay cool and fresh with this slurpable sweet dessert. (**)	
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,*)		Did you know that you can find square-shaped watermelons in Japan?	
		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,**)	
PORZIONI GRANDI	13€	La leggenda dice che l'origine degli 'hamburger' sia stata ad Athens, Texas negli Stati Uniti.	
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,*)		DOLCI	5€
Risotto al pomodoro felice Saluta questo risotto italiano fatto con basilico fresco e parmigiano. (7,9)		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,**)	
Lo sapevi che a Venezia il risotto viene servito come piatto tradizionale durante le festività?		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

Burratina 22€
Sundried tomatoes and anchiovies. (4,7)

Beef Tartare 24€
Black truffle and Parmigiano Reggiano.
(4,7,8,12)

SALADS

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

Greek salad 18€
Iceberg lettuce, cherry tomatoes,
cucumber, Kalamata olives,
red onion and feta.(7,12)

PASTA

Spghettone tomato sauce 20€
Basil leaves and Parmesan cheese.(1,7,9)

Trofie with pesto sauce 25€
Fresh basil leaves, pecorino cheese,
pine nuts, green beans with baby
boiled potatoes. (1,7,8,9,12)

Calamarata 26€
seafood, sea asparagus
and lemon. (1,2,4,7,9,12,14,**)

SANDWICHES

Club sandwich 28€
White bread, chicken fillet, pork bacon,
sliced tomato, cheddar cheese, all served
with french fries. (1,3,5,8,10,12)

Mediterranean sandwich 25€
Grilled vegetables, buffalo mozzarella
and basil pesto. (1,3,5,8,10,12)

HEALTHY

Basmati rice 22€
Fish tartare, tomatoes,
sesame, avocado and feta. (2,3,4,5,6,7,10,11,14)

Chickpeas hummus 18€
With raw vegetables (11)

DESSERTS

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

Chocolate tart 16€
Cocoa shortcrust pastry with dark
chocolate ganache. (1,3,6,7,8)

MENU NOTTURNO

Servito dalle 23.00 alle 6.30

ANTIPASTI

Burratina 22€
Pomodorini appassiti e acciughe. (4,7)

Tartare di manzo 24€
Tartufo nero e Parmigiano Reggiano.
(4,7,8,12)

INSALATE

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

Insalata Greca 18€
Insalata iceberg, pomodori datterino,
cetrioli, olive kalamata, cipolla rossa di
Tropea in carpione e feta.
(7,12)

PASTA

Spghettone al pomodoro 20€
Foglie di basilico e Parmigiano Reggiano.
(1,7,9)

Trofie al pesto 25€
Basilico fresco, pecorino, pinoli, fagiolini e
patate novelle bollite. (1,7,8,9,12)

Calamarata 26€
Frutti di mare, salicornia, limone.
(1,2,4,7,9,12,14,**)

SANDWICHES

Club sandwich 28€
Pane in cassetta, lattuga romana, petto di
pollo, pancetta di maiale, pomodori a fette,
servito con patatine fritte. (1,3,5,8,10,12)

Sandwich mediterraneo 25€
Verdure grigliate, mozzarella di bufala e
pesto di basilico. (1,3,5,8,10,12)

SALUTARE

Riso basmati 22€
tartare di pesce, pomodorini,
sesamo, avocado e feta. (2,3,4,5,6,7,10,11,14)

Hummus di ceci 18€
Con crudità di verdure (11)

DOLCI

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

Tartelletta al cioccolato 16€
Frolla al cacao con ganache fondente
(1,3,6,7,8)

ALL DAY BEVERAGE

WINES & BEVERAGES	GLASS 12,5 CL	BOTTLE 75 CL
SPARKLING WINES		€
Bianca Vigna Prosecco di Valdobbiadene DOC, Italy, Veneto	15	45
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	GLASS 15 CL	BOTTLE 75 CL
Colterenzio Lafóa Sauvignon blanc 2021 DOC, Italy, Alto Adige	16	78
Antinori tenuta Guado al Tasso Vermentino Bolgheri 2022 DOC, Italy, Toscana	14	68
Pacher Hof Valle d'Isarco Pinot grigio 2021 DOC, Italy, Alto Adige	15	73
Famiglia Cotarella Roschetto 'Ferentano' 2017, Italy, Lazio	16	75

RED WINES		
Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo riserva 2019 DOC, Italy, Abruzzo	17	82
Il Bruciato Guado al Tasso Antinori Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot Italy, Toscana	18	80
Prunotto Occhetti Nebbiolo, Italy, Piemonte	14	60

ROSÉ WINES		
Famiglia Cotarella Falesco 'Soré' 2021 IGT, Italy, Lazio	15	73

VINI & BEVANDE	BICCHIERE 12,5 CL	BOTTIGLIA 75 CL
VINI FRIZZANTI		€
Bianca Vigna Prosecco di Valdobbiadene DOC, Italia, Veneto	15	45
Bellavista Alma Franciacorta grand Cuvée NV DOCG, Italia, Lombardia		85
R de Ruinart Champagne Brut NV AOC, France, Reims		175
Veuve Cliquot Champagne Rosé NV AOC, France, Reims		190

VINI BIANCHI	BICCHIERE 15 CL	BOTTIGLIA 75 CL
Colterenzio Lafóa Sauvignon blanc 2021 DOC, Italia, Alto Adige	16	78
Antinori tenuta Guado al Tasso Vermentino Bolgheri 2022 DOC, Italia, Toscana	14	68
Pacher Hof Valle d'Isarco Pinot grigio 2021 DOC, Italia, Alto Adige	15	73
Famiglia Cotarella Roschetto 'Ferentano' 2017, Italia, Lazio	16	75

VINI ROSSI		
Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo riserva 2019 DOC, Italia, Abruzzo	17	82
Il Bruciato Guado al Tasso Antinori Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot Italy, Toscana	18	80
Prunotto Occhetti Nebbiolo, Italia, Piemonte	14	60

VINI ROSÉ		
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 75 CL	VINI & BEVANDE	BOTTIGLIA 75 CL
SPARKLING WINES	€	VINI FRIZZANTI	€
Bianca Vigna Prosecco di Valdobbiadene DOC, Italy, Veneto	45	Bianca Vigna Prosecco di Valdobbiadene DOC, Italia, Veneto	45
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, Francia, Reims	175
Veuve Cliquot Champagne Rosé NV AOC, France, Reims	190	Veuve Cliquot Champagne Rosé NV AOC, Francia, Reims	190
WHITE WINES		VINI BIANCHI	
Cusumano Insolìa Insolìa 2021 DOC, Italy, Sicily	45	Cusumano Insolìa Insolìa 2021 DOC, Italia, Sicilia	45
Cusumano Jalè Chardonnay 2021 DOC, Italy, Sicily	95	Cusumano Jalè Chardonnay 2021 DOC, Italia, Sicilia	95
RED WINES		VINI ROSSI	
Cusumano Syrah Syrah 2022 IGT, Italy, Sicily	45	Cusumano Syrah Syrah 2022 IGT, Italia, Sicilia	45
Cusumano Merlot Merlot 2022 IGT, Italy, Sicily	55	Cusumano Merlot Merlot 2022 IGT, Italia, Sicilia	55
ROSÉ WINES		VINI ROSÉ	
Roccafiore Rosato Sangiovese 2023 IGT, Italy, Umbria	50	Roccafiore Rosato Sangiovese 2023 IGT, Italia, Umbria	50

WATER & SOFT DRINKS

MINERAL WATER	7€	FRESHLY SQUEEZED & PRESSED JUICE	10€
Filette still 750ml Italy			
Filette sparkling 750ml Italy		Apple	
		Carrot	
SOFT DRINKS	8€	Orange	
		Grapefruit	
Coca-Cola			
Coca-Cola Zero		FRESH JUICE	9€
Fanta			
Sprite		Cranberry	
Lurisia Chinotto		Pineapple	
Home made Lemonade		Blood orange	
The London Essence soda water		Green apple	
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			
Filette gassata 750ml Italia		Mela	
		Carota	
BEVANDE ANALCOLICHE	8€	Arancia	
		Pompelmo rosa	
Coca-Cola		SUCCHI DI FRUTTA	9€
Coca-Cola Zero			
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€

Imperial Earl Grey black tea
English Breakfast black tea
Darjeeling black tea
Lemon and Ginger green tea
Sogno d'amore Herbal infusion with
karkadè, rosehip and fruit
Jasmine green tea
Camomille tea
Gunpowder green tea
Wild berries decaffeinated infusion
Purity infusion Herbs mixture with
sage, lemon and currants

COFFEE

Single Espresso 6€
Double Espresso 8€
Espresso macchiato 8€
Americano 8€
Latte 8€
Cappuccino 8€
Mocha 8€
Hot chocolate 8€
Decaffeinated coffee 6€
is available on request

BEVANDE CALDE

TÈ E INFUSI

8€

Tè nero Earl Grey Imperiale
Tè nero English Breakfast
Tè nero Darjeeling
Tè verde Limone e Zenzero
Sogno d'amore Infuso d'erbe con
karkadè, rosa canina e frutta
Tè verde Jasmine
Camomilla
Tè verde Gunpowder
Infuso ai frutti di bosco decaffeinato
Tisana Purity Miscela di erbe
con salvia, limone e ribes

CAFFÈ

Espresso 6€
Espresso doppio 8€
Espresso macchiato 8€
Americano 8€
Latte macchiato 8€
Cappuccino 8€
Mocaccino 8€
Cioccolata calda 8€
Caffè decaffeinato 6€
disponibile su richiesta

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