



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 7.00 am to 11.00 am

Continental Breakfast 32€

Bakery basket, homemade biscotti and pastries, selection of jams and honey, butter, Nutella, yogurt, seasonal fruits. One juice and one hot beverage by your choice:

- Orange, pineapple, grapefruit, apple, detox extract.
 - 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, seasonal fruits, corn flakes, plain or fruit yogurt. Pancakes with maple syrup or two eggs of your choice:

- Scrambled, fried, omelette, poached eggs or à la coque.
- With sausages, bacon, ham, grilled tomato, mushrooms or baked beans.

One juice and one hot beverage at your choice:

- Orange, pineapple, grapefruit, apple, detox extract.
 - 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, pineapple, grapefruit, apple, detox extract.
 - 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 pear and chocolate cake. (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, pineapple, grapefruit, apple, detox extract.
- Coffee, skimmed or soya milk and tea specialties. (1,3,6,7,8,12,13)

And one of the following:

- Toasted multigrain bread with avocado and poached eggs. (1,3,5,8,13)
- Sauteed vegetables. (9)

COLAZIONE

Servita dalle 7.00 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, ananas, pompelmo, mela, estratto detox.
- 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, bacon, prosciutto cotto, pomodori grigliati, funghi o fagioli in salsa.

Un succo e una bevanda calda a vostra scelta:

- Arancia, ananas, pompelmo, mela, estratto detox.
- 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:

- Arancia, ananas, pompelmo, mela, estratto detox.
- 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 pere e cioccolato. (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, insalata di frutta fresca, omelette bianche.

Un succo e una bevanda calda a vostra scelta:

- Arancia, ananas, pompelmo, mela, estratto detox.
- 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:

- Pane multicereale tostato con avocado e uova in camicia. (1,3,5,8,13)
- Verdure saltate in padella. (9)

À LA CARTE BREAKFAST

EGGS AND MORE

Two eggs 16€
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€
Toasted multigrain bread with avocado
and poached eggs. (1,3,5,8,13)

Oatmeal porridge 14€
Made with your choice of full fat, low fat,
skimmed or soy milk and topped with fresh
strawberries. (1,6,7,8)

Eggs Benedict 20€
Pan brioche, sauted spinach, organic
poached eggs, honey ham,
hollandaise sauce. (1,3,6,7,8,12,13,**)

Eggs Royale 24€
Pan brioche, sauted spinach,
organic poached eggs, Smoked salmon,
hollandaise sauce. (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 chocolate and strawberries
(1,3,6,8,13)

From our bakery 22€
Mix of croissants & pastry, toast white or
brown served with berry compote, maple
syrup, whipped cream and chocolate sauce.
(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13,*)

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€
Selection of freshly cut fruit.

UOVA E ALTRO

Due uova 16€
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:

Bacon, 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€
Pane multicereali tostato con avocado
e uova in camicia. (1,3,5,8,10, 11)

Porridge di avena 14€
Servito con latte a scelta tra intero,
parzialmente scremato o di soia,
e guarnito con frutti di bosco freschi.
(1,6,7,8)

Uova alla Benedettina 20€
Pan brioche, spinacino saltato, uovo
poché, prosciutto cotto, salsa olandese.
(1,3,6,7,8,12,13,**)

Uova alla Royale 24€
Pan brioche, spinacino saltato,
uovo poché, salmone affumicato,
salsa olandese. (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 22€
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 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 frutta tagliata fresca.

ALL DAY MENU

Served between 11.00 am to 11.00 pm

STARTERS

Caprese 24€
Buffalo mozzarella, seasonal tomatoes,
and fresh basil. (7)

Beef tartare anf truffle 26€
Extra virgin olive oil , black pepper,
fleur de sel and black truffle. (7)

White fish tartare 26€
Served with aromatic mixed greens
and toasted almonds.
(4,8,10,*)

Selection of cured meats 28€
Three Italian cured meats served with
toasted bread and local giardiniera. (1,9)

SALADS

Caesar salad 24€
Romaine lettuce, toasted croutons,
hardboiled egg, shaved parmesan,
roasted chicken and anchovies dressing.
(1,3,4,6,7,8,10,12,13)

Greek salad 22€
Lettuce, cherry tomatoes, cucumbers,
Kalamata olives, pickled red Tropea onion
and feta. (7,12)

SOUPS

Minestrone 24€
Vegetable soup and basil pesto. (7,8,9,*)

Soup of the day 22€
Vegetable or seasonal legume soup.

PASTA

Spaghettone tomato sauce 22€
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 24€
Blended basil leaves, mixed with pecorino
cheese, pine nuts, green beans with baby
boiled potatoes. (1,5,6,7,8,10,13)

Calamarata 26€
Shrimp, baked cherry tomatoes and
saffron. (1,2,4,7,9,12)

MENU

Servito dalle 11.00 alle 23.00

ANTIPASTI

Caprese 24€
Mozzarella di bufala, pomodori di stagione
e basilico fresco. (7)

Battuta di manzo e tartufo 26€
Olio extravergine di oliva, pepe nero,
fior di sale e tartufo nero. (7)

Tartare di pesce bianco 26€
Con misticanza aromatica
e mandorle tostate. (4,8,10,*)

Selezione di salumi 28€
Tre salumi italiani serviti con pane tostato
e giardiniera locale. (1,9)

INSALATE

Insalata Caesar 24€
Lattuga Romana, crostini tostati,
uova bollite, Parmigiano a scaglie,
pollo grigliato e salsa alle acciughe.
(1,3,4,6,7,8,10,12,13)

Insalata Greca 22€
Insalata cappuccina, pomodori datterino,
cetrioli, olive kalamata, cipolla rossa di
Tropea in carpione e feta. (7,12)

ZUPPE

Minestrone 24€
Zuppa di verdure e pesto al basilico. (7,8,9,*)

Zuppa del giorno 22€
Zuppa di verdura o legumi di stagione.

PASTA

Spaghettone al pomodoro 22€
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 24€
Purea di basilico con aggiunta di pecorino,
pinoli, fagiolini e patate novelle bollite.
(1,7,8,9,12)

Calamarata 26€
Gamberi, pomodorini infornati e
zafferano. (1,2,4,7,9,12)

MAIN COURSES

Daily catch 36€
Served with seasonal vegetables. (2,4,14)

Beef sirloin 36€
Served with roasted potatoes. (7)

Beef burger 28€
Black Angus beef, toasted bun, Roman tomato, iceberg salad, bacon, sunny-side-up egg, served with french fries. (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

SANDWICHES & ROMAN PINSA

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

Mediterranean sandwich 24€
Grilled vegetables, buffalo mozzarella and basil pesto. (1,3,5,7,8)

Margherita pinsa 24€
Buffalo Mozzarella tomato sauce and basil. (1,7,*)

Focaccia 24€
Parma ham, stracciatella cheese and rocket. (1,7,*)

HEALTHY

Basmati rice 26€
Fish tartare, tomatoes, sesame, avocado and feta. (2,3,4,5,6,7,10,11,14)

Chickpeas hummus 20€
With vegetables. (11)

DESSERTS

Tiramisù 12€
Savoardi biscuits, coffee, mascarpone cream and cocoa. (1,3,6,7,10,13)

Caprese cake 12€
with vanilla ice cream
Traditional chocolate and almond Caprese cake, vanilla ice cream. (3,6,7,8,10,13)

Panna cotta with red berries 12€
Panna cotta with red berry coulis (7)

Ice cream selection 12€
Chocolate, vanilla, pistachio, hazelnut, strawberry and lemon. (1,3,6,7,8,10,12)

SECONDI

Pescato del giorno 36€
Servito con verdure di stagione. (2,4,14)

Controfiletto di manzo 36€
Servito con patate arrosto. (7)

Burger di manzo 28€
Hamburger di manzo, pan brioche, pomodori Roma, insalata Iceberg, bacon, uova poché, servito con patatine fritte. (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

PANINI E PINSE ROMANE

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

Sandwich mediterraneo 24€
Verdure grigliate, mozzarella di bufala e pesto di basilico. (1,3,5,7,8)

Pinsa Margherita 24€
Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, basilico. (1,7,*)

Focaccia 24€
Prosciutto crudo, stracciatella , rucola. (1,7,*)

SALUTARE

Riso basmati 26€
Servito con tartare di pesce, pomodorini, sesamo, avocado e feta. (2,3,4,5,6,7,10,11,14)

Hummus di ceci 20€
Con crudité di verdure. (11)

DOLCI

Tiramisù 12€
Savoardi, caffè, crema al mascarpone e cacao. (1,3,6,7,10,13)

Torta caprese 12€
con gelato alla crema
Torta al cioccolato e mandorle e gelato alla crema di vaniglia. (3,6,7,8,10,13)

Panna cotta ai frutti rossi 12€
Panna cotta con coulis di frutti rossi. (7)

Selezione di gelati 12€
Cioccolato, crema di vaniglia, pistacchio, nocciola, fragola e limone. (1,3,6,7,8,10,12)

KIDS MENU

Served between 11.00 am to 11.00 pm

APPETIZERS

Hummus 14€
Served with crunchy vegetable sticks. (9, 11)

Mozzarella 14€
Buffalo mozzarella bite served with cherry tomatoes. (7)

Cheese balls 14€
Served with fresh tomato sauce. (1,3,5,7,8,*)

Vegetable soup 14€
Seasonal vegetable soup and extra virgin olive oil. (7,9)

French fries 10€
(**)

MAIN COURSES

Penne with tomato sauce 14€
Fresh tomato purée, basil. (1,7,9)

Risotto 16€
with Parmigiano Reggiano. (7,9)

Fish bites 16€
Fried fish served with French fries. (1,2,3,4,5)

Mini beef burger 18€
Served with fresh cherry tomatoes and romaine lettuce. (1,3,5,7)

Grilled chicken breast 16€
Served with grilled carrots.

Margherita pinsa 24€
Buffalo mozzarella, tomato sauce and basil. (1,7,*)

DESSERT

Dream waffle! 8€
Warm waffle with hazelnut cream. (1,3,6,7,8,10,13)

Happy square 8€
Chocolate brownie, raspberries and whipped cream (3,6,7,8,10,13)

Little purple cloud 8€
Frozen yogurt, fresh blueberries and crunchy cereals (1,3,6,7,8,10,12)

Star sundae 8€
Sundae ice cream (chocolate, vanilla, strawberry), cookies crumble and crispy wafer sticks (1,3,6,7,8,10,12)

MENU BAMBINI

Servito dalle 11.00 alle 23.00

ANTIPASTI

Hummus 14€
Servito con bastoncini di verdure croccanti. (9, 11)

Mozzarella 14€
Bocconcino di mozzarella di bufala servito con pomodorini. (7)

Polpette di formaggio 14€
Servite con salsa di pomodoro fresco. (1,3,5,7,8,*)

Passato di verdure 14€
Passato di verdure di stagione e olio extravergine di oliva. (7,9)

Patatine fritte 10€
(**)

PIATTI PRINCIPALI

Penne al pomodoro 14€
Passata di pomodoro fresco, basilico. (1,7,9)

Risotto 16€
al Parmigiano Reggiano. (7,9)

Bocconcini di pesce 16€
Pesce fritto servito con patatine fritte. (1,2,3,4,5)

Mini burger di manzo 18€
Servito con pomodorini freschi e lattuga romana. (1,3,5,7)

Petto di pollo alla griglia 16€
Servito con carote grigliate.

Pinsa Margherita 24€
Mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, basilico. (1,7,*)

DESSERT

Waffle da sogno 8€
Waffle caldo e crema di nocciole. (1,3,6,7,8,10,13)

Quadrato goloso 8€
Brownie al cioccolato, lamponi e panna montata (3,6,7,8,10,13)

Nuvoletta viola 8€
Frozen yogurt, mirtilli freschi e cereali croccanti (1,3,6,7,8,10,12)

Coppa delle stelle 8€
Gelato (Cioccolato, crema di vaniglia, fragola), crumble di biscotti e bastoncini di wafer croccante (1,3,6,7,8,10,12)

NIGHT MENU

Served between 11.00 pm to 7.00 am

STARTERS

Caprese 24€
Buffalo mozzarella, seasonal tomatoes,
and fresh basil. (7)

Beef tartare and truffle 26€
Extra virgin olive oil , black pepper,
fleur de sel and black truffle. (7)

SALADS

Caesar salad 24€
Romaine lettuce, toasted croutons,
hardboiled egg, shaved parmesan,
roasted chicken and anchovies dressing.
(1,3,4,6,7,8,10,12,13)

Greek salad 22€
Lettuce, cherry tomatoes, cucumbers,
Kalamata olives, pickled red Tropea onion
and feta. (7,12)

PASTA

Spaghettoni tomato sauce 22€
Basil leaves and Parmesan cheese. (1,7,9)

Trofie with pesto sauce 24€
Blended basil leaves, mixed with pecorino
cheese, pine nuts, green beans with baby
boiled potatoes. (1,5,6,7,8,10,13)

Calamarata 28€
Shrimp, baked cherry tomatoes and saffron
(1,2,4,7,9,12)

SANDWICHES & ROMAN PINSA

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

Mediterranean sandwich 24€
Grilled vegetables, buffalo mozzarella
and basil pesto. (1,3,5,7,8)

Beef Burger 28€
Beef burger, brioche bun, Roma tomatoes,
Iceberg lettuce, bacon, poached egg, served
with French fries. (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

Margherita pinsa 24€
Buffalo mozzarella, tomato sauce and basil.
(1,7,*)

HEALTHY

Basmati rice 26€
Fish tartare, tomatoes,
sesame, avocado and feta. (2,3,4,5,6,7,10,11,14)

Chickpeas hummus 20€
With vegetables. (11)

DESSERTS

Tiramisù 12€
Savoiardi biscuits, coffee, mascarpone
cream and cocoa. (1,3,6,7,10,13)

Caprese cake 12€
with vanilla ice cream
Traditional chocolate and almond caprese
cake, vanilla ice cream. (3-6-7-8-10-13)

MENU NOTTURNO

Servito dalle 23.00 alle 7.00

ANTIPASTI

Caprese 24€
Mozzarella di bufala, pomodori di stagione
e basilico fresco. (7)

Battuta di manzo e tartufo 26€
Olio extravergine di oliva, pepe nero,
fior di sale e tartufo nero. (7)

INSALATE

Insalata Caesar 24€
Lattuga Romana, crostini tostati,
uova bollite, Parmigiano a scaglie,
pollo grigliato e salsa alle acciughe.
(1,3,4,6,7,8,10,12,13)

Insalata Greca 22€
Insalata cappuccina, pomodori datterino,
cetrioli, olive kalamata, cipolla rossa di
Tropea in carpione e feta. (7,12)

PASTA

Spaghettoni al pomodoro 22€
Foglie di basilico e Parmigiano Reggiano.
(1,7,9)

Trofie al pesto 24€
Purée di basilico con aggiunta di pecorino,
pinoli, fagiolini e patate novelle bollite.
(1,7,8,9,12)

Calamarata 28€
Gamberi, pomodorini infornati e zafferano
(1,2,4,7,9,12)

PANINI E PINSE ROMANE

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

Sandwich mediterraneo 24€
Verdure grigliate, mozzarella di bufala
e pesto di basilico. (1,3,5,7,8)

Burger di manzo 28€
Hamburger di manzo, pan brioche,
pomodori Roma, insalata Iceberg, bacon,
uova poché, servito con patatine fritte.
(1,2,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

Pinsa Margherita 24€
Mozzarella di bufala,
salsa di pomodoro, basilico. (1,7,*)

SALUTARE

Riso basmati 26€
Tartare di pesce, pomodorini,
sesamo, avocado e feta. (2,3,4,5,6,7,10,11,14)

Hummus di ceci 20€
Con crudité di verdure. (11)

DOLCI

Tiramisù 12€
Savoiardi, caffè, crema al mascarpone
e cacao. (1,3,6,7,10,13)

Torta caprese 12€
con gelato alla crema
Torta al cioccolato e mandorle e gelato alla
crema di vaniglia. (3-6-7-8-10-13)

ALL DAY BEVERAGE

WINES & BEVERAGES

GLASS 12,5 CL

SPARKLING WINES

DOCG Prosecco Sup. Valdobbiadene Brut ‘Riserva del Fondatore’ 10

Valdo, Glera & Chardonnay, Veneto

DOCG Franciacorta Saten 14

Ronco Calino, Chardonnay, Lombardia

WHITE WINES

GLASS 15 CL

IGT Terre d'Abruzzo Poggio Salaia 11

Torre Zambra, Pecorino, Abruzzo

IGP Tenuta Montiano ‘Soente’ 11

Cotarella, Viognier, Lazio

IGT Venezia Giulia Chardonnay 12

Jermann, Chardonnay, Friuli Venezia Giulia

DOC Colli di Luni 14

Vermentino Etichetta Nera LUNAE, Vermentino, Liguria

RED WINES

DOC Montepulciano d'Abruzzo Valle Maris 11

Torre Zambra, Montepulciano, Abruzzo

DOC Etna Rosso ‘Alta Mora’ 14

Cusumano, Nerello Mascalese, Sicilia

IGP Lazio ‘Sodale’ 13

Cotarella, Merlot, Lazio

DOC Rosso di Montalcino ‘Le Macioche’ 16

Cotarella, Sangiovese, Toscana

ROSÉ WINES

IGT Toscana ‘Alie’ Ammiraglia 11

Frescobaldi, Syrah & Vermentino, Toscana

VINI & BEVANDE

CALICE 12,5 CL

VINI FRIZZANTI

DOCG Prosecco Sup. Valdobbiadene Brut ‘Riserva del Fondatore’ 10

Valdo, Glera & Chardonnay, Veneto

DOCG Franciacorta Saten 14

Ronco Calino, Chardonnay, Lombardia

VINI BIANCHI

CALICE 15 CL

IGT Terre d'Abruzzo Poggio Salaia 11

Torre Zambra, Pecorino, Abruzzo

IGP Tenuta Montiano ‘Soente’ 11

Cotarella, Viognier, Lazio

IGT Venezia Giulia Chardonnay 12

Jermann, Chardonnay, Friuli Venezia Giulia

DOC Colli di Luni 14

Vermentino Etichetta Nera LUNAE, Vermentino, Liguria

VINI ROSSI

DOC Montepulciano d'Abruzzo Valle Maris 11

Torre Zambra, Montepulciano, Abruzzo

DOC Etna Rosso ‘Alta Mora’ 14

Cusumano, Nerello Mascalese, Sicilia

IGP Lazio ‘Sodale’ 13

Cotarella, Merlot, Lazio

DOC Rosso di Montalcino ‘Le Macioche’ 16

Cotarella, Sangiovese, Toscana

VINI ROSÉ

IGT Toscana ‘Alie’ Ammiraglia 11

Frescobaldi, Syrah & Vermentino, Toscana

NIGHT BEVERAGE MENU
Served between 11.00 pm to 7.00 am

WINES & BEVERAGES

SPARKLING WINES

Bianca Vigna
Prosecco di Valdobbiadene DOC, Italy, Veneto

Bellavista Alma
Franciacorta grand Cuvée NV DOCG, Italy, Lombardia

R de Ruinart
Champagne Brut NV AOC, France, Reims

Veuve Cliquot
Champagne Rosé NV AOC, France, Reims

WHITE WINES

IGT Terre d'Abruzzo Poggio Salaia
Torre Zambra, Pecorino 2023, Italy, Abruzzo

DOC Pomino Chardonnay Benefizio Riserva
Frescobaldi, Chardonnay 2024, Italy, Toscana

RED WINES

DOC Montepulciano d'Abruzzo Valle Maris
Torre Zambra, Montepulciano 2022, Italy, Abruzzo

IGP Lazio Sodale Cotarella
Merlot 2023, Italy, Lazio

ROSÉ WINES

Roccafiore Rosato
Sangiovese 2023 IGT, Italy, Umbria

BOTTLE
75 CL

€

45

85

175

190

55

95

60

60

50

VINI & BEVANDE

VINI FRIZZANTI

Bianca Vigna
Prosecco di Valdobbiadene DOC, Italia, Veneto

Bellavista Alma
Franciacorta grand Cuvée NV DOCG, Italia, Lombardia

R de Ruinart
Champagne Brut NV AOC, Francia, Reims

Veuve Cliquot
Champagne Rosé NV AOC, Francia, Reims

VINI BIANCHI

IGT Terre d'Abruzzo Poggio Salaia
Torre Zambra, Pecorino 2023, Italy, Abruzzo

DOC Pomino Chardonnay Benefizio Riserva
Frescobaldi, Chardonnay 2024, Italy, Toscana

VINI ROSSI

DOC Montepulciano d'Abruzzo Valle Maris
Torre Zambra, Montepulciano 2022, Italy, Abruzzo

IGP Lazio Sodale Cotarella
Merlot 2023, Italy, Lazio

VINI ROSÉ

Roccafiore Rosato
Sangiovese 2023 IGT, Italy, Umbria

BOTTIGLIA
75 CL

€

45

85

175

190

55

95

60

60

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		Detox extract	
Coca-Cola Zero			
Fanta		FRESH JUICE	9€
Sprite			
Lurisia Chinotto		Cranberry	
Home made Lemonade		Pineapple	
The London Essence soda water		Blood orange	
The London Essence		Green apple	
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		Estratto detox	
Coca-Cola Zero			
Fanta		SUCCHI DI FRUTTA	9€
Sprite			
Lurisia Chinotto		Mirtillo rosso	
Limonata fresca		Ananas	
Acqua tonica London Essence		Arancia rossa	
Acqua tonica indiana		Mela verde	
London Essence			
Limonata artigianale			
London Essence			
Ginger Beer			
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