

Hotel dei Congressi



Menù

Chef di cucina: Gabriele Daniele
Master Sommelier: Laura Angelica Ferraro

...affidati al nostro chef

...TRUST OUR CHEF

Una selezione del nostro chef*

A selection from our chef de cuisine*

3 portate | 3 courses

antipasto | appetizer

primo | first course

dolce | dessert

35,00

5 portate | 5 courses

due antipasti | two appetizers

primo | first course

secondo | main course

dolce | dessert

59,00

*per tutti gli ospiti del tavolo | for all guests at the table

Comunicare al personale di servizio eventuali intolleranze e allergie | Inform the waiters of any food intolerances and allergies

antipasti APPETIZERS

Gyoza ripieni di coda alla vaccinara,
alla piastra, spuma di pecorino e cipollotto

Grilled stuffed Gyoza with oxtail ragout, pecorino mousse and spring onion

*(1,6,7,9,12)

18,00

Pan Brioche, tartare di manzo, scamorza, senape e miele

Pan Brioche, beef tartare, scamorza cheese, mustard and honey

*(1,3,4,5,6,7,10)

18,00

Pallotte "Cacio e Ova", basilico e chips di pane 

"Cacio e Ova" bread meatballs, basil and crispy bread

*(1,3,5,7)

14,00

Capesante, zucca, patate e fondo bruno


Scallops, pumpkin, potatoes and bottomed brown sauce

****(8,9,12,14)**

20,00

Tagliere di salumi e formaggi con miele e pinsa calda

Plate of cold cuts (Italian salami) and cheeses with honey and hot roman focaccia

caciocavallo semistagionato, testun al barolo, parmigiano, ciauscolo, soppressata piccante , prosciutto di Parma

****(1,7)**

25,00

primi piatti

FIRST COURSES

Spaghettoni all'amatriciana

Spaghettoni pasta amatriciana-style

(1,7,12)

16,00

Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe

Homemade tonnarelli pasta with Roman cheese and black pepper

*(1,3,7,12)

16,00

Mezze maniche alla carbonara

Mezze maniche pasta carbonara-style

(1,3,7,12)

16,00

Rigatoni alla gricia

Rigatoni pasta gricia-style

(1,7,12)

16,00

Rigatoni con coda alla Vaccinara

(se disponibile)

Rigatoni with oxtail ragout (if available)

(1,6,7,9,12)

19,00

Linguine con baccalà, "nduja", zafferano e finocchietto

Linguine pasta with salt cod fish, 'nduja', saffron and fennel

(1,4,6,7,9)

19,00

Risotto con salsiccia di Norcia, broccolo siciliano, taleggio e pomodoro

Risotto with Norcia sausage, Sicilian broccoli, taleggio cheese and tomato

(7,8,9,12)

19,00

Plin di dentice, yogurt, arancia, spuma di topinambur e chips di cavolo nero

Snapper plin, yoghurt, orange, Jerusalem artichoke mousse and kale chips

*(1,3,4,7,9)

19,00

Vellutata di ceci, melograno, pioppini e crumble al rosmarino

Chickpeas soup, pomegranate, mushrooms and rosemary crumble

*(-)

17,00

Tutte le paste secche sono dello storico pastificio "Benedetto Cavalieri" e vengono servite con cottura "al dente"

All dried pastas are from the historic "Benedetto Cavalieri" pasta factory: the characteristic of this pasta is medium cooking

secondi piatti


MAIN COURSES

Filetto di manzo
radicchio trevigiano, zucca e patate
Beef fillet, Treviso radicchio, pumpkin and potatoes
*(6,7,9,12)


30,00

Entrecôte Rib-Eye
cavolo nero e funghi (consigliata cottura media)
Entrecôte Rib-Eye, black cabbage and mushrooms (medium cooking recommended)
*(7,9,12)



31,00

Calamaro scottato 
batonnet di verdure, salsa agrodolce, guanciale e maionese di calamaro
Seared squid, vegetable batonnet, sweet-sour sauce, cheekpig and squid mayonnaise
**(3,6,7,8,14)

29,00

Bocconcini di dentice 
verza, carote e paprika
Snapper bites, cabbage, carrots and paprika
*(4,5)

30,00


Bistecca di cavolfiore marinato  
cicoria con gel e polvere di mandarino
Marinated cauliflower steak, chicory with gel and mandarin powder
*(6)

20,00

contorni

SIDE DISHES

8,00

 Verza viola
Purple Cabbage
(-)

Batonnet di verdure
Batonnet of vegetables
(6)

 Cicoria Ripassata
Sautéed chicory
(-)

Insalata Mista
Mixed seasonal Salad
(-)

dolci

DESSERTS

Éclair con crema alla vaniglia
bourbon, cioccolato, pera e rum scuro
Éclair filled with vanilla cream, bourbon, pear sauce and dark rum
*(1,3,7,12)
13,00

Millefoglie scomposto con crema fondente al 62%
salsa al melograno, cremoso e spugna al mandarino
Millefeuille disassembled with 62% dark chocolate cream,
pomegranate sauce, mandarin cream and sponge
*(1,3,7)
12,00

Tiramisù
*(1,3,7,8)
10,00

Gelato | Ice Cream
frutti rossi, cioccolato e crema
red fruits, chocolate and cream
**(1,3,7,8)
10,00

Tagliata di frutta | Fruit salad
con gelato alla crema
with ice cream
**(1,3,7,8)
10,00

ACQUA MINERALE 0,75cl - MINERAL WATER 0,75cl € 3,00

I prezzi sono comprensivi di pane, coperto e tasse

1-Glutine 2-Crostacei 3-Uova 4-Pesce 5-Arachidi 6-Soia 7-Latticini 8-Frutta a guscio 9-Sedano 10-Senape11-Sesamo 12-Anidride Solforosa 13-Lupini 14-Molluschi

* Indica prodotti acquistati freschi e sottoposti al surgelamento preventivo di bonifica con abbattitore nel rispetto delle normative vigenti e procedure HACCP

** Indica che il piatto contiene prodotti surgelati all' origine

 Variante per vegetariani  Peperoncino | Capsaicina

All prices include service, bread and taxes

1-Gluten 2-Crustaceans 3-Eggs 4-Fish 5-Peanuts 6-Soy 7-Dairy 8-Nuts 9-Celery 10-Mustard 11-Sesame 12-Sulphur dioxide 13-Lupinus 14-Molluscs

* Contains products that have been prepared fresh and that have subsequently been frozen according to HACCP procedures

** Contains products that have been purchased frozen from the supplier

 For vegetarians  Chilli | Capsaicin

Hotel dei Congressi



www.hoteldeicongressiroma.com