

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*

37,00

5 portate | 5 courses

due antipasti | *two appetizer*
primo | *first course*
secondo | *main course*
dolce | *dessert*

60,00

ANTIPASTI APPETIZERS

Polpette di bollito,
songino, maionese alla rapa rossa e cipolla in agrodolce
Meatballs made with boiled beef,
lamb's lettuce, red turnip mayonnaise and sweet and sour onions.

*(1,2,3,5,8,9,10,12)

15,00

Stracciatella alla romana
in brodo di carne, dragoncello e asparagi
Stracciatella egg alla romana
in meat broth, with tarragon and asparagus

*(3,9)

15,00

Carciofo alla brace 
su spuma di parmigiano e polvere di aglio nero
Grilled artichoke
on a Parmesan cream with black garlic powder

*(7)

15,00

Carpaccio di pesce spada scottato alla fiamma,
finocchio, kiwi e chips di lattuga romana
Flame-seared swordfish carpaccio,
Swordfish carpaccio, fennel, kiwi and romaine lettuce chips

****(1,4,5,8)**

18,00

Tagliere di salumi e formaggi
con pinsa romana
A selection of cured meats and cheeses
served with Roman pinsa bread

caciocavallo semistagionato, parmigiano 24mesi, caprino con miele, mortadella, lonza, strolghino e prosciutto di Parma.


****(1,7)**

25,00

PRIMI PIATTI
della tradizione romana

FIRST COURSES
of the roman tradition

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

PRIMI PIATTI


FIRST COURSES

Spaghettoni al ragù di ombrina
e pecorino
*Spaghettoni with umbrina fish ragout
and pecorino cheese*
**(1,2,4,6,7,9)

18,00
se disponibile - when available

Pasta e Fagioli 
"Orecchiette maritate" con fagioli cannellini, seppie e polvere di gambero rosso
Pasta and Bean Soup
"Orecchiette maritate" pasta with cannellini beans, cuttlefish and red prawn powder
**(1,2,4,6,7,9)

18,00

Risotto con topinambur, 
asparagi e rapa rossa
*Risotto with Jerusalem artichokes,
asparagus and red turnip*
*(7,9,12)

18,00

Bottoni di pasta ripieni
di porchetta su fonduta di caciocavallo, rosmarino e croccante di patate
Buttons pasta filled
with spice pork, caciocavallo cheese, rosemary and crispy potatoes
*(1,3,5,7,8)

19,00

Vellutata di cavolfiore, 
piselli, pinoli tostati e polvere di lattuga
Creamed cauliflower
with peas, toasted pine nuts and lettuce powder
*(8,9)

18,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Filetto di ricciola alla brace,
cavoletti di bruxelles, piselli e sedano rapa

*Grilled amberjack fillet
with brussels sprouts, peas and celeriac*

*(4,5,8,9)

31,00

Trancio di Merluzzo,
con scarola riccia, olive taggiasche, uvetta e maionese alle alici

*Slice of cod fish,
with curly endive, taggiasca olives, raisins and anchovy mayonnaise*

*(1,2,3,4,8,10)

30,00

Filetto di manzo,
crema di asparagi, carciofo alla giudia, olio alla menta

*Beef fillet,
cream of asparagus, Jewish-style artichoke, mint oil*

*(5,6,8,9,12)

31,00

Lingotto di controfiletto di manzo alla brace, 
laccato alla soia e miele con broccoletti ripassati e senape

*A grilled beef tenderloin,
lacquered with soy and honey, served with sautéed broccoli and mustard*

*(7,9,12)

31,00

Daikon glassato 
con crema di carote al timo limonato e patate novelle alla paprika

*Glazed daikon root
with lemon thyme carrot cream and paprika new potatoes*


*(1,5,6,8,9)

19,00

CONTORNI
SIDE DISHES

Carciofo alla giudia
Jewish-style artichoke
(1,5,8)
9,00

Broccoletti ripassati 
Sautéed broccoli
(-)
9,00

Patate novelle alla paprika 
New potatoes with paprika
(1,5,8)
8,00

Insalata Mista
Mixed seasonal salad
(-)
8,00

DOLCI
DESSERTS

Crema frita con cuore all'amarena,
mirto e ananas brulèe
*Fried pastry cream with a black cherry,
myrtle and pineapple brulèe*

*(1,3,5,7,8,12)

13,00

Gelato fiordilatte,
olio all'alloro, crumble al cedro e gel al limone
*Fior di latte gelato,
bay leaf oil, cedar crumble and lemon gel*

*(1,3,7)

13,00

Tiramisù
con gocce di cioccolato
*Tiramisu
with chocolate drops*

*(1,3,7,8)

10,00

Tagliata di frutta
con gelato alla crema
*Fruit salad
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

SEGUICI



@hotel_dei_congressi_roma



Hotel dei Congressi



www.hoteldeicongressiroma.com