



Hotel dei Congressi

Menù

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

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

I prezzi sono comprensivi di pane, coperto e tasse
All prices include service, bread and taxes

1-Glutine 2-Crostacei 3-Uova 4-Pesce 5-Arachidi 6-Sola 7-Latticini 8-Frutta a guscio 9-Sedano 10-Senape 11-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

Le pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze allergeniche ai sensi dell'allegato II del Reg. CE 1169/11

 Variante per vegetariani

 Peperoncino | Capsaicina

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

Our dishes may contain, as base ingredients or in traces, some allergenic substances in accordance with annex II of EU Regulation 1169/11.

 For vegetarians

 Chilli | Capsaicin

...AFFIDATI AL NOSTRO CHEF
...TRUST OUR CHEF

Una selezione del nostro chef*
*A selection from our chef de cuisine**

3 portate | 3 courses

antipasto		<i>appetizer</i>
primo		<i>first course</i>
dolce		<i>dessert</i>

36,00

5 portate | 5 courses

antipasto		<i>appetizer</i>
due primi		<i>two first courses</i>
secondo		<i>main course</i>
dolce		<i>dessert</i>

56,00

ANTIPASTI APPETIZERS

Tartare di Manzo

julienne di carciofi e salsa senape e miele

Beef Tartare

artichoke julienne with honey and mustard sauce

*(5,8,10)

14,00

Girello di vitella,

salsa tonnata, pomodorini, rucola e polvere di olive nere

Veal round with tuna sauce,

cherry tomatoes, wild rocket and dehydrated black olives

*(3,7,10)

14,00

Hummus di Ceci

asparagi e paprika affumicata

Chickpea Hummus

with asparagus and smoked paprika

*(8,9)

11,00

Tagliatelle di seppia scottata,

crema di piselli e patate croccanti

Seared cuttlefish ribbons,

pea cream, and potato crisps

** (5,8,14)

14,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto con crema di piselli, 
formaggio caprino e zest di limone
Risotto with pea cream,
"caprino" cheese, and zest of lemon.

*(7,9)

17,00

Tubetti rigati con patate in doppia consistenza, 
cozze e provolone semi-stagionato
Tubetti pasta with potatoes in two textures,
mussels, and semi-aged provolone cheese.

*(1,7,9)

18,00

Spaghettoni con cicoria di campo,  
spuma di pecorino romano dop e crumble alle erbe
Spaghettoni with wild chicory,
DOP "pecorino" cheese foam, and herb crumble

*(1,7,9)

17,00

Tagliatelle al ragù di manzo
con Parmigiano Reggiano dop 24 mesi
Tagliatelle pasta with beef ragout
and 24-month aged Parmigiano Reggiano DOP

*(1,3,6,7,9,12)

18,00

PRIMI PIATTI
della tradizione romana

*FIRST COURSES
of the Roman tradition*

Mezze maniche all'amatriciana
Mezze maniche 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

Spaghettoni alla carbonara
Spaghettoni pasta carbonara-style
(1,3,7,12)

16,00

Rigatoni alla gricia
Rigatoni pasta gricia-style
(1,7,12)

16,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Entrecôte di Manzo
asparagi e crema di patate dolci
Beef Entrecôte
asparagus with sweet potato purée
*(9)

29,00

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura
pak choi, crema di sedano rapa e salsa teriyaki
Low and slow-cooked pork fillet,
pak choi, celeriac purée, and teriyaki sauce
*(1,6,7,9)

27,00

Filetto di salmone
crema di spinaci, julienne di finocchio, batonnet di carote e olio alla mentuccia
Salmon fillet
with spinach cream, fennel julienne, carrot bâtonnets and mint-infused oil
*(4,9,5)

25,00

Tagliata di petto di pollo
cotto a bassa temperatura con cicoria ripassata
Low and slow-cooked Sliced Chicken breast
with sautéed chicory
*(1)

20,00

Ceasar salad di pollo
crostini, bacon e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi
Chicken Caesar salad
with gourmet croutons, crispy bacon, and 24-month aged Parmigiano Reggiano
*(1,3,7,10)

17,00

Pallotte "Cacio e Ova" al pomodoro 
basilico e pecorino abruzzese stagionato
"Cacio e Ova" (cheese and egg balls) in tomato sauce
basil, and aged "pecorino" cheese
*(1,3,7)

17,00

Hamburger dei Congressi con chips di patate
"Dei Congressi" Burger and potato chips
*(1,3,7,11)

19,00

CONTORNI
SIDE DISHES

Carciofi alla romana
Roman-style Artichokes: braised with garlic, parsley, and wild mint

(9,12)

9,00

Chips di patate
Potato Chips

(5)

8,00

Carciofi alla giudia
Jewish-style crispy artichokes

(5)

9,00

Cicoria ripassata
Sautéed Chicory

(-)

8,00

Insalata Verde Mista
Mixed Green Salad

(-)

8,00

DOLCI
DESSERTS

Tiramisù

*(3,7)

10,00

Lemon pie scomposta con crumble al pistacchio

Deconstructed Lemon Pie with pistachio crumble

*(1,3,7,8)

11,00

Tagliata di frutta con gelato alla crema

Sliced seasonal fruit with cream gelato

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

10,00

Maritozzo con ricotta e visciole

Traditional "Maritozzo" brioche filled with sweet ricotta and sour cherries

*(1,3,7,12)

11,00



Hotel dei Congressi
www.hoteldelcongressiroma.com