



Hotel dei Congressi

Menù

...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>

38,00

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

*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

Roast beef

rucola fritta, maionese al lime e zucchine marinate

Roast Beef

crispy rocket, lime mayonnaise and marinated zucchini

*(1,3,6)

14,00

Tagliatelle di seppia

COTTE A BASSA TEMPERATURA

mandorle tostate e crema di peperoni alla mentuccia

Cuttlefish ribbons

LOW TEMPERATURE COOKED

toasted almonds and bell pepper cream with fresh mint

** (8,9,14)

14,00

Pappa al pomodoro di datterino giallo

stracciatella di bufala, olio al basilico e zest di limone

Tuscan Tomato Bread Soup of yellow cherry tomato

buffalo stracciatella cheese, basil oil and lemon zest

*(1,7,9)

11,00

Tartare di manzo

gel al passion fruit, cipolla in agrodolce e misticanza orientale

Beef Tartare

passion fruit gel, sweet-and-sour onion and oriental mixed greens

** (12)

14,00

PRIMI PIATTI
della tradizione romana

FIRST COURSES
of the Roman tradition

Mezze maniche all'amatriciana
Mezze maniche pasta amatriciana-style
(1,7,9,12)

16,00

Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe 
Homemade tonnarelli pasta with Roman cheese and black pepper
*(1,3,7,9,12)

16,00

Spaghettoni alla carbonara
Spaghettoni pasta carbonara-style
(1,3,7,9,12)

16,00

Rigatoni alla gricia
Rigatoni pasta gricia-style
(1,7,9,12)

16,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto al pomodoro arrosto 
albicocca, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi e polvere di olive nere,
Risotto with Roasted Tomato
apricot, 24-Month aged Parmigiano Reggiano fondue, and black olive dust
*(7,9)

17,00

Spaghettoni alla Nerano 
rivisitati con pecorino romano
Spaghettoni pasta Nerano-style
with zucchini and basil cream reinterpreted with pecorino romano cheese
*(1,7,9)

17,00

Gnocchetti di patate fatti in casa 
con ragù di spigola, finocchietto selvatico, lime e crumble al peperone crusco
Homemade Potato Dumplings
with sea bass ragù, wild fennel, lime and crusco pepper crumble
*(1,3,4,9,12)

18,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Controfiletto di Manzo

crema di edamame, bieta rossa e fondo bruno

Beef Sirloin

edamame cream, red chard and brown sauce

*(9,12)

28,00

Filetto di salmone

crema di piselli e patate novelle

Salmon Fillet

pea purée and new potatoes

*(4,9)

25,00

Tataki di tonno al sesamo nero

peperoni, yogurt greco alla menta e porro croccante

Tuna Tataki with Black Sesame

bell peppers, minted greek yogurt and crispy leek

*(4,6)

28,00

Tagliata di petto di pollo 

cotto a bassa temperatura con cicoria ripassata

Low and slow-cooked Sliced Chicken breast

with sautéed chicory

*()

20,00

Insalata Mediterranea 

lattuga romana, feta, pesca noce, olive taggiasche,

chips di pane carasau e dressing di salsa tzatziki

Mediterranean Salad

Roman lettuce, feta cheese, nectarine, taggiasca olives,

carasau crispy bread and tzatziki dressing

*(1,7)

17,00

Hamburger dei Congressi con patate rustiche

hamburger di manzo 180 gr, lattuga, pomodoro, cheddar, maionese e bacon

“Dei Congressi” burger with rustic potatoes

180 gr beef patty, lettuce, tomato, cheddar cheese, mayonnaise and crispy bacon

*(1,3,7,11)

20,00

CONTORNI
SIDE DISHES

Bieta rossa
Red chard

(9)

8,00

Patate Rustiche
Rustic Potatoes

(-)

8,00

Cicoria ripassata 
Sautéed Chicory

(-)

8,00

Insalata Verde Mista
Mixed Green Salad

(-)

8,00

DOLCI DESSERTS

Tiramisù

*(3,7)

10,00

Sfogliatina Croccante

crema chantilly, fragole e coulis di frutti rossi

Crispy Mille-Feuille

chantilly cream, strawberries and red berry coulis

**(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

Cremoso Esotico

mango, passion fruit, cioccolato bianco, cocco e basilico

Exotic Crèmeux

mango, passion fruit, white chocolate, coconut and basil

**(1,3,7)

11,00

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-Soia 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

SEGUICI



@hotel_dei_congressi_roma





Hotel dei Congressi
www.hoteldeicongressiroma.com