



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

Bombetta di Capocollo

ripiena di caciocavallo e guanciale, crema di patate e funghi pleurotus

Porknek Rolls

Stuffed with caciocavallo cheese and jowl, served with potato cream and mushrooms

*(7,9,12)

14,00

Baccalà Mantecato

polenta croccante, erba cipollina e maionese al prezzemolo

Whipped Salt Cod

crispy fried polenta, chives and parsley mayonnaise

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

14,00

Uovo 65°

spuma di ceci, cicoria ripassata, carota e paprika affumicata, julienne di carote croccanti

65° Egg

Chickpea mousse, sautéed wild chicory, carrot and smoked paprika, crispy carrot julienne

*(3,7,9)

12,00

Crema di Cavolfiore

zucca, fonduta al taleggio, nocciole tostate e olio all'alloro

Cauliflower Cream

pumpkin, Taleggio cheese fondue, toasted hazelnuts, and bay leaf oil

*(7,8,9)

13,00

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 allo zafferano,
stracotto di manzo e polvere di limone

Saffron Risotto,
braised beef and lemon powder

*(7,9)

17,00

Orecchiette maritate  

con cime di rapa in doppia consistenza,
provola affumicata e crumble al pomodoro secco

Orecchiette and Maccheroncini pasta

broccoli rabe with a dual textures,
smoked provola cheese, and sun-dried tomato crumble

*(1,7,9)

16,00

Tagliatelle al ragù di polpo,
olive taggiasche e sbriciolata di tarallo al finocchietto

Tagliatelle with Octopus Ragù,
taggiasca olives and fennel tarallo crumble

** (1,9,14)

17,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Controfiletto di Manzo

crema di zucca, radicchio al vino rosso

Beef Sirloin

pumpkin cream, red wine-braised radicchio

*(9,12)

28,00

Filetto di ricciola, 

crema di sedano rapa e broccoletti ripassati

Amberjack Fillet,

celeriac cream and sautéed Roman broccoli

*(4,7)

25,00

Guancia di manzo brasata,

crema di carote e arachidi, funghi pioppini

Braised Beef Cheek,

carrot and peanut cream, pioppino mushrooms

*(5,7,9,12)

27,00

Tagliata di petto di pollo 

cotta a bassa temperatura con cicoria ripassata

Low and slow-cooked Sliced Chicken breast

with sautéed chicory

*(-)

20,00

Flan di broccolo romanesco, 

con fonduta di parmigiano 24 mesi, chips di cavolo nero e mela smith marinata

Romanesco Broccoli Flan,

24-month aged parmesan fondue, black kale chips and marinated granny smith apple

*(3,7,9)

17,00

Hamburger dei Congressi con patate dolci arrosto

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

"Dei Congressi" burger with roasted sweet potatoes

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

*(1,3,7,11)

20,00

CONTORNI
SIDE DISHES

Broccoletti ripassati 
Sautéed Romanesco Broccoli
(-)
8,00

Patate Dolci Arrosto
Roasted Sweet Potatoes
(-)
7,00

Cicoria ripassata 
Sautéed Chicory
(-)
8,00

Insalata Verde Mista
Mixed Green Salad
(-)
7,00

DOLCI DESSERTS

Tiramisù

*(1,3,7)

10,00

Pera cotta alla cannella,
cremoso al cioccolato fondente, crumble alla nocciola e gel di pere e arancia amara
Cinnamon-Poached Pear,
dark chocolate crèmeux, hazelnut crumble, pear and bitter orange gel

*(3,7,8,12)

11,00

Tagliata di frutta con gelato alla crema

Sliced seasonal fruit with cream gelato

**(1,3,7,8)

10,00

Variazioni di Pistacchio con frutti di bosco
cremoso, spugna e croccante di riso soffiato al pistacchio, cialda al cioccolato

Pistachio and Red Berry Variations

Creamy pistachio, sponge, and puffed rice crunch, chocolate wafer

*(1,3,7,8)

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

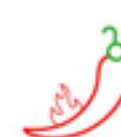
1-Glutine 2-Crostacei 3-Uova 4-Pesce 5-Arachidi 6-Soia 7-Latticini 8-Frutta a guscio 9-Sedano 10-Senape11-Sesamo 12-Anidride Solforosa 13-Lupini 14-Molluschi

* 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

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