



hotel
INDIGO
Rome - St. George



ROOM SERVICE



PRANZO E CENA LUNCH AND DINNER

Dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:30

Per prenotazioni contattare l'interno 845 - 846

From 12 pm to 2.30 pm and from 7 pm to 10.30 pm

For reservations please call ext. 845 - 846

INSALATE & ANTIPASTI SALADS & STARTERS

Tagliata di tonno fresco con lattughino croccante,
concassè di pomodorini e timo al limone € 20
Fresh tuna "tagliata" with crispy lettuce and a tomato
and thyme concassée with lemon

Cuore di lattuga con pollo grigliato, bacon croccante,
scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar € 18
Lettuce hearts with grilled chicken, crispy bacon,
slivers of Parmesan cheese and Caesar dressing

Tartare di filetto di manzo con croccante di pasta kataifi
su battuto di pomodorini e aceto balsamico alle mele € 21
Beef fillet tartare with crunchy kataifi pastry on a cream
of cherry tomatoes and balsamic apple vinegar

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Ravioli ripieni di gamberetti su battuto di frutti di mare
con vellutata di pachino e menta € 21
Prawn-filled ravioli on a seafood base with a cream
of cherry tomatoes and mint

Bucatini all'amatriciana con pomodorini di Pachino
e pecorino romano € 20
Bucatini pasta "all'amatriciana" with cherry tomatoes
and pecorino romano cheese

Mezze maniche alla carbonara con guanciale laziale
e pecorino romano € 20
Mezze maniche pasta "alla carbonara" with Lazio bacon
and pecorino romano cheese

Rigatoni alla gricia con guanciale di Amatrice
e salsa al pepe nero € 20
Rigatoni pasta "alla gricia" with an Amatrice bacon
and a black pepper sauce

Spaghetti di grano duro trafilati al bronzo
con pomodorino fresco e basilico ✓✓ € 20
Bronze-drawn spaghetti
with fresh cherry tomatoes and basil ✓✓

Zuppa di verdure di stagione con erbe aromatiche
fresche e crostini di pane al sesamo ✓✓ € 20
Seasonal vegetable soup with herbs
and sesame bread croutons ✓✓





SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Filetto di manzo Angus al pepe rosa con timballo di riso ai semi di papavero e salsa al tartufo estivo € 31
Fillet of Angus beef with rice and poppy seed timballo and a summery truffle sauce

Tagliata di manzo su letto di rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano € 30
Sliced grilled beef on a bed of rocket with slivers of Parmesan cheese

LE TENTAZIONI TEMPTATIONS

Hamburger € 18
Cheeseburger € 20
Veggieburger Vegetarian burger ♻️ ♻️ € 20
Big Club Sandwich € 20
Pizza Margherita * ♻️ € 17



DESSERT

"Sanpietrino" morbido al cioccolato con cuore fondente e frutta secca su salsa di pesche tabacchiere € 14
Chocolate "Sanpietrino" pudding with a soft centre and dried fruit on a Saturn peach sauce

Cheesecake con crema al mascarpone € 14
Cheesecake with mascarpone cream

Tortino di mele con pasta sablée accompagnato da gelato alla vaniglia e cannella € 14
Apple cake with sablée pastry served with vanilla and cinnamon ice cream

Gelati e sorbetti della casa € 13
Ice creams and sorbets





POMERIGGIO E NOTTE

AFTERNOON AND NIGHT

Dalle 14:30 alle 19:00 e dalle 22:30 alle 12:00

Per prenotazioni contattare l'interno 803 - 804

From 2.30 pm to 7 pm and from 10.30 pm to 12 pm

For reservations please call ext. 803 - 804

Insalata caprese con pomodori San Marzano, mozzarella di bufala campana, pesto di basilico e pinoli ✓ € 19
 Caprese salad with San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella from Campania, basil pesto and pine nuts ✓

Prosciutto crudo di Amatrice con mozzarella di bufala campana e olio extravergine di oliva Casale del Giglio € 20
 Cured Amatriciano ham with buffalo mozzarella from Campania and Casale del Giglio olive oil

Millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala campana con crema di pomodori San Marzano ed emulsione di basilico e menta ✓ € 19
 Aubergine and buffalo mozzarella millefeuille with a cream of San Marzano tomatoes and a basil and mint emulsion ✓

Millefoglie di pasta all'uovo con ragù alla Bolognese € 20
 Egg pasta millefeuille with Bolognese sauce

Sandwich con insalata di pollo, uovo sodo, maionese e patate chips € 17
 Chicken salad, hard boiled egg and mayonnaise sandwich with potato chips

Sandwich con tonno, lattuga, pomodoro, olio del Lazio e patate chips € 17
 Tuna, lettuce, tomato and Lazio olive oil sandwich with potato chips

Focaccia Caprese con mozzarella, pomodoro e olive* ✓ € 16
 Caprese focaccia (flat focaccia bread filled with mozzarella, tomatoes and olives)* ✓

Focaccia Speck Brie con speck, brie e rucola* € 17
 Speck focaccia (flat focaccia bread filled with smoked ham, brie and rocket)*

Toast prosciutto e formaggio con patate chips € 13
 Ham and cheese toasted sandwich with potato chips

Tiramisù al caffè con biscotti Osvego Gentilini € 14
 Coffee tiramisu with Osvego Gentilini biscuits

Tagliata di frutta esotica e frutta fresca di stagione € 14
 Platter of exotic fruit and fresh seasonal fruit



MENU BAMBINI

CHILDREN'S MENU

Dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:30

Per prenotazioni contattare l'interno 845 - 846

From 12 pm to 2.30 pm and from 7 pm to 10.30 pm

For reservations please call ext. 845 - 846

Maccheroni Superman (con ragù di carne) € 12
Superman Maccheroni (with Bolognese sauce)

Penne Batman (con passata di pomodoro e parmigiano) € 12
Batman short pasta (with tomato sauce and parmesan cheese)

Passato di verdure di stagione € 12
Cream of vegetable soup

Cotoletta Paperino con patatine fritte € 14
Donald Duck veal cutlet with french fries

Baby Hamburger con patatine fritte € 14
Baby Hamburger with french fries

Branzino al vapore con patate e zucchine € 16
Steamed sea bass with potatoes and courgettes

Torta di mele con gelato alla vaniglia € 10
Apple pie with vanilla ice-cream

Torta al cioccolato con panna € 10
Chocolate tart with whipped cream

Gelati misti della casa € 10
Our selection of homemade ice-cream



BEVANDE

BEVERAGES

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Spumante	da from	€ 50
Spumante al flute	Spumante by the glass	€ 15
Champagne	da from	€ 90
Champagne al flute	Champagne by the glass	€ 20

BIRRE BEERS

Birra nazionale	Italian Beer	€ 11
Birra estera	Foreign Beer	€ 11
Birra Artigianale	Craft Beer	da from € 12



VINI BIANCHI WHITE WINES

Satrico (Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano)	
Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 30
Satrico (Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano)	
Casale del Giglio Lazio 37,5 cl	€ 21
Chardonnay (Chardonnay) Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 35
Antinoo (Blend di Viognier, Chardonnay)	
Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 45

VINI ROSSI RED WINES

Merlot (Merlot) Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 30
Shiraz (Syrah) Casale del Giglio Lazio 37,5 cl	€ 21
Shiraz (Syrah) Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 35
Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon)	
Casale del Giglio Lazio 75,0 c	€ 50
Mater Matuta (Syrah, Petit Verdot)	
Casale del Giglio Lazio 75,0 cl	€ 85

ACQUA MINERALE MINERAL WATERS

Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 75,0 cl	€ 6
Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling 75,0 cl	
Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 50,0 cl	€ 5
Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling 50,0 cl	

BEVANDE E SUCCHI SOFT DRINKS & FRUIT JUICES

Succhi di frutta Fruit juices	€ 7
Bibite Soft Drinks	€ 7
Tè freddo Whittington Ice Tea	€ 7

CAFFETTERIA COFFEE AND TEA

Espresso	€ 5
Caffè Americano American Coffee	€ 5
Decaffeinato Decaffeinated	€ 5
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 5
Cappuccino	€ 5
Latte Milk	€ 5
Cioccolata Hot chocolate	€ 6
Camomilla Chamomile tea	€ 5
Tè Tea	€ 6
Tè e infusi Whittington Tea and infusions Whittington	€ 7



✓ Piatto vegetariano Vegetarian dish ✓✓ Piatto vegano Vegan dish

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e la stagionalità.
* Some products may be frozen depending on availability and season.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi. Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante.
The dishes served in this menu may contain one or more allergens appertaining to the 14 categories of allergens listed in Annex II of EU Regulation No. UE 1169/2011 such as: cereals containing gluten or derivatives thereof, crustaceans and products thereof, eggs and egg-based products, fish and products thereof, peanuts and products thereof, soybeans and products thereof, milk and products thereof (including lactose), nuts and products thereof, celery and celery based products, mustard and products thereof, sesame seeds and products thereof, sulphur dioxide and sulphites, lupin and products thereof, molluscs and products thereof.

