

**PIATTO UNICO - TERRA****PROPOSTA 1****30€**

Gnocchi di patate con speck e salvia  
Straccetti di manzo con pomodorini e origano  
Insalata mista  
Patate al forno

\*\*\*\*\*

Dolce del giorno

\*\*\*\*\*

Caffè

**Acque minerali:** naturale e frizzante**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot**PIATTO UNICO - TERRA****PROPOSTA 2****30€**

Ravioli ricotta e spinaci con pomodorini e basilico  
Medaglioni di vitello al pepe rosa  
Misto di verdure grigliate  
Insalatina mista

\*\*\*\*\*

Dolce del giorno

\*\*\*\*\*

Caffè

**Acque minerali:** naturale e frizzante**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot**PIATTO UNICO - MARE****PROPOSTA 1****30€**

Paccheri con salmone affumicato e asparagi  
Orata al forno in crosta di zucchine e semi di papavero  
Insalatina mista  
Patate al forno

\*\*\*\*\*

Dolce del giorno

\*\*\*\*\*

Caffè

**Acque minerali:** naturale e frizzante**Vino bianco:** Greco di Tufo, Falanghina**ALL IN ONE - MEAT****PROPOSAL 1****30€**

Potato dumplings with speck and sage  
Beef slices with tomatoes and oregano  
Mixed salad  
Roasted potatoes

\*\*\*\*\*

Dessert of the day

\*\*\*\*\*

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling**Red wine:** Pinot nero, Merlot**ALL IN ONE - MEAT****PROPOSAL 2****30€**

Ravioli stuffed with ricotta and spinach and served with  
cherry tomatoes and basil  
Veal medallion with pink pepper  
Mix of grilled vegetables

Mixed salad

\*\*\*\*\*

Dessert of the day

\*\*\*\*\*

Coffee

**ALL IN ONE - FISH****PROPOSAL 1****30€**

Paccheri with smoked salmon and asparagus  
Guilt head in a courgettes and poppy seeds crust  
Mixed salad  
Roasted potatoes

\*\*\*\*\*

Dessert of the day

\*\*\*\*\*

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina**Hotel Indigo Rome – St. George**

Via Giulia, 62  
00186 Roma  
Tel: +39 06686611  
Fax: +39 06681230  
Email: [stgeorge@hotel-invest.com](mailto:stgeorge@hotel-invest.com)  
[www.hotelindigo.com/romestgeorge](http://www.hotelindigo.com/romestgeorge)

**PIATTO UNICO - MARE**

**PROPOSTA 2**

**30€**

Pennette con salmone e radicchio  
Spigola grigliata con pesto di rosmarino  
Insalatina mista  
Zucchine grigliate

\*\*\*\*\*

Dolce del giorno

\*\*\*\*\*

Caffe

**Acque minerali:** naturale e frizzante

**Vino bianco:** Greco di Tufo, Falanghina

**PIATTO UNICO - VEGETARIANO**

**PROPOSTA 1**

**30€**

Gnocchetti di semola con zucchine e olive nere  
Parmigiana di melanzane  
Pomodoro gratinato  
Patate al cartoccio

\*\*\*\*\*

Dolce del giorno

\*\*\*\*\*

Caffe

**Acque minerali:** naturale e frizzante

**Vino bianco:** Greco di Tufo, Falanghina

**Vino rosso:** Pinot nero, Merlot

**ALL IN ONE – FISH**

**PROPOSAL 2**

**30€**

Pennette with salmon and red chicory  
Grilled sea bass with rosemary pesto  
Mixed salad  
Grilled courgettes

\*\*\*\*\*

Dessert of the day

\*\*\*\*\*

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling

**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina

**ALL IN ONE - VEGETARIAN**

**PROPOSAL 1**

**30€**

Durum dumplings with courgettes and black olives  
Parmesan style aubergines  
Gratin tomato  
Baked Potato

\*\*\*\*\*

Dessert of the day

\*\*\*\*\*

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling

**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina

**Red wine:** Pinot nero, Merlot

**Hotel Indigo Rome – St. George**

Via Giulia, 62

00186 Roma

Tel: +39 06686611

Fax: +39 06681230

Email: [stgeorge@hotel-invest.com](mailto:stgeorge@hotel-invest.com)

[www.hotelindigo.com/romestgeorge](http://www.hotelindigo.com/romestgeorge)

**PIATTO UNICO - VEGETARIANO****PROPOSTA 2****30€**

Paccheri con pomodorini e provola affumicata

Millefoglie di verdura con grana

Timballo di spinaci

Patate arrosto

\*\*\*\*\*

Dolce del giorno

\*\*\*\*\*

Caffe

**Acque minerali:** naturale e frizzante**Vino bianco:** Greco di Tufo, Falanghina**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot**PIATTO UNICO - TRADIZIONE ROMANA****30€**

Rigatoni alla Amatriciana

Saltimbocca alla Romana

Patate alla fornarina

Cicoria Ripassata

\*\*\*\*\*

Dolce del giorno

\*\*\*\*\*

Caffe

**Acque minerali:** naturale e frizzante**Vino bianco:** Greco di Tufo , Falanghina**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot**ALL IN ONE - VEGETARIAN****PROPOSAL 2****30€**

Paccheri with cherry tomatoes and smoked provla cheese

Vegetable millefeuille with Parmesan cheese

Spinach timbale

Roasted potatoes

\*\*\*\*\*

Dessert of the day

\*\*\*\*\*

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina**Red wine:** Pinot nero, Merlot**ALL IN ONE – ROMAN TRADITION****30€**

Rigatoni Amatriciana style

Veal escalope Roman style

Potatoes with onions, parsley, rosemary and butter

Sauteed chicory with garlic

\*\*\*\*\*

Dessert of the day

\*\*\*\*\*

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling**White wine:** Greco do Tufo, Falanghina**Red wine:** Pinot nero, Merlot**Hotel Indigo Rome – St. George**

Via Giulia, 62

00186 Roma

Tel: +39 06686611

Fax: +39 06681230

Email: [stgeorge@hotel-invest.com](mailto:stgeorge@hotel-invest.com)[www.hotelindigo.com/romestgeorge](http://www.hotelindigo.com/romestgeorge)

**MENU 3 PORTATE SERVITO TERRA – PROPOSTA 1****35€**

Lasagna con crema di latte, funghi e grana  
Medaglioni di vitello con salsa al lime  
Patate arrosto e insalata mista  
Dolce del giorno

Caffe

**Acque minerali:** naturale e frizzante**Vino bianco:** Greco di Tufo, Falanghina**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot**MENU 3 PORTATE SERVITO TERRA – PROPOSTA 2****35€**

Gnocchi di patate con pomodoro e bufala  
Petto di Pollo con olive, capperi e pomodorini  
Timballo di Melanzane e insalata mista  
Dolce del giorno

Caffe

**Acque minerali:** naturale e frizzante**Vino bianco:** Greco di Tufo, Falanghina**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot**3 COURSE MENU - MEAT****PROPOSAL 1****35€**

Lasagna with cream, mushrooms and Parmesan cheese  
Veal medallions with lime dressing  
Roasted potatoes and mixed salad  
Dessert of the day

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina**Red wine:** Pinot nero, Merlot**3 COURSE MENU – MEAT****PROPOSAL 2****35€**

Potato dumplings with tomato and buffalo mozzarella  
Chicken breast with olives, capers and tomatoes  
Aubergine timbale and mixed salad  
Dessert of the day

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina**Red wine:** Pinot nero, Merlot**Hotel Indigo Rome – St. George**

Via Giulia, 62

00186 Roma

Tel: +39 06686611

Fax: +39 06681230

Email: [stgeorge@hotel-invest.com](mailto:stgeorge@hotel-invest.com)[www.hotelindigo.com/romestgeorge](http://www.hotelindigo.com/romestgeorge)

**MENU 3 PORTATE SERVITO MARE – PROPOSTA 1****35€**

Risotto crema di gamberi e zucchine  
Spigola in crosta di patate  
Timballetto di patate e insalata mista  
Dolce del giorno

Caffe

**Acque minerali:** naturale e frizzante**Vino bianco:** Greco di Tufo, Falanghina**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot**MENU 3 PORTATE SERVITO MARE – PROPOSTA 2****35€**

Paccheri cozze e pecorino  
Orata alla griglia con salsa al limone  
Fagottino di spinaci e insalata mista  
Dolce del giorno

Caffe

**Acque minerali:** naturale e frizzante**Vino bianco:** Greco di Tufo , Falanghina**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot**3 COURSE MENU - FISH****PROPOSAL 1****35€**

Risotto with prawns and courgettes  
Sea bass in potatoes crust  
Potatos little timbale and mixed salad  
Dessert of the day

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina**Red wine:** Pinot nero, Merlot**3 COURSE MENU - FISH****PROPOSAL 2****35€**

Paccheri with mussels and pecorino cheese  
Guilt head with lemon sauce  
Spinach wrap and mixed salad  
Dessert of the day

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina**Red wine:** Pinot nero, Merlot**Hotel Indigo Rome – St. George**

Via Giulia, 62

00186 Roma

Tel: +39 06686611

Fax: +39 06681230

Email: [stgeorge@hotel-invest.com](mailto:stgeorge@hotel-invest.com)[www.hotelindigo.com/romestgeorge](http://www.hotelindigo.com/romestgeorge)

**MENU 3 PORTATE SERVITO - VEGETARIANO  
PROPOSTA 1**

**35€**

Ravioli ricotta e spinaci con pomodorini e grana  
Millefoglie di verdure con bufala  
Bietina al limone e insalata mista  
Dolce del giorno

Caffe

**Acque minerali:** naturale e frizzante

**Vino bianco:** Greco di Tufo, Falanghina

**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot

**MENU 3 PORTATE SERVITO - VEGETARIANO  
PROPOSTA 2**

**35€**

Pennette con carciofi, menta e pecorino  
Pomodori ripieni con melanzana e patate affumicate  
Panache di verdure e insalata mista  
Dolce del giorno

Caffe

**Acque minerali:** naturale e frizzante

**Vino bianco:** Greco di Tufo, Falanghina

**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot

**3 COURSE MENU – VEGETARIAN  
PROPOSAL 1**

**35€**

Ricotta and spinach ravioli with tomatoes and Parmesan  
cheese  
Vegetables millefeuille with buffalo ozzarella  
Green leaves with lemon and mixed salad  
Dessert of the day

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling

**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina

**Red wine:** Pinot nero, Merlot

**3 COURSE MENU – VEGETARIAN  
PROPOSAL 2**

**35€**

Pennette with artichokes, mint and pecorino cheese  
Little tomatoes stuffed with aubergines and smoked  
potatoes  
Vegetable panache and mixed salad  
Dessert of the day

Coffee

**Mineral water:** still and sparkling

**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina

**Red wine:** Pinot nero, Merlot

**Hotel Indigo Rome – St. George**

Via Giulia, 62  
00186 Roma  
Tel: +39 06686611  
Fax: +39 06681230  
Email: [stgeorge@hotel-invest.com](mailto:stgeorge@hotel-invest.com)  
[www.hotelindigo.com/romestgeorge](http://www.hotelindigo.com/romestgeorge)

**Antipasti per creare il menu 4 portate o per modificare i menu 3 portate**  
40€

Prosciutto crudo e mozzarella  
Affettati di salumi del Lazio con crostini  
Carpaccio di manzo con rucola e grana  
Salmone affumicato su insalatina di finocchi e salsa lime  
Insalatina di polipo e seppia con zucchine e menta  
Zucchina ripiena di caprino su insalatina aromatica  
Selezione di formaggi con mostarde e pane all'uvetta

**BUFFET 3 PORTATE CALDE**  
45€ (minimo 40 pax)

**Gli antipasti**

Insalatina di mare con zucchine e menta  
Salumi misti con rucola e Grana  
Vassoio di Mozzarella e pomodori  
Affumicati di pesce su insalatina di finocchi e lime

**L'angolo del Rustico**

Pizzette con pomodoro e Bufala  
Arancini di riso  
Crocchette di patate  
Rustici misti

**Dal buffet caldo**

Ravioli ricotta e spinaci con pomodorini marinati  
Paccheri con cozze e pecorino  
Filetto di Spigola in guazzetto di olive e patate

**I contorni sfiziosi**

Tutte le verdure miste di stagione al forno, padellate e grigliate  
e  
Insalate miste  
(radicchio, cappuccina, riccia, pomodori, finocchi ecc )

**Choice of starters to create a 4 course menu o to replace a dish of the 3 course menus**  
40€

Parma Ham and mozzarella  
Cured meats from Latium with toasted bread  
Beef carpaccio with rocket salad and Parmesan cheese  
Smoked salmon and fennels salad with lime dressing  
Octopus and squid salad with courgettes and mint  
Courgette staffed with goat cheese and served with aromatic salad  
Selection of cheeses with jams and raisins bread

**3 COURSE HOT BUFFET MENU**  
45€ (minimum 40 pax)

**Starters**

Seafood salad with courgettes and mint  
Mixed cured meats with rocket salad and Parmesan cheese  
Mozzarella and tomatoes  
Smoked fish and fennels salad with lime dressing

**Rustic corner**

Little pizzas with tomato and buffalo mozzarella  
Rice croquettes  
Mixed vol-au-vent

**From the hot buffet**

Ricotta and spinach ravioli with marinated tomato dressing  
Paccheri with mussels and pecorino cheese  
Filet of sea bass in olives and potatoes broth

**Mouthwatering side orders**

Hoven baked, sautéed and grilled season vegetables  
Mixed salads  
(red chicory, lettuce, tomatoes, fennels, etc)

**Hotel Indigo Rome – St. George**

Via Giulia, 62  
00186 Roma  
Tel: +39 06686611  
Fax: +39 06681230  
Email: [stgeorge@hotel-invest.com](mailto:stgeorge@hotel-invest.com)  
[www.hotelindigo.com/romestgeorge](http://www.hotelindigo.com/romestgeorge)

**Le piccole dolcezze**

Bianco mangiare con fragole e caramello  
Crema bruciata con piccoli cantucci  
Tiramisù al caffè  
Caffè

**Acque minerali:** naturale e frizzante

**Vino bianco:** Greco di Tufo, Falanghina

**Vino rosso :** Pinot nero, Merlot

Piatti caldi da aggiungere al buffet per il menu 4 portate o  
per modificare il menu 3 portate

**50€**

Gnocchetti con pomodoro e mozzarella di bufala  
Pennette con funghi e grana  
Rigatoni con ragù di verdure e ricotta infornata  
Orecchiette con pesto di basilico e pomodorini  
Crespelle con radicchio e provola  
Parmigiana di verdure  
Orata in crosta di patate  
Filetti di rombo al limone con rughetta  
Straccetti di manzo alle verdure di stagione  
Scaloppe di vitello con salvia e prosciutto croccante  
Petto di pollo al pepe rosa con carote e zenzero  
Medaglioni di maiale al vino rosso con zucchine trifolate

**Tiny confectionary**

Milky dessert with strawberries and caramel  
Crème brulée with hazelnut biscuits  
Coffee tiramisu  
Coffee

**Mineral water:** still and sparkling

**White wine:** Greco di Tufo, Falanghina

**Red wine:** Pinot nero, Merlot

**Hot dishes to be added to the menu to create a 4  
course menu or to modify the 3 course menu  
50€**

Potato dumplings with tomato and buffalo mozzarella  
Pennette with Parmesan cheese and mushrooms  
Rigatoni with vegetable ragout and baked ricotta cheese  
Orecchiette with basil pesto sauce and cherry tomatoes  
Crepe with red chicory and provola cheese  
Vegetable parmigiana  
Sea bream in a potato crust  
Filet of turbot with lemon and rocket salad  
Veal escalopes with sage and crispy ham  
Chicken breast with pink pepper, carrots and ginger  
Pork medallion with red wine and courgettes

**Hotel Indigo Rome – St. George**

Via Giulia, 62  
00186 Roma  
Tel: +39 06686611  
Fax: +39 06681230  
Email: [stgeorge@hotel-invest.com](mailto:stgeorge@hotel-invest.com)  
[www.hotelindigo.com/romestgeorge](http://www.hotelindigo.com/romestgeorge)

**COFFEE BREAK DOLCE**



**COFFEE BREAK DOLCE****15€**

Latte, caffè, succhi di frutta, spremuta di arancia, acqua, te e tisane

Cornettini semplici, biscotti misti, torta del giorno

**COFFEE BREAK SALATO****15€**

Latte, caffè, succhi di frutta, spremuta di arancia, acqua, te e tisane

Pizzette al pomodoro, piccoli tramezzini, rustici

**APERITIVO****25€**

Prosecco di Vallerezza Chardonnay

Pizzette pomodoro e bufala, arancini di riso, rustici caldi assortiti, calzoncini ricotta e cotto

**COCKTAIL****30€**

Tre tipologie di Cocktail, Vino rosso, Vino bianco,

Prosecco Analcolici

Tartine miste, canapè farciti, frittini misti

**BOX LUNCH****20 €**

2 tramezzini (1 prosciutto cotto e formaggio, 1 tonno e pomodoro)

2 panini al latte (mozzarella di bufala e pomodoro, insalata di pollo e lattuga)

frutta di stagione

dolce (torta al cioccolato o torta di mele)

½ litro di acqua

**Queste sono solo alcune delle proposte del nostro Chef che è sempre a disposizione per creare menu su misura secondo i vostri gusti e per tutte le occasioni.**

**SWEET COFFEE BREAK****15€**

Milk, coffee, fruit juices, freshly squeezed orange juice, water, tea and herbal infusions

Little croissants, mixed biscuits, cake of the day

**SAVOURY COFFEE BREAK****15€**

Milk, coffee, fruit juices, freshly squeezed orange juice, water, tea and herbal infusions

Little pizzas with tomato, little sandwiches, vol-au-vent

**APERITIF****25€**

Sparkling wine Vallerezza Chardonnay

Little pizzas with tomato and buffalo mozzarella, rice croquettes, mixed warm vol-au-vent, ricotta and ham pizza dumplings

**COCKTAIL****30€**

Three cocktails, red wine, white wine, sparkling wine and non-alcoholic drinks

Mixed canapés and fried delicacies

**BOX LUNCH****20€**

2 sandwiches (1 with ham and cheese, 1 with tuna and tomato)

2 bread rolls (1 with buffalo mozzarella and tomato, 1 with chicken salad and lettuce)

Season fruit

½ liter of mineral water

**These are only an example of our Chef's proposals. He is always at your disposal to create tailor made menus following your taste and for all occasions.**

**Hotel Indigo Rome – St. George**

Via Giulia, 62

00186 Roma

Tel: +39 06686611

Fax: +39 06681230

Email: [stgeorge@hotel-invest.com](mailto:stgeorge@hotel-invest.com)

[www.hotelindigo.com/romestgeorge](http://www.hotelindigo.com/romestgeorge)