

ROOM SERVICE



**HOTEL
INDIGO**
AN IHG® HOTEL
ROME - ST. GEORGE

Via Giulia 62, 00186 Roma | Italy
t. +39 06 6866.1
e. stgeorge@hotel-invest.com
w. hotelindigorome.com | w.isofa.it

Il nostro menu Room Service disponibile dalle 12 alle 22.

I piatti contraddistinti con il simbolo | H24 sono invece disponibili per tutta la giornata e tutta la notte.

Per ordinazioni:

846/845 Room Service (dalle 6:30 alle 23:30)

803/804 Room Service (dalle 23:30 alle 6:30)

MENU

| | |
|--|------|
| CAPRESE Mozzarella di bufala, pomodori datterini gialli e rossi (SG)  3 | € 17 |
| INSALATA CAESAR Pollo rosolato, insalata iceberg, crostini di pane, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano e la sua salsa 1-3-4-9-10 | € 17 |
| PROSCIUTTO E MOZZARELLA H24 Prosciutto crudo e mozzarella di bufala (SG) 3 | € 19 |
| IL TAGLIERE Selezione di salumi e formaggi (SG) 3-5 | € 20 |
| SALMONE affumicato con crostini H24 (SG) 1-3-4-13 | € 19 |
| SPAGHETTI al pomodoro e basilico (SL)  4 | € 16 |
| SPAGHETTONE QUADRATO della tradizione a scelta tra Amatriciana, Gricia, Carbonara, Cacio e pepe 3-4-9 | € 18 |
| LASAGNA AL RAGÙ H24 Sfoglia ruvida artigianale, ragù, besciamella, Parmigiano Reggiano 3-4-9 | € 16 |
| PARMIGIANA DI MELANZANE H24 Melanzane del territorio, besciamella, salsa di pomodoro e basilico fresco, mozzarella italiana, Parmigiano Reggiano  3-4-9 | € 16 |
| FILETTO DI MANZO spinaci saltati, patate novelle alle erbe | € 32 |
| DORSO DI ORATA con verdure alla griglia | € 25 |
| TRAMEZZINO H24 cotto e formaggio, tonno e pomodoro 1-3-4 | € 10 |
| CLUB SANDWICH Pane in cassetta, pollo grigliato, bacon affumicato, uovo, pomodoro, lattuga, maionese. Servito con patate fritte (*). 3-4-9 | € 19 |
| CLASSIC BEEF BURGER Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, maionese. Servito con patate fritte (*). 3-4-5-12 | € 20 |
| CHEESE BURGER Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo. Servito con patate dippers (*). 3-4-5-12 | € 21 |
| TIRAMISU H24  (V) 1-3-4-5-9 | € 12 |
| TORTA ALLA MELE H24  (V) 1-3-4-5-9 | € 12 |
| TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE   | € 12 |

CAFFETTERIA | H24

| | |
|-----------------|-----|
| Espresso | € 4 |
| Decaffeinato | € 5 |
| Caffè Americano | € 5 |
| Caffè d'orzo | € 5 |
| Cappuccino | € 5 |
| Latte | € 4 |
| Cioccolata | € 6 |
| Camomilla | € 5 |
| Tè e infusi | € 5 |

BEVANDE E SUCCHI | H24

| | |
|------------------|-----|
| Succhi di frutta | € 7 |
| Bibite | € 7 |

ACQUA MINERALE | H24

| | |
|--|-----|
| Acqua Minerale Naturale, Frizzante 75 cl | € 6 |
|--|-----|

BIRRE | H24

| | |
|---------------------------------------|------|
| Birra nazionale: Nastro Azzurro 33 cl | € 9 |
| Birra estera Heineken 33 cl | € 9 |
| Birra artigianale | € 10 |

VINI ROSSI | H24

| | |
|--|---------|
| Cesanese di Olevano sup. "Silene" Ciolli | € 10 30 |
| Valpolicella Classico Bonacosta Masi | € 10 35 |
| Rosso di Montalcino Campogiovanni | € 12 45 |

VINI BIANCHI | H24



| | |
|---|---------|
| Anthium Bellone Casale del Giglio Lazio 75 cl | € 12 40 |
| Chardonnay Terre del Barolo | € 10 30 |
| Sauvignon Alturis | € 10 30 |

VINO ROSE'

| | |
|-----------------------|---------|
| Tellus rosato Falesco | € 10 30 |
|-----------------------|---------|

SPUMANTI & CHAMPAGNE | H24

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Champagne Philippe Gonet Brut Reserve | € 90 |
| Prosecco DOCG Tenuta Sant'Anna | € 10 35 |
| Spumante Duca Rosè Brut | € 10 35 |
| Franciacorta Brut Barone Pizzini | € 15 70 |

Piatto vegetariano  Piatto vegano  Senza glutine (SG). Senza lattosio (SL)

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco. 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:

- 1 Pesce e prodotti a base di pesce
- 2 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 3 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 4 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 5 Frutta a guscio
- 6 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 7 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8 Lupino e prodotti a base di lupino
- 9 Uova e prodotti a base di uova
- 10 Anidrite solforica e solfiti
- 11 Soia e prodotti a base di soia
- 12 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 13 Senape e prodotti a base di senape
- 14 Sedano e prodotti a base di sedano

Our Room Service menu is available from 12 pm to 10 pm.

Dishes marked with the | H24 symbol are available both day and night.

To order:

846/845 Room Service (from 6.30 am to 11.30 pm)

803/804 Room Service (from 11.30 pm to 6.30 am)

MENU

| | |
|--|------|
| CAPRESE Buffalo mozzarella, red and yellow tomatoes (GF)  3 | € 17 |
| CAESAR SALAD Grilled chicken, iceberg salad, croutons, crispy bacon, parmesan flakes and its dressing 1-3-4-9-10 | € 17 |
| PROSCIUTTO E MOZZARELLA H24 Raw ham and buffalo mozzarella (GF) 3 | € 19 |
| THE PLATTER Selection of cold cuts and cheeses (GF) 3-5 | € 20 |
| SMOKED SALMON with toasted bread H24 (GF) 1-3-4-13 | € 19 |
| SPAGHETTI with fresh tomato and basil (LF)  4 | € 16 |
| TRADITIONAL SQUARED SPAGHETTI choose between Amatriciana, Gricia, Carbonara, Cacio e pepe 3-4-9 | € 18 |
| LASAGNA WITH MEAT SAUCE H24 Traditional stretched pasta, bechamel, meat sauce, parmesan 3-4-9 | € 16 |
| AUBERGINE PARMIGIANA H24 Italian aubergines, bechamel, tomato sauce with fresh basil, mozzarella, parmesan  3-4-9 | € 16 |
| FILLET OF BEEF Sautéed spinach, new potatoes with herbs | € 32 |
| FILLET OF SEA BREAM With grilled vegetables | € 25 |
| SANDWICH H24 [soft loaf bread without crust – Italian tramezzino] ham and cheese tuna and tomatoes 1-3-4 | € 10 |
| CLUB SANDWICH White bread, grilled chicken, smoked bacon, egg, tomato, lettuce, mayo. Served with chunky chips (*). 3-4-9 | € 19 |
| CLASSIC BEEF BURGER Sesame bread, beef burger, lettuce, tomato, red onion, mayo. Served with chunky chips (*). 3-4-5-12 | € 20 |
| CHEESE BURGER Sesame bread, beef burger, cheddar cheese, lettuce, tomato, onion, cucumber. Served with skin-on potato fries (*). 3-4-5-12 | € 21 |
| TIRAMISU H24  (V) 1-3-4-5-9 | € 12 |
| APPLE TART H24  (V) 1-3-4-5-9 | € 12 |
| FRESHLY CUT FRUIT   | € 12 |

COFFE E AND TEA | H24

| | |
|----------------------|-----|
| Espresso | € 4 |
| Decaffeinated Coffee | € 5 |
| American Coffee | € 5 |
| Barley Coffee | € 5 |
| Cappuccino | € 5 |
| Milk | € 4 |
| Chocolate | € 6 |
| Camomile Tea | € 5 |
| Teas and infusions | € 5 |

SOFT DRINKS AND FRUIT JUICES | H24

| | |
|--------------|-----|
| Fruit juices | € 7 |
| Drinks | € 7 |

MINERAL WATER | H24

| | |
|--|-----|
| Still or sparkling mineral water 75 cl | € 6 |
|--|-----|

BEER | H24

| | |
|------------------------------------|------|
| Italian Beer: Nastro Azzurro 33 cl | € 9 |
| Foreign Beer: Heineken 33 cl | € 9 |
| Craft Beer | € 10 |

RED WINE | H24

| | |
|--|---------|
| Cesanese di Olevano sup. "Silene" Ciolli | € 10 30 |
| Valpolicella Classico Bonacosta Masi | € 10 35 |
| Rosso di Montalcino Campogiovanni | € 12 45 |

WHITE WINE | H24


| | |
|---|---------|
| Anthium Bellone Casale del Giglio Lazio 75 cl | € 12 40 |
| Chardonnay Terre del Barolo | € 10 30 |
| Sauvignon Alturis | € 10 30 |

ROSE' WINE | H24

| | |
|-----------------------|---------|
| Tellus rosato Falesco | € 10 30 |
|-----------------------|---------|

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE | H24

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Champagne Philippe Gonet Brut Reserve | € 90 |
| Prosecco DOCG Tenuta Sant'Anna | € 10 35 |
| Spumante Duca Rosè Brut | € 10 35 |
| Franciacorta Brut Barone Pizzini | € 15 70 |

Vegetarian dish  Vegan dish  Gluten free (GF). Lactose free (LF).

*Some products may have been frozen at the point of origin or on site. The dishes served in this menu may contain one or more allergens pertaining to the 14 categories of allergens listed in Annex II of EU Regulation No. UE 1169/2011:

- 1 Fish and products thereof
- 2 Molluscs and products thereof
- 3 Milk and products thereof (including lactose)
- 4 Cereals containing gluten or derivatives thereof
- 5 Nuts and products thereof
- 6 Crustaceans and products thereof
- 7 Peanuts and products thereof
- 8 Lupin and products thereof
- 9 Eggs and egg-based products
- 10 Sulphur dioxide and sulphites
- 11 Soybeans and products thereof
- 12 Sesame seeds and products thereof
- 13 Mustard and products thereof
- 14 Celery and celery based products