ST. PETER'S SPA
MENU

IL NOSTRO
OUR
Chef
CONSIGLIA
SUGGESTS

CROWNE PLAZA
ROME-ST. PETER'S

Spa
ST. PETER'S

Centro Benessere St. Peter's SPA
Via Aurelia Antica 415 00165 Roma
Telefono 06 6642740 Fax 06 6642744
www.stpeters-spa.com info@stpeters-spa.com

I CRUDI

Carpaccio di manzo con insalatina di tofu mediterraneo e pomodorini marinati
Beef carpaccio with tofu and marinated tomatoes salad — € 18,00

Sashimi di tonno, spigola e salmone con insalatina di germogli e frutta
Tuna, sea bass and salmon sashimi with sprouts and fruit salad — € 22,00

Assortimento di cruditèe con scelta di sali e olii
Vegetable crudité with selection of salt and oils — € 14,00

Tagliata di frutta con yogurt greco, gherigli di noci e soncino
Fresh sliced fruit with Greek yogurt, walnut kernel and lamb's lettuce — € 14,00

I VEGETARIANI

Insalatina di cous-cous con punte di asparagi, pomodori, cipolla rossa e uovo
Cous cous with asparagus tips, tomatoes, red onion and egg — € 18,00

Insalata caprese con mosaico di verdure grigliate
Caprese salad with grilled vegetables — € 18,00

IL COMPLETO

Dorso di branzino arrostito su insalatina di germogli, fagiolini, pomodori e patate al vapore
Roasted sea bass filet with sprouts, green beans, tomatoes and steamed potaoes salad — € 22,00

Suprema di pollo alla griglia con lattuga brasata e patate novelle al timo
Grilled chicken breast with braised lettuce and thyme new potatoes — € 22,00

L'ENERGETICO

Filetto di manzo tandoori con riso selvaggio e cipollotti
Tandoori beef filet with wild rice and scallion — € 22,00

Darna di salmone in crosta di pinoli profumata al basilico su vellutata di pomodoro crudo
Pine nut crousted salmon filet flavoured with basil over raw tomatoes cream — € 22,00

L'ESOTICO

Spiedino di mazzancolle al vapore con ananas su insalatina di rucola e valeriana
Steamed prawns and pineapple skewer with rocket and lamb's lettuce salad — € 22,00

LE COCCOLE

Semifreddo agli agrumi in guazzetto di fragole e menta
Citrus semifreddo with strawberry and fresh mint salad — € 12,00

Composta di frutta grigliata con sciroppo all'anice e gelato alla vaniglia
Grilled fruit with star anisette syrup and vanilla ice cream — € 12,00

Flute di champagne rosé
Glass of champagne rosé — € 8,00

: piatto consigliato dal Dr. N.V. Perricone per l'effetto anti-età
: dish suggested by Dr. N.V. Perricone for the anti-aging effect

PIATTI IN PERFETTO EQUILIBRIO TRA GUSTO E SANA ALIMENTAZIONE
A PERFECT BALANCE BETWEEN TASTY AND HEALTHY FOOD