

Beverage Package *Open Bar/Aperitif*

Food Bites & Bowls: 5€ per bite / per bowl (see attached selection)
The dish selection will be the same for all guests

Welcome Drink

(only if combined with lunch or dinner)

Welcome drink (only if combined with lunch or dinner)

Minimum number: 50 people

Serving time: 25 minutes

- 15€ Bubbles and non-alcoholic cocktail
- 29€ Champagne and non-alcoholic cocktail

Open Bar

Op. 1 Open Bar Basic Buy-Out a Elio Bar o Cugino Bar

Minimum number: 50 people

Service time:

- 60 minutes → €24 per person
- 90 minutes → 36 € per person
- 120 minutes → 46 € per person
- 180 minutes → €56 per person

Beverage Selection:

- Feudi di San Gregorio sparkling wines
- Frescobaldi White Wine
- Frescobaldi Red Wine
- Nastro Azzurro Beers
- Non-alcoholic cocktail



Beverage Package *Open Bar/Aperitif*

Food Bites & Bowls: 5€ per bite / per bowl (see attached selection)
The dish selection will be the same for all guests

Opt 2 Open Bar Standard *Buy-Out a Elio Bar o Cugino Bar*

Minimum number: 50 people

Service time:

- 60 minutes → 28 € per person
- 90 minutes → 42 € per person
- 120 minutes → 54 € per person
- 180 minutes → 64 € per person

Beverage Selection:

- Nastro Azzurro Beers
- Cocktail List (*variations and changes on request*)
 - o Gin/Vodka Tonic
 - o London Mule
 - o American
 - o Negroni / Negroni wrong
 - o Spritz (Hugo, Select, Martini bitter, Aperol)
 - o Non-alcoholic cocktail

Note:

- Pounded cocktails (Mojitos, Caipirinhas, etc.) → Separate quotation on request.



Beverage Package *Open Bar/Aperitif*

Food Bites & Bowls: 5€ per bite / per bowl (see attached selection)
The dish selection will be the same for all guests

Opt 3 Open Bar Premium *Buy-Out Elio Bar or Cugino Bar*

Minimum number: 50 people

Service time:

- 60 minutes → 34 € per person
- 90 minutes → 51 € per person
- 120 minutes → €66 per person
- 180 minutes → €79 per person

Beverage Selection:

- Feudi di San Gregorio sparkling wines
- Frescobaldi White Wine
- Frescobaldi Red Wine
- Nastro Azzurro Beers
- **Cocktail List** (*variations and changes on request*):
 - o Gin/Vodka Tonic
 - o London Mule
 - o American
 - o Negroni / Negroni wrong
 - o Spritz (Hugo, Select, Martini bitter, Aperol)
 - o Non-alcoholic cocktail

Note:

- Pounded cocktails (Mojitos, Caipirinhas, etc.) → Separate quotation on request.



Beverage Package *Open Bar/Aperitif*

Food Bites & Bowls: 5€ per bite / per bowl (see attached selection)
The dish selection will be the same for all guests

Beverage Package

with cocktails from Elio Bar or Cugino on consumption

Minimum number: 50 people

Token pre-purchase: minimum €20 pp or 1 token if combined with one of the above proposals

Room Hire: to be evaluated according to the event, the period, the required set-up, duration and size of the event

- Soft drink → 5 € a token
- Glass of red wine, white wine, sparkling wine, beer, non-alcoholic cocktail → €7 per token
- Classic cocktails → €13 per token
- Calice Champagne → 21 € a token

Beverage Selection:

- Feudi di San Gregorio sparkling wines
- Frescobaldi White Wine
- Frescobaldi Red Wine
- Blue Ribbon Beers
- Cocktail List (*variations and changes on request*):
 - o Gin/Vodka Tonic
 - o London Mule
 - o American
 - o Negroni / Negroni wrong
 - o Spritz (Hugo, Select, Martini bitter, Aperol)
 - o Non-alcoholic cocktail



Beverage Package *Open Bar/Aperitivo*

Food Bites & Bowls: 5€ per bite / per bowl (vedi menu allegato)
La selezione dei piatti è la stessa per tutti gli ospiti

Welcome Drink

(solo se abbinato a pranzo o cena)

Numero minimo: 50 persone

Tempo di servizio: 25 minuti

- 15€ Bollicine e cocktail analcolico
- 29€ Champagne e cocktail analcolico

Open Bar

Op. 1 Open Bar Basic Buy-Out a Elio Bar o Cugino Bar

Numero minimo: 50 persone

Tempo di servizio:

- 60 minuti → 24 € a persona
- 90 minuti → 36 € a persona
- 120 minuti → 46 € a persona
- 180 minuti → 56 € a persona

Selezione Beverage:

- Bollicine Feudi di San Gregorio
- Vino Bianco Frescobaldi
- Vino Rosso Frescobaldi
- Birre Nastro azzurro
- Cocktail analcolico



Beverage Package *Open Bar/Aperitivo*

Food Bites & Bowls: 5€ per bite / per bowl (vedi menu allegato)
La selezione dei piatti è la stessa per tutti gli ospiti

Op. 2 Open Bar Standard *Buy-Out a Elio Bar o Cugino Bar*

Numero minimo: 50 persone

Tempo di servizio:

- 60 minuti → 28 € a persona
 - 90 minuti → 42 € a persona
 - 120 minuti → 54 € a persona
 - 180 minuti → 64 € a persona
-
- **Selezione Bevande:**
 - Birre Nastro azzurro
 - Cocktails (*variazioni e cambi su richiesta*):
 - o Gin/Vodka Tonic
 - o London Mule
 - o Americano
 - o Negroni / Negroni sbagliato
 - o Spritz (Hugo, Select, Martini bitter, Aperol)
 - o Cocktail analcolico

Nota:

- Cocktail pestati (Mojito, Caipirinha, ecc.) → Quotazione a parte su richiesta.



Beverage Package *Open Bar/Aperitivo*

Food Bites & Bowls: 5€ per bite / per bowl (vedi menu allegato)
La selezione dei piatti è la stessa per tutti gli ospiti

Op. 3 Open Bar Premium *Buy-Out Elio Bar or Cugino Bar*

Numero minimo: 50 persone

Tempo di servizio:

- 60 minuti → 34 € a persona
- 90 minuti → 51 € a persona
- 120 minuti → 66 € a persona
- 180 minuti → 79 € a persona

Selezione Bevande:

- Bollicine Feudi di San Gregorio
- Vino Bianco Frescobaldi
- Vino Rosso Frescobaldi
- Birre Nastro azzurro
- Cocktails (variazioni e cambi su richiesta):
 - o Gin/Vodka Tonic
 - o London Mule
 - o Americano
 - o Negroni / Negroni sbagliato
 - o Spritz (Hugo, Select, Martini bitter, Aperol)
 - o Cocktail analcolico

Nota:

- Cocktail pestati (Mojito, Caipirinha, ecc.) → Quotazione a parte su richiesta.



Beverage Package *Open Bar/Aperitivo*

Food Bites & Bowls: 5€ per bite / per bowl (vedi menu allegato)
La selezione dei piatti è la stessa per tutti gli ospiti

Beverage Package con Cocktail da Elio Bar or Cugino a consumo

Numero minimo: 50 persone

Preacquisto token: minimo 20€ pp oppure 1 token se abbinata ad una delle proposte sopra

Room Hire: da valutare a seconda dell'evento, del periodo, allestimento richiesto, durata e grandezza evento

- Soft drink → 5 € a token
- Calice vino rosso, vino bianco, bollicina, birra, cocktail analcolico → 7 € a token
- Cocktail classici → 13 € a token
- Calice Champagne → 21 € a token

Selezione Bevande:

- Bollicine Feudi di San Gregorio
- Vino Bianco Frescobaldi
- Vino Rosso Frescobaldi
- Birre Nastro azzurro
- Cocktails (*variazioni e cambi su richiesta*):
 - o Gin/Vodka Tonic
 - o London Mule
 - o Americano
 - o Negroni / Negroni sbagliato
 - o Spritz (Hugo, Select, Martini bitter, Aperol)
 - o Cocktail analcolico



The Hoxton, Rome

MINI BOWLS



- * Short pasta with amatriciana sauce (GL, D, SP, CY)
- * Short pasta cacio e pepe (GL, D, CY)
- * Short pasta with meat sauce (GL, D, CY, SP)
- * Pumpkin soup with savory taralli crumble (CY, SE, PN, TN, GL)
- * Tortellini with parmesan cheese fondue (GL, D, SE, E)
- * Mushroom and saffron risotto (D, CY, SP)
- * Pumpkin risotto, pumpkin seeds and goat cheese (D, SE, PN, TN, SE)
- * Tubetti pasta with potatoes and mussels (GL, FH, MS, C, CY)
- * Couscous with roasted seasonal vegetables and pickled vegetables (GL, CY, SP)

BITES



- * Classic roman rice croquette and grana Padano grated cheese (GL, D, E)
- * Potato croquette (GL, D, E)
- * Battered cod and homemade aioli sauce (GL, D, E, FH, C, MS, SP)
- * Battered vegetables and home-made mayonnaise (GL, E, SP)
- * Mini meatballs with tomato sauce, parmesan cheese and basil (GL, D, SE, E)
- * Grilled cauliflower, hazelnut and orange sauce (D, PN, TN, SE, CY)
- * Burrata, arugula, tomatoes and oregano (D)
- * Mini ceviche and coconut milk (TN, MS, C, SP)
- * Mini club sandwich (GL, E, D, SP)
- * Mini bun with creamed cod (GL, D, SP, E, C, FH, MS)
- * Focaccia with seasonal vegetables and homemade vegan mayonnaise (G, GL, SP, TN, SE, PN)
- * Focaccia with homemade mayonnaise, arugula and mortadella (GL, SP, E)
- * Brioche bread with smoked salmon and red fruits (GL, D, FH, C, MS,

DESSERT



- * Panna cotta and red fruits (D)
- * Mini tiramisù (GL, D, E)
- * Roman traditional mini bun with whipped cream (GL, D, E)
- * Chocolate flourless cake and vanilla ice cream (D, E, DF, SE, PN)
- * Panettone with crème anglaise and raspberries (GL, E, D, TN, Sy)
- * Pandoro with citrus and chocolate sauce (GL, E, D, TN, Sy)
- * Nougat, classic and chocolate covered (TN, E, D, Sy)
- * Lemon sorbet
- * Berry sorbet
- * Fruit salad

If you have any allergies or dietary requirements please speak to a member of staff for more information.



5 PIECES €25pp
6 PIECES €30pp

7 PIECES €35pp
8 PIECES €40pp



MINI BOWLS



- * Mezze maniche all'amatriciana (G, L, SF, SD)
- * Mezze maniche cacio e pepe (G, L, SD)
- * Mezze maniche al ragù di carne (G, L, SD, SF)
- * Vellutata di zucca e crumble di taralli (SD, SM, A, F, G)
- * Tortellini con fonduta di parmigiano (G, L, SD, U)
- * Risotto, funghi e zafferano (L, SD, SF)
- * Risotto, zucca, semi di zucca e caprino (L, SD, A, F, SM)
- * Tubetti con patate e cozze (G, P, M, C, SD)
- * Cous cous con verdure di stagione arrosto e in giardiniera (G, SD, SF)

BITES

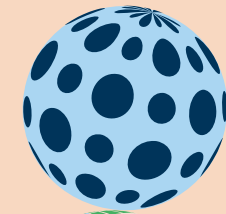


- * Suppli classico e grana padano (G, L, U)
- * Crocchetta di patate (G, L, U)
- * Baccalà pastellato e salsa aioli (G, L, U, P, C, M, SF)
- * Verdure pastellate e maionese della casa (G, U, SF)
- * Mini polpette al sugo, parmigiano e basilico (G, L, SD, U)
- * Cavolfiore grigliato, salsa alla nocciola e arancia (L, A, F, SM, SD)
- * Burrata, rucola, pomodori e origano (L)
- * Mini ceviche di pescato e latte cocco (P, M, C, SF)
- * Mini club sandwich (G, U, L, SF)
- * Mini maritozzo con baccalà mantecato (G, L, SF, U, C, P, M)
- * Focaccia con verdure di stagione e maionese vegana della casa (G, SF, F, SM, A)
- * Focaccia con maionese della casa, rucola e mortadella (G, SF, U)
- * Pan brioche con salmone affumicato e frutti rossi (G, L, P, C, M, U)

DESSERT



- * Panna cotta e frutti di bosco (L)
- * Mini tiramisù (G, L, U)
- * Mini maritozzo con panna (G, L, U)
- * Quadrotto di torta caprese e gelato alla vaniglia (L, U, F, SM, A)
- * Panettone con crema inglese e lamponi (G, U, L, F, SO)
- * Pandoro con salsa al cioccolato e agrumi (G, U, L, F, SO)
- * Torrone classico e ricoperto di cioccolato (F, U, L, SO)
- * Sorbetto al limone
- * Sorbetto ai frutti di bosco
- * Insalata di frutta.



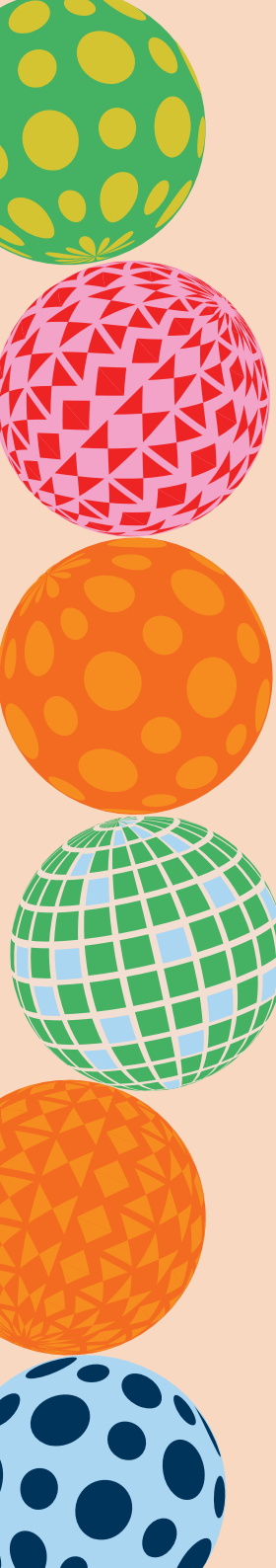
5 PEZZI
€25pp

6 PEZZI
€30pp

7 PEZZI
€35pp

8 PEZZI
€40pp





The Hoxton, Rome

(8+ guests; max 120)

Al fine di garantire un servizio adeguato e per accedere ai seguenti menù, le scelte delle portate dovranno essere le medesime per tutti gli ospiti. Inoltre, vi preghiamo di informare gli ospiti che i piatti scelti consistono in porzioni individuali.
Acqua e caffè sono inclusi.

LUNCH MENU



- 3 Portate (antipasto, primo, dolce) €49.00 pp.
- 3 Portate (antipasto, secondo, dolce) €56.00 pp.
- 4 Portate (antipasto, primo, secondo e dolce) €68.00 pp.

Antipasto:

- Suppli al pomodoro, mozzarella e grana padano (G, L, U)
- Frittura di totanetti, lime e maionese alla paprika della casa (M, C, P, G, U, SF)
- Tartare di manzo, capperi e senape in grani (SN, SF)

Primi:

- Fusilli, salsa di pomodori arrosto e ricotta salata (G, L, SD)
- Tubetti, ceci e cozze (G, M, P, C, SD)
- Tortellini in brodo e parmigiano (G, U, L, SD)

Secondi:

- Radicchio arrosto, melograno e latte di mandorla (F, A, SM, SD)
- Polpo alla griglia, ceci e cicoria (M, C, P, SD)
- Roast-beef, il suo fondo, frutta, verdura di stagione arrosto e in giardiniera (SD, SF, SN)

Dolci:

- Panettone con crema inglese e lamponi (G, U, L, F, SO)
- Pandoro con salsa al cioccolato e agrumi (G, U, L, F, SO)
- Torrone classico e ricoperto di cioccolato (U, L, F, SO)

MENU UPSELLING | Scegli il tuo Upsell

Antipasto: Sostituzione +8 € / aggiunta 21€
Sashimi di ricciola marinata, kefir, cipolla agrodolce e bottarga (P, C, M, L, SF)

Primo: Sostituzione +12 € / aggiunta 27€
Risotto, gamberi rossi, la loro bisque, bergamotto e caffè (C, P, M, L, SD, SF)

Secondo: Sostituzione +16 € / aggiunta 38€
Ombrina, salsa allo champagne, cipollotto caramellato e bottarga (P, C, M, L, SD, SF)

The Hoxton, Rome

(8+ guests; max 120)

Al fine di garantire un servizio adeguato e per accedere ai seguenti menù, le scelte delle portate dovranno essere le medesime per tutti gli ospiti. Inoltre, vi preghiamo di informare gli ospiti che i piatti scelti consistono in porzioni individuali. *Acqua e caffè sono inclusi.*

DINNER MENU



- **3 Portate (antipasto, primo, dolce)** €54.00 pp.
- **3 Portate (antipasto, secondo, dolce)** €61.00 pp.
- **4 Portate (antipasto, primo, secondo e dolce)** €73.00 pp.

Antipasto:

- Burrata, rucola, pomodori e origano ^(L)
- Vellutata di zucca, nocciole e caprino ^(L, F, A, SM, SD)
- Tartare di pescato, crudités di verdure e gazpacho di melone bianco ^(P, C, M, SD, SF)

Primi:

- Risotto, zucca, brie e castagne ^(L, F, SD)
- Tubetti, patate e provola ^(G, L, SD)
- Mezze maniche (o gnocchi), broccoli e baccalà ^(G, P, C, M, SD - U solo per gnocchi)

Secondi:

- Cavolfiore, salsa alle nocciole, arancia e polvere di caffè ^(F, A, SM, L, SD)
- Baccalà alla livornese ^(P, C, M, SD, SF)
- Guancia di manzo, purea di sedano rapa e il suo fondo ^(SD, SF)

Dolci:

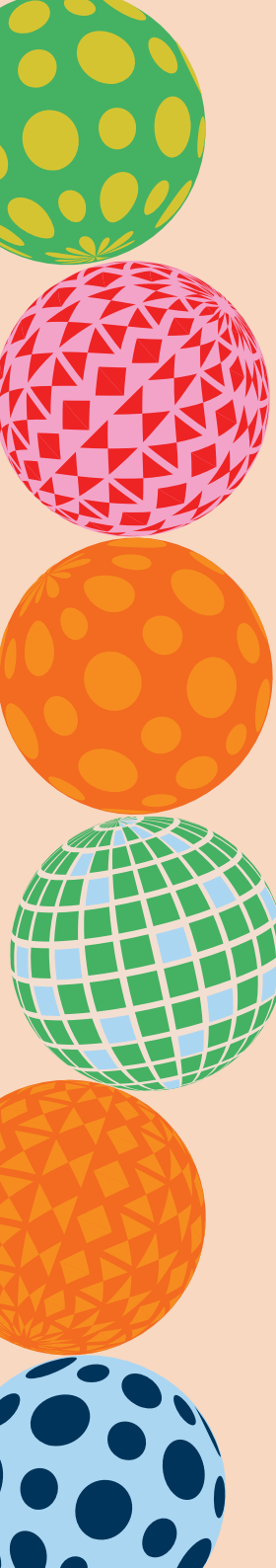
- Panettone con crema inglese e lamponi ^(G, U, L, F, SO)
- Pandoro con salsa al cioccolato e agrumi ^(G, U, L, F, SO)
- Torrone classico e ricoperto di cioccolato ^(F, U, L, SD)

MENU UPSELLING | Scegli il tuo Upsell

Antipasto: Sostituzione +8 € / aggiunta 21€
Sashimi di ricciola marinata, kefir, cipolla agrodolce e bottarga ^(P, C, M, L, SD)

Primo: Sostituzione +12 € / aggiunta 27€
Risotto, gamberi rossi, la loro bisque, bergamotto e caffè ^(P, C, M, L, SD, SF)

Secondo: Sostituzione +16 € / aggiunta 38€
Ombrina, salsa allo champagne, cipollotto caramellato e bottarga ^(P, C, M, L, SD, SF)



The Hoxton, Rome

(8+ guests; max 120)

In order to ensure consistent service, menu choices for each course must be the same for all guests.

All courses will be plated and served to each individual.

Water and coffee are included.

LUNCH MENU



- 3 Courses (appetizer, first course, dessert) **€49.00 pp.**
- 3 Courses (appetizer, main course, dessert) **€56.00 pp.**
- 4 Courses (appetizer, first course, main course and dessert) **€68.00 pp.**

Appetizers:

- Traditional roman rice croquette with tomato, mozzarella and Grana Padano grated cheese ^(GL, D, E)
- Fried squid, lime and homemade paprika mayonnaise ^(MS, C, FH, GL, E, SP)
- Beef tartare, capers and grain mustard ^(MD, SP)

First courses:

- Fusilli pasta, roasted tomato sauce and salted ricotta ^(GL, D, CY)
- Short pasta with chickpeas and mussels ^(GL, MS, FH, C, CY)
- Tortellini in broth and parmesan cheese ^(GL, E, D, CY)

Second courses:

- Roasted radicchio, pomegranate and almond milk ^(TN, PN, SE, CY)
- Grilled octopus, chickpeas and chicory ^(MS, FH, C, CY)
- Roast beef, its jus, fruits, roasted seasonal vegetables and pickled vegetables ^(CY, SP, MD)

Desserts:

- Panettone with crème anglaise and raspberries ^(GL, E, D, TN, SY)
- Pandoro with citrus and chocolate sauce ^(GL, E, D, TN, SY)
- Nougat, classic and chocolate covered ^(TN, E, D, SY)

MENU UPSELLING - Choose your Upsell

Appetizer: Substitution +8 € / Addition 21 €

- Marinated amberjack sashimi, kefir, sweet and sour onion and bottarga ^(FH, MS, C, D, SP)

First course: Substitution +12 € / Addition 27 €

- Risotto, red prawns, their bisque, bergamot and coffee powder ^(C, FH, MS, D, CY, SP)

Second: Substitution +16 € / Addition 38 €

- Mediterranean drum fish, champagne sauce, caramelized spring

The Hoxton, Rome

(8+ guests; max 120)

In order to ensure consistent service, menu choices for each course must be the same for all guests.
All courses will be plated and served to each individual.
Water and coffee are included.

DINNER MENU



- 3 Courses (appetizer, first course, dessert) **€54.00 pp.**
- 3 Courses (appetizer, main course, dessert) **€61.00 pp.**
- 4 Courses (appetizer, first course, main course and dessert) **€73.00 pp.**

Appetizers:

- Burrata, arugula, tomatoes and oregano ^(D)
- Pumpkin soup, hazelnuts and goat cheese ^(D, TN, PN, SE, CY)
- Fish tartare, vegetable crudités and white melon gazpacho ^(FH, MS, C, SP, CY)

First courses:

- Risotto, pumpkin, brie and chestnuts ^(D, TN, CY)
- Short pasta, potatoes and provolone cheese ^(GL, D, CY)
- Short pasta (or gnocchi), broccoli and cod ^(GL, FH, MS, C, CY - E only for gnocchi)

Second courses:

- Cauliflower, hazelnut sauce, orange and coffee powder ^(TN, PN, SE, SP, D)
- Cod in tomato and olive sauce ^(FH, MS, C, CY, SP)
- Beef cheek, its jus, celeriac purée ^(CY, SP)

Desserts:

- Panettone with crème anglaise and raspberries ^(GL, E, D, TN, SY)
- Pandoro with citrus and chocolate sauce ^(GL, E, D, TN, SY)
- Nougat, classic and chocolate covered ^(TN, E, D, SY)

MENU UPSELLING - Choose your Upsell

Appetizer: Substitution +8 € / Addition 21 €

- Marinated amberjack sashimi, kefir, sweet and sour onion and bottarga ^(FH, MS, C, D, SP)

First course: Substitution +12 € / Addition 27 €

- Risotto, red prawns, their bisque, bergamot and coffee powder ^(C, FH, MS, D, CY, SP)

Second: Substitution +16 € / Addition 38 €

- Mediterranean drum fish, champagne sauce, caramelized spring onion and bottarga ^(FH, MS, C, D, CY, SP)