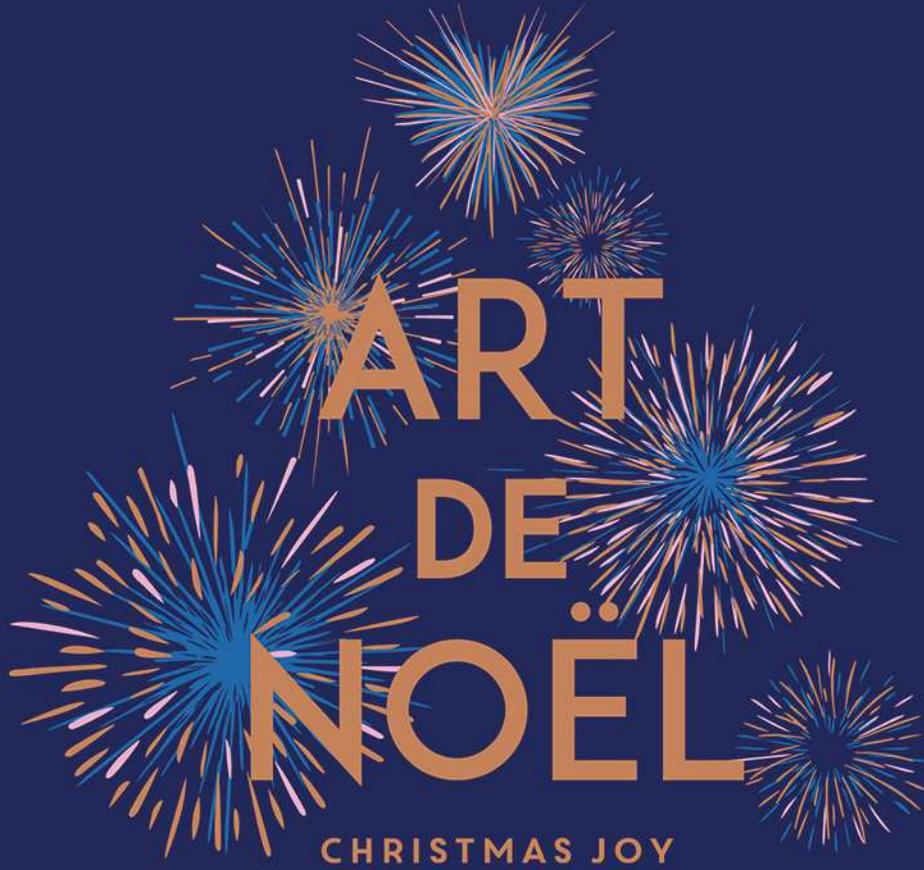


S O F I T E L

A stylized Christmas tree shape is formed by several bursts of blue and white fireworks. The fireworks are arranged in a triangular pattern, with the largest burst at the bottom left and smaller ones towards the top. The colors are a vibrant blue and a light, almost white, color.

ART
DE
NOËL

CHRISTMAS JOY



Gioiose Feste

Gentili Ospiti,

Sofitel Rome Villa Borghese

Vi accoglierà con gioia e spensieratezza in occasione delle
Festività Natalizie e l'Anno Nuovo 2022.

Ritrovarci insieme assumerà un significato speciale e
profondo, nella magia della cornice della città di Roma e
con l'attenzione nei Vostri confronti
del nostro Personale.

Festeggiate con noi!

Edoardo Giuntoli
General Manager





SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

Settimo è un'oasi urbana all'ultimo piano del Sofitel Rome Villa Borghese la cui vista domina sulla città di Roma.

Offre una Cucina ricercata, dall'esperienza autentica e fortemente radicata nella tradizione.

Lo Chef Giuseppe D'Alessio e la sua brigata, attraverso un'attenta selezione delle materie prime locali ed un'eccellente esecuzione delle ricette, avranno il piacere di lasciarVi una gradevole emozione che si trasformerà in ricordo indelebile.

La Vigilia di Natale

Calice di Champagne
accompagnato da sfiziosità dello chef

Gamberi rossi di Mazara del Vallo e puntarelle croccanti,
salsa yogurt e limone

Tartare di manzo Marango,
caviale, emulsione di ostrica e carciofi arrostiti

Tortelli rossi ripieni di spigola e limone amalfitano
con rivisitazione di cacio e pepe

Medaglione di spigola farcito con astice e mentuccia
crema di prezzemolo leggera e tartufo bianco

Oppure

Filetto di vitella al prosciutto arrosto,
radici invernali glassate, salsa al tartufo nero

Tronchetto natalizio
Gelato al torrone pralinato

Assaggio di panettone e pandoro artigianale,
accompagnato dalle salse tradizionali

Delizie natalizie

190 € per persona

escluse le bevande,
incluse le tasse e il servizio

Una cena magica per i nostri bambini (fino a 12 anni)

Cocktail di frutta analcolico

Bocconcini di mozzarella
e pomodoro al pesto

Mezze Penne ai pomodorini dolci,
Con crema di parmigiano

Filetti di sogliola panati
e patatine

Oppure

Scaloppina di vitello alla crema

Sorbetto alla fragola

Panettone o pandoro

Delizie natalizie

65 € per persona

escluse le bevande,
incluse le tasse e il servizio

Il Capodanno

Calice di Champagne
accompagnato da sfiziosità dello chef

Tartare di tonno, spigola e ostrica al naturale
salsa caviale, uovo e capperi

Spuma calda di patate e montasio
con uovo di anatra poché e tartufo nero di Norcia

Maccheroncini all'estratto di cavolo viola
con astice blu, limone candito e pomodorini al forno

Filetto di ricciola scottato, crema di radice di prezzemolo
salsa al tartufo bianco

Granita pompelmo e champagne

Wagyu scottato al rosmarino,
millefoglie di topinambur, patate e pastinaca

Gran dessert di capodanno

Zampone e lenticchie

Delizie di Capodanno

Intrattenimento musicale

1° fila **500 €** per persona

escluse le bevande,
incluse le tasse e il servizio

2° fila **450 €** per persona

escluse le bevande,
incluse le tasse e il servizio

Il Capodanno Vegetariano

Calice di Champagne
accompagnato da sfiziosità dello chef

Cestino di parmigiano con verdure saltate e tartufo,
coulis di pomodorini pachino

Tortello liquido di stracciatella e zafferano,
burro demi-sel e salvia

Risotto al tartufo bianco

Variazione di carciofi,
crema di pecorino e sfoglie di pane casereccio

Granita di pompelmo e champagne

Zucchina tonda,
ripiena di pane, mozzarella e capperi
salsa al pesto

Gran dessert di Capodanno

Lenticchie e uva

Delizie di Capodanno

Intrattenimento musicale

1° fila **500 €** per persona

escluse le bevande,
incluse le tasse e il servizio

2° fila **450 €** per persona

escluse le bevande,
incluse le tasse e il servizio

Una cena magica per i nostri bambini (fino a 12 anni)

Cocktail di frutta analcolico

Crema di pomodoro e riso
perline di carote al vapore

Tortelli ripieni ai formaggi dolci
saltati al burro d'alpeggio

Rombo impanato e dorato,
crema di spinaci

Oppure

Tagliata di vitello in padella,
con zucca e funghi alla crema

Tortino caldo al cioccolato

Delizie di Capodanno

170 € per persona

escluse le bevande,
incluse le tasse e il servizio



Contatti:

Per prenotare

Tel. +39 06 478021

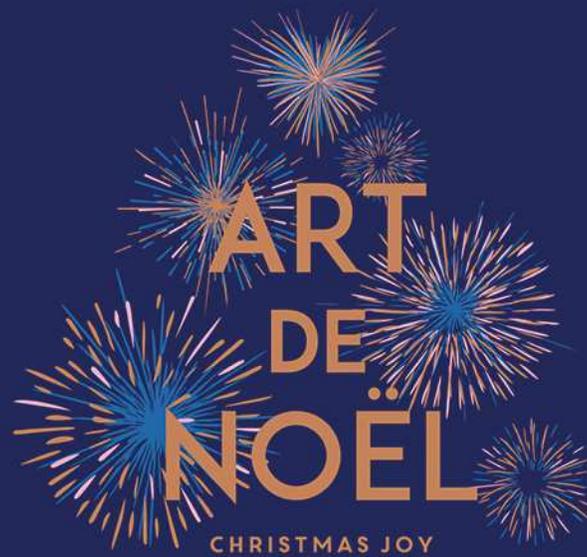
E-mail: h1312-re@sofitel.com
Settimo - Roman Cuisine & Terrace

c/o Sofitel Rome Villa Borghese
via Lombardia, 47
00187 Rome - Italy

Condizioni di vendita:

Pagamento al momento della prenotazione

SETTIMO
ROMAN CUISINE & TERRACE



**SOFITEL ROME
VILLA BORGHESE**

Via Lombardia, 47 — 00187 Rome, Italy
www.sofitel.com
www.accorhotels.com