



∞

Natale

2025

SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE





Vigilia di Natale

2025



Flûte di Franciacorta
Montenisa Antinori 12% - Lombardia

Canapè dello chef

Panettone al foie gras e pepe di Sarawak

Tartare di gambero rosso crema di stracciatella e polvere di capperi

1-2-3-7-10

Astice, puntarelle e agrumi in tre consistenze

1-2-9-10

Bottoni al nero di seppia ripieni di ricotta di bufala affumicata,
scampo, salsa al limone

1-2-3-7-9-12-14

Cernia di fondale ai sentori di vaniglia, spuma di zabaione ai capperi,
crocchette di zucca e zenzero

1-3-4-7-9-12

Oppure

Costoletta di agnello in crosta di patate e tartufo nero pregiato
Millefoglie di tuberi e salsa Périgueux

1-3-7-9-12

Buche de Noël pistacchio e ricotta

Gelato al tartufo bianco

1-3-6-7-8

Panettone e Pandoro artigianali

Caffè e Petit fours

1-3-6-7-8-13

190 € bevande escluse

95 € wine pairing





Vigilia di *Natale* 2025 Bambini



Mocktail "Impertinente"

Panzerottini ripieno di ricotta e prosciutto con salsa basilico e mozzarella

1-3-7-8

Stelle di patate, prosciutto e mozzarella dorate

1-3-7

Lasagne ai tre formaggi

1-3-7-9

Nuggets di sogliola e chips di patate dolci

1-3-4

Oppure

Tagliata di vitello e chips di patate dolci

7

Brownies alla nocciola con gelato alla fragola

1-3-7-8

Panettone e Pandoro artigianali

1-3-6-7-8-13

80 € bevande escluse
(fino a 10 anni)





Vigilia di *Natale* 2025 Vegetariano



Flûte di Champagne
Cannolo croccante con ricotta affumicata e pistacchio
Cubo di topinambur caramellato e tartufo
1-3-7-8-9

Porcini con polentina croccante, fonduta di pecorino di fossa e
lamelle di tartufo nero pregiato
7-9



Cannelloni croccanti al cavolo nero, ricotta e limone, con
spuma di parmigiano e salsa di nocciole
1-7-8-9

Carciofo alla giudia con spuma di patata affumicata e
crumble di tartufo bianco
1-7-9

Buche de Noël pistacchio e ricotta
Gelato al tartufo bianco
1-3-6-7-8



Panettone e Pandoro artigianali
Caffè e Petit fours
1-3-6-7-8-13



190 € bevande escluse
95 € wine pairing



Lista Allergeni

Le pietanze servite possono contenere uno o più allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione.
Si invitano i Signori, allergici a uno o più allergeni, a comunicarlo al personale in servizio.

*** Prodotto fresco, sottoposto a tecnica di abbattimento rapido negativo.*

Tutti i prezzi si intendono in Euro



1
Cereali
con glutine



2
Crostacei e
prodotti a
base di
crostacei



3
Uova e
prodotti a
base di
uova



4
Pesce e
prodotti a
base di
pesce



5
Arachidi e
prodotti a
base di
arachidi



6
Soia e
prodotti a
base di
soia



7
Latte e
prodotti a
base di
latte



8
Frutta
a
guscio



9
Sedano e
prodotti a
base di
sedano



10
Senape e
prodotti a
base di
senape



11
Semi di
sesamo e
prodotti a
base di
sesamo



12
Anidride
Solforosa e
Solfiti



13
Lupini e
prodotti a
base di
lupini



14
Molluschi e
prodotti a
base di
molluschi



Vegano



Vegetariano

"Settimo Roman Cuisine & Terrace si associa alle organizzazioni che lottano per la salvaguardia delle specie in via di estinzione, quindi ha deciso di non proporli sul proprio menù".





Prenotazioni

Tel. +39 06 478021
E-mail: h1312-re@sofitel.com

Dove siamo

Settimo Roman Cuisine & Terrace c/o
Sofitel Rome Villa Borghese
Via Lombardia 47, 00187 Roma - Italia

Condizioni di vendita

Pagamento al momento della prenotazione
IVA inclusa

