

◆ 2020 / 2021 ◆

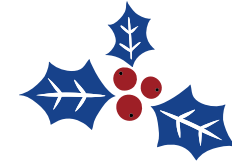
# BUONE FESTE HAPPY HOLIDAYS



ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA HOTEL





## SOGNANDO UN INTIMO NATALE...

Durante le Festività Natalizie, regalatevi dei bei momenti al Rome Cavalieri con chi amate. Un luogo d'eccezione dove scoprire e vivere la filosofia *hygge*, con il suo avvolgente senso di convivialità, familiarità, buon cibo e calorosa atmosfera.



## DREAMING OF A COSY CHRISTMAS...

This Festive Season, enjoy meaningful moments at the Rome Cavalieri with your loved ones. A unique place to discover *hygge*: the feeling of coziness, conviviality, familiarity and good food in an intimate atmosphere.



GIOVEDÌ 24 DICEMBRE  
THURSDAY, DECEMBER 24



lapergola

# CENA DELLA VIGILIA CHRISTMAS EVE DINNER

RISTORANTE LA PERGOLA  
MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

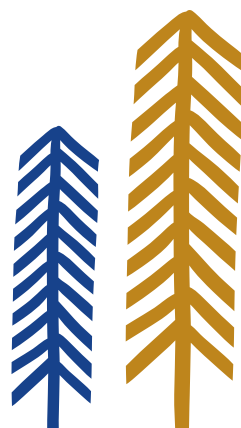
LA PERGOLA RESTAURANT  
MENU BY CHEF HEINZ BECK

---

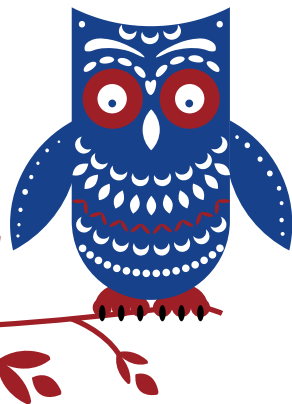
Live piano music

Dalle 19.30 alle 23.30

From 7.30pm to 11.30pm



GIOVEDÌ 24 DICEMBRE  
THURSDAY, DECEMBER 24



lapergola

### MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

Ricciola marinata con yogurt di capra, cetriolo e neve di carpione

Capesante con cavolfiore ed estratto di cipolla ossidata

Crostacei con funghi sott'olio e frutti rossi

Tortellini ripieni di calamari con frutti di mare e salsa al basilico

Triglia con zucca ai profumi di finocchietto

Astice su carciofi con tartufo nero

Rombo ai profumi invernali

Variazione di cioccolato con polvere ghiacciata di canapa

### VINI

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina de La Pergola, insignita del "Grand Award" di Wine Spectator

---

Euro 490,00 a persona  
Dalle 19.30 alle 23.30

### MENU BY CHEF HEINZ BECK

Marinated amberjack with goat yogurt, cucumber and "carpione" snow

Scallops with cauliflower and extract of oxidized onion

Crustaceans with mushrooms in oil and red fruit

Squid tortellini with seafood and basil sauce

Red mullet and pumpkin with fennel flowerheads flavor

Lobster on artichokes with black truffle

Turbot and winter scents

Variation of chocolate with iced hemp powder

### WINES

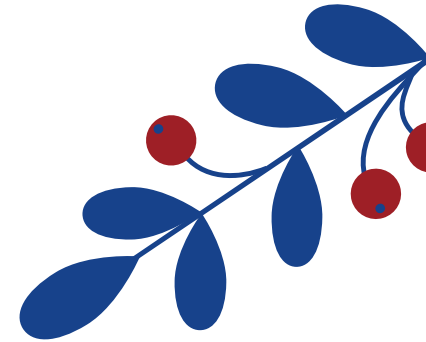
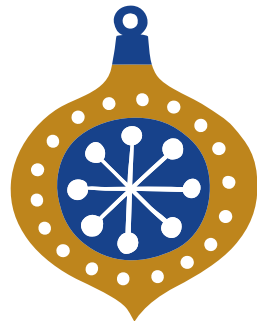
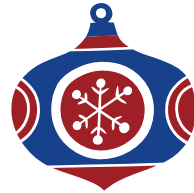
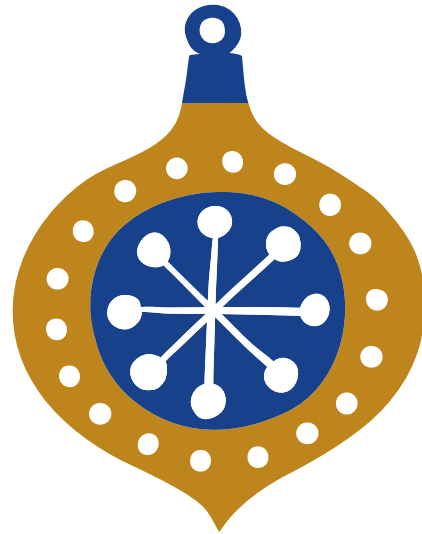
A fine selection of prestigious labels from La Pergola's renowned cellar, winner of Wine Spectator's Grand Award

---

Euro 490.00 per person  
From 7.30pm to 11.30pm



GIOVEDÌ 24 DICEMBRE  
THURSDAY, DECEMBER 24



# CENA DELLA VIGILIA CHRISTMAS EVE DINNER

RISTORANTE ULIVETO  
MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO  
E DELL'ULIVETO TEAM

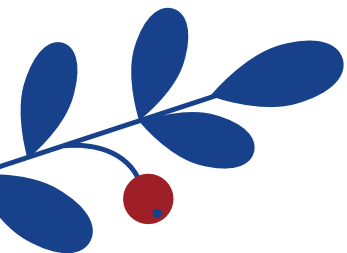
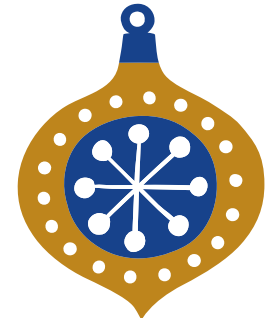
ULIVETO RESTAURANT  
MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO  
AND THE ULIVETO TEAM

---

Live piano music

Dalle 19.00 alle 23.00

From 7.00pm to 11.00pm



**GIOVEDÌ 24 DICEMBRE**  
**THURSDAY, DECEMBER 24**



**IL CALOROSO BENVENUTO DELLO CHEF**

Capesante sauté, vellutata di piselli e caviale  
Gravlax di salmone, patate schiacciate, yogurt e rafano  
Astice, burro di cardamomo verde, limone e zenzero  
Cestini fillo con taleggio e brunoise di verdure  
Mantecato di baccalà al tartufo in cannolo  
Pane fatto in casa e panettone salato

**LIVE STATIONS**

Tortello allo zafferano con carciofi, gamberi rossi e maggiorana  
Baccalà confit, crumble di mais, cipolla, coriandolo,  
germogli ed emulsione di limone di Amalfi

**PRE-DESSERT DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI**

Ananas marinato e spuma al Maraschino

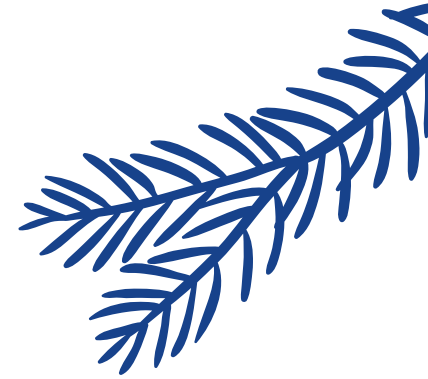
**DESSERT DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI**

Dolce ghirlanda di frolla ai sapori del Natale

**VINI SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER**

---

Euro 98,00 a persona  
Dalle 19.00 alle 23.00



**A WARM WELCOME FROM THE CHEF**

Sautéed scallop served with pea soup and caviar  
Salmon gravlax with mashed potatoes, yogurt and horseradish  
Lobster with green cardamom butter, lemon and ginger  
Phyllo pastry baskets with Taleggio cheese and vegetable brunoise  
Cannolo with whipped codfish and truffle  
Homemade bread and salty panettone

**LIVE STATIONS**

Artichoke and saffron tortello, red prawns and marjoram  
Codfish confit served with corn crumble, onion, coriander,  
sprouts and emulsion of Amalfi lemon

**PRE-DESSERT BY PASTRY CHEF DARIO NUTI**

Pineapple marinade and Maraschino mousse

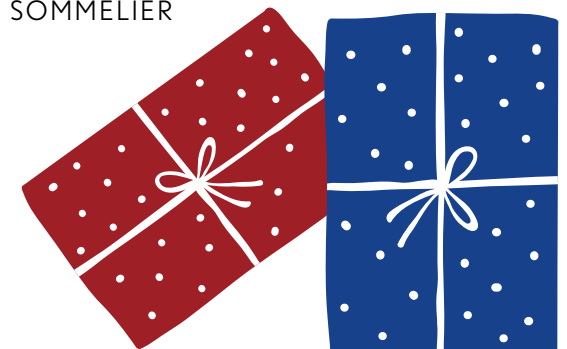
**DESSERT BY PASTRY CHEF DARIO NUTI**

Garland of sweet shortbread and Christmas flavors

**WINES SELECTED BY OUR SOMMELIER**

---

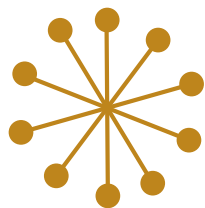
Euro 98.00 per person  
From 7.00pm to 11.00pm



VENERDÌ 25 DICEMBRE  
FRIDAY, DECEMBER 25



lapergola



# CENA DI NATALE CHRISTMAS DINNER

RISTORANTE LA PERGOLA  
MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

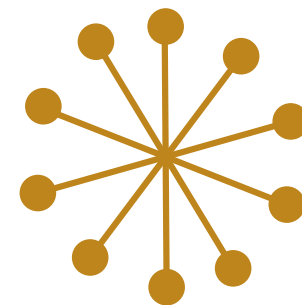
LA PERGOLA RESTAURANT  
MENU BY CHEF HEINZ BECK

---

Live piano music

Dalle 19.30 alle 23.30

From 7.30pm to 11.30pm



**VENERDÌ 25 DICEMBRE**  
**FRIDAY, DECEMBER 25**



lapergola

### **MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK**

Fegato grasso d'anatra con mele e cannella  
Scampo su radicchio e melassa di melograno  
Consommè di cappone affumicato  
Tortellini di cappone con zucca, salsa al Grana Padano  
e tartufo bianco d'Alba  
Astice con broccolo selvatico e infuso di cumino e rosa canina  
Pesce San Pietro con finocchi, arance e olive disidratate  
Agnello e indivia belga brasata con nocciole e fagioli  
Dessert di Natale

### **VINI**

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina  
de La Pergola, insignita del "Grand Award" di Wine Spectator

---

Euro 490,00 a persona  
Dalle 19.30 alle 23.30



### **MENU BY CHEF HEINZ BECK**

Duck foie gras with apple and cinnamon  
Scampo on radicchio and pomegranate molasses  
Smoked capon consommé  
Capon tortellini with pumpkin, Grana Padano sauce  
and white truffle from Alba  
Lobster with wild broccoli and infusion of cumin and rose hip  
John Dory with fennel, orange and dehydrated olives  
Lamb with braised Belgian endive, hazelnuts and beans  
Christmas Dessert



### **WINES**

A fine selection of prestigious labels from La Pergola's renowned cellar,  
winner of Wine Spectator's Grand Award

---

Euro 490.00 per person  
From 7.30pm to 11.30pm



VENERDÌ 25 DICEMBRE  
FRIDAY, DECEMBER 25

# BRUNCH DI NATALE CHRISTMAS BRUNCH

GARDEN LOBBY

---

MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF  
FABIO BOSCHERO  
E DELL'ULIVETO TEAM

Un Natale nel segno della più autentica tradizione culinaria, alla riscoperta di sapori tipici italiani, dai salumi alla polenta al vin brulé, e accompagnato dal calore di uno scoppiettante camino.

Adulti Euro 175,00 a persona  
Bambini Euro 80,00

Live Music  
Dalle 13.00 alle 16.00

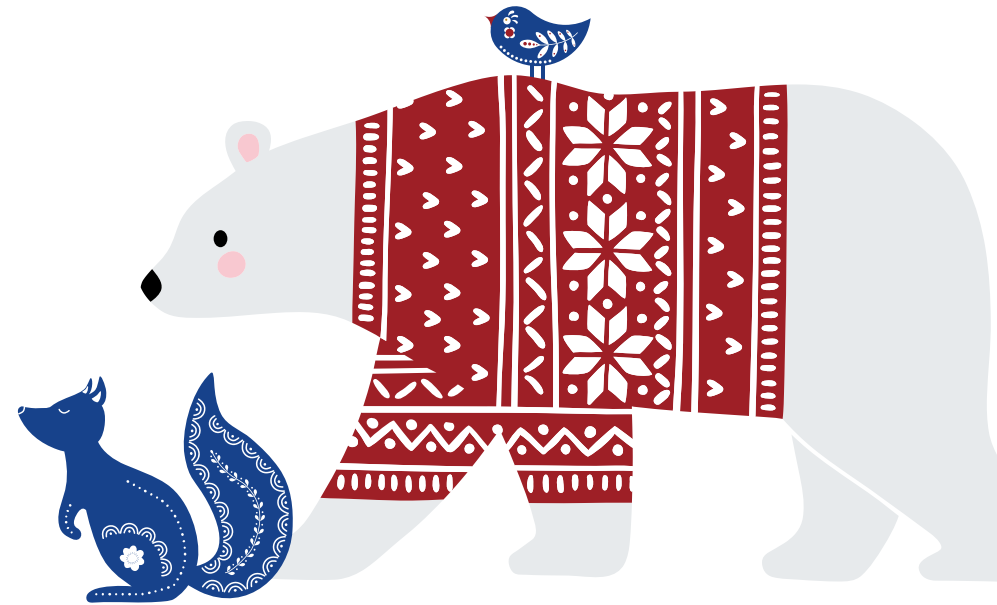
---

MENU BY EXECUTIVE CHEF  
FABIO BOSCHERO  
AND THE ULIVETO TEAM

Celebrate a traditional Christmas and discover authentic local flavors, from Italian cold cuts to polenta and mulled wine, with the warm and toasty comfort of a crackling fireplace.

Adulti Euro 175.00 per person  
Children Euro 80.00

Live Music  
From 1.00pm to 4.00pm



---

...E PER I VOSTRI BAMBINI

Arrivo di Babbo Natale sulla slitta con regali per tutti i bambini.

Sala Ellisse  
Dalle 13.00 alle 16.00

---

...AND FOR YOUR CHILDREN

Arrival of Santa Claus on his sleigh with gifts for the children.

Sala Ellisse  
From 1.00pm to 4.00pm

VENERDÌ 25 DICEMBRE  
FRIDAY, DECEMBER 25

*Aperolo*  
LOUNGE & TERRACE

## DOLCE BRINDISI DI NATALE A SWEET CHRISTMAS TOAST

DOPOCENA CON DESSERT DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI,  
ACCOMPAGNATI DA DEGUSTAZIONE DI DISTILLATI.

AFTER-DINNER WITH DESSERTS BY PASTRY CHEF DARIO NUTI,  
SERVED WITH SPIRITS TASTING.

---

Euro 40,00 a persona  
Dalle 21.00 a mezzanotte

---

Euro 40.00 per person  
From 9.00pm to midnight



24 - 25 DICEMBRE  
DECEMBER 24 - 25



*Cavalieri Grand Spa Club*



## BIANCO NATALE WHITE CHRISTMAS

TRATTAMENTO  
IN ESCLUSIVA  
PER IL ROME CAVALIERI

Regalate luminosità e uniformità alla vostra pelle con le formulazioni esclusive dei prodotti della Collezione La Prairie White Caviar. Gli estratti di caviale dorato, ad effetto rassodante e nutriente, si uniscono alla Lumidose, potente molecola illuminante, per donare all'incarnato il suo naturale splendore.

---

60 minuti  
Euro 209,00 a persona

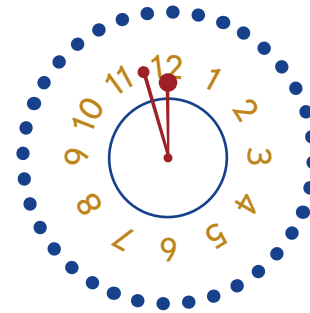
TREATMENT AVAILABLE  
EXCLUSIVELY  
AT THE ROME CAVALIERI

Give your skin a new level of luminescence and smoothness with the exclusive formulation of La Prairie White Caviar Collection. The golden caviar extracts, with their firming and brightening effect, are combined with Lumidose, an extraordinarily strong illuminating molecule, to give skin its natural glow.

---

60 minutes  
Euro 209.00 per person

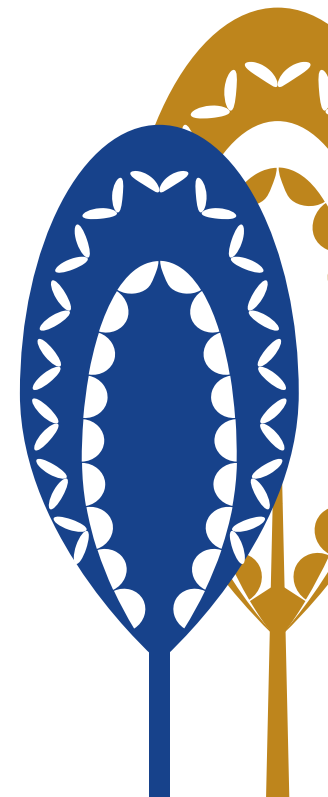




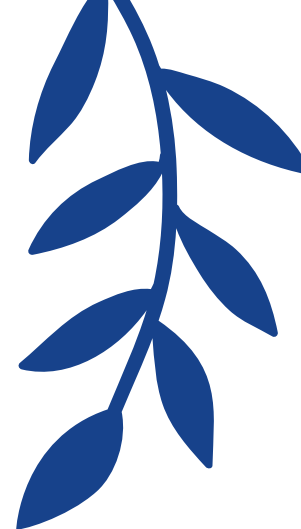
3, 2, 1...

ARRIVEDERCI  
2020  
E BENVENUTO  
2021!

GOODBYE  
2020  
AND WELCOME  
2021!



GIOVEDÌ 31 DICEMBRE  
THURSDAY, DECEMBER 31



lapergola

# GRAN GALÀ DI SAN SILVESTRO NEW YEAR'S EVE GRAND GALA

RISTORANTE LA PERGOLA  
MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

LA PERGOLA RESTAURANT  
MENU BY CHEF HEINZ BECK



---

Musica e spettacolari fuochi  
d'artificio danno il benvenuto  
al Nuovo Anno

---

New Year's Eve  
celebrations with music  
and spectacular fireworks

GIOVEDÌ 31 DICEMBRE  
THURSDAY, DECEMBER 31



lapergola

## MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

Ostrica con mojito di carciofi

Gambero rosso su avocado con tapioca al lemongrass e lime

Ricciola marinata con sedano rapa e tartufo nero

Zucca cotta in argilla con maionese di porro affumicato,  
castagne schiacciate e infuso di orzo tostato

Tortellini ripieni di pastinaca con estratto di funghi ossidati,  
mandorle e tartufo bianco d'Alba

Cavolfiore grigliato con caviale e foglie di capperi

Rombo al curry di montagna con hummus di noci e bieta

Capriolo su consistenze di carote e cardamomo

Dessert di San Silvestro

## VINI

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina  
de La Pergola, insignita del "Grand Award" di Wine Spectator

---

Euro 1.300,00 a persona  
Dalle 20.30

## MENU BY CHEF HEINZ BECK

Oyster with artichoke mojito

Red shrimp on avocado with lemongrass tapioca and lime

Marinated amberjack with celeriac and black truffle

Pumpkin cooked in clay with smoked leek mayonnaise,  
chestnuts and roasted barley infusion

Parsnip tortellini with extract of oxidized mushrooms,  
almonds and white truffle from Alba

Grilled cauliflower with caviar and caper leaves

Turbot with mountain curry and hummus of walnut and chard

Venison on consistencies of carrot and cardamom

New Year's Eve Dessert

## WINES

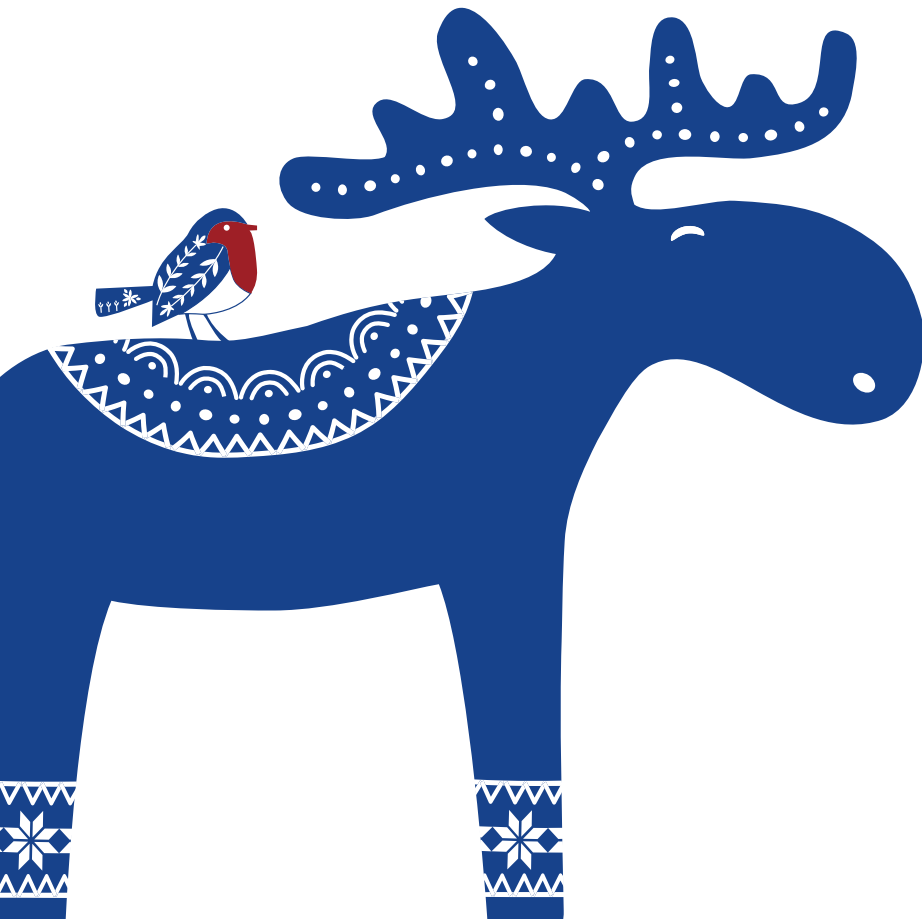
A fine selection of prestigious labels from La Pergola's renowned cellar,  
winner of Wine Spectator's Grand Award

---

Euro 1,300.00 per person  
From 8.30pm



GIOVEDÌ 31 DICEMBRE  
THURSDAY, DECEMBER 31



# CENA DI GALA DI SAN SILVESTRO NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

LE BELLE ARTI

MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO  
E DELL'ULIVETO TEAM

MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO  
AND THE ULIVETO TEAM

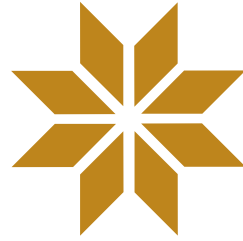
---

Dalle 19.30  
Live music da mezzanotte

---

From 7.30pm  
Live music from midnight

**GIOVEDÌ 31 DICEMBRE**  
**THURSDAY, DECEMBER 31**



**BENVENUTI...**

Ostriche al vapore con salsa di rafano e gel al passion fruit

Capesante gratinate

Cannolicchi alla piastra con olio di limone e prezzemolo

Fasolari al forno con salsa aioli

Terrina di anatra con insalata di radici invernali spadellate  
e salsa di frutti rossi

Saccottini ai crostacei con salsa di Armagnac e asparagi di mare

Ricciola 60° su pesto mediterraneo alle mandorle

Sorbetto di melograno e cetriolo, vaniglia e Champagne

Filetto di vitello in crosta di quinoa soffiata con mousse  
di patate allo zafferano, punte di asparagi e salsa al Barolo

**GRAN DESSERT DI SAN SILVESTRO**  
**DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI**

Dolce di San Silvestro con lichi, lampone e Champagne

**A MEZZANOTTE...**

Lenticchie e cotechino

---

Euro 390,00 a persona  
Dalle 19.30

**WELCOME...**

Steamed oysters with horseradish sauce and passion fruit jelly

Scallops au gratin

Grilled razor-shell with lemon oil and parsley

Oven-baked venus clams with aioli sauce

Duck terrine with sautéed winter root salad  
and red fruit sauce

Shellfish saccottini with Armagnac sauce and sea asparagus

Amberjack sous vide at 60° on Mediterranean almond pesto sauce

Pomegranate and cucumber sorbet, vanilla and Champagne

Veal fillet in puffed quinoa crust with saffron potato mousse,  
asparagus tips and Barolo sauce

**NEW YEAR'S EVE GRAN DESSERT**  
**BY PASTRY CHEF DARIO NUTI**

Litchi, raspberry and Champagne New Year's Eve dessert

**AT MIDNIGHT...**

Lentils and cotechino

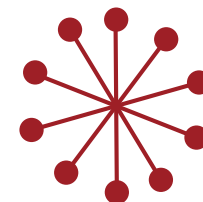
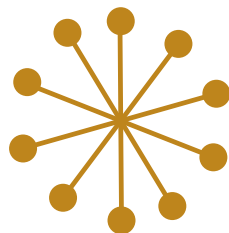
---

Euro 390.00 per person  
From 7.30pm





GIOVEDÌ 31 DICEMBRE  
THURSDAY, DECEMBER 31



SPETTACOLARI FUOCHI D'ARTIFICIO  
DANNO IL BENVENUTO AL NUOVO ANNO  
NEW YEAR'S EVE CELEBRATIONS  
WITH SPECTACULAR FIREWORKS

# CAPODANNO CON VISTA NEW YEAR'S EVE WITH A VIEW

TERRAZZA DEGLI ARANCI

MOËT & CHANDON  
GRAND BUFFET DESSERT

---

Euro 190,00 a persona  
Dalle 22.00

---

Euro 190.00 per person  
From 10.00pm

GIOVEDÌ 31 DICEMBRE  
THURSDAY, DECEMBER 31

*tiavolo*  
LOUNGE & TERRACE

## HYGGE BUBBLE PARTY

Una serata di fine anno ispirata  
alle tradizioni scandinave  
con specialità tipiche della terra  
dei Tomtenisse.

An end-of-year evening inspired  
by Scandinavian traditions  
with typical specialties  
from the land of the Tomtenisse.

Menù à la carte  
Dalle 19.00 alle 22.00

À la carte menu  
From 7.00pm to 10.00pm

---

Veuve Clicquot  
Vin Brulè Glögg  
Dalle 22.00 a mezzanotte

---

Veuve Clicquot  
Vin Brulè Glögg  
From 10.00pm till midnight

...E A MEZZANOTTE  
Lenticchie e cotechino

...AND AT MIDNIGHT  
Lentils and cotechino

Euro 190,00 a persona

Euro 190.00 per person

---

LIVE MUSIC  
Dalle 22.00 all'alba

---

LIVE MUSIC  
From 10.00pm till dawn



VENERDÌ 1° GENNAIO  
FRIDAY, JANUARY 1



# BRUNCH DI CAPODANNO CON MUSICA DAL VIVO NEW YEAR'S DAY BRUNCH WITH LIVE MUSIC

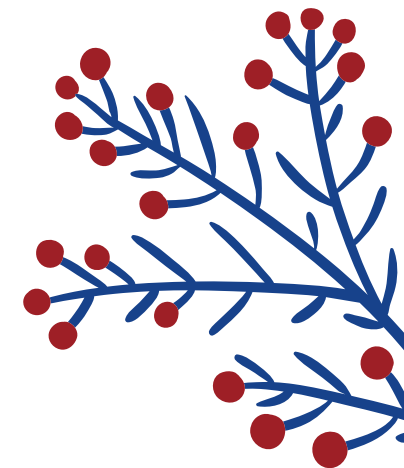
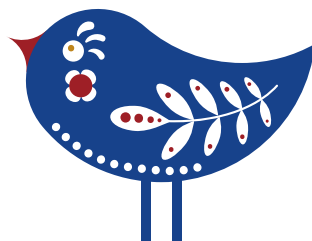
GARDEN LOBBY

MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO  
E DELL'ULIVETO TEAM

MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO  
AND THE ULIVETO TEAM

---

Live Music  
Dalle 13.00 alle 16.00  
From 1.00pm to 4.00pm



Un brindisi al Nuovo Anno  
tra i sapori dolci e salati  
tipici della tradizione italiana.

Adulti  
Euro 155,00 a persona

Bambini  
Euro 70,00

Bevande à la carte

A toast to the New Year  
in typical Italian  
gastronomic fashion.

Adults  
Euro 155.00 per person

Children  
Euro 70.00

Beverages à la carte

---

...E PER I VOSTRI BAMBINI

Animazione, giochi e musica

Sala Ellisse  
Dalle 13.00 alle 16.00

---

...AND FOR YOUR CHILDREN

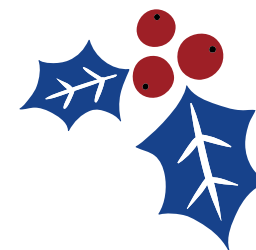
Entertainment, games and music

Sala Ellisse  
From 1.00pm to 4.00pm

31 DICEMBRE - 1° GENNAIO  
DECEMBER 31 - JANUARY 1



*Cavalieri Grand Spa Club*



## HAUTE REJUVENATION NIGHT ELIXIR PLATINUM

TRATTAMENTO VISO  
IN ESCLUSIVA  
PER IL ROME CAVALIERI

Trattamento a base di platino che rappresenta la vera essenza dell'Haute Rejuvenation, l'arte sublime di riaccendere la vitalità della pelle donandole una profonda detossinazione grazie all'applicazione dei più potenti elisir di giovinezza. Un'esperienza di puro piacere per cominciare il nuovo anno radiosi e rigenerati.

---

60 minuti  
Euro 299,00

FACIAL TREATMENT  
AVAILABLE EXCLUSIVELY  
AT THE ROME CAVALIERI

A platinum-based treatment that represents the true essence of Haute Rejuvenation, the sublime art of rekindling the vitality of your skin with a deep detox thanks to the use of the most powerful youth elixirs. An experience of pure pleasure to start off the new year radiant and rejuvenated.

---

60 minutes  
Euro 299.00

**TARIFE SPECIALI**  
**SPECIAL RATES**

# CAMERE E SUITES

## ROOMS AND SUITES

**A PARTIRE DA EURO 270,00**

Per camera, per notte, colazione e IVA incluse  
(tassa di soggiorno esclusa)

**SUPPLEMENTO CAMERA DELUXE VISTA PARCO E PISCINE**

A partire da Euro 35,00 per camera, per notte

**SUPPLEMENTO CAMERA DELUXE PREMIUM VISTA ROMA**

A partire da Euro 70,00 per camera, per notte

**SUPPLEMENTO CAMERA IMPERIAL**

A partire da Euro 120,00 per camera, per notte

**SUPPLEMENTO CAMERA IMPERIAL VISTA ROMA**

A partire da Euro 200,00 per camera, per notte

**TARIFE SUITE SU RICHIESTA**

---

Offerte valide dal 21 dicembre 2020 al 10 gennaio 2021  
(soggette alla disponibilità)



**FROM EURO 270.00**

Per room, per night, breakfast and VAT included  
(city tax excluded)

**DELUXE ROOM WITH PARK AND POOL VIEW SUPPLEMENT**

From Euro 35.00 per room, per night

**DELUXE PREMIUM ROOM WITH ROME VIEW SUPPLEMENT**

From Euro 70.00 per room, per night

**IMPERIAL ROOM SUPPLEMENT**

From Euro 120.00 per room, per night

**IMPERIAL ROOM WITH ROME VIEW SUPPLEMENT**

From Euro 200.00 per room, per night

**SUITE RATES UPON REQUEST**

---

Offer valid from December 21, 2020 to January 10, 2021  
(subject to availability)

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI  
E PER LE VOSTRE PRENOTAZIONI**

**FOR FURTHER INFORMATION  
AND FOR YOUR RESERVATIONS**

---

**LA PERGOLA**

(+39) 06 3509 2152

ROMHI.LaPergolaReservations@waldorfastoria.com

**ULIVETO**

(+39) 06 3509 2145

ROMHI.FB@waldorfastoria.com

**TIEPOLO LOUNGE & TERRACE**

(+39) 06 3509 2247

ROMHI.FB@waldorfastoria.com

**CAVALIERI GRAND SPA CLUB**

(+39) 06 3509 2950

ROMHI.Fitness@waldorfastoria.com

**CONCIERGE**

(+39) 06 3509 2040

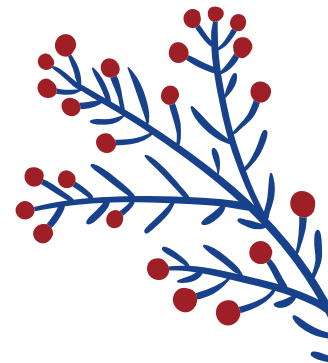
ROMHI.Concierge@waldorfastoria.com

**PRENOTAZIONI CAMERE E SUITES**

**ROOM & SUITE RESERVATIONS**

(+39) 06 3509 2031

RomeCavalieri.Reservations@waldorfastoria.com





CON I NOSTRI MIGLIORI AUGURI  
DI SERENE FESTIVITÀ  
WITH OUR BEST WISHES  
FOR A HAPPY HOLIDAY SEASON



ROME CAVALIERI, A WALDORF ASTORIA HOTEL  
VIA ALBERTO CADLOLO, 101 - 00136 ROME, ITALY  
TEL (+39) 06 35091 - FAX (+39) 06 3509 2241  
ROMECAVALIERI.COM