

S O F I T E L

ROME VILLA BORGHESE



Nouvel An 2025

sofitelrome.com



∞

Grand Menu du Nouvel An

Flûte de Champagne
Huître “alla puttanesca”
Croustillant de langoustine à la truffe noire
1-2-9-10-14

Carpaccio de Saint-Jacques à la mayonnaise d’algues,
finger lime et croustillant de gingembre
1-3-6-10-14

Risotto aux fruits de mer, avec mousse d’huître et truffe blanche
2-4-7-9-14

Beignet de homard doré sur crème de panais et “puntarelle”
avec sauce aigre-douce
1-2-7-9-10-12

Granité de pamplemousse au Champagne
12

Filet de veau blanc des Apennins IGP
avec cœur de crevette et caviar Asetra
Réduction de bisque et crème de topinambour
2-4-7-9

Dégustation de fromages italiens et français, accompagnée
d’une moutarde de fruits
1-3-7-10

Bavarois au dulcey Valrhona, praliné aux noisettes et
sorbet à la mangue
1-3-6-7-8

Zampone artisanal et lentilles beluga
9

Café et Petit fours
1-3-6-7-8

Côté panoramique 550 € hors boissons
Côté salon 500 € hors boissons



Grand Menu *du Nouvel An* pour les enfants

Mocktail "Settimo Red"

Tarte aux pommes de terre à la napolitaine avec une crème de mozzarella di bufala et pesto de basilic

7-8-9

Risotto crémeux à la tomate

7-9

Filet de bar au four et frites de patates douces

4

Ou

Noix de veau moelleuse et frites de patates douces

7-9

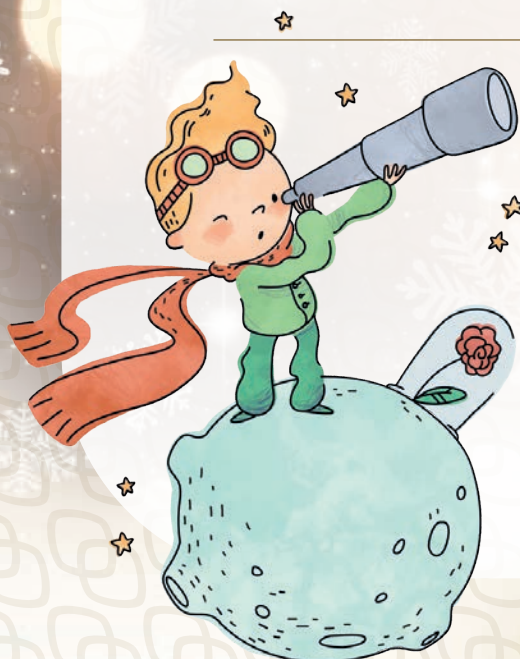
Gâteau au chocolat chaud et glace à la crème

1-3-7

Les délices du Nouvel an

1-3-6-7-8

150 € hors boissons
(jusqu'à 10 ans)





Gran Menu *Végétarien* du Nouvel An

Flûte de Champagne

Chou croustillant à la mousse de fromage et finger lime

Rösti de pommes de terre avec une crème de potiron et œufs de caille

1-3-7-9-10

Millefeuille de légumes de racines avec crème fraîche à la truffe noire

7

Risotto "Riserva San Massimo" crémeux à la truffe blanche

7-9

Feuilleté d'aubergines croustillantes à la parmigiana,
crème de stracciatella et truffe noire

1-7-9

Dégustation de fromages italiens et français, accompagnée de
moutarde de fruits

1-3-7-10

Bavarois au dulcey Valrhona, praliné aux noisettes et
sorbet à la mangue

1-3-6-7-8

Zampone végétarien artisanal et lentilles beluga

3-7-9

Café et Petit fours

1-3-6-7-8

Côté panoramique 550 € hors boissons

Côté salon 500 € hors boissons



Liste des Allergènes

Les plats servis peuvent contenir un ou plusieurs allergènes comme ingrédient ou des traces provenant du processus de production.
Nous invitons les personnes allergiques à un ou plusieurs allergènes à le signaler au personnel en service.

*** Produit frais, soumis à une technique de refroidissement rapide négatif.*

Tous les prix sont indiqués en euros



1
Céréales
contenant
du gluten



2
Crustacés et
produits à
base de
crustacés



3
Œufs et
produits à
base d'œufs



4
Poissons et
produits à
base de
poissons



5
Arachides et
produits
à base
d'arachides



6
Soja et
produits à
base de soja



7
Lait et
produits à
base de lait



8
Fruits à
coque



9
Céleri et
produits à
base de céleri



10
Moutarde et
produits à
base de
moutarde



11
Graines de
sésame et
produits à
base de
sésame



12
Anhydride
sulfureux et
sulfites



13
Lupins et
produits à
base de
lupins



14
Mollusques et
produits à
base de
mollusques



Vegan



Végétarien

"Settimo Roman Cuisine & Terrace, s'associe aux organisations qui luttent pour la sauvegarde des espèces en voie d'extinction, a donc décidé de ne pas les proposer au menu."

S O F I T E L
ROME VILLA BORGHESE



Réserveration

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

Emplacement

Settimo - Cuisine Romaine & Terrace chez
Sofitel Rome Villa Borghese
Via Lombardia 47, 00187 Rome - Italie

Conditions de vente

Paiement au moment de la réservation
Taxes inclus