

S O F I T E L

ROME VILLA BORGHESE



# Capodanno 2025

[sofitelrome.com](http://sofitelrome.com)





# Gran menu *di fine Anno*

Flûte di Champagne  
Ostrica alla puttanesca  
Scampo in trasparenza al tartufo nero pregiato  
1-2-9-10-14

---

Carpaccio di capesante con maionese alle alghe,  
finger lime e croccante di zenzero  
1-3-6-10-14

---

Risotto in guazzetto di mare, con spuma di ostriche e tartufo bianco  
2-4-7-9-14

---

Bignè di astice croccante su crema di pastinaca e puntarelle  
con glassa agrodolce  
1-2-7-9-10-12

---

Granité di pompelmo e Champagne  
12

---

Filetto di vitellone bianco dell'appenino IGP con cuore di  
mazzancolle e caviale Asetra  
Riduzione di bisque e crema topinambur  
2-4-7-9

---

Assaggio di formaggi italiani e francesi accompagnati da  
mostrarda di frutta  
1-3-7-10

---

Bavarese al dulcey Valrhona, pralinato di nocciola e  
sorbetto al mango  
1-3-6-7-8

---

Zampone artigianale e lenticchie beluga  
9

---

Caffè e Petit Fours  
1-3-6-7-8

---

**Lato panoramico 550 € bevande escluse**  
**Lato lounge 500 € bevande escluse**

---





# Gran menu *di fine Anno* bambini

Mocktail "Settimo Red"

---

Tortino di patate alla napoletana con crema di mozzarella di bufala e pesto di basilico

7-8-9

---

Risotto cremoso al pomodoro

7-9

---

Spigola al forno e chips di patate dolci

4

*Oppure*

Bocconcini di vitello morbidi e chips di patate dolci

7-9

---

Tortino caldo al cioccolato e gelato alla crema

1-3-7

---

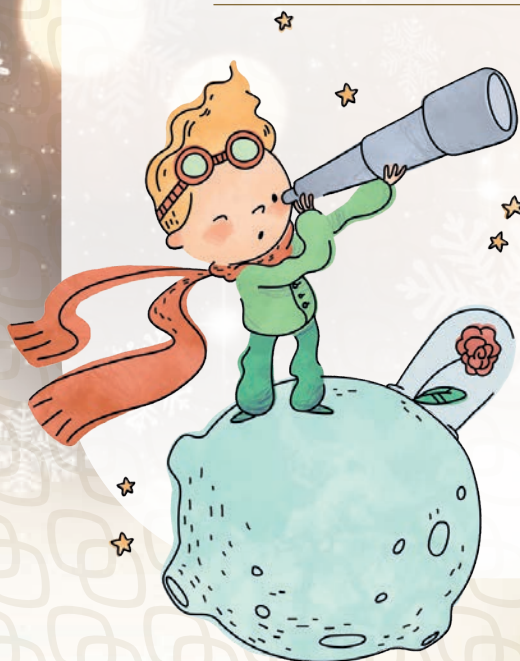
Delizie di Capodanno

1-3-6-7-8

---

**150 € bevande escluse**  
(fino a 10 anni)

---







# Gran menu *di fine Anno* Vegetariano

Flûte di Champagne

Bignè croccante di mousse di formaggio e finger lime  
Rosti di patata con cremoso di zucca e uova di quaglia

1-3-7-9-10

---

Millefoglie di tuberi con crème fraîche al tartufo nero pregiato

7

---

Risotto "Riserva San Massimo" mantecato al tartufo bianco

7-9

---

Parmigiana sfogliata di melanzane croccanti,  
crema di stracciatella e tartufo nero pregiato

1-7-9

---

Assaggio di formaggi italiani e francesi accompagnati da  
mostrarda di frutta

1-3-7-10

---

Bavarese al dulcey Valrhona, pralinato di nocciola e  
sorbetto al mango

1-3-6-7-8

---

Zampone vegetariano artigianale e lenticchie beluga

3-7-9

---

Caffè e Petit Fours

1-3-6-7-8

---

**Lato panoramico 550 € bevande escluse**

**Lato lounge 500 € bevande escluse**

---





# 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".*

S O F I T E L  
ROME VILLA BORGHESE



## *Prenotazioni*

---

Tel. +39 06 478021  
E-mail: [h1312-re@sofitel.com](mailto: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