



Noël
2025

SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE





Noël

2025



Flûte de Franciacorta
Montenisa Antinori 12% - Lombardia

Sélection de canapés du Chef

Panettone salé avec foie gras et poivre de Sarawak

Tartare de gambas rouges avec une crème de stracciatella et
poudre de câpres

1-2-3-7-10

Homard décliné en trois façons servi avec une chicorée
de Catalogne et des agrumes frais

1-2-9-10

Pâtes à l'encre de seiche farcis de ricotta au lait de bufflone fumée et de scampi,
accompagnées d'une sauce citronnée

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

Mérou Royal parfumé à la vanille, accompagné d'une mousse de
sabayon aux câpres et croquettes aux potirons à la gingembre

1-3-4-7-9-12

Ou

Côte d'agneau rôti en croûte de pomme de terre et de truffe noire,
servies avec un millefeuille de légumes racines et sauce Périgueux

1-3-7-9-12

Bûche de Noël pistache-ricotta
glace à la truffe blanche

1-3-6-7-8

Panetonne et Pandoro artisanaux
Café et petits fours de Noël

1-3-6-7-8-13

190 € boissons non incluses
90 € accord de vins en option





Enfant de Noël 2025



Mocktail "Impertinente"

Mini panzerotti farcis à la ricotta et au prosciutto, servis avec une sauce au basilic et de la mozzarella

1-3-7-8

Étoiles de pommes de terres dorées au four garnies de jambon et de mozzarella

1-3-7

Lasagnes gratinées aux trois fromages

1-3-7-9

Nuggets de sole dorées servis avec des chips de patates douces

1-3-4

Ou

Escalope de veau accompagnée de chips de patates douces

7

Brownies aux noisettes accompagné par une glace à la fraise

1-3-7-8

Panettone et Pandoro artisanaux

1-3-6-7-8-13

80 € boissons non incluses

(Enfants jusqu'à 10 ans)





Noël 2025

Végétarienne



Flûte di Champagne

Rouleau croustillant à la de ricotta fumée et aux pistaches
cube de topinambour caramélisé et truffé

1-3-7-8-9

Cèpes sur une polenta dorée, velouté de Pecorino di Fossa et
copeaux de truffe noire

7-9

Cannelloni aux chou noir farcies à la ricotta et au zest de citron avec
une mousse de parmesan et crème de noisette

1-7-8-9

Topinanbours rôti avec une mousse de pomme de terre fumées et
un crumble de truffe blanche

1-7-9

Buche de Noël pistache-ricotta

Avec glace à la truffe blanche

1-3-6-7-8

Panettone et Pandoro artisanaux

Café et petits fours de Noël

1-3-6-7-8-13

190 € boissons non incluses
90 € accord de vins en option



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".





Réservation

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

