

Capodanno
2026

SETTIMO
ROMAN CUISINE & TERRACE



S O F I T E L



Capodanno

2026



Flûte di Champagne

Ostriche con crema di cavolfiore e spuma di champagne

Gambero rosso croccante gel di mandarino

1-2-3-7-9-10-12-14

Scampi alla pizzaiola con maionese di polpo, olive taggiasche e caviale Asetra

2-3-4-9-10

Tagliolini all'uovo, ricci di mare, vongole e cipollina

1-2-3-4-9-12-14

Astice arrosto, foie gras di anatra e carciofi, tartufo bianco

2-9-10-12

Granitè ai lamponi e yuzu

3-6-7

Filetto di manzo tartufato in crosta alla Wellington con
salsa al tartufo nero pregiato

1-3-7-9-12

Sfera di cioccolato guanaja 70 %

Pralinato di gianduia e mousse alla fava tonka

1-3-6-7-8

Zampone artigianale e lenticchie della tradizione

9

Caffè e Petit Fours

1-3-6-7-8

Lato panoramico **550 €** bevande escluse

Lato lounge **500 €** bevande escluse

310 € wine pairing





Capodanno

2026

Bambini



Mocktail "Impertinente"

Pizzette di sfoglia al pomodoro & Zeppoline al formaggio

1-3-7

Mini arancini di riso ripieni di prosciutto e piselli su crema di formaggio

1-7-9

Cilindro di pasta al forno con ragù di manzo con salsa basilico e mozzarella

1-3-7-9-12

Mini burger al salmone con maionese agli agrumi e chips di patate dolci

1-3-7-10

Oppure

Bocconcini di vitello morbidi e chips di patate dolci

1-7-9

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)





Capodanno

2026

Vegetariano



Flûte di Champagne
Tartare di avocado e mango con pepe rosa e lime
Rosti di patata con cremoso di zucca e uova di quaglia
1-3-7-9-10

Millefoglie di tuberi e tartufo nero pregiato
7-9



Risotto "Riserva San Massimo" mantecato al tartufo bianco
7-9

Cannelloni ripieni di ricotta di bufala, castagne al tartufo bianco
spuma di patate affumicate
1-3-7-9

Granitè ai lamponi e yuzu
3-6-7

Parmigiana sfogliata di melanzane croccanti,
crema di stracciatella e tartufo nero pregiato
1-7-9

Sfera di cioccolato guanaja 70 %
pralinato di gianduia e mousse alla fava tonka
1-3-6-7-8

Zampone vegetariano artigianale e lenticchie beluga
1-3-7-9-10

Caffè e Petit Fours
1-3-6-7-8



Lato panoramico 550 € bevande escluse
Lato lounge 500 € bevande escluse
310 € 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

