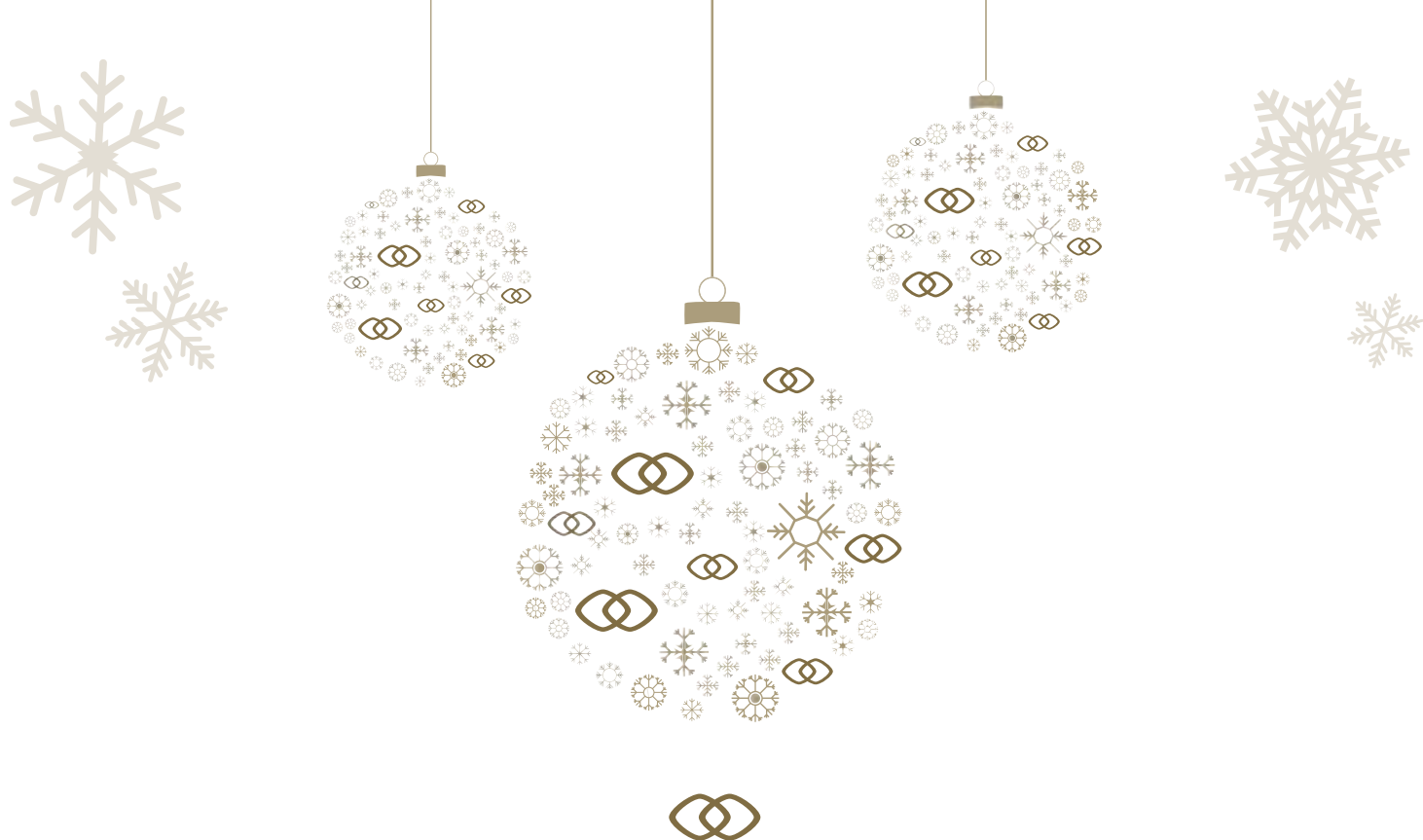




Nouvel An

2026

SETTIMO
ROMAN CUISINE & TERRACE



S O F I T E L



Nouvel An

2026



Flûte de Champagne
Huîtres avec purée de chou-fleur et mousse au champagne
Gambas rouges croustillantes avec gelée de mandarine

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

Scampi "alla pizzaiola" avec mayonnaise de poulpe,
olives Taggiasche and caviar Aestra.

2-3-4-9-10

Tagliolini aux oeufs avec oursins, palourdes et cébette

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

Homard rôti, foie gras de canard, artichauts
copeaux de truffe blanche

2-9-10-12

Granité framboise -yuzu

3-6-7

Filet de bœuf Wellington à la truffe et sauce à la truffe noire

1-3-7-9-12

Sphère de chocolat Guanaja 70% avec praline gianduja et
mousse à la fève de tonka

1-3-6-7-8

Zampone artisanal servi avec ragoût de lentilles

9

Cafés et petits fours

1-3-6-7-8

Côté panoramique 550 € boissons non incluses

Côté lounge 500 € boissons non incluses

310 € accord de vins en option





Nouvel An

2026

Enfant



Mocktail "Impertinente"

Tartelettes feuilletées dorées à la tomate et petites zeppoline
croustillantes au fromage

1-3-7

Mini arancini de riz garnis de jambon et de petits pois sur une crème fromagère

1-7-9

Cannelonis farcies au ragù, servies avec
une sauce au basilic et une mozzarella crémeuse.

1-3-7-9-12

Mini burgers au saumon servis avec une mayonnaise citronnée et
des chips de patate douces

1-3-7-10

Ou

Moreaux de veaux mijotés servis avec des chips de patates douces

1-7-9

Fondant au chocolat servi avec une crème glacée

1-3-7

Délices gourmets du Nouvel An

1-3-6-7-8

150 € boissons non incluses

(Enfants jusqu'à 10 ans)





Nouvel An 2026

Végétarien



Flûte de Champagne

Tartare d'avocat et de mangue assaisonné au poivre rose et au citron vert

Rösti de pomme de terre croustillant, crème de potiron et oeufs de caille

1-3-7-9-10

Millefeuille de légumes racines à la truffe noire

7-9

Risotto crémeux "Riserva San Massimo" à la truffe blanche

7-9

Cannellonis farcis à la ricotta de bufflonne, châtaignes à la truffe blanche,
mousse de pommes de terre fumées

1-3-7-9

Granité aux framboises et au yuzu

3-6-7

Aubergines à la parmigiana avec sa crème de stracciatella et de truffe noire

1-7-9

Sphère de chocolat Guanaja 70% avec praline gianduja

1-3-6-7-8

Zampone artisanal végétarien servi avec des lentilles Beluga

1-3-7-9-10

Café et petits fours

1-3-6-7-8

Côté panoramique **550 €** boissons non incluses

Côté lounge **500 €** boissons non incluses

310 € 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

