



HOTEL EDEN

R O M A

Dorchester Collection

FESTIVE SEASON 2021



BUONE FESTE DA TUTTI NOI
*SEASON'S GREETINGS FROM
ALL OF US AT HOTEL EDEN*





LASCIATE CHE SIA DI NUOVO UN NATALE MAGICO

All'Hotel Eden sta accadendo una magia...

Le ghirlande decorano già il maestoso palazzo, il grande albero brilla nella hall, l'inebriante profumo di biscotti e cioccolato invade i nostri saloni; il nostro team ed Augusto, dolce leoncino, sono pronti ad accogliervi insieme ai vostri piccoli viaggiatori.

Ogni dettaglio è pronto per la festa, per farvi sentire come a casa.

Scoprite il gusto dei menù speciali preparati dal nostro executive chef Fabio Ciervo, concedetevi un pernottamento a cinque stelle, rilassatevi nelle suite private presso The Eden Spa e brindate al nuovo anno con una vista unica su Roma, dal Vittoriano a San Pietro.

Scatenate la vostra creatività con i nostri workshop dedicati alla creazione di dolci, cocktail e decorazioni natalizie.

Il Natale all'Hotel Eden, indimenticabile e senza fine.

LET THE FESTIVITIES BEGIN

Something magical is happening at Hotel Eden...

*Our Christmas trees are glistening,
the lights are sparkling and a wonderful aroma
of freshly-baked Italian treats fills the air.*

*We'd be delighted to welcome you for
a festive city break, or simply for dining
at our beautiful rooftop restaurants,
as chef Fabio Ciervo unveils his seasonal menus.*

*We wish you a wonderful Christmas
and an unforgettable New Year.*





NATALE E CAPODANNO A HOTEL EDEN

Per celebrare le festività, Hotel Eden vi invita a trascorrere qualche giorno nella magica atmosfera natalizia di Roma. Ogni mattino potrete godere della magnifica vista panoramica sulla città facendo colazione nel nostro ristorante all'ultimo piano. Per una dolce pausa natalizia, un panettone artigianale e una bottiglia di spumante vi attendono in camera all'arrivo.

L'OFFERTA INCLUDE:

Sistemazione in un'elegante camera o suite
Colazione per due
Omaggio natalizio in camera all'arrivo
Tariffe a partire da 640€

FESTIVE SEASON AT HOTEL EDEN

We invite you to experience the city at our favourite time of year – Christmas. When you book a luxury stay we'll treat you to daily breakfast at our rooftop restaurant, a traditional festive panettone and a bottle of Italian sparkling wine to get you into the spirit of the season.

OFFER INCLUDES:

*Luxury accommodation for two
Daily breakfast for two
Welcome festive treat
Rates starting from €640*



IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

VIGILIA DI NATALE

Crudo di ombrina rossa del Gargano e agrumi

Ravioli ripieni di guancia di arzilla

Filetto di branzino con crema di riso e lime

Vaniglia e frutta esotica

Panettone e pandoro

Caffè e delizie di Natale

135€ A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE

IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

CHRISTMAS EVE DINNER

Gargano croaker tartare with citrus

Herring cheek ravioli

Sea bass with rice cream and lime

Vanilla and exotic fruit

Panettone and pandoro

Coffee and Christmas petits fours

€135 PER PERSON, EXCLUDING DRINKS





IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

PRANZO DI NATALE

ANTIPASTI

Polpo

Parfait di fegato d'anatra,
mela caramellata e pan di spezie

Zuppa di castagna, cardi e capasanta

CARNE E PESCE

Rombo, verza e cavolfiore

Triglia in crosta di pistacchio
e salsa aioli

Vitello e verdure al curry

Sella d'agnello con cime di rapa

PRIMI PIATTI

Cappelletti in brodo

Risotto con baccalà e peperone crusco

Spaghetti con granchio e
limone amalfitano

DOLCI

Babà e rhum

Gelato al Monte Bianco

Delizia al limone

COMPONI IL TUO MENÙ CON LA SCELTA DI DUE PORTATE E DOLCE
105€ A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE

COMPONI IL TUO MENÙ CON LA SCELTA DI TRE PORTATE E DOLCE
130€ A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE

IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

CHRISTMAS DAY LUNCH

STARTERS

Octopus

*Duck liver parfait, caramelised apple
and spiced bread*

Chestnut soup, cardoons and scallops

PASTA

Cappelletti broth

Risotto with cod and crusco pepper

Spaghetti with crab and Amalfi lemon

MEAT AND FISH

Turbot, cabbage and cauliflower

*Red mullet in pistachio crust
with aioli sauce*

Veal fillet with curried vegetables

Lamb saddle with turnip tops

DESSERTS

Exotic baba

Mont Blanc ice cream

Almond and lemon tartlet

CHOOSE TWO DISHES AND A DESSERT TO CREATE YOUR MENU
€105 PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

CHOOSE THREE DISHES AND A DESSERT TO CREATE YOUR MENU
€130 PER PERSON, EXCLUDING DRINKS





IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

CENONE DI CAPODANNO

Musica, tanta allegria e una vista unica
per la notte più magica dell'anno.

Scampo

Emulsione di Parmigiano-Reggiano
baccalà e nocciola

Ravioli di anguilla

Filetto di rana pescatrice con carciofo
e tartufo nero

Pera arrostita, mandorla e caffè

Caffè e delizie di Capodanno

480€ A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE

IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

NEW YEAR'S EVE DINNER

*Music, entertainment and so much fun
for the most magical night of the year!*

Langoustine

*Parmigiano-Reggiano emulsion,
cod and hazelnut*

Eel ravioli

*Monkfish fillet with artichoke
and black truffle*

Roasted pear, almond and coffee

Coffee and New Year petits fours

€ 480 PER PERSON, EXCLUDING DRINKS





IL GIARDINO

RISTORANTE & BAR

BRUNCH DI CAPODANNO

1 GENNAIO 2022

12.30 – 15.30

Per un piacevolissimo inizio del 2022 scoprite il nostro delizioso brunch che include specialità italiane preparate dal nostro executive chef Fabio Ciervo e una raffinata selezione di dolci prelibatezze del nostro pastry chef Ezio Redolfi.

105€ A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

JANUARY 1, 2022

12.30 – 3.30pm

For an indulgent start to 2022, we invite you to discover our delicious brunch of Italian treats prepared by executive chef Fabio Ciervo, plus a sweet selection from pastry chef Ezio Redolfi.

€105 PER PERSON, EXCLUDING DRINKS



TE LA
TERAZZA

VIGILIA DI NATALE

Benvenuto di Fabio Ciervo

Granita di mela verde e gamberetti marinati

Capesante e lime

Ravioli di zucca, gamberi di fiume
e tartufo nero

Salmone affumicato

Sedano e limone

Panettone e pandoro

Caffè e delizie di Natale

240€ A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE



CHRISTMAS EVE DINNER

Welcome appetiser from Fabio Ciervo

Green apple granita and marinated shrimps

Scallops and lime

Pumpkin ravioli, crayfish and black truffle

Smoked salmon

Celery and lemon

Panettone and pandoro

Coffee and Christmas petits fours

€240 PER PERSON, EXCLUDING DRINKS





PRANZO DI NATALE

Terrina di fegato d'anatra con prugne
marinate all'Armagnac

Tortellini con brodo di cappone

Sogliola e tartufo nero

O PPURE

Filetto di manzo, cavolfiore e tartufo nero

Miele, mandorla e rosmarino

Panettone e pandoro

Caffè e delizie di Natale

165€ A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE





TE LA
RAZ
R A

CHRISTMAS DAY LUNCH

*Duck foie gras terrine
with Armagnac-marinated prunes*

Tortellini with capon broth

Dover sole and black truffle

OR

Beef fillet, cauliflower and black truffle

Honey, almond and rosemary

Panettone and pandoro

Coffee and Christmas petits fours

€165 PER PERSON, EXCLUDING DRINKS



CENA DI GALA DI CAPODANNO

Musica, intrattenimento e una vista spettacolare su Roma
per la notte più magica dell'anno.

Benvenuto di Fabio Ciervo

Ta itting e r Cuv é e Pre stig e, Brut

Consommé di pollo gelatinato

Ro e ro Ame is, Bruno Già c o s a, 2020

Astice affumicato, salsa di
agrumi e camomilla

Ro e ro Ame is, Bruno Già c o s a, 2020

Ravioli di polpo

Ve rdic c hio, 'Ve c c hie Vigne', U ma ni Ro nc hi, 2019

Anguilla

Ve rdic c hio, 'Ve c c hie Vigne', U ma ni Ro nc hi, 2019

Filetto di vitello e tartufo nero

Co rvina Ve ro ne se, 'La Po ja', Alle g rini, 2016

Assoluto di mandorla

*Pa ssito d i Pa nte lle ria, 'Bukkura m So le d'Ag o sto',
Ma re o De Ba rto li, 2020*

Caffè e delizie di Capodanno

900€ A PERSONA, SELEZIONE DI VINI DEL NOSTRO SOMMELIER INCLUSA





TE LA
RA ZA

NEW YEAR'S EVE DINNER

*An evening filled with music, entertainment
and wonderful views of the city at night.*

Welcome appetiser from Fabio Ciervo

Ta itting e r Cuv é e Pre stig e, Brut

Chicken consommé jelly

Ro e ro Arne is, Bruno Già c o sa, 2020

*Smoked lobster, citrus
and camomile sauce*

Ro e ro Arne is, Bruno Già c o sa, 2020

Octopus ravioli

Ve rdic c hio, 'Ve c c hie Vigne', Uman i Ron c hi, 2019

Eel

Ve rdic c hio, 'Ve c c hie Vigne', Uman i Ron c hi, 2019

Fillet of veal and black truffle

Co rvina Ve ro ne se, 'La Poja', Alle g rini, 2016

Almond absolute

*Pa ssito d i Pa nte lle ria, 'Bukkura m So le d'Ag o sto',
Ma re o De Ba rto li, 2020*

Coffee and New Year's petits fours

€900 PER PERSON, INCLUDING SOMMELIER'S WINE PAIRINGS

LA LIBRERIA

IL CARRELLO DEL CIOCCOLATO

La stagione delle feste non può essere che dolce grazie al nostro carrello del cioccolato che offre una selezione di irresistibili cioccolatini, insieme a deliziose cioccolate in tazza da abbinare alle guarnizioni preferite. Il pasticcere Ezio Redolfi presenta per l'occasione dessert, torte e pasticcini con il suo tocco personale.

FESTIVE CHOCOLATE TROLLEY

The festive season cannot be but sweet thanks to our chocolate trolley, which brings you a selection of irresistible handcrafted chocolates, alongside delectable hot chocolate and a choice of toppings. To finish, the pastry chef Ezio Redolfi presents desserts, cakes and pastries with his own personal touch.



È TEMPO DI CREATIVITÀ

Per tutto il mese di Dicembre ospiteremo un'entusiasmante serie di workshop. Insieme ai nostri esperti imparerete a creare un'elegante ghirlanda di Natale, a decorare i biscotti e preparare deliziosi cocktail, giusto in tempo per le Feste.

190€ a persona, compresi di tutto l'occorrente.

Per maggiori informazioni o per effettuare una prenotazione vi preghiamo di contattare:

+39 06 4781 2752

hostess.HER@dorchestercollection.com

Il distanziamento sociale sarà sempre garantito. Si prega di prenotare con almeno quattro giorni di anticipo e di fornire almeno 24 ore di preavviso per le disdette.

FESTIVE MASTERCLASSES

'Tis the season for getting creative, so we're delighted to host an exciting series of masterclasses throughout December. Together with our experts you'll learn how to create a Christmas wreath, decorate cookies and mix your own festive cocktails – just in time for party season.

€190 per person, including all materials.

For more information or to make a booking, please contact:

+39 06 4781 2752

hostess.HER@dorchestercollection.com

Social distancing measures in place. Please provide four days' notice for bookings and 24 hours' notice for cancellations.

CREA UN CAPOLAVORO FLOREALE

Amici e vicini invidieranno l'eleganza della vostra casa grazie alla ghirlanda o il centrotavola creati con la guida e i consigli della nostra governante Margherita Zambuco, esperta di luxury home decor.

Dopo il workshop ci sarà il tempo per una cioccolata calda o un tè con dolci natalizi.

Sabato 4 dicembre, 16.30 – 18.00

Minimo sei e massimo otto partecipanti

CREATE A FLORAL MASTERPIECE

Be the envy of your neighbours with your own homemade wreath or table decoration, created with the expert help of executive housekeeper Margherita Zambuco.

After class we'll treat you to a hot chocolate or tea with Christmas pastries, before you take home your beautiful creation.

Saturday, December 4, 4.30 – 6pm

Minimum of six and maximum of eight people

DOLCI E BISCOTTI NATALIZI

Il nostro pasticcere Ezio Redolfi vi mostrerà come preparare e decorare due tipi diversi di biscotti, prima di condividere le sue ricette segrete per due salse per panettoni davvero golosissime.

Dopo la lezione, gusterete le vostre creazioni insieme a una tazza di tè o cioccolata calda.

Sabato 11 dicembre, 16.00 – 18.00

Minimo quattro e massimo partecipanti

FESTIVE CAKES AND COOKIES

Bringing together two wonderful treats this season, pastry chef Ezio Redolfi will show you how to bake and decorate two types of cookie, before sharing his secret recipes for two perfect panettone sauces.

After the class, you'll sample your creations and enjoy a cup of tea or hot chocolate.

Saturday, December 11, 4 – 6pm

Minimum of four and maximum of six people

BRINDARE CON STILE

Insieme al nostro head barman Mirko Simonazzi imparate a preparare tre deliziosi cocktail che racchiudono i sapori della festa e non perdetevi i segreti di Mirko nella preparazione dell'iconico Negroni.

Potrete godere delle vostre creazioni da barman professionista insieme a deliziose tartine festive.

Sabato 18 dicembre, 18.00 – 19.45

Minimo quattro e massimo sei partecipanti

RAISE A GLASS

Together with head barman Mirko Simonazzi, learn how to shake up three delicious cocktails that capture the flavours of the season, including Mirko's signature twist on the Negroni.

You'll get to enjoy your creations alongside delectable festive canapés.

Saturday, December 18, 6 – 7.45pm

Minimum of four and maximum of six people

THE EDEN SPA

UN NUOVO INIZIO CON IL RITUALE RIGENERANTE MEI

Questo rituale viso e corpo, che unisce pregiati olii essenziali MEI e un armonioso massaggio, è stato creato per rigenerare, riequilibrare e rilassare in profondità corpo e mente. Viso e décolleté sono dolcemente esfoliati per prepararli ad uno specifico massaggio drenante che dona nuova luce, vigore e vitalità alla pelle.

Il rituale continua con un 'Candle Massage MEI' alle absolute di mandarino, pepe nero e cardamomo, per rilassare la mente, idratare e nutrire la pelle in profondità grazie al burro di karitè e di cocco.

Nuove energie assicurate per affrontare le Feste e il nuovo anno.

120 MINUTI, 295€ A PERSONA
531€ SE PRENOTATO COME RITUALE DI COPPIA

Disponibile dal 8 dicembre 2021 al 8 gennaio 2022

REGENERATION RITUAL

For an unparalleled sense of wellbeing, let us indulge you with this unique ritual combining MEI essential oils and harmonising movements to rebalance, restore and deeply relax you. First our therapist will gently exfoliate and massage your face and neck for firmness and vitality, before it's time for a heavenly shea and coconut butter candle massage with aromas of tangerine, cardamom and black pepper.

The perfect way to welcome 2022.

120 MINUTES, €295 PER PERSON
€531 PER COUPLE

Available December 8, 2021 to January 8, 2022



*Per prenotazioni ed informazioni:
For reservations or more information:*

RESERVATIONS

+39 06 8938 6470
reservations.HER@dorchestercollection.com

LA TERRAZZA

+39 06 4781 2752
terrazza.HER@dorchestercollection.com

IL GIARDINO RISTORANTE

+39 06 4781 2761
giardino.HER@dorchestercollection.com

LA LIBRERIA

+39 06 4781 2765
libreria.HER@dorchestercollection.com

THE EDEN SPA

+39 06 4781 2776
spa.HER@dorchestercollection.com



BUONE FESTE DA TUTTI NOI
SEASON'S GREETINGS FROM
ALL OF US AT HOTEL EDEN

Come da disposizioni governative sarà richiesta la presentazione del green pass a tutti gli ospiti che vogliano accedere alla spa e ai nostri bar e ristoranti al chiuso.

In line with government guidelines all guests will be asked to present a Covid-19 pass in order to be able to access our spa and indoor restaurants and bars.

HOTEL EDEN Via Ludovisi 49, 00187 Roma, Italia
+39 06 478121 | dorchestercollection.com