



BUONE FESTE HAPPY HOLIDAYS

2022 / 2023



ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA HOTEL



SOGNANDO UN MAGICO NATALE...

È finalmente arrivato il momento di festeggiare il periodo più suggestivo dell'anno con i vostri cari al Rome Cavalieri, con le sue proposte uniche e le location spettacolari. Una magia da vivere all'insegna dei valori più autentici, e circondati da un'atmosfera dove tradizione e innovazione si fondono mirabilmente.

Lasciate che creiamo per voi *Attimi* indimenticabili in queste Festività Natalizie.

DREAMING OF A MAGICAL CHRISTMAS...

The time has finally come to celebrate the most evocative season of the year with your loved ones at the Rome Cavalieri, with unique celebrations and spectacular locations. Experience the magic surrounded by an authentic atmosphere where tradition and innovation blend perfectly together.

Let us create an unforgettable Christmas for you.

SABATO 24 DICEMBRE
SATURDAY, DECEMBER 24



lapergola

CENA DELLA VIGILIA CHRISTMAS EVE DINNER

RISTORANTE LA PERGOLA
MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

LA PERGOLA RESTAURANT
MENU BY CHEF HEINZ BECK

LIVE PIANO MUSIC

Dalle 19.30 alle 23.30 / From 7.30pm to 11.30pm

SABATO 24 DICEMBRE



lapergola

MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

Ricciola marinata con sedano rapa all'acqua di mare e mela ossidata

Capesante, melassa di melograno e cavolfiori selvatici

Gambero rosso su quinoa con salsa al curry e scorzanera liofilizzata

Tortellini ripieni di salsa genovese con carciofi e tartufo nero

Scampo, legumi, funghi e levistico

Triglia con crema di porri, salsa di malva ed erbe balsamiche

Rombo, zucca e salvia

Latte - pane alle spezie e cioccolato

VINI

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina de La Pergola, insignita del "Grand Award" di Wine Spectator



Euro 550,00 a persona
Dalle 19.30 alle 23.30

SATURDAY, DECEMBER 24



lapergola

MENU BY HEINZ BECK

Marinated amberjack with celeriac in seawater and oxidized apple

Scallop, pomegranate molasses and wild cauliflower

Red shrimp on quinoa with curry sauce and dehydrated black salsifies

Tortellini filled with Genovese sauce, artichokes and black truffle

Scampo, pulses, mushrooms and lovage

Red mullet, leek cream and mallow sauce with balsamic herbs

Turbot, pumpkin and sage

Milk - bread with spices and chocolate

WINES

A fine selection of prestigious labels from La Pergola's renowned cellar, winner of Wine Spectator's Grand Award



Euro 550.00 per person
From 7.30pm to 11.30pm

SABATO 24 DICEMBRE
SATURDAY, DECEMBER 24



ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

CENA DELLA VIGILIA CHRISTMAS EVE DINNER

RISTORANTE ULIVETO
MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
E DELL'ULIVETO TEAM

ULIVETO RESTAURANT
MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
AND THE ULIVETO TEAM



LIVE PIANO MUSIC

Dalle 19.00 alle 23.00 / From 7.00pm to 11.00pm



SABATO 24 DICEMBRE

ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

IL CALOROSO BENVENUTO DELLO CHEF

Fritto di moscardini su crema di lattuga di mare
Crudo di gobbetti al pepe rosa e lime su mattone di sale
Ostriche su limone ghiacciato
Cannolicchi e fasolari gratinati

LA MINESTRA

Tortellini di stracchino al lime in brodo vegetale affumicato

PRIMO PIATTO

Tagliolini al pesto leggero e gamberi rossi

PIATTO PRINCIPALE (A SCELTA)

Filetto di branzino al forno, spuma di pastinaca e funghi
Spalla di vitello tartufata con spinaci al burro

PRE-DESSERT DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI

Sorbetto di mela verde e insalata di erbe dolci

DESSERT DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI

Il tiramisù ai sapori natalizi

VINI SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER



Euro 110,00 a persona
Dalle 19.00 alle 23.00

SATURDAY, DECEMBER 24



ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

A WARM WELCOME FROM THE CHEF

Fried baby octopus on a sea lettuce cream
Raw gobbetti prawns with pink pepper and lime on a salt brick
Oysters on iced lemon
Razor clams and cockles au gratin

SOUP

Tortellini pasta with lime stracchino cheese in smoked vegetable broth

FIRST COURSE

Tagliolini pasta with light pesto sauce and red prawns

MAIN COURSE (OF YOUR CHOICE)

Baked sea bass, parsnip foam and mushrooms
Truffled veal shoulder with buttered spinach

PRE-DESSERT BY PASTRY CHEF DARIO NUTI

Green apple sorbet and sweet herbs salad

DESSERT BY PASTRY CHEF DARIO NUTI

Christmas flavored tiramisù

WINES SELECTED BY OUR SOMMELIER



Euro 110.00 per person
From 7.00pm to 11.00pm



DOMENICA 25 DICEMBRE
SUNDAY, DECEMBER 25



la pergola

CENA DI NATALE CHRISTMAS DINNER

RISTORANTE LA PERGOLA
MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

LA PERGOLA RESTAURANT
MENU BY CHEF HEINZ BECK



LIVE PIANO MUSIC

Dalle 19.30 alle 23.30 / From 7.30pm to 11.30pm

DOMENICA 25 DICEMBRE



lapergola

MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

Ricciola marinata con carciofi e tartufo nero

C'era uno scampo tra tuberi e radici...

Consommè di cappone affumicato

Tortellini di cappone con zucca, salsa al Grana Padano e tartufo bianco d'Alba

Astice e variazione di radicchio

Pesce San Pietro con finocchi alla brace e crema di pistacchi

Filetto di capriolo su crema di castagne con cioccolato ossidato

Dessert di Natale

VINI

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina de La Pergola, insignita del "Grand Award" di Wine Spectator



Euro 550,00 a persona
Dalle 19.30 alle 23.30

SUNDAY, DECEMBER 25



lapergola

MENU BY HEINZ BECK

Marinated amberjack with artichokes and black truffle

A scampo among tubers and roots...

Smoked capon consommé

Capon tortellini with pumpkin, Grana Padano sauce and white truffle from Alba

Lobster and variation of radicchio

John Dory, grilled fennel and pistachio cream

Fillet of venison on chestnut cream with oxidized chocolate

Christmas Dessert

WINES

A fine selection of prestigious labels from La Pergola's renowned cellar, winner of Wine Spectator's Grand Award



Euro 550.00 per person
From 7.30pm to 11.30pm



DOMENICA 25 DICEMBRE
SUNDAY, DECEMBER 25

ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

BRUNCH DI NATALE CHRISTMAS BRUNCH

GARDEN LOBBY

MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
E DELL'ULIVETO TEAM

MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
AND THE ULIVETO TEAM

DOMENICA 25 DICEMBRE

ULIVETO

RESTAURANT & TERRACE

Un gustoso Natale nel segno della più autentica tradizione culinaria del Belpaese, tra bollicine di Spritz e Franciacorta, prodotti del territorio e dolci prelibatezze che renderanno indimenticabile il giorno più magico dell'anno.

ADULTI

Euro 180,00 a persona

BAMBINI

Euro 80,00

LIVE MUSIC

Dalle 13.00 alle 16.00

...E PER I PIÙ PICCOLI

Arrivo di Babbo Natale sulla slitta
con meravigliosi regali

Sala Ellisse

Dalle 13.00 alle 16.00

SUNDAY, DECEMBER 25

ULIVETO

RESTAURANT & TERRACE

A savory Christmas with authentic culinary traditions of the Belpaese, including bubbly Spritz and Franciacorta, local products and sweet delicacies that will make the most magical day of the year unforgettable.

ADULTS

Euro 180.00 per person

CHILDREN

Euro 80.00

LIVE MUSIC

From 1.00pm to 4.00pm

...AND FOR YOUR CHILDREN

Arrival of Santa Claus on his sleigh
with wonderful gifts

Sala Ellisse

From 1.00pm to 4.00pm

24 DICEMBRE - 6 GENNAIO
DECEMBER 24 - JANUARY 6



DOLCI BONTÀ DELLE FESTIVITÀ SWEET FESTIVE DELIGHTS

Iniziate la vostra serata nella splendida cornice del Tiepolo Lounge con l'inimitabile esperienza del Tè con Tiepolo che, insieme alle dolcezze natalizie del Pastry Chef Dario Nuti, delizierà il vostro palato.

Start your evening in the splendid setting of the Tiepolo Lounge with the inimitable Tea with Tiepolo experience which, together with the festive pastries by our Pastry Chef Dario Nuti, will delight your palate.

Euro 38,00 a persona / Euro 38.00 per person
Dalle 15.00 alle 18.00 / From 3.00pm to 6.00pm

NEGRONI... IN ABITO BLU

Proseguite con un aperitivo festivo con la nostra selezione di squisiti cocktail natalizi, tra cui il "Negroni... in abito blu", un mix perfetto di London N°1 Gin, Vermouth, Italicus Rosolio di Bergamotto e note di pompelmo.

NEGRONI... IN A BLUE DRESS

Continue the evening sipping a festive aperitivo with our selection of exquisite Christmas cocktails, including "Negroni... in a blue dress", the perfect mix of London N°1 Gin, Vermouth, Italicus Rosolio di Bergamotto and notes of grapefruit.

Euro 19,00 a persona / Euro 19.00 per person
Dalle 19.00 alle 21.00 / From 7.00pm to 9.00pm

24 - 25 DICEMBRE
DECEMBER 24 - 25



UN NATALE SCINTILLANTE A SPARKLING CHRISTMAS

FESTIVITY GLOW

TRATTAMENTO NATURA BISSÉ NATURA BISSÉ TREATMENT

RINNOVA · IDRATA · ILLUMINA

Un trattamento illuminante per una pelle sana e radiosa, con un rituale viso, collo e décolleté che rinnova l'aspetto dell'incarnato ripristinandone la luminosità e minimizzando le rughe d'espressione. Protocollo di bellezza che include un massaggio rilassante per le gambe o per il corpo.

RENEWS · HYDRATES · ILLUMINATES

An illuminating treatment to promote healthy and radiant skin, with a facial and neck ritual that renews your skin's appearance and restores its radiance, while minimizing facial wrinkles. This beauty protocol includes a relaxing massage for legs or for the body.

Euro 140,00 a persona (50 minuti) / Euro 140.00 per person (50 minutes)
Euro 205,00 a persona (80 minuti) / Euro 205.00 per person (80 minutes)



3, 2, 1...

ARRIVEDERCI 2022 / GOODBYE 2022

BENVENUTO 2023!
WELCOME 2023!

SABATO 31 DICEMBRE
SATURDAY, DECEMBER 31



la pergola

GRAN GALÀ DI SAN SILVESTRO NEW YEAR'S EVE GRAND GALA

RISTORANTE LA PERGOLA
MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

LA PERGOLA RESTAURANT
MENU BY CHEF HEINZ BECK



Musica e spettacolari fuochi d'artificio
danno il benvenuto al Nuovo Anno

New Year's Eve celebrations with music
and spectacular fireworks



SABATO 31 DICEMBRE



lapergola

MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

Ostrica, nuvola di finocchio e aroma di mandarini

Fegato grasso d'anatra con albicocche candite

Capesante con zucca, mandorle e caviale

Scampi con pera, uva e funghi

Tagliolini al tartufo bianco d'Alba con scorzanera ed erba cipollina

Astice ai profumi invernali

Pesce San Pietro con broccoli, finger lime e salsa speziata

Piccione con barbabietole, nocciole e tartufo nero

Dessert di San Silvestro

VINI E CHAMPAGNE

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina de La Pergola, insignita del "Grand Award" di Wine Spectator



Euro 1.450,00 a persona
Dalle 20.30

SATURDAY, DECEMBER 31



lapergola

MENU BY HEINZ BECK

Oyster, fennel puff and mandarin scent

Duck foie gras with candied apricots

Scallop with pumpkin, almonds and caviar

Scampi with pear, grapes and mushrooms

Tagliolini with white truffle from Alba, black salsify and chives

Lobster with winter scents

John Dory with broccoli, finger lime and spicy sauce

Pigeon with beetroot, hazelnuts and black truffle

New Year's Eve Dessert

WINES AND CHAMPAGNE

A fine selection of prestigious labels from La Pergola's renowned cellar, winner of Wine Spectator's Grand Award



Euro 1,450.00 per person
From 8.30pm



SABATO 31 DICEMBRE
SATURDAY, DECEMBER 31

CENA DI GALA DI SAN SILVESTRO NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
E DELL'ULIVETO TEAM

MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
AND THE ULIVETO TEAM



SABATO 31 DICEMBRE

Bollicine e canapés

RICCO APERI-BUFFET DI BENVENUTO

PRIMO PIATTO

Risotto allo champagne, tartare di scampi e perla di alghe marine

SECONDO PIATTO DI MARE

Filetto di rombo arrostito con salsa allo Chardonnay

INTERMEZZO

Insalata di erbe aromatiche con vinaigrette di melograno e ficoide glaciale

SECONDO PIATTO DI TERRA

Filetto di capriolo in crosta di cereali su purè di topinambur
e verdure invernali spadellate

DESSERT DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI

Nuvola di biancomangiare e agrumi

GRAN BUFFET DEI DESSERT

...E A MEZZANOTTE

Lenticchie e cotechino



Euro 390,00 a persona
Dalle 20.00

SATURDAY, DECEMBER 31

Bubbles and canapés

CHEF'S WELCOME APERITIVO BUFFET

FIRST COURSE

Champagne risotto with prawn tartare and seaweed pearl

MAIN COURSE - SEA

Roasted turbot fillet with Chardonnay sauce

INTERMEZZO

Aromatic herb salad with pomegranate vinaigrette and iceplant

MAIN COURSE - LAND

Roe deer fillet in cereal crust on a Jerusalem artichoke purea
and pan-fried winter vegetables

DESSERT BY PASTRY CHEF DARIO NUTI

Cloud of "biancomangiare" pudding and citrus

GRAND BUFFET OF DESSERTS

...AND AT MIDNIGHT

Lentils and "cotechino" pork sausage



Euro 390.00 per person
From 8.00pm

SABATO 31 DICEMBRE
SATURDAY, DECEMBER 31

TERRAZZA DEGLI ARANCI

CAPODANNO CON VISTA NEW YEAR'S EVE WITH A VIEW

MOËT & CHANDON
GRAND BUFFET DESSERT

SPETTACOLARI FUOCHI D'ARTIFICIO
DANNO IL BENVENUTO AL NUOVO ANNO

NEW YEAR'S EVE CELEBRATIONS
WITH SPECTACULAR FIREWORKS



Euro 190,00 a persona
Dalle 22.00

Euro 190.00 per person
From 10.00pm

2023

SABATO 31 DICEMBRE
SATURDAY, DECEMBER 31



BOLLICINE BLU BLUE BUBBLES

Una serata di raffinate e tradizionali bontà,
per un brindisi al Nuovo Anno di gran classe.

An evening of refined and traditional goodness,
to celebrate the New Year with class.



LIVE MUSIC

Dalle 22.00 / From 10.00pm

BOTTIGLIA DI MOËT & CHANDON NECTAR IMPÉRIAL

Selezione di petits fours
Selezione di canapés

Euro 180,00 a persona

GRAN SELEZIONE DI SUSHI

Euro 70,00 a persona

...E A MEZZANOTTE

Lenticchie e cotechino



BOTTLE OF MOËT & CHANDON NECTAR IMPÉRIAL

Selection of petits fours
Selection of canapés

Euro 180.00 per person

GRAND SELECTION OF SUSHI

Euro 70.00 per person

...AND AT MIDNIGHT

Lentils and "cotechino" pork sausage

DOMENICA 1° GENNAIO
SUNDAY, JANUARY 1



GARDEN LOBBY

**BRUNCH DI
CAPODANNO
CON MUSICA
DAL VIVO
NEW YEAR'S DAY
BRUNCH WITH
LIVE MUSIC**

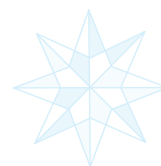
MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF
FABIO BOSCHERO
E DELL'ULIVETO TEAM

MENU BY EXECUTIVE CHEF
FABIO BOSCHERO
AND THE ULIVETO TEAM

LIVE MUSIC

Dalle 13.00 alle 16.00
From 1.00pm to 4.00pm

Un brindisi al Nuovo Anno tra i sapori dolci
e salati tipici della tradizione italiana.



ADULTI

Euro 155,00 a persona

BAMBINI

Euro 70,00

Bevande à la carte

A toast to the New Year
in traditional Italian style.

ADULTS

Euro 155.00 per person

CHILDREN

Euro 70.00

Beverages à la carte



...E PER I PIÙ PICCOLI

Animazione, giochi e musica

Sala Ellisse

Dalle 13.00 alle 16.00

...AND FOR YOUR CHILDREN

Entertainment, games and music

Sala Ellisse

From 1.00pm to 4.00pm



31 DICEMBRE - 1° GENNAIO
DECEMBER 31 - JANUARY 1



Cavalieri Grand Spa Club

TRATTAMENTO LA PRAIRIE
LA PRAIRIE TREATMENT

CAVIAR LIFTING AND FIRMING FACIAL

Un trattamento che ridefinisce e rassoda la pelle con lusso puro, donando un tono e una struttura perfezionata. Perle di caviale, insieme a un massaggio viso e occhi infuso al caviale, trasformano anche la carnagione più spenta in un incarnato più raggiante e luminoso. L'ultima novità Skin Caviar Harmony l'Extrait, aiuta a ripristinare l'armonia della giovinezza rafforzando e ridensificando i pilastri verticali della pelle. Rassodamento e lifting, ricca idratazione grazie a nutrienti essenziali, tonificazione ed effetto seta.

Pure luxury that instantly lifts and firms skin, giving it a perfect tone and texture. Caviar pearls and a Caviar infused face and eye massage, transform even the duller complexions into radiant, luminous skin. The latest innovation Skin Caviar Harmony l'Extrait, helps restore the harmony of youth by strengthening and redensifying skin's vertical pillars. Moisture, rich hydration, essential nutrients and nourishment, for a firmed, toned and silky soft skin.

Euro 155,00 (50 minuti) / Euro 155.00 (50 minutes)

Euro 180,00 (80 minuti) / Euro 180.00 (80 minutes)



TARIFFE SPECIALI

CAMERE E SUITES

A PARTIRE DA EURO 295,00

Per camera, per notte, colazione e IVA incluse
(tassa di soggiorno esclusa)

SUPPLEMENTO CAMERA DELUXE VISTA PARCO E PISCINE

A partire da Euro 35,00 per camera, per notte

SUPPLEMENTO CAMERA DELUXE PREMIUM VISTA ROMA

A partire da Euro 80,00 per camera, per notte

SUPPLEMENTO CAMERA IMPERIAL

A partire da Euro 130,00 per camera, per notte

SUPPLEMENTO CAMERA IMPERIAL VISTA ROMA

A partire da Euro 220,00 per camera, per notte

TARIFFE SUITE SU RICHIESTA



Offerte valide dal 19 dicembre 2022 all'8 gennaio 2023
(soggette alla disponibilità)

SPECIAL RATES



ROOMS AND SUITES

FROM EURO 295.00

Per room, per night, breakfast and VAT included
(city tax excluded)

SUPPLEMENT FOR DELUXE ROOM WITH PARK AND POOL VIEW

From Euro 35.00 per room, per night

SUPPLEMENT FOR DELUXE PREMIUM ROOM WITH ROME VIEW

From Euro 80.00 per room, per night

SUPPLEMENT FOR IMPERIAL ROOM

From Euro 130.00 per room, per night

SUPPLEMENT FOR IMPERIAL ROOM WITH ROME VIEW

From Euro 220.00 per room, per night

SUITE RATES UPON REQUEST



Offer valid from December 19, 2022 to January 8, 2023
(subject to availability)



PER MAGGIORI INFORMAZIONI
E PER LE VOSTRE PRENOTAZIONI

FOR FURTHER INFORMATION
AND FOR YOUR RESERVATIONS



LA PERGOLA

(+39) 06 3509 2152

ROMHI.LaPergolaReservations@waldorfastoria.com

ULIVETO

(+39) 06 3509 2145

ROMHI.FB@waldorfastoria.com

TIEPOLO LOUNGE & TERRACE

(+39) 06 3509 2247

ROMHI.FB@waldorfastoria.com

UFFICIO RISTORAZIONE

F&B OFFICE

(+39) 06 3509 2055

ROMHI.FB@waldorfastoria.com

CAVALIERI GRAND SPA CLUB

(+39) 06 3509 2950

ROMHI.Fitness@waldorfastoria.com

PRENOTAZIONI CAMERE E SUITE

ROOM & SUITE RESERVATIONS

(+39) 06 3509 2031

RomeCavalieri.Reservations@waldorfastoria.com



CON I NOSTRI MIGLIORI
AUGURI DI SERENE FESTIVITÀ

WITH OUR BEST WISHES
FOR A HAPPY HOLIDAY SEASON



ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA® HOTEL

Via Alberto Cadlolo, 101
00136 Rome, Italy

romecavalieri.com