

Buone Feste

Happy Holidays

2023 / 2024



ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA HOTEL



Il Calore di un Magico Natale

Questo Natale, immergetevi nel fascino e nella magia dei bagliori del Rome Cavalieri, circondati da un'atmosfera festiva e gioiosa.

Scoprirete location spettacolari e proposte uniche, dove tradizione e innovazione si fondono mirabilmente per regalarvi indimenticabili momenti di festa con i vostri cari.

The Warmth of a Magical Christmas

This Christmas, immerse yourself in the charm and magic of the glittering Rome Cavalieri, surrounded by a merry and joyful atmosphere.

You will discover spectacular locations and unique offerings, where tradition and innovation blend perfectly to give you unforgettable festive moments with your loved ones.

DOMENICA 24 DICEMBRE
SUNDAY, 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



DOMENICA 24 DICEMBRE

ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

IL CALOROSO BENVENUTO DELLO CHEF

Fritto di merluzzetti su spuma di patate e polvere di limone
Crudo di branzino con neve di prezzemolo e agrumi a vivo
Ostriche in gelatina di dragoncello
Cozze di Puglia gratinate
Insalata russa Cavalieri

LA MINESTRA

Crema di zucca con gamberetti scottati e crostini al timo

PRIMO PIATTO

Tortelloni di scorfano con la sua salsa

PIATTO PRINCIPALE (A SCELTA)

Cernia in bellavista
Costata di manzo piemontese in crosta di erbe

PRE-DESSERT DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI

Parmigiano ghiacciato su frutti di bosco e balsamico invecchiato

DESSERT DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI

Cilindro di Natale con zabaione di Moscato e panpepato agli agrumi

VINI SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER

Euro 120,00 a persona
Dalle 19:00 alle 23:00

SUNDAY, DECEMBER 24

ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

A WARM WELCOME FROM THE CHEF

*Fried baby cod on potato foam and lemon powder
Raw sea bass with parsley and citrus fruit
Oysters in tarragon jelly
Grated mussels from Apulia
Cavalieri Olivier salad*

SOUP

Pumpkin cream with seared shrimp and thyme croutons

FIRST COURSE

Redfish tortelloni pasta with its sauce

MAIN COURSE (OF YOUR CHOICE)

*Grouper "in bellavista"
Piedmontese rib eye in herb crust*

PRE-DESSERT BY PASTRY CHEF DARIO NUTI

Iced Parmesan on wild berries and aged balsamic

DESSERT BY PASTRY CHEF DARIO NUTI

Christmas cylinder with Moscato eggnog and citrus fruit gingerbread

WINE SELECTED BY OUR SOMMELIER

*Euro 120.00 per person
From 7:00pm to 11:00pm*



LUNEDÌ 25 DICEMBRE
MONDAY, 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*

LUNEDÌ 25 DICEMBRE

ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

L'iconico brunch natalizio del Rome Cavalieri vi sorprenderà con i suoi sapori autentici che richiamano la tradizione culinaria italiana, accompagnati da una selezione di irresistibili prelibatezze delle feste, in una magica atmosfera che vi stupirà regalando un'indimenticabile esperienza.

ADULTI

Euro 190,00 a persona,
bevande incluse

BAMBINI

Euro 95,00

LIVE MUSIC

Dalle 13:00 alle 16:00

...E PER I PIÙ PICCOLI

Arrivo di Babbo Natale sulla slitta
con meravigliosi regali

Dalle 13:00 alle 16:00

MONDAY, DECEMBER 25

ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

The iconic Christmas Brunch at the Rome Cavalieri will delight you with its authentic flavors reminiscent of traditional Italian cuisine, accompanied by a selection of irresistible holiday delicacies, in a magical atmosphere that will amaze you and gift you with an unforgettable experience.

ADULTS

*Euro 190.00 per person,
beverages included*

CHILDREN

Euro 95.00

LIVE MUSIC

From 1:00pm to 4:00pm

...AND FOR THE LITTLE ONES

*Arrival of Santa Claus on his sleigh
with wonderful gifts*

From 1:00pm to 4:00pm



24 DICEMBRE - 6 GENNAIO
DECEMBER 24 - JANUARY 6

Tiepolo
LOUNGE & TERRACE

L'Ora più Dolce / *The Sweetest Hour*

Gustate un delizioso tè nell'iconica cornice del Tiepolo Lounge. Un momento speciale di relax e bontà, addolcito dalle squisite creazioni natalizie del nostro Pastry Chef Dario Nuti, per un'esperienza unica che vi accompagnerà durante tutte le festività.

Enjoy a delightful tea in the iconic setting of the Tiepolo Lounge. A special moment of relaxation and deliciousness, sweetened by the exquisite Christmas creations of our Pastry Chef Dario Nuti, for a unique experience that will accompany you throughout the holidays.

Euro 38,00 a persona / Euro 38.00 per person
Dalle 15:00 alle 18:30 / From 3:00pm to 6:30pm

**Proseguite la vostra serata con un aperitivo festivo
e con la ricca selezione di cocktail natalizi.**

Tra questi, lasciatevi tentare dall'esclusivo Martini al cioccolato: un mix perfetto di Vodka dalle note vanigliate, crema di latte e liquore al cioccolato, per assaporare sempre più la magica atmosfera natalizia del Rome Cavalieri.

*Continue your evening with a festive aperitivo
and a rich selection of Christmas cocktails.*

Among them, let yourself be tempted by the exclusive Chocolate Martini: a perfect mix of Vodka with vanilla notes, cream of milk and chocolate liqueur, to savor even more of the magical Christmas atmosphere at the Rome Cavalieri.

Euro 21,00 a persona / Euro 21.00 per person
Dalle 19:00 alle 21:00 / From 7:00pm to 9:00pm

24 - 25 DICEMBRE
DECEMBER 24 - 25



Cavalieri Grand Spa Club

Un Natale Radioso *A Radiant Christmas*

TRATTAMENTO LA PRAIRIE
CAVIAR LIFTING AND FIRING 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 raggianti e luminoso, mentre 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, whereas 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 165,00 (50 minuti)
Euro 165.00 (50 minutes)

Euro 220,00 (80 minuti)
Euro 220.00 (80 minutes)



16 - 23 DICEMBRE / DECEMBER 16 - 23

Racconti di Natale *Christmas Tales*

Regalate ai vostri piccoli un momento di svago e spensieratezza con le magiche e affascinanti fiabe natalizie raccontate dai nostri animatori. Un momento a loro dedicato, che li farà sognare ad occhi aperti e accenderà la loro immaginazione.

Give your little ones a moment of relaxation and carefree joy with the magical and enchanting Christmas stories told by our entertainers. A moment dedicated to them for dreaming with their eyes wide open and letting their imagination soar.

Dalle 17:00 alle 19:00 / *From 5:00pm to 7:00pm*



3, 2, 1...

ARRIVEDERCI 2023 / GOODBYE 2023

Benvenuto 2024!

Welcome 2024!



DOMENICA 31 DICEMBRE
SUNDAY, DECEMBER 31

Capodanno d'Eccezione con
Le Cirque Top Performers
*An Exceptional New Year's Eve with
Le Cirque Top Performers*

Un evento imperdibile, unico e senza precedenti, con l'esibizione delle stelle mondiali dell'iconico Le Cirque Top Performers.

An unmissable, unique, and never-before-seen event featuring performances by the world-renowned stars of the iconic Le Cirque Top Performers.

SALONE DEI CAVALIERI

Menù dell'Executive Chef Fabio Boschero e dell'Uliveto Team
Menu by Executive Chef Fabio Boschero and the Uliveto Team

Dalle 19:30 / From 7:30pm
Live music dalla mezzanotte / Live music from midnight

Cinque eccezionali artisti e virtuosi, che rappresentano l'eccellenza a livello mondiale nella loro disciplina, saranno diretti dal Direttore Artistico Anatolii Zalevskiy - Clown d'Oro al Festival di Montecarlo e icona mondiale del circo contemporaneo, con oltre duemila spettacoli con il Cirque du Soleil. Uno show magnifico e impareggiabile nella stellare cornice del Salone dei Cavalieri, che regalerà agli ospiti una notte di stupore e magia, in attesa del Nuovo Anno.

Five exceptional artists and virtuosos, representing global excellence in their respective disciplines, will be directed by Artistic Director Anatolii Zalevskiy, the Golden Clown winner at the Montecarlo Festival and a worldwide icon of contemporary circus with over two thousand shows performed with Cirque du Soleil. A magnificent and unparalleled show set in the splendid Salone dei Cavalieri, promising guests a night of wonderment and magic as they await to ring in the New Year.



DOMENICA 31 DICEMBRE

Cena di Gala di San Silvestro

BOLLICINE E CANAPÉS

RICCO APERI-BUFFET DI BENVENUTO

PRIMO PIATTO

Tortello di granciporro sulla sua bisque
con asparagina di mare e caviale di storione

PIATTO PRINCIPALE DI MARE

San Pietro in mantello di prezzemolo
su zuppetta di patate ratte,
verdure di stagione e perle di salmone

PIATTO PRINCIPALE DI TERRA

Filetto di cervotta in crosta di tartufo nero
con soffice di sedano rapa,
funghi cardoncelli arrosto e gel di frutti rossi

DESSERT DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI

Esotico di mille bolle e cioccolato

GRAN BUFFET DEI DESSERT

...E A MEZZANOTTE

Lenticchie e cotechino

VINI SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER

A partire da
Euro 415,00 a persona

SUNDAY, DECEMBER 31

New Year's Eve Gala Dinner

BUBBLES AND CANAPÉS

CHEF'S WELCOME APERITIVO BUFFET

FIRST COURSE

*Crab tortello on its bisque
with sea asparagus and sturgeon caviar*

MAIN COURSE - SEA

*John Dory fish in parsley wrap
on fingerling potatoes, seasonal vegetables
and salmon pearl soup*

MAIN COURSE - LAND

*Deer fillet in black truffle crust
with soft celeriac, roasted cardoncelli mushrooms
and red fruit jelly*

DESSERT BY PASTRY CHEF DARIO NUTI

Exotic of "mille bolle" and chocolate

GRAND BUFFET OF DESSERTS

...AND AT MIDNIGHT

Lentils and "cotechino" pork sausage

WINE SELECTED BY OUR SOMMELIER

Starting from
Euro 415.00 per person

DOMENICA 31 DICEMBRE
SUNDAY, DECEMBER 31

Tirololo
LOUNGE & TERRACE

Bollicine Dorate *Golden Bubbles*

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

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

Bottiglia di Moët & Chandon
Nectar Impérial
Selezione di petits fours
Selezione di canapés

Euro 220,00 a persona

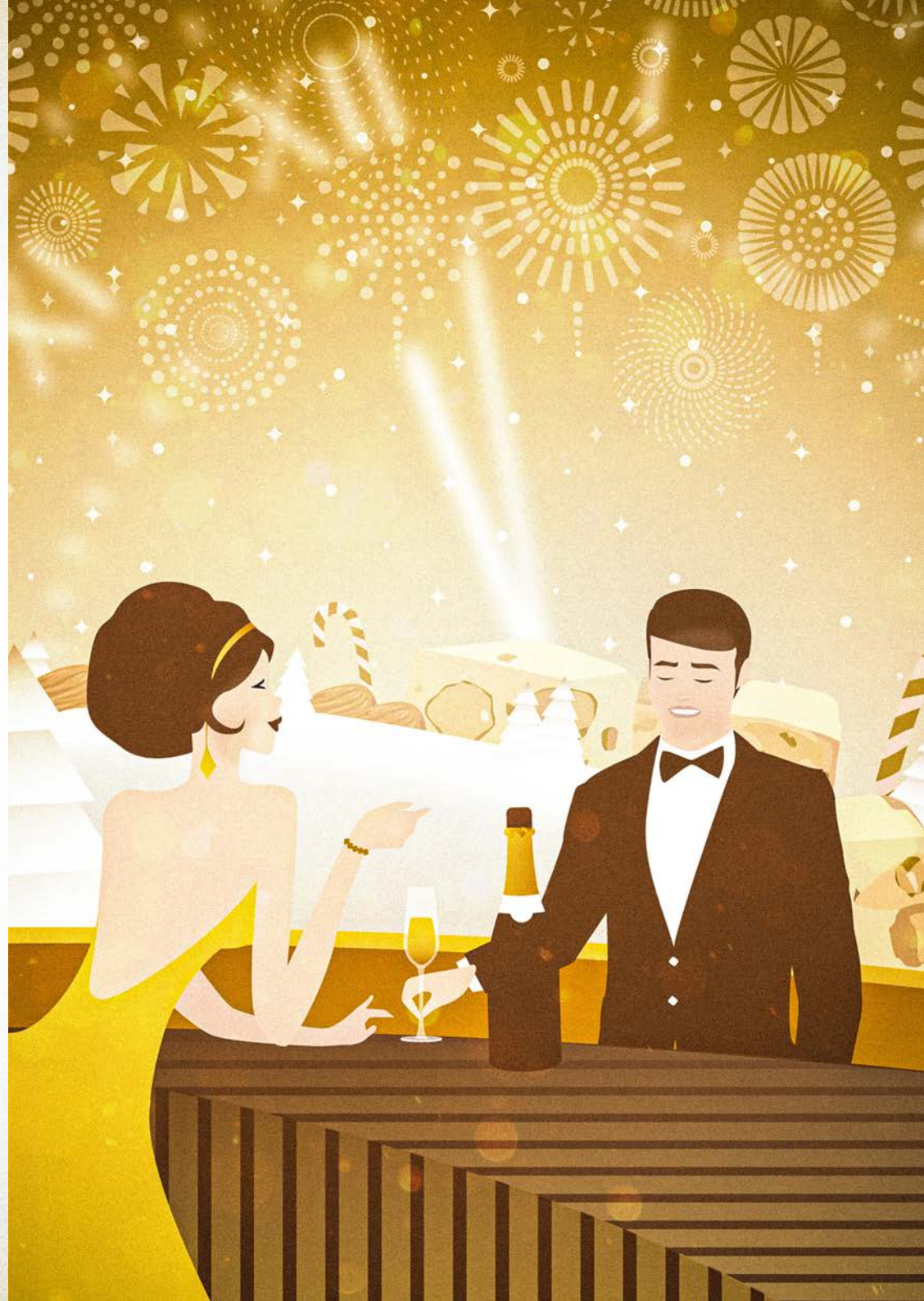
...E A MEZZANOTTE
Lenticchie e cotechino

*Bottle of Moët & Chandon
Nectar Impérial
Selection of petits fours
Selection of canapés*

Euro 220.00 per person

*...AND AT MIDNIGHT
Lentils and "cotechino" pork sausage*

LIVE MUSIC
Dalle 22:00 / From 10:00pm





LUNEDÌ 1° GENNAIO
MONDAY, JANUARY 1

ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

**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

Festeggiate insieme ai vostri cari brindando all'inizio del Nuovo Anno con un ricco e delizioso Brunch, tra le prelibatezze e i sapori dolci e salati tipici della tradizione italiana.

ADULTI
Euro 180,00 a persona,
bevande incluse

BAMBINI
Euro 90,00

Celebrate together with your loved ones by toasting to the beginning of the New Year with a rich and delicious brunch, featuring the sweet and savory flavors typical of Italian tradition.

ADULTS
*Euro 180.00 per person,
beverages included*

CHILDREN
Euro 90.00

...E PER I PIÙ PICCOLI
Animazione, giochi e musica
Dalle 13:00 alle 16:00

...AND FOR THE LITTLE ONES
*Entertainment, games and music
From 1:00pm to 4:00pm*



31 DICEMBRE - 1° GENNAIO
DECEMBER 31 - JANUARY 1



Cavalieri Grand Spa Club

TRATTAMENTO NATURA BISSÉ / NATURA BISSÉ TREATMENT

Mediterranean Journey

Concedetevi un momento di lusso e benessere con l'esclusivo trattamento Natura Bissé Mediterranean Journey. Potrete scegliere come desiderate coccolare la vostra pelle selezionando lo stato d'animo sensoriale che vorrete sperimentare grazie alla selezione di massaggi personalizzati: maggiore vitalità, ondata di freschezza, disintossicazione di mente e corpo o disconnessione e relax.

Un trattamento viso rassodante e antiossidante che dona luminosità e rivitalizza l'incarnato, con un concentrato profondamente idratante che aiuta a riparare la pelle irritata e a ripristinare la sua morbidezza ed elasticità.

Indulge in a moment of luxury and well-being with the exclusive Natura Bissé Mediterranean Journey treatment. You can choose how you wish to pamper your skin by selecting the sensory mood you would like to experience through the selection of customized massages: increased vitality, wave of freshness, detoxification of mind and body, or disconnection and relaxation. A firming and antioxidant facial treatment that brightens and revitalizes the complexion, with a deeply hydrating concentrate to help repair irritated skin and restore its softness and elasticity.

Euro 270,00 (100 minuti) / Euro 270.00 (100 minutes)



SABATO 6 GENNAIO
SATURDAY, JANUARY 6

ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

Brunch dell'Epifania
Epiphany Brunch

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

SABATO 6 GENNAIO

ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

Per concludere le Festività tra dolcezza e bontà, non perdetevi l'edizione speciale del Brunch dell'Epifania: le squisite creazioni dell'Executive Chef Fabio Boschero, unite alle dolci prelibatezze del Pastry Chef Dario Nuti, delizieranno i vostri sensi e regaleranno ai più piccoli un'indimenticabile e divertente giornata di festa.

ADULTI

Euro 135,00 a persona,
bevande incluse

BAMBINI

Euro 55,00

...E PER I PIÙ PICCOLI

Arrivo della Befana con dolcissime sorprese
Dalle 13:00 alle 16:00

SATURDAY, JANUARY 6

ULIVETO
RESTAURANT & TERRACE

To end the Festive Season on both a savory and sweet note, do not miss the special Epiphany Brunch: the delicious creations of Executive Chef Fabio Boschero, together with the special desserts of Pastry Chef Dario Nuti, will delight your senses and offer the little ones an unforgettable and fun festive day.

ADULTS

*Euro 135.00 per person,
beverages included*

CHILDREN

Euro 55.00

...AND FOR THE LITTLE ONES

*The arrival of the "Befana" with sweet surprises
From 1:00pm to 4:00pm*

Preziosi Regali
Precious Gifts

Scoprite [qui](#) la nostra selezione di splendidi Gift Vouchers per donare ai vostri cari un'indimenticabile esperienza, che sia un trattamento Spa, una raffinata cena o un lussuoso soggiorno.

Discover [here](#) our exclusive Gift Voucher selection to surprise your loved ones with an unforgettable experience, a Spa treatment, a refined dinner or a luxurious stay.



TARIFFE SPECIALI

Camere e Suite

A PARTIRE DA EURO 345,00

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 18 dicembre 2023 al 7 gennaio 2024
(soggette alla disponibilità)

SPECIAL RATES

Rooms and Suites

FROM EURO 345.00

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 18, 2023 to January 7, 2024
(subject to availability)

Per maggiori informazioni
e per le vostre prenotazioni

*For further information
and for your reservations*

ULIVETO RESTAURANT

+39 06 3509 2145

ROMHI.FB@waldorfastoria.com

TIEPOLO LOUNGE & TERRACE

+39 06 3509 2247

ROMHI.FB@waldorfastoria.com

UFFICIO RISTORAZIONE

F&D OFFICE

+39 06 3509 2055

ROMHI.FB@waldorfastoria.com

CAVALIERI GRAND SPA CLUB

+39 06 3509 2950

ROMHI.Fitness@waldorfastoria.com

CONCIERGE

+39 06 3509 2040

ROMHI.Concierge@waldorfastoria.com

PRENOTAZIONI CAMERE E SUITE

ROOM & SUITE RESERVATIONS

+39 06 3509 2031

RomeCavalieri.Reservations@waldorfastoria.com



Con i nostri più cari auguri
di Serene Festività

*With our best wishes
for the Holiday Season*



ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA HOTEL

Via Alberto Cadlolo, 101
00136 Rome, Italy

romecavalieri.com