



Holiday Season

at





24/12/2026

LA VIGILIA DI NATALE / *CHRISTMAS EVE*

25/12/2026

IL PRANZO DI NATALE / *CHRISTMAS LUNCH*

31/12/2026

IL CENONE DI CAPODANNO / *NEW YEAR'S EVE DINNER*

A DOM PÉRIGNON EXPERIENCE:

IL CENONE DI CAPODANNO...IN CANTINA / *NEW YEAR'S EVE DINNER... IN OUR WINE CELLAR*

01/01/2027

IL PRANZO DEL 1°GENNAIO / *NEW YEAR'S DAY LUNCH*





FOR INFORMATION OR RESERVATIONS
idyliomanager@thepantheonhotel.com



LA VIGILIA DI NATALE

CHRISTMAS EVE

24 / 12 / 2026

Flûte di Bellavista Riserva Vittorio Moretti
Welcome Flûte of Bellavista Riserva Vittorio Moretti

Tonno e Capesante, Rape e Caviale
Tuna and Scallops, Turnips and Caviar

Triglia, Piennolo e Limone
Red Mullet, Piennolo Tomatoes and Lemon

Raviolini al vapore, Gamberi Rossi e Zafferano
Steamed Raviolini with Red Prawns and Saffron

Risotto allo Champagne, Zenzero e Ricci di Mare
Champagne Risotto, Ginger and Sea Urchins

San Pietro, Spinaci e Ciauscolo
John Dory, Spinach and Ciauscolo

Pane Dolce, Lamponi e Anice Stellato
Sweet Bread, Raspberries and Star Anise

Semifreddo al Torrone, Té Chai e Melograno
Nougat Parfait with Chai Tea and Pomegranate

250 a persona / per person





IL PRANZO DI NATALE CHRISTMAS LUNCH

25 / 12 / 2026

Terra e Iodio
Earth and Iodine

Baccalà alla Genovese, Cocco e Nocciole
Genovese-Style Salted Cod, Coconut and Hazelnuts

Cappellotti in Brodo di Cappone e Tartufo Nero
Cappellotti in Capon Broth and Black Truffle

Fettuccine alle Carrube, Ragù di Cervo e Garam Masala
Carob Fettuccine with Venison Ragù and Garam Masala

Agnello al Tamarindo, Verza e Datteri
Tamarind-glazed Lamb, Savoy Cabbage and Dates

Biancomangiare, Mandorle e Yuzu
Blancmange, Almonds and Yuzu

160 a persona / per person





IL CENONE DI CAPODANNO NEW YEAR'S EVE DINNER

31 / 12 / 2026

Flûte di Dom Pérignon
Welcome Flûte of Dom Pérignon
&

Tapas e Caviale
Tapas and Caviar

Spigola e Foie Gras, Nocciole e Tartufo Bianco
Sea Bass and Foie Gras, Hazelnuts and White Truffle

Ravioli di Topinambur e Castagne, Anguilla e Mela Annurca
Jerusalem Artichoke and Chestnut Ravioli, Eel and Annurca Apple

Tonnarelli al Té Verde Macha, Astice Blu e Verbena
Matcha Green Tea Tonnarelli, Blue Lobster and Lemon Verbena

Vitello e Scampi al Pepe Verde e Alga Nori
Veal and Langoustines with Green Pepper and Nori

Ghiacciato di Mango, Noci e Cardamomo Nero
Mango Parfait, Walnuts and Black Cardamom

Cioccolato, Olio & Oro
Chocolate, Oil & Gold

Lenticchie e Zampone di Mezzanotte sulla Divinity Terrace con DJ Set
Midnight Lentils and Zampone at Divinity Terrace with DJ SET

500 a persona / per person





IL PRANZO DEL 1° GENNAIO NEW YEAR'S DAY LUNCH

01/01/2027

Vellutata di Funghi, Cipolla Gialla e Miso Rosso
Mushroom Velouté, Yellow Onion and Red Miso

Merluzzetto in Pastella, Scarola Riccia e Pickle Speziato
Batter-fried Whiting, Curly Endive and Spiced Pickles

Ravioli di Zucca, Grani di Senape e Pistacchio
Pumpkin Ravioli, Mustard Seeds and Pistachio

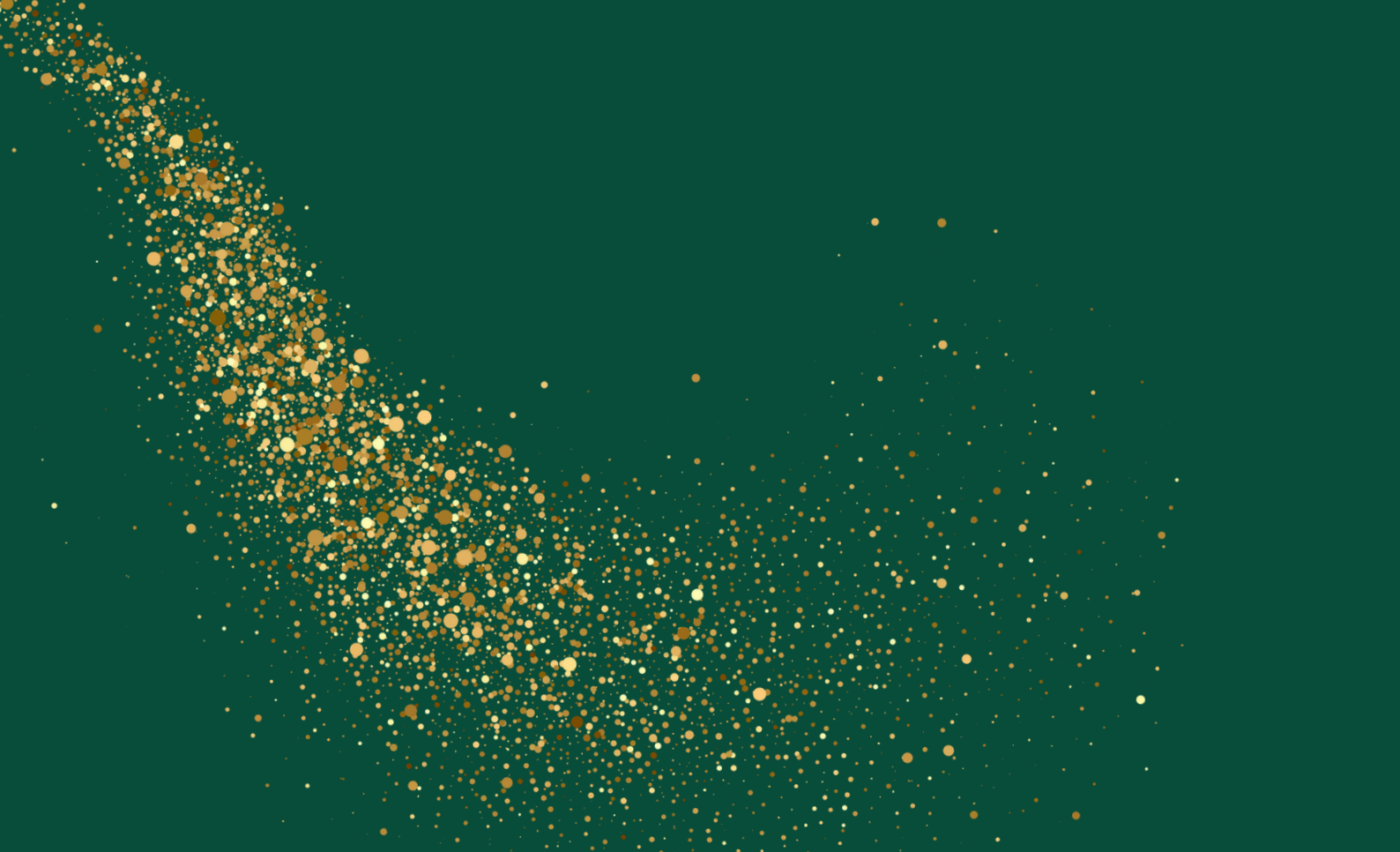
Candele Spezzate e Cannellini, Faraona e Tartufo Nero
Candele Pasta with Cannellini Beans, Guinea Fowl and Black Truffle

Capocollo di Maiale alla Brace, Indivia e Pompelmo
Char-grilled Pork Collar, Endive and Grapefruit

Monte Bianco, Alloro e Mirtillo
Mont Blanc, Bay Leaf and Blueberry

160 a persona / per person





THE PANTHEON ICONIC ROME HOTEL

idyliomanager@thepantheonhotel.com

+39 06 87807070