

Festività *Natalizie*

Festive season

Nel cuore di Roma, The Pantheon Iconic Rome Hotel interpreta l'arte dell'ospitalità con eleganza e personalità. Per le festività natalizie, la cucina di Idylio by Apreda e l'atmosfera del Divinity Restaurant fanno da cornice a occasioni speciali, tra il piacere di ritrovarsi e la bellezza di celebrare insieme.

In the heart of Rome, The Pantheon Iconic Rome Hotel brings elegance and a distinctive sense of style to the art of hospitality. This festive season, the cuisine of Idylio by Apreda and the atmosphere at Divinity Restaurant set the scene for special occasions, where the pleasure of coming together is part of the celebration.

THE PANTHEON
ICONIC ROME HOTEL
AUTOGRAPH COLLECTION® HOTELS

idylio
BY APREDA

Menù *Pranzo*

Lunch menu · Proposta / Proposal 1

Selezione di Canapè e Calice di Franciacorta
Selection of Canapès and Glass of Franciacorta

Merluzzeto, Granceola e Shitake
Poor Cod, Spider Crab and Shiitake Mushrooms

Risotto alla Cicoria, Ostrica ed Erborinato
Risotto with Cicory, Oyster and Blue Cheese

Sella di Cervo, Rapa Rossa e Melograno
Venison Saddle, Beetroot and Pomegranat

Delizia al Limone, Limone, Limone...
...Lemon, Lemon, Lemon Delight

Piccola Pasticceria e Panettone ai Frutti di Bosco by Apreda
Petit Fours and Wild Berries Panettone by Apreda

€150,00 3 Portate/3 Courses
€170,00 4 Portate/4 Courses
Acqua Naturale e Gassata, Wine Pairing 2 calici
Still and Sparkling Water, Wine Pairing 2 Glasses

MICHELIN GUIDE 2027





IDYLIO BY APREDA

Menù *Pranzo*

Lunch menu · Proposta / Proposal 2

Selezione di Canapè e Calice di Franciacorta
Selection of Canapès and Glass of Franciacorta

Carpaccio di Manzo laccato alla Pizzaiola e Zucca
Pizzaiola – style Beef Carpaccio and Pumpkin

Spaghetti Spezzati, Broccoli e Scampi
Broken Spaghetti, Broccoli, and Langoustines

Triglia, Molluschi e Finferli
Red Mullet, Shellfish and Chanterelle Mushrooms

Melone Invernale, Caramello e Cardamomo Nero
Winter Melon, Caramel and Black Cardamomt

Piccola Pasticceria e Panettone ai Frutti di Bosco by Apreda
Petit Fours and Wild Berries Panettone by Apreda

€150,00 3 Portate/3 Courses
€170,00 4 Portate/4 Courses
Acqua Naturale e Gassata, Wine Pairing 2 calici
Still and Sparkling Water, Wine Pairing 2 Glasses

MICHELIN GUIDE 2027

IDYLIO BY APREDA

Cocktail *Lunch*

Fino a 50 ospiti / Up to 50 guests

Ravanello, Gin e Limone
Red Radish, Gin and Lemon

Uovo di Quaglia in Tempura
Tempura Quail Egg

Pizza Fritta e Polvere del Mediterraneo
Fried Pizza and Mediterranean Powder

Meringa e Gamberi Piccanti
Meringue and Spicy Shrimps

Capesante Impanate e Tartufo Nero
Breaded Scallops and Black Truffle

Baccalà, Cocco e Cime di Rapa
Salted Cod, Coconut and Turnip Tops

Risotto Cacio Pepi e Sesami
Cacio Cheese, Black Peppers and Sesame Risotto

Tubetti, Fagioli e Cannocchie
Tubetti Pasta, Beans and Mantis Shrimps

Gran Babà in Campo Fiorito
Babà in a Flower Field

Piccola Pasticceria e Panettone ai Frutti di Bosco by *Apreda*
Petit Fours and Wild Berries Panettone by Apreda

€110,00

Acqua Naturale e Gassata, Wine Pairing 2 calici
Still and Sparkling Water, Wine Pairing 2 Glasses

MICHELIN GUIDE 2027





IDYLIO BY APREDA

Menù *Cena*

Dinner menu · Proposta / Proposal 1

Selezione di Canapè e Calice di Franciacorta
Selection of Canapès and Glass of Franciacorta

Terra e Iodio
Earth and Iodine

Capesante Impanate e Tartufo Nero
Breaded Scallops and Black Truffle

Pasta e Patate, Gamberi e Curry
Pasta and Potatoes, Prawns and Curry

Petto d’Anatra alle Spezie, Albicocche Secche e Cacao
Spiced Duck Breast with dried Apricots and Cocoa

Semifreddo al Torrone e Datteri
Petit Fours and Wild Berries Panettone by Apreda

€250,00 5 Portate/5 Courses
Acqua Naturale e Gassata, Wine Pairing 2 calici
Still and Sparkling Water, Wine Pairing 2 Glasses

MICHELIN GUIDE 2027

D

DIVINITY



DIVINITY RESTAURANT

Menù *Pranzo*

Lunch Menu

Dry Snacks e Bicchiere di Franciacorta
Dry Snacks and Glass of Franciacorta

Tartare di Ombrina e Gazpacho di Rapa Rossa
Shi Drum Tartare and Beetroot Gazpacho

Risotto allo Zafferano e Demi-glace
Saffron Risotto and Demi-glace

Galletto Arrosto, Patate Novelle e Salmoriglio
Roasted Spatchcock Chicken, Baby Potatoes and Salmoriglio Sauce

Mini Dessert - Foresta Nera, Crostatina Moderna, Tartelletta agli Agrumi
Mini Dessert – Black Forest Cake, Modern Tart, Citrus Tart

Delizie di Natale e Caffè
Christmas Delights and Coffee

€90,00 (3 portate - 3 courses)
€110,00 (4 portate - 4 courses)

Acqua Naturale e Gassata
Still and Sparkling Water
Villa Antinori Bianco e Rosso - Marchesi Antinori

DIVINITY RESTAURANT

Menù *Cena*

Dinner Menu

Dry Snacks e Bicchiere di Franciacorta
Dry Snacks and Glass of Franciacorta

Baccalà Confit e Insalata di Lenticchie
Confit Salted Cod and Lentil Salad

Tortellini Burro, Parmigiano e Tartufo Nero
Tortellini with Creamy Butter Sauce, Aged Parmigiano Reggiano and Black Truffle

Vitello Tonnato
Vitello Tonnato

Millefoglie di Ananas, Semifreddo e Ananas Essiccato
Pineapple Mille – Feuille, Parfait and Chips

Delizie di Natale e Caffè
Christmas Delights and Coffee

€110,00 (3 portate - 3 courses)
€130,00 (4 portate - 4 courses)

Acqua Naturale e Gassata
Still and Sparkling Water
Villa Antinori Bianco e Rosso - Marchesi Antinori





DIVINITY RESTAURANT

Cocktail

Fino a 60 ospiti / Up to 60 guests

Dry Snacks, 3 tapas e Prosecco Valdobbiadene
Dry Snacks, 3 tapas and Valdobbiadene Prosecco

Code di Gambero Impanate, Maionese al Lime
Buffalo Mozzarella 38C° with 'Parmigiana' Cream

MOZZARELLA DI BUFALA 38° con Crema di Parmigiana
Breaded Prawn Tails, Lime Mayonnaise

Samosa di Verdure con Yogurt, Zenzero e Aneto
Vegetable Samosa with Yogurt, Ginger and Dill

Alici Fritte, Maionese, Limone, Pepe Rosa
Breaded Anchovies, Mayonnaise, Lime, Pink Pepper

Risotto allo Zafferano e Tartufo Nero
Saffron and Black Truffle Risotto

Delizie di Natale
Christmas Delights

€85,00

Acqua Naturale e Gassata
Still and Sparkling Water
Villa Antinori Bianco e Rosso - Marchesi Antinori

Contatti

Contacts

EVENTS DEPARTMENT

Tel: +39 342 3479403

Mail: events@thepantheonhotel.com

Divinity Restaurant

Via di S. Chiara 4/A · Roma

Idylio by Apreda

Piazza dei Caprettari 55/60 · 00186 Roma

