



*Holiday
Season*

at





idyllo
BY APREDA



FOR INFORMATION OR RESERVATIONS
idyliomanager@thepantheonhotel.com



LA VIGILIA DI NATALE
CHRISTMAS EVE
24/12/2024

Flûte di Franciacorta di Benvenuto
Welcome Flûte of Franciacorta

Crudo di Scampi, Carciofi e Spuma di Mozzarella di Bufala
Raw Langoustines, Artichokes and Buffalo Mozzarella Foam

Triglia frita, Piennolo e Limone
Fried Red Mullet, Vesuvian "Piennolo" and Lemon

Raviolini allo Zafferano, Gamberi Rossi e Caviale
Saffron Raviolini, Red Prawns and Caviar

Risotto allo Spumante, Zenzero e Ricci di Mare
Sparkling Wine Risotto, Ginger and Sea Urchins

Rombo al Tè Nero, Cocco e Topinambur
Turbot with Black Tea, Coconut and Jerusalem Artichoke

Monte Bianco, Arancia Rossa e Tè Verde Matcha
Mont Blanc, Blood Orange and Matcha Green Tea

230 a persona / per person





IL PRANZO DI NATALE CHRISTMAS LUNCH

25/12/2024

Baccalà in Tempura ai Semi di Coriandolo, Zucca e Balsamico

Tempura Salt Cod with Coriander Seeds, Pumpkin and Balsamic Vinegar

Cappellotti in Brodo di Cappone e Tartufo Nero

Cappellotti in Capon Broth and Black Truffle

Maltagliati alle Carrube, Ragù di Faraona e Cime di Rapa

Carobs Maltagliati Pasta with Guinea Fowl Ragout and Turnip Greens

Agnello al Tamarindo, Scorzonera e Datteri

Lamb with Tamarind, Black Salsify and Dates

Biancomangiare, Mandorle e Yuzu

Blancmange, Almonds and Yuzu

150 a persona / per person





IL CENONE DI CAPODANNO NEW YEAR'S EVE DINNER

31 / 12 / 2024

Flûte di Champagne di Benvenuto
Welcome Flûte of Champagne

Tapas & Caviale
Tapas & Caviar

Capesante, Cocco e Limone speziato
Scallops, Coconut and spicy Lemon

Raviolini di Anguilla, Brodo di Funghi e Zafferano
Eel Raviolini, Mushrooms and Saffron Broth

Linguine all'Astice Blu e Verbena
Linguine with Blue Lobster and Verbena

Piccione alla Brace, Litchi e Foglie di Capperro
Char-grilled Pigeon, Lychee and Caper Leaves

Mandarino e Anice Stellato
Tangerine and Star Anise

Semifreddo al Torrone, Tè Chai e Frutto della Passione
Nougat Parfait, Chai Tea and Passion Fruit

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

480 a persona / per person





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

01/01/2025

Flûte di Franciacorta di Benvenuto
Welcome Flûte of Franciacorta

Capesante impanate, Sedano e Tartufo Nero
Breaded Scallops, Celery and Black Truffle

Cappellotti di Parmigiano e Brodo di Tonno
Parmesan Cheese Cappellotti and Tuna Broth

Risotto alla Cipolla Rossa, Foie Gras e Nocciole
Red Onion Risotto, Foie Gras and Hazelnuts

Sella di Cervo, Rapa Rossa e Melograno
Deer Saddle, Red Turnips and Pomegranate

Caprese di Zucca, Arance Amare e Gelato al Caprino
Pumpkin Caprese Cake, Bitter Oranges and Goat Cheese Ice Cream

150 a persona / per person





THE PANTHEON ICONIC ROME HOTEL

thepantheonhotel.com

+39 06 87807070