



UNA PASQUA MEMORABILE

A MEMORABLE EASTER CELEBRATION



ROME CAVALIERI

WALDORF ASTORIA® HOTELS & RESORTS

RISTORANTE L'ULIVETO



VENERDÌ 25 MARZO FRIDAY, MARCH 25TH



TRIO DI MARE

La ceviche di coda di rospo

La tartare di tonno con maionese al wasabi e crescione biologico

Il crudo di gamberi rossi

TORTELLI DI CAPELANTE

su bisque di aragosta e aria di arancio

BACCALÀ SOUS VIDE

in guazzetto di pomodorini Zebrino e riduzione di balsamico

SAINT HONORÉ AL "TIRAMISU"

SELEZIONE DI VINI

a cura del Sommelier del Rome Cavalieri



Euro 175 a persona
Dalle 19.30 alle 23.00

SEAFOOD TRIO

The ceviche of monkfish

Tuna tartare with wasabi mayo and organic chilli cress

Raw red prawns

SCALLOPS TORTELLO

on lobster bisque and orange puff

SOUS VIDE SALT COD

in Zebrino tomatoes and balsamic vinegar sauce

SAINT HONORÉ WITH "TIRAMISU" CREAM

SELECTION OF WINES

by the Rome Cavalieri Sommelier



Euro 175 per person
From 7.30pm to 11pm

SABATO 26 MARZO
SATURDAY, MARCH 26TH



DELIZIE AL CIOCCOLATO

TARTARE DI MELANZANA
al cacao biologico

TAGLIOLINO AL CIOCCOLATO
su vellutata di fagioli cannellini e mazzancolle scottate

COSTOLETTA DI AGNELLO IN CROSTA
di mandorle e cuore di foie gras con crumble di cacao amaro

L'UOVO...

SELEZIONE DI VINI
a cura del Sommelier del Rome Cavalieri



Euro 150 a persona
Dalle 19.30 alle 23.00

CHOCOLATE DELICACIES

EGGPLANT TARTARE
with organic cocoa

CHOCOLATE TAGLIOLINO PASTA
on cream of cannellini beans and seared king prawns

LAMB CHOPS IN ALMOND CRUST
with foie gras heart and bitter cocoa crumble

AN EGG...

SELECTION OF WINES
by the Rome Cavalieri Sommelier



Euro 150 per person
From 7.30pm to 11pm



DOMENICA 27 MARZO SUNDAY, MARCH 27TH

BRUNCH DI PASQUA

Con musica dal vivo
Selezione di vini Rome Cavalieri

Dalle 12.30 alle 16.00
Adulti: euro 145
Bambini: euro 55



SALA ELLISSE
...e per voi bambini, l'isola dei
divertimenti con "caccia" alle uova
e "trova" il pulcino

Dalle 12.30 alle 18.00

CENA DI PASQUA

CONSOMMÉ DI MARE
E FREGOLA SARDA
con rana pescatrice al vapore

TOURNEDOS DI VITELLO
SOUS VIDE
con salvia croccante, crudités
di asparagi e spuma di topinambur

TARTELLA
con crema al basilico, lamponi
e gelato al fior di latte



Euro 85 a persona
(bevande escluse)

Dalle 19.30 alle 23.00

EASTER BRUNCH

Live music
Rome Cavalieri wine selection

From 12.30pm to 4pm
Adults: Euro 145
Children: Euro 55



SALA ELLISSE
...and for your children, the
island of entertainment with
Easter egg and chick hunt

From 12.30 pm to 6pm

EASTER DINNER

FISH CONSOMMÉ AND FREGOLA
pasta from sardinia with steamed monkfish

SOUS VIDE FILLET OF VEAL
MEDALLION
with crispy sage, asparagus crudites
and topinambur foam

TART
with basil cream, raspberry
and fior di latte ice cream



Euro 85 per person
(beverages not included)

From 7.30pm to 11pm

LUNEDÌ 28 MARZO

MONDAY, MARCH 28TH



BRUNCH DI PASQUETTA

Con musica dal vivo
Selezione di vini Rome Cavalieri

Dalle 12.30 alle 16.00
Adulti euro 135
Bambini euro 55

SALA ELLISSE

...e per voi bambini,
animazione e decorazione
di uova di Pasqua

Dalle 12.30 alle 18.00

CENA DI PASQUETTA

IL CRUDO DI CARCIOFI
E FINOCCHI
con quinoa real biologica

FILETTO DI SOGLIOLA
Vellutata di zucchine, riso Venere
e aria di melograno

SAVARIN AL LIMONE SICILIANO

Caviale di frutta, sorbetto al limone
e cialda al miele



Euro 85 a persona
(bevande escluse)

Dalle 19.30 alle 23.00

EASTER MONDAY BRUNCH

With live music
Rome Cavalieri wine selection

From 12.30 pm to 4pm
Adults euro 135
Children euro 55

SALA ELLISSE

...and for your children,
entertainment and Easter
egg decoration

From 12.30pm to 6pm

EASTER MONDAY DINNER

RAW ARTICHOKES
AND FENNEL
with organic quinoa real

FILLET OF SOLE
Courgette cream, Venus rice
and pomegranate puff

SICILIAN LEMON SAVARIN

Fruit caviar, lemon sorbet
and honey waffle



Euro 85 per person
(beverages not included)

From 7.30pm to 11pm

TIEPOLO LOUNGE & TERRACE



VENERDÌ 25 MARZO
FRIDAY, MARCH 25TH



BLACK CUBAN

Vodka
Gelato al cioccolato cubano
Crema cacao scura
Liquore Galliano

con abbinamento di cioccolatino alla passione

MUSICA DAL VIVO



Euro 18 a persona
Dalle 22.00 alle 24.00

BLACK CUBAN

Vodka
Cuban chocolate ice cream
Dark cocoa cream
Galliano liqueur

paired with passion chocolates

LIVE MUSIC



Euro 18 per person
From 10pm to midnight



SABATO 26 MARZO
SATURDAY, MARCH 26TH



CHOCOLATE MARTINI

Vodka vaniglia
Crema cacao
Crema di latte

con abbinamento di cioccolatino
pralinato alla nocciola

MUSICA DAL VIVO



Euro 18 a persona
Dalle 22.00 alle 24.00

CHOCOLATE MARTINI

Vanilla vodka
Cocoa cream
Milk cream

paired with hazelnut praliné chocolates

LIVE MUSIC



Euro 18 per person
From 10pm to midnight



DOMENICA 27 MARZO
SUNDAY, MARCH 27TH



CHOCOLATE PASSION

Vodka
Lampone
Crema cacao bianca

con abbinamento di cioccolatino
pralinato all'olio di oliva

MUSICA DAL VIVO



Euro 18 a persona
Dalle 22.00 alle 24.00

CHOCOLATE PASSION

Vodka
Raspberry
White cocoa cream

paired with olive oil chocolates

LIVE MUSIC



Euro 18 per person
From 10pm to midnight



LUNEDÌ 28 MARZO
MONDAY, MARCH 28TH



VELVET

Baileys
Crema cacao scura
Crema di menta bianca

con abbinamento di caramella al whiskey

VELVET

Baileys
Dark cocoa cream
White mint cream

paired with Whiskey Fudge

MUSICA DAL VIVO



Euro 18 a persona
Dalle 22.00 alle 24.00

LIVE MUSIC



Euro 18 per person
From 10pm to midnight



CHOCODAY CAVALIERI GRAND SPA CLUB





SORPRENDETEVI CON UN DOLCE E MEMORABILE RISVEGLIO DI PRIMAVERA TREAT YOURSELF TO A MEMORABLE AND INVIGORATING SPRING AWAKENING

Sapevate che la principale definizione del cioccolato è stata per millenni il ‘Cibo degli Dei’?

Il cioccolato non solo è buonissimo, ma con la sua efficacia terapeutica apporta numerosi effetti benefici all’organismo: primo fra tutti, provoca una inebriante sensazione di benessere e felicità.

E allora, in occasione della Pasqua, perchè non concedersi una giornata... tutta da gustare?

Lasciatevi coccolare da un massaggio completo del corpo eseguito con guanti in spugna, a base di cioccolato puro e di crema ultraidratante al cioccolato, le cui proprietà sono pressochè infinite: rilassa infatti la mente, calma ansia e stress, attenua gli inestetismi della pelle, ed è inoltre l’alleato migliore del cuore e dell’attività vascolare.

Al termine di questo delizioso trattamento, proseguite la vostra giornata all’insegna del relax gustando uno spiedino di frutta fresca con fonduta al cioccolato.

Con il kit di cortesia offerto in dotazione, inclusivo di morbido accappatoio, ciabattine e prodotti bagno-corpo “Salvatore Ferragamo”, potrete inoltre distendervi e ascoltare musica nella relaxation lounge dotata di klinai in stile romano.



Euro 140
Validità: 25-28 marzo 2016

Did you know that, since ancient times, chocolate has also been called ‘Food of the Gods’?

Not only is chocolate delicious, but it’s also packed with ingredients that are good for you, making for a happy, intoxicating feel-good high. So, this Easter, why not spoil yourself with a day full of flavours and delicacy?

Indulge in a moment of sweet relaxation with a total body massage made with pure chocolate and hydrating chocolate body cream, which is not only hydrating, antioxidant and anti-aging, but also protects the heart, improves blood flow and is beneficial for the cardiovascular system and hypertension.

Before leaving this paradise of well-being, enjoy some delicious chocolate fondue with fruit skewers.

Using the complimentary and elegant courtesy kit comprised of Salvatore Ferragamo toiletries, soft bathrobe and flip-flops, you can recline on the cushioned divans of the extravagant Roman-style relaxation lounge, listening to our wide selection of music.



Euro 140
Validity: March 25-28, 2016

TARIFFE SPECIALI CAMERE E SUITES SPECIAL RATES ROOMS & SUITES



REGALATEVI UN INDIMENTICABILE SOGGIORNO DI PRIMAVERA CON I VOSTRI CARI,
AL ROME CAVALIERI E NELLA SPLENDIDA CORNICE DELLA CITTÀ ETERNA
A MEMORABLE SPRING HOLIDAY AWAITS YOU AND YOUR LOVED ONES
AT THE ROME CAVALIERI, WITH THE MAGIC BACKDROP OF THE ETERNAL CITY



TARiffe A PARTIRE DA EURO 285

a notte in doppia occupazione, inclusa IVA
e colazione a buffet al Ristorante L'Uliveto.

Offerta valida dal 22 al 29 marzo 2016



SUPPLEMENTI

(per camera, per notte, IVA inclusa) a partire da:

Camera Deluxe Vista Roma - 3° e 4° piano: Euro 90
Camera Deluxe Premium Vista Roma - 5° e 6° piano: Euro 120
Camera Imperial: Euro 210
Camera Imperial Vista Roma: Euro 310
Suite: tariffe su richiesta

ROOM RATE STARTING FROM EURO 285,00

per night in double occupancy, included VAT
and buffet breakfast at L'Uliveto Restaurant.

Offer valid from 22nd to 29th March, 2016



SUPPLEMENTS

(per room, per night, VAT included) starting from:

Deluxe Room Rome View - 3rd and 4th floors: Euro 90
Premium Deluxe Room Rome View - 5th and 6th floors: Euro 120
Imperial Room: Euro 210
Imperial Room Rome View: Euro 310
Suites: rates upon request

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI INFORMATION AND RESERVATIONS

UFFICIO RISTORAZIONE
FOOD & BEVERAGE OFFICE

tel (+39) 06 3509 2055
ROMHI.FB@waldorfastoria.com

CAVALIERI GRAND SPA CLUB

tel (+39) 06 3509 2950
ROMHI.Fitness@waldorfastoria.com

CAMERE & SUITES
ROOMS & SUITES

tel (+39) 06 3509 2031
RomeCavalieri.Reservations@waldorfastoria.com

