



INTERCONTINENTAL®
ROME AMBASCIATORI PALACE



FESTIVE SEASON 2025

Cena Vigilia di Natale
Christmas Eve Dinner
24th December

Pranzo di Natale
Christmas Lunch
25th December

Cena Vigilia di Capodanno
New Year's Eve Dinner
31st December

Capodanno da Charlie's Rooftop
New Year at Charlie's Rooftop
31st December

FEELING FESTIVE,
IN THE HEART OF ROME.

Cene di Auguri
Festive Greetings

Suite Natalizia
Christmas Suite

Speciali Area Benessere
Specials Wellness Area

Info & Reservations
viciviaveneto@ic-rome.com
+39 06 4201 0788





24 DICEMBRE / 24TH DECEMBER

VIGILIA DI NATALE

CHRISTMAS EVE

Benvenuto dell'Executive Chef Marco Ciccotelli
Executive Chef Marco Ciccotelli's welcome appetiser

Antipasto

Crudo di pesce bianco, estratto di erbe e agrumi
Raw white fish, herb extract and citrus
(4,6,7,9,10,12,14)**

Primo

Gnocchi e canocchie
Gnocchi with mantis shrimp
(1,2,3,4,7,9,12,14)**

Secondo

Pescato, cavolfiore e tartufo nero pregiato
Catch with cauliflower and black truffle
(4,7,9,12)

*

Granita al mandarino e pan brioche allo zafferano
Tangerine Granita with saffron brioche

*

Dessert

Mont blanc
Mont blanc
(1,3,6,7,10,13)

Petit Four

Panettone artigianale Roscioli e dolcezze natalizie
Panettone artigianale Roscioli and Festive delights
(1,3,6,7,10,13)

€130 a persona, bevande escluse
€130 per person, beverage excluded



25 DICEMBRE / 25TH DECEMBER

PRANZO DI NATALE
CHRISTMAS LUNCH

Benvenuto dell'Executive Chef Marco Ciccotelli
Executive Chef Marco Ciccotelli's welcome appetiser

Antipasto

Antipasto all'italiana
Italian style starter

Primi

Cappelletti in brodo di gallina
Cappelletti pasta in chicken broth

Chitarrina con sugo di carne
Chitarra pasta with meat sauce

Secondo

Faraona, verza alla brace e tartufo nero
Guinea fowl, grilled cabbage and black truffle-fowl

Dessert

Parrozzo
Parrozzo

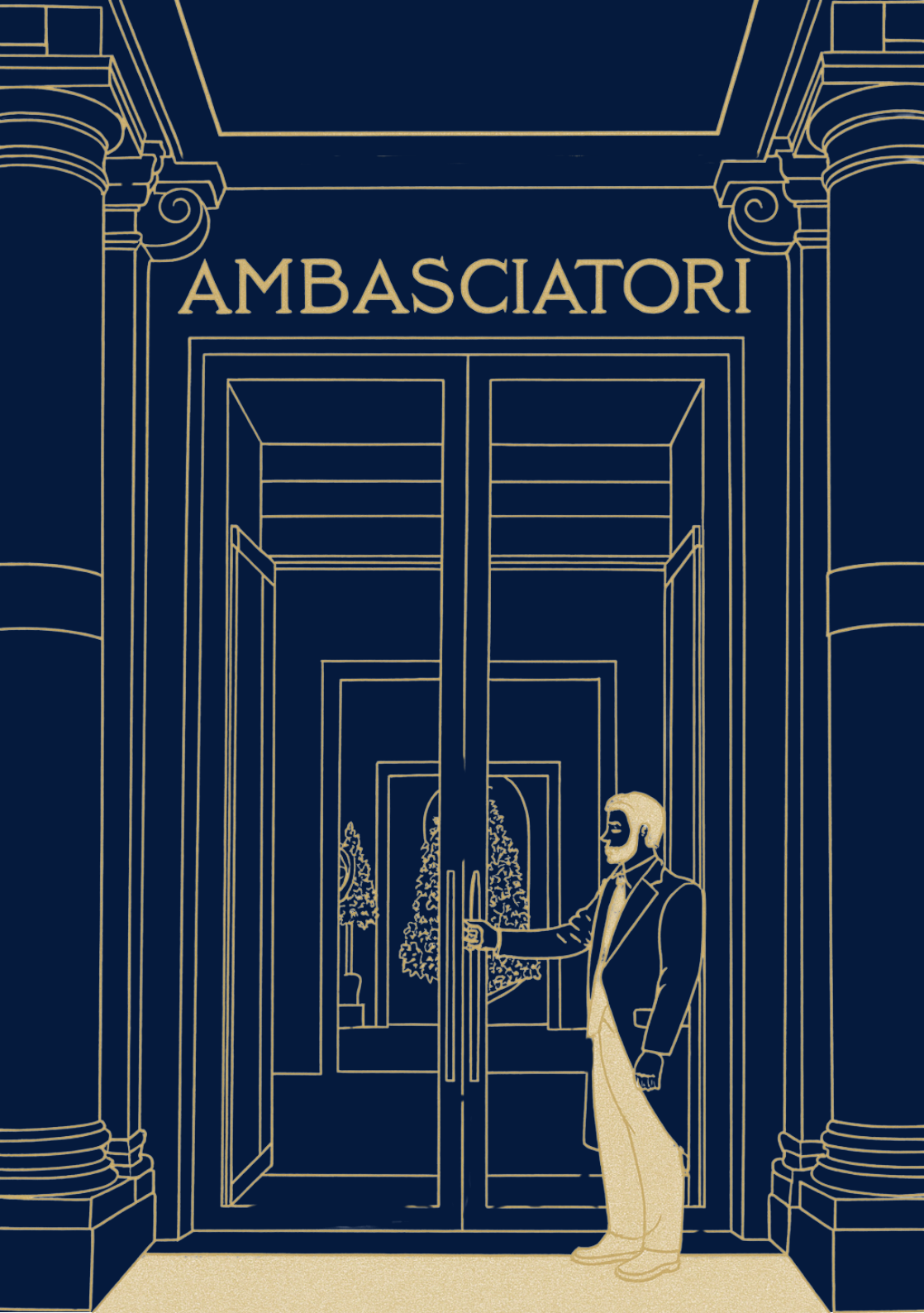
Petit Four

Panettone artigianale Roscioli e dolcezze natalizie
Panettone artigianale Roscioli and Festive delights

€85 a persona, bevande escluse

€85 per person, beverage excluded

AMBASCIATORI



31 DICEMBRE / 31TH DECEMBER

CENA VIGILIA DI CAPODANNO

NEW YEAR'S EVE DINNER

Benvenuto dell'Executive Chef Marco Ciccotelli
Executive Chef Marco Ciccotelli's welcome appetiser

Antipasti

Carpaccio di capesante e agrumi
Scallop Carpaccio with citrus

Crudo di Chianina e salsa bernese
Raw Chianina beef and Bernaise sauce

Primo

Risotto, mozzarella di bufala e ricci di mare
Risotto with Buffalo Mozzarella and sea urchins

Secondi

Pescato e caviale
Catch and caviar

Manzo e patata
Beef and potatoes emulsion

*

Zuppetta di lychees e lamponi, granita al rosolino
Lychees and raspberry soup, rosolino granita

*

Dessert

Mandorle e cioccolato
Almond and chocolate

Petit Four

Panettone artigianale Roscioli e dolcezze natalizie
Panettone artigianale Roscioli and Festive delights

*

Cotechino e lenticchie di Castelluccio
Cotechino and Castelluccio lentils

€310 a persona, bevande escluse
€310 per person, beverage excluded



31 DICEMBRE / 31TH DECEMBER

CAPODANNO DA CHARLIE'S ROOFTOP

NEW YEAR AT CHARLIE'S ROOFTOP

Festeggia il Capodanno sul rooftop più esclusivo di Via Veneto.

Al Charlie's Rooftop, vivi una serata indimenticabile con musica dal vivo e DJ set, brindisi di mezzanotte e tante altre sorprese per dare il benvenuto al 2026 con eleganza.

Celebrate the New Year's Eve on the city's most exclusive rooftop in Via Veneto.

At Charlie's Rooftop, let yourself be carried away by an unforgettable night with live music and DJ set, a sparkling midnight toast, and many more surprises to welcome 2026 in style.

*Prenotazione tavoli dalle 22.00
con una spesa minima di €100 a persona*

*Table reservations from 10:00 PM
with a minimum spending of €100 per person*



CENE & APERITIVI DI AUGURI

FESTIVE GREETINGS

Aperitivo / Aperitif

1 Drink (da selezione)

1 drink (from selection)

Freddi / Cold dishes

Tartare di manzo e frolla salata

Beef tartare with savory shortcrust pastry

Salmone marinato all'aneto

Dill-marinated salmon

Bocconcini di mozzarella di bufala e pomodoro

Buffalo mozzarella bites with tomato

Verdure in agrodolce

Sweet and sour vegetables

Caldi / Hot dishes

Frittelle di alghe

Seaweed fritters

Mazzancolla Croccante

Crispy prawn (Mazzancolla)

Suppli alla Romana

Roman-style suppli (fried rice croquettes)

Polpetta cacio e uova

Cheese and egg ball

Una scelta tra / a choice of

Calamarata, gamberi, pomodorini infornati e zafferano

Calamarata with prawns, roasted cherry tomatoes and saffron

Risotto, funghi e limone candito

Risotto with mushrooms and candied lemon

Un piatto della tradizione romana

A traditional Roman dish

Panettone artigianale Roscioli (servizio a passaggio)

Panettone artigianale Roscioli (passed at the table)

€75 a persona

€75 per person

Menu 3 portate / 3 courses menu

Antipasto

Carpaccio di manzo, crema al pepe e foglie aromatiche
Beef carpaccio, pepper cream and aromatic leaves

Primo

Risotto, rapa rossa, blue biologico di mucca
Beetroot risotto with organic cow's blue cheese

Dessert

Bavarese al cioccolato
Chocolate Bavaois

Petit Four

Panettone artigianale Roscioli
Panettone artigianale Roscioli

€75 a persona, bevande escluse
€75 per person, beverage excluded

Menu 4 portate / 4 courses menu

Antipasto

Vitello con salsa tonnata e la sua giardiniera
Veal with tuna sauce and traditional giardiniera

Primo

Risotto, rapa rossa, blue biologico di mucca
Beetroot risotto with organic cow's blue cheese

Secondo

Scamone di Agnello in crosta di nocciole, patata fondente, salsa al timo e bacche rosse
Hazelnuts crusted lamb, roast potato, red berry and thyme jus

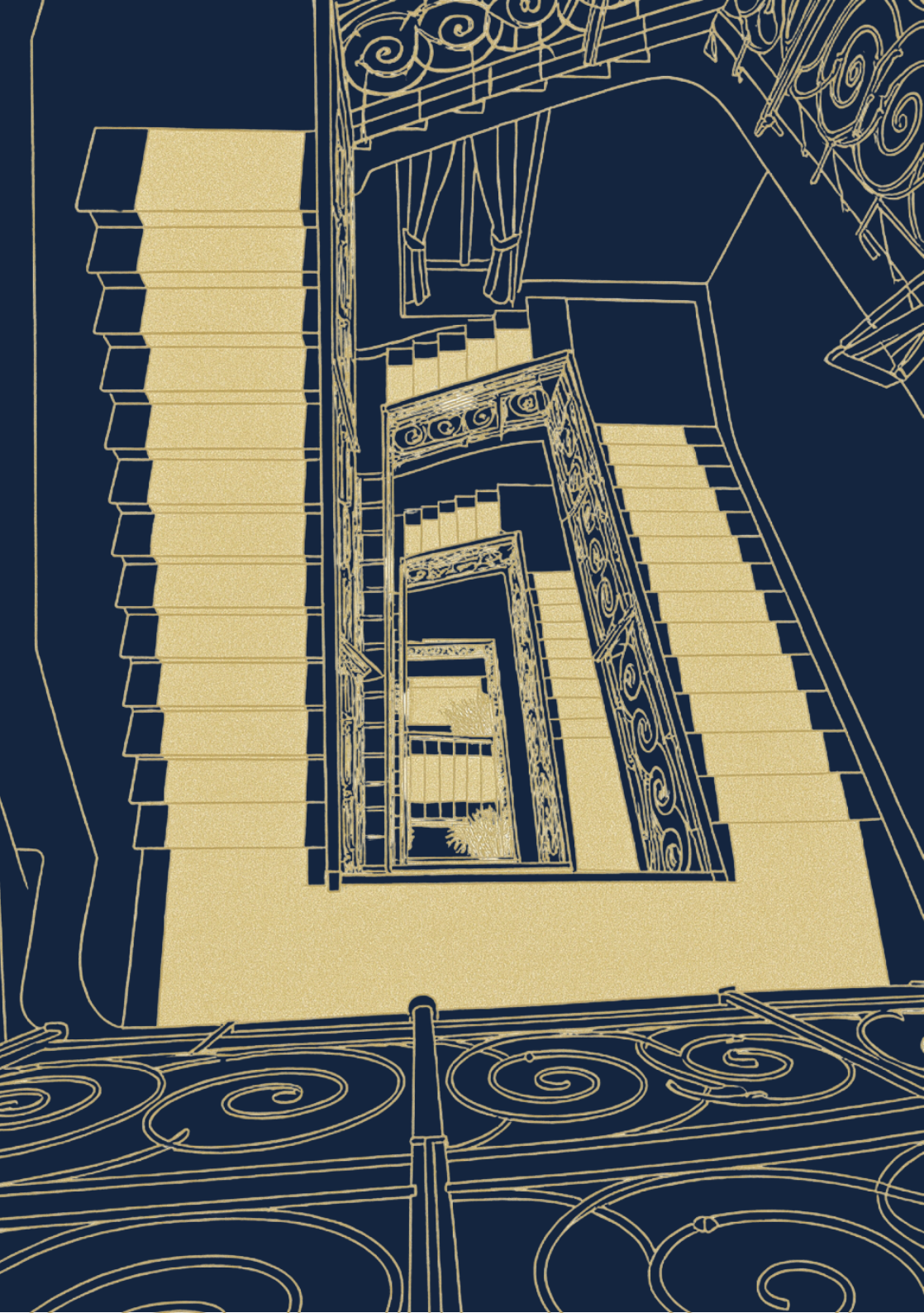
Dessert

Semifreddo al caffè
Coffee Semifreddo

Petit Four

Panettone artigianale Roscioli
Panettone artigianale Roscioli

€110 a persona, bevande escluse
€110 per person, beverage excluded





CHRISTMAS SUITE

Entra in un magico mondo natalizio con la nostra Christmas Suite 610, disponibile dal 28 novembre 2025 al 6 gennaio 2026. Ogni angolo, dall'ingresso alla camera da letto, è decorato con l'atmosfera delle feste.

Il soggiorno include la colazione e un delizioso omaggio a tema natalizio.
Rendi il tuo Natale indimenticabile con il nostro pacchetto.

Step into a festive wonderland this holiday season with our exclusive 610 Christmas Suite. Available from November 28th 2025 to January 6th 2026, every corner is dressed in holiday cheer, from the doorstep to the bedroom.

Your stay includes breakfast and a delightful Christmas-themed welcome amenity.
Make it magical with our package.

Per prenotare / to book:
reservations@ic-rome.com



HOLIDAY WELLNESS SPECIALS

Golden Holidays – Gold of Time Package

Disponibile: Dicembre 2025 - Gennaio 2026

Available: December 2025 - January 2026

“Rigenera lo sguardo e illumina i tuoi giorni di festa.”

“Revitalize your look and brighten your festive days.”

Trattamento Viso Anti-Age “Oro del Tempo” - Gold of time (60 minuti circa):
vitamina C, acido ialuronico e retinolo per rivitalizzare l’incarnato, ridurre rughe e donare luminosità.

Anti-Age Facial “Gold of Time” (approx. 60 minutes): vitamin C,
hyaluronic acid and retinol to revitalize the complexion, reduce wrinkles and restore radiance.

€150

New Year Glow Package

Disponibile: Dicembre 2025 - Gennaio 2026

Available: December 2025 - January 2026

Rinnova corpo e pelle con un percorso completo:

Renew body and skin with a complete journey:

Detoxia Treatment (60 min): stimola la circolazione, elimina tossine, riduce gonfiore e tensioni.
Detoxia Treatment (60 min): stimulates circulation, eliminates toxins, reduces swelling and tension.

Trattamento Viso Anti-Age “Oro del Tempo” - Gold of time (60min)
Anti-Age Facial “Gold of Time” (60 min): for a radiant new beginning.

€250

Per prenotare / To book

Wellness Center al piano Mezzanino o via mail a spa@ic-rome.com
Please visit the Wellness Center on the Mezzanine floor or write to spa@ic-rome.com



INTERCONTINENTAL®
ROME AMBASCIATORI PALACE