

SPECIALE FESTIVITÀ
2017-18
FESTIVE SPECIALS
2017-18

ATTIVITÀ
PER LA FAMIGLIA
FAMILY
ACTIVITIES

EVENTI
AZIENDALI
CORPORATE
EVENTS

NOVITÀ DELLA GRAND SPA
GRAND SPA OPENINGS
Autunno / Autumn 2017

RCNEWS



ROME CAVALIERI

WALDORF ASTORIA HOTELS & RESORTS

SPECIALE FESTIVITÀ AL ROME CAVALIERI 'TIS THE SEASON AT ROME CAVALIERI

FESTECCIATE IN STILE
IL PERIODO PIÙ MAGICO DELL'ANNO
CELEBRATE IN STYLE
THE MOST MAGIC TIME OF THE YEAR



Condividete le immagini delle vostre festività al Rome Cavalieri usando l'hashtag
Share your festive moments with us and tag them with

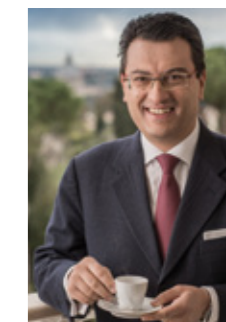
#RomeCavalieriFestiveSeason

Riposteremo le foto più belle, divertenti e romantiche!
We will repost the most fun, inspirational and romantic pictures!

Scoprite le strutture e i servizi dell'hotel su
Discover the hotel's facilities and services at

ROMECAVALIERI.COM

Seguitemi su / Follow us on



LA STAGIONE DELLE FESTIVITÀ A ROMA E AL ROME CAVALIERI

THE FESTIVE SEASON IN ROME AND AT THE ROME CAVALIERI

L'AUTUNNO È UNA STAGIONE DI INCREDIBILE BELLEZZA, QUANDO IL MONDO SI DIPINGE DI UNA TAVOLOZZA ROSSA, ARANCIONE E GIALLA. E L'INVERNO, CON I SUOI PANORAMI IMBIANCATI E LA MAGICA STAGIONE DELLE FESTIVITÀ, È ALTRETTANTO SPECIALE.

AUTUMN IS A TIME OF INCREDIBLE BEAUTY, WHEN NATURE IS PAINTED WITH REDS, ORANGES AND YELLOWS AND THE GROUND IS A BED OF FALLING LEAVES AND WINTER WITH NATURE BRUSHED IN WHITE IS THE MAGICAL SEASON OF FESTIVITY.

Per riscaldare i mesi più freddi dell'anno, siamo lieti di presentare la nuova edizione della RC News, ricca di emozionanti attività e iniziative speciali da condividere insieme.

To keep warm during these cold months ahead we are delighted to present the new edition of the RC News, full of exciting activities and initiatives to share with you.

Durante questa stagione, il Rome Cavalieri offre un'ampia selezione di eventi culinari e opzioni enogastronomiche da vivere con gli amici e in famiglia. Unitevi a noi per il Brunch Domenicale, festeggiate Halloween e il Giorno del Ringraziamento, le Festività Natalizie o il Capodanno in un'elegante e intima atmosfera, ammirando una vista panoramica sulla Città Eterna.

The Rome Cavalieri offers a variety of leisure and culinary events to enjoy with your family and friends. Join us for Sunday Brunch, celebrate Halloween and Thanksgiving and plan your Christmas and New Year's Eve celebrations in an elegant and unique atmosphere dominating the Eternal City.

Il Team del Rome Cavalieri vi augura una calda stagione invernale e un prospero 2018.

The Team and I would like to wish you all the best for a wonderful winter season and a prosperous 2018.



MAGELLAN AWARD

Il Rome Cavalieri è stato premiato ai Travel Weekly Magellan Awards 2017, nella categoria "Ospitalità - Hotels/Resorts di Lusso".
Grazie a tutti e complimenti al nostro favoloso Team!

The Rome Cavalieri has been recognized as a winner in the 2017 Travel Weekly Magellan Awards, in the category "Hospitality - Overall-Luxury Hotel/Resort".
Thank you and congratulations to our fantastic Team!

Alessandro Cabella, *Managing Director*

L'Uliveto

ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE ITALIANA

UN'IMPERDIBILE ESPERIENZA
GASTRONOMICA NELLA STAGIONE
PIÙ MAGICA DELL'ANNO

In occasione delle festività natalizie, che portano con sé luci, profumi e sapori inconfondibili, il Ristorante L'Uliveto diventa lo scenario privilegiato, per grandi e piccini, dove vivere magicamente ogni istante. Uno speciale menù, elaborato e realizzato dallo Chef Fabio Boschero, rivisita le specialità tradizionali della cucina italiana, proponendo sapori, aromi e profumi della cultura del Belpaese, che portano in tavola tutto il gusto delle feste. Un'esperienza culinaria unica in una cornice di classe e raffinatezza, che saprà incantare tutta la famiglia. Ecco a voi solo alcune delle specialità che saranno servite durante le festività.

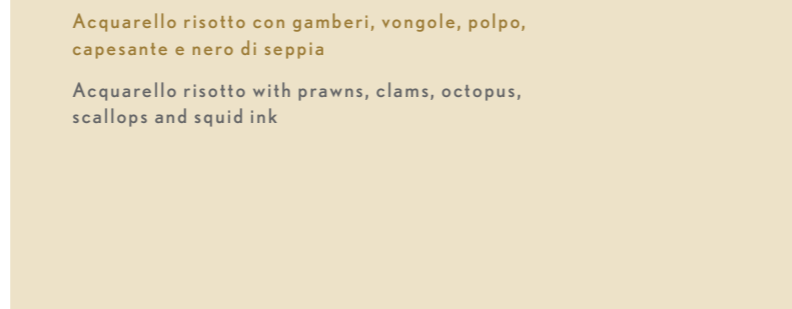
A TRADITIONAL ITALIAN FESTIVE MENU

AN UNFORGETTABLE CULINARY
EXPERIENCE DURING THE MOST
MAGICAL SEASON OF THE YEAR

During the festivities with its sparkling lights, warm fragrances and authentic flavors, the L'Uliveto restaurant becomes the perfect place to gather with the entire family to enjoy each magical moment together. A special menu created by Chef Fabio Boschero is a nod to the traditional Italian recipes with flavors and fragrances typical of the "Bel Paese", bringing to the table a taste of the festive season. A unique culinary experience in a refined atmosphere certain to enchant the whole family. Here are just a few of the specialties that will be served during festivities.



Baccalà fritto della tradizione romana con carciofi alla giudia
Traditional Roman-style stockfish with deep fried "giudia" artichokes



Acquarello risotto con gamberi, vongole, polpo, capesante e nero di seppia

Acquarello risotto with prawns, clams, octopus, scallops and squid ink



Cappelletti in brodo di cappone
"Cappelletti" handmade pasta in capon broth



Salmone scozzese con caviale, aneto e aria di limone di Amalfi
Scottish Salmon with caviar, dill and Amalfi lemon puff



23 NOVEMBRE / NOVEMBER 23

IL GIORNO DEL RINGRAZIAMENTO

THANKSGIVING DAY

I SAPORI DELLA TRADIZIONE AMERICANA INAUGURANO
LA STAGIONE DELLE FESTE AL ROME CAVALIERI: UN MENÙ
SPECIALE DELIZIERÀ IL PALATO DEI NOSTRI OSPITI CON SAPORI
CLASSICI TRA TACCHINO, PATATE DOLCI E TORTA DI ZUCCA.

TRADITIONAL AMERICAN FLAVORS ANNOUNCE THE START
OF THE FESTIVE SEASON AT THE ROME CAVALIERI: A SPECIAL
MENU WILL DELIGHT THE PALATES OUR GUESTS WITH CLASSICS
SUCH AS TURKEY, SWEET POTATOES AND PUMPKIN PIE.



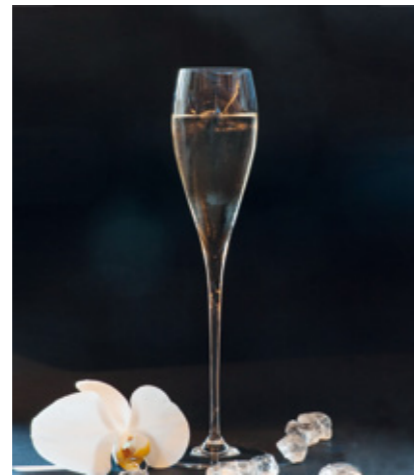
Per maggiori informazioni e per le vostre prenotazioni
For further information and for your reservations
+39 06 3509 2145 / ROMHI.FB@waldorfastoria.com

SPECIALE COCKTAILS PER LE FESTIVITÀ

SIGNATURE FESTIVE COCKTAILS

ISPIRATI A SEI DEI
CAPOLAVORI APPARTENENTI
ALLA SPLENDIDA
COLLEZIONE D'ARTE PRIVATA
DEL ROME CAVALIERI,
QUESTI COCKTAILS
RENDERANNO ANCORA PIÙ
MAGICHE E MEMORABILI LE
VOSTRE FESTIVITÀ.

INSPIRED BY SIX
MASTERPIECES FROM
THE MUSEUM-WORTHY
ROME CAVALIERI PRIVATE
ART COLLECTION, THESE
COCKTAILS WILL MAKE YOUR
FESTIVITIES MAGICAL AND
MEMORABLE.



MARILYN

by Giangiacomo Spadari

Elegante, fruttato e con toni floreali che si sposano alla perfezione: un cocktail unico, come unica era Marilyn e il suo mito.

Elegant and fruity, with a perfect mix of floral aromas so as to render this cocktail as unique as Marilyn Monroe.

Gin rosa / Pink Gin
St. Germain
Peel di pompelmo / Grapefruit peel



CARNIVAL

by Carlo Grubacs

I sapori e i profumi del carnevale si sprigionano da questo cocktail come in un'esplosione di aromi che avvolgono il palato. Elegante e scenografico, è perfetto in ogni momento della giornata.

This cocktail emanates Carnival flavours and fragrances, as an explosion of aromas and tastes. Elegant and scenographic, ideal at every moment of the day.

Vodka al pompelmo rosa / Pink grapefruit Vodka
Sciroppo di miele / Honey syrup
Succo di Limone / Lemon juice
Fragole / Strawberries
Dragoncello / Tarragon



THE KISS

by Antonio Tantardini

Un must per i veri intenditori, questo cocktail è stato rivisitato dai nostri mixologist aggiungendo profumi agrumati in stile natalizio. Fresco ed avvolgente, ma soprattutto magico come un bacio.

A "classic" of the international beverage industry, revisited with citrus aromas, makes the perfect Christmas cocktail. Fresh and intriguing, magic as a kiss.

Knob creek whiskey
Falerno
Champagne
Orange bitter
Peel di limone e arancio / Lemon and orange peel



AMERICAN DREAM

by Robert Indiana

Il sapore natalizio di questo cocktail si evince dagli aromi e dal classico, suggestivo color rosso conferitogli dal melograno. Sorseggiarlo apre nuovi infiniti orizzonti al gusto, che regalano la stessa intensità di emozioni che rappresenta il sogno americano.

The Christmas flavour of this cocktail is marked out by the aromas and the suggestive classic red color of the pomegranate. This cocktail opens new endless horizons of tasting and creates the same intensity of emotions of the American Dream.

Vodka
Succo di melograno / Pomegranate juice
Succo di lime / Lime juice



MINOS

by Prof. Cesare Zocchi

Un cocktail che riscalda il cuore e lo spirito, avvolgendo con i classici profumi dell'anice e i sentori del malto inglese. Equilibrato e vellutato, è adatto come dopocena.

This cocktail warms up the heart and the soul, with a perfect mix of the typical perfume of anise and English malt aromas. Balanced and velvety, it is perfect as after dinner cocktail.

Glenmorrangie Whisky
Vermouth ambrato / Amber Vermouth
Sambuca

TENTAZIONI D'AUTUNNO COCKTAIL TEMPTATIONS

UN MIX ESPLOSIVO DI PROFUMI, SAPORI E FRAGRANZE SERVITE NELLA CALDA ATMOSFERA DEL TIEPOLO LOUNGE DARANNO BRIO E ALLEGRIA ALLE VOSTRE SERE D'AUTUNNO.

AN INTOXICATING MIX OF SCENTS, FLAVORS AND FRAGRANCES SERVED WHILE SURROUNDED BY THE WARM ATMOSPHERE OF THE TIEPOLO LOUNGE WILL PUT YOU IN THE RIGHT AUTUMN MOOD.



TASTY & FIZZY

ICE BALL MANHATTAN



ALMOST RYE SMOKY



EVENTI AZIENDALI
CORPORATE EVENTS

È IL MOMENTO
DI FESTEGGIARE
INSIEME
AL VOSTRO TEAM!
TIME TO CELEBRATE WITH YOUR TEAM!

BRINDATE AI TRAGUARDI RAGGIUNTI DAL VOSTRO TEAM NEL 2017
E A UN NUOVO ANNO DI SUCCESSI.

RAISE YOUR GLASS TO YOUR TEAM'S
2017 ACHIEVEMENTS AND TO ANOTHER SUCCESSFUL YEAR.

EVENTI AZIENDALI
CORPORATE EVENTS

EVENTI AZIENDALI DURANTE LE FESTIVITÀ CORPORATE FESTIVE EVENTS

SORPRENDETE I VOSTRI DELEGATI CON LE NOSTRE PRELIBATE PROPOSTE PER COFFEE BREAKS, PRANZI, CENE, OLTRE CHE CON PROMOZIONI E PREMI SPECIALI.

SURPRISE YOUR DELEGATES WITH DELICIOUS OFFERS FOR COFFEE BREAK, LUNCH, DINNER, AS WELL AS WITH SPECIAL PROMOTIONS AND GIFT CERTIFICATES.

MENU PER PRANZI E CENE AZIENDALI A PARTIRE DA EURO 75,00 A PERSONA

L'offerta è valida dal 22 novembre 2017 al 18 gennaio 2018, per un minimo di 20 ospiti.

MEETING "1 IN 10"

I seguenti benefits esclusivi vi aspettano al Rome Cavalieri prenotando un meeting da svolgersi tra il 1° ottobre e il 31 dicembre 2017:

1 delegato su 10 è gratis
(sia soggiorno che Pacchetto Giornaliero per Delegati)
e Office space gratuito

OPPURE

Doppi punti Hilton Honors
e Office space gratuito

MENU SPECIALI PER NON-RESIDENTIAL MEETINGS

CORPORATE LUNCH AND DINNER MENU STARTING FROM EURO 75,00 PER PERSON

Offer valid from November 22, 2017 through January 18, 2018 for minimum 20 guests.

MEETING "1 IN 10"

Hold your event between October 1 and December 31, 2017 and the Rome Cavalieri will reward you with one of the following benefits:

1 in 10 for free
(for both bedroom & day delegate package)
and Complimentary office space

OR

Double Hilton Honors points
and Complimentary office space

SIGNATURE MENUS FOR NON-RESIDENTIAL MEETINGS

PROMOZIONE SPECIALE MEETINGS SIMPLIFIED

Per i vostri piccoli meeting da 10 a 25 delegati, vi offriamo una promozione all-inclusive alla tariffa speciale di Euro 2.500 comprensiva di:

- Affitto della sala meeting
- Pranzo "Tiepolo Trilogy"
- Due coffee breaks a tema natalizio
- Connessione Wi-Fi
- LCD + schermo
- Lavagna a fogli mobili
- Block-notes, penne, acqua minerale e caramelle
- Decorazioni natalizie (a discrezione dell'hotel)

SPECIAL PROMOTION MEETINGS SIMPLIFIED

For your small meetings from 10 to 25 delegates, we offer you an all-inclusive package at Euro 2,500 inclusive of:

- Meeting room rental
- "Tiepolo Trilogy" lunch
- Two Christmas-themed coffee breaks
- Wi-Fi
- LCD + screen
- Flipchart
- Pads, pen, mineral water and sweets
- Festive decorations (at hotel discretion)



GIFT CERTIFICATES

PREMIATE IL VOSTRO TEAM REGALANDO I NOSTRI ESCLUSIVI GIFT CERTIFICATES:
UNA SELEZIONE DI LUSUOSE ESPERIENZE E MOMENTI MEMORABILI - DALLA GRAND SPA AL TIEPOLO LOUNGE,
DAL RISTORANTE L'ULIVETO AL CELEBRE SUNDAY BRUNCH - DA VIVERE AL ROME CAVALIERI.

REWARD YOUR TEAM WITH OUR EXCLUSIVE GIFT CERTIFICATES:
A SELECTION OF LUXURIOUS EXPERIENCES AND MEMORABLE MOMENTS, FROM THE GRAND SPA TO THE TIEPOLO LOUNGE,
FROM L'ULIVETO RESTAURANT TO THE RENOWNED SUNDAY BRUNCH. ONLY AT THE ROME CAVALIERI.

Per maggiori informazioni e per le vostre prenotazioni
For further information and for your reservations
+39 06 3509 2000 / RomeCavalieri.Events@waldorfasteria.com

EVENTI AZIENDALI
CORPORATE EVENTS

PETRONIUS SUITE

UN EVENTO UNICO ED ESCLUSIVO
NELLA MERAVIGLIOSA CORNICE
DELLA RINNOVATA PETRONIUS SUITE.

Desiderate stupire i vostri delegati nella Suite
più esclusiva della Città Eterna?
Lo splendore della Petronius Suite, recentemente
rinnovata, aggiungerà un tocco di classe
e raffinatezza per un evento natalizio impossibile
da dimenticare.

A ONE-OF-A-KIND EVENT
IN THE STUNNING SETTING
OF THE PETRONIUS SUITE.

Would you like to amaze your delegates with the
most exclusive Suite of the Eternal City?
The magnificence of the Petronius Suite, recently
renewed, will add a touch of class and refinement
to an unforgettable festive event.

STANDING COCKTAIL
A PARTIRE DA EURO 25.00 A PERSONA
STANDING COCKTAIL
STARTING FROM EURO 25,00 PER PERSON



Per maggiori informazioni e per le vostre prenotazioni
For further information and for your reservations
+39 06 3509 2000
RomeCavalieri.Events@waldorfastoria.com



LA RICETTA DELLA STAGIONE
SEASONAL RECIPE



lapergola

PHOTO CREDIT: JANEZ PUKSIC

BY THREE-STAR MICHELIN CHEF HEINZ BECK

FILETTO DI ROMBO

SU CREMA DI CAPONATA E GRANELLA AI PROFUMI MEDITERRANEI
FILLET OF TURBOT ON CAPONATA PURÉE AND MEDITERRANEAN FLAVOURED CRUMBLE

PER 4 PERSONE / SERVES 4

CREMA DI MELANZANE

105 gr zucchero
225 ml acqua
200 ml succo di arancia
2 anice stellato
Semi di finocchietto
5 gr pepe bianco, in grani
225 ml aceto balsamico bianco
125 ml aceto di vino bianco
Sale

GRANELLA AI PROFUMI MEDITERRANEI

2 fette pane casereccio
2 spicchi aglio
qb peperoncino dolce piccante
1 rametto basilico
Sale
60 gr olive taggiasche, sott'olio
20 gr capperi
20 gr pinoli

CIPOLLA ROSSA IN CARPIONE

2 cipolle rosse di Tropea

CREMA AL BASILICO

100 ml olio extra vergine di oliva
1 mazzo basilico
Acqua

SALSA DI POMODORO

200 gr pomodorini
Sale

FILETTO DI ROMBO

800 gr filetto di rombo

EGGPLANT CREAM

105 gr sugar
225 ml water
200 ml orange juice
2 star anise
Fennel seeds
5 gr white pepper
225 ml white balsamic vinegar
125 ml white vinegar
Salt
Pepper

MEDITERRANEAN FLAVOURED CRUMBLE

2 slices bread
2 cloves garlic
Spicy sweet chili
1 sprig basil
Salt

TOMATO SAUCE

60 gr Taggiasca olives, in oil
20 gr capers
20 gr pine nuts

RED ONION IN "CARPIONE" MARINADE

2 red onions from Tropea

105 gr sugar
225 ml water
200 ml orange juice
2 star anise
Fennel seeds
5 gr white pepper
225 ml white balsamic vinegar
125 ml white vinegar
Salt
Pepper

BASIL CREAM

100 ml extra virgin olive oil
1 sprig basil
Water

TOMATO SAUCE

200 gr tomatoes
Salt

FILLET OF TURBOT

800 gr fillet of turbot

LAVORAZIONE / METHOD

Crema di melanzane: lavare le melanzane e tagliarle a cubetti. Condirle con sale, olio e basilico e lasciarle marinare per 20 minuti. Togliere le melanzane dalla marinatura e saltarle in padella. Aggiustare di sale, se necessario. Unire in un pentolino lo zucchero, l'aceto balsamico bianco e l'aceto di vino bianco. Cuocere e ridurre della metà, fino a formare uno sciroppo. Aggiungere le melanzane allo sciroppo e frullare. Centrifugare per 25 minuti.

Granella ai profumi Mediterranei: tagliare il pane casereccio a quadretti e rosolarlo in padella con l'aglio, il peperoncino dolce piccante, il basilico e un pizzico di sale. Rimuovere le olive taggiasche dall'olio e asciugarle in forno a 60°C per 4 ore. Disidratare le olive in forno a microonde per 20 secondi. Tostare i pinoli. Aggiungerli alle olive taggiasche, ai capperi e al pane, formando una granella.

Cipolla rossa in carpione: caramellare acqua e zucchero ed aggiungere il succo di arancia insieme all'aceto balsamico bianco. Portare ad ebollizione e mettere in infusione i grani di pepe, l'anice ed i semi di finocchietto. Lasciare in infusione per 20 minuti e filtrare il tutto attraverso un panno pulito posto sopra un colino fine. Fare ribollire metà del liquido ottenuto aggiungendo la cipolla di Tropea tagliata a julienne e far marinare per 2 ore.

Crema al basilico: pulire bene il basilico e sbollentare le foglie in acqua salata, avendo cura di raffreddarle subito in acqua e ghiaccio per mantenere vivo il colore. Frullare il basilico ed aggiungere l'olio extra vergine a filo. Regolare di sale.

Salsa di pomodoro: lavare i pomodorini e tagliarli a metà. Cuocere i pomodorini in padella a fuoco basso. Aggiustare di sale. Togliere dal fuoco e passare all'etamina. Far ridurre ancora a fuoco basso.

Il filetto di rombo: pulire, sfilettare il rombo, ricavare 4 filetti da 200 gr e cuocere ciascun filetto alla piastra da ambo i lati. Salare leggermente.

Eggplant cream: wash eggplant and cube it. Season with salt, extra virgin olive oil, basil and let marinate for 20 minutes. Remove the eggplant from the marinade and panfry it. Season with salt, if necessary. In a saucepan mix sugar, white balsamic vinegar and white wine vinegar. Cook them and reduce by half, to form a syrup. Add the eggplant to the syrup and blend. Centrifuge for 25 minutes.

Mediterranean flavoured crumble: cut the crusty bread into squares and panfry it with garlic, sweet chili pepper, basil and a pinch of salt. Remove the olives from the oil, and dry them in oven at 60° C for 4 hours. Dehydrate olives in the microwave for 20 seconds. Toast the pine nuts. Add the olives, capers and bread, forming a grain.

Red onion in "carpione" marinade: caramelize sugar and water and add the orange juice with white balsamic vinegar. Bring it to a boil and infuse the peppercorns, anise and fennel seeds. Leave to infuse for 20 minutes and strain all through a clean cloth placed over a fine strainer. Make boil half the liquid obtained by adding the red onion cut into julienne and let marinate for 2 hours.

Basil cream: clean the basil and blanch the leaves in salted water, taking care to cool them immediately in ice water to keep alive the color. Mix the basil with extra virgin olive oil.

Tomato sauce: wash the tomatoes and cut them in half. Cook the tomatoes in a pan over low heat. Season with salt. Remove them from heat and pass to etamina. Reduce over low heat.

Fillet of turbot: clean the fillet of turbot and cook it to the plate.

PREPARAZIONE DEL PIATTO / HOW TO PREPARE

Distendere sul piatto una striscia di crema di melanzane e una di granella ai profumi mediterranei. Decorare con una punta di crema al basilico. Disporre a fianco il filetto di rombo e nappare con la salsa di pomodorini. Completare il piatto con la cipolla rossa in carpione.

Draw on the dish a strip of eggplant cream and a strip of Mediterranean flavoured crumble. Decorate with a point of basil cream. Place alongside the fillet of turbot and nappare with the tomato sauce. Complete the dish with red onion in "carpione" marinade.

IL CONSIGLIO DEL SOMMELIER / SOMMELIER'S SUGGESTION

Il suggerimento di Marco Reitano, Chef Sommelier de La Pergola, da abbinare alla ricetta dello Chef Beck

A wine suggestion by Marco Reitano, La Pergola Chef Sommelier, to pair with Chef Beck's festive recipe

OMINA ROMANA CHARDONNAY 2014



Cavalieri Grand Spa Club



GRANDE NOVITÀ
EXCITING NEWS



L'ECCELLENZA IN ESCLUSIVA ALLA NOSTRA GRAND SPA
ENGLISH EXCELLENCE EXCLUSIVELY AT THE SPA

Per la prima volta in Italia, e in esclusiva per il Rome Cavalieri, sono disponibili trattamenti e prodotti Aromatherapy Associates, autentico marchio britannico che sfrutta i poteri curativi dei migliori ingredienti naturali, nonché degli estratti e degli oli essenziali più puri. Rinfrescanti e rigeneranti per corpo, mente e spirito, offrono un'esperienza di benessere unica, e disponibile solo al Cavalieri Grand Spa Club.

For the first time in Italy and exclusively at the Rome Cavalieri, our guests will have access to products and treatments created by London based Aromatherapy Associates. Renowned worldwide for using only the finest natural ingredients to create their essential oils that help energize and regenerate your body, mind and soul. A unique wellness experience, available only at the Cavalieri Grand Spa Club.

la prairie
SWITZERLAND

RITROVATE LA LUMINOSITÀ DI UNA PELLE DALL'ASPETTO PIÙ GIOVANE
RECAPTURE THE LUMINOSITY OF YOUNGER-LOOKING SKIN

TRATTAMENTO DI BELLEZZA PER L'AUTUNNO
AUTUMN BEAUTY TREATMENT

WHITE CAVIAR BRIGHTENING AND FIRMING FACIAL DI LA PRAIRIE

Elegante ed efficace, questo trattamento viso previene le discromie: macchie, rossori e colorito grigio e rende il tono della pelle più uniforme e luminoso. Grazie agli estratti del Caviale Dorato, rassoda ed idrata la pelle, ne migliora l'aspetto.

Elegance and efficacy combined, this facial promotes an even skin tone by helping to prevent discoloration: dark spots, redness and greyness and illuminating the skin. With the added benefit of the Golden Caviar extracts the skin is firmer and more hydrated. Providing a more illuminated, smoother skin that enhances the complexion.

EURO 190,00 50 MINUTI / 50 MINUTES
EURO 230,00 80 MINUTI / 80 MINUTES



PRODOTTO DI BELLEZZA PER L'AUTUNNO
SUMMER BEAUTY PRODUCT

WHITE CAVIAR ILLUMINATING PEARL INFUSION

La formula esclusiva di questo siero combatte le tre barriere cromatiche che ostacolano la luce e impediscono di avere un incarnato luminoso (macchie pigmentarie, arrossamenti e colorito spento), mentre il prezioso estratto di caviale dorato contribuisce a distendere e rassodare. Gli ingredienti attivi racchiusi nelle perle opalescenti al caviale bianco si fondono con il siero, creando una formula unica. Le macchie scure sembrano svanire, il rossore diminuisce e il colorito spento dovuto all'inquinamento si attenua.

The exclusive formula of this serum targets age spots, redness and greyness – the three chromatic light-barriers to a luminous complexion – while rare golden caviar extract helps to lift and firm. Helps fade the appearance of dark spots, diminishes redness and shields skin from pollution. Active ingredients encased in opalescent white caviar pearls fuse with a serum to transform into a first-of-its-kind formula. Dark spots seem to fade, redness is diminished and pollution greyness is reduced.



GRANDE NOVITÀ
NEW OPENING



A
M

ANTONIO MAZZOLA
MAISON

SIAMO LIETI DI ANNUNCIARE L'APERTURA DELLA MAISON ANTONIO MAZZOLA
PRESSO IL CAVALIERI GRAND SPA CLUB, UNO SPAZIO DEDICATO
ALLA CURA E AL BENESSERE DEI VOSTRI CAPELLI.

WE ARE PLEASED TO ANNOUNCE THE GRAND OPENING OF RENOWNED HAIRSTYLIST
ANTONIO MAZZOLA MAISON AT THE CAVALIERI GRAND SPA CLUB.

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 12.30 ALLE 20.00
OPEN EVERYDAY 12.30PM - 8.00PM

Per maggiori informazioni e per prenotare la vostra Spa Experience
For more information and to book your Spa Experience
+39 06 3509 2950 / ROMHI.Fitness@waldorfastoria.com

IMPERIAL CLUB

IL PRIMO "BROTH BAR" IN ITALIA THE FIRST BROTH BAR IN ITALY



IL CONSOMMÉ ALL'IMPERIAL CLUB: UN'ESPLOSIONE DI GUSTO E BENESSERE.
THE CONSOMMÉ AT THE IMPERIAL CLUB: AN EXPLOSION OF TASTE AND WELLNESS.

Caldo, nutriente, dietetico e saporito, il consommé vive la sua stagione d'oro anche all'Imperial Club del Rome Cavalieri. Bevanda alternativa e alla moda, da consumare anche di pomeriggio, calma le allergie e combatte la stanchezza grazie alla sua combinazione di proteine, minerali e aminoacidi. Quello vegetale, poi, è uno dei migliori integratori di sali minerali, per un sano rifornimento di benessere ed energia!

Warm, nourishing, light and tasty, the consommé inaugurates the fall season at the Imperial Club. An unconventional yet elegant beverage, that can be enjoyed throughout the afternoon and evening is known to assuage allergies and relieve fatigue thanks to its combination of proteins, minerals and amino acids. Vegetable consommé is one of the best ways to reintegrate mineral salts and boost energy!

EVENTI A ROMA WHAT'S ON IN ROME

OTTOBRE / OCTOBER

TOSCA

Teatro dell'Opera / Opera Theatre
Dal 14 al 24 ottobre
From October 14 to 24

MONET

Complesso del Vittoriano
Dal 19 ottobre all'11 febbraio
From October 19 to February 11

ROME FILM FESTIVAL

Auditorium Parco della Musica
Dal 26 ottobre al 5 novembre
From October 26 to November 5

LA TRAVIATA

Teatro dell'Opera / Opera Theatre
Dal 29 ottobre al 4 novembre
From October 29 to November 4

ROMA-CHELSEA (CHAMPIONS LEAGUE)

Stadio Olimpico /Olympic Stadium
31 ottobre / October 31

NOVEMBRE / NOVEMBER

BEETHOVEN. SINFONIA NR. 5

BEETHOVEN. SYMPHONY NO.5
Auditorium Parco della Musica
9-10-11 novembre / November 9-10-11

DON CHISCIOTTE

Teatro dell'Opera / Opera Theatre
Dal 15 al 23 novembre
From November 15 to 23

PICASSO. TRA CUBISMO

E CLASSICISMO: 1915-1925
PICASSO. BETWEEN CUBISM
AND CLASSICISM: 1915-1925
Scuderie del Quirinale
Fino al 21 gennaio / Until January 21

ENJOY. L'ARTE INCONTRA IL DIVERTIMENTO.

ENJOY. ART MEETS AMUSEMENT.
Chiosstro del Bramante
Fino al 25 febbraio / Until February 25

DICEMBRE / DECEMBER

SANTA MESSA NELLA SOLENNITÀ DELLA

NATIVITÀ DEL SIGNORE
SOLEMNITY OF THE LORD'S BIRTH
Basilica di San Pietro / St. Peter's Basilica
24 dicembre, ore 21.30 / December 24, 9.30 pm

MESSA DI NATALE

CHRISTMAS MASS
Piazza San Pietro / St. Peter's Square
25 dicembre, ore 12.00 / December 25, noontime

GIOVANNI ALLEVI

Auditorium Parco della Musica
26 dicembre / December 26

MERCATINI DI NATALE

CHRISTMAS MARKET
Piazza Navona
Fino al 6 gennaio / Until January 6

CONTATTI CONTACTS

PER MAGGIORI INFORMAZIONI E PER LE VOSTRE PRENOTAZIONI
FOR FURTHER INFORMATION AND FOR YOUR RESERVATIONS

LA PERGOLA

+39 06 3509 2152
ROMHI.LaPergolaReservations@waldorfastoria.com

L'ULIVETO

+39 06 3509 2145
ROMHI.FB@waldorfastoria.com

TIEPOLO LOUNGE & TERRACE

+39 06 3509 2247
ROMHI.FB@waldorfastoria.com

CAVALIERI GRAND SPA CLUB

+39 06 3509 2950
ROMHI.Fitness@waldorfastoria.com

CONFERENCES & EVENTS

+39 06 3509 2000
RomeCavalieri.Events@waldorfastoria.com

CONCIERGE

+39 06 3509 2040
ROMHI.Concierge@waldorfastoria.com