



THE PANTHEON ICONIC ROME HOTEL ANNUNCIA IL CALENDARIO DEGLI EVENTI SPECIALI

Appuntamenti d'inverno da Idyllo by Aprea e al Divinity Restaurant

Roma, 12 novembre 2025 – Un viaggio tra gusto e convivialità nel cuore di Roma. Nel segno dell'eccellenza e della condivisione, The Pantheon Iconic Rome Hotel - Autograph Collection inaugura una serie di appuntamenti speciali dedicati all'arte del buon vivere. Degustazioni di vini, cene a quattro mani con chef ospiti e momenti legati alle festività Natalizie daranno vita a esperienze enogastronomiche uniche, da vivere nella raffinata atmosfera del Divinity Restaurant & Lounge Bar, affacciato su una delle vedute più suggestive della Città Eterna da una parte sul Pantheon e dall'altra sulla Chiesa di Sant'Ivo.

Il primo appuntamento è con "Thursday Wine Experience", giovedì 20 novembre alle ore 19.30: una serata dedicata ai grandi rossi della Valpolicella in collaborazione con la Cantina Allegrini, rinomata per la sua storia secolare e per i vini eleganti e raffinati che raccontano la tradizione e l'innovazione del territorio veneto.

La serata guidata dalla cantina per un racconto delle note del vino, prevede tapas e aperitivo di benvenuto, seguiti da una cena di 4 portate create dallo Resident Chef Luca Decembrino per esaltare le etichette Allegrini e creare armonie tra vino e cucina gourmet. Un viaggio sensoriale unico in un contesto conviviale, con un tavolo sociale creato per rendere la serata stimolante per gli appassionati.

La cena prevede: barbabietola, melograno e blue di bufala con Grola 2022 Valpolicella Classico Superiore; cappellotti alla vaccinara con La Poja 2019 IGT; agnello, scorzonera e prugne con Amarone Classico Superiore DOCG 2021; foresta nera con Giovanni Allegrini 2019 Recioto della Valpolicella Classico DOC.

Giovedì 27 novembre la serata del Divinity è dedicata al Thanksgiving con una cena a buffet che porta in tavola specialità della tradizione adatte a tutti i gusti.

Martedì 2 dicembre è di scena una speciale cena a 4 mani creata con il ristorante Casa Malgarini. Il Resident Chef Luca Decembrino incontra lo Chef Leonardo Malgarini per una cena a quattro mani: la cucina prende forma da ciò che viene coltivato, la natura detta il ritmo per un racconto culinario unico. Il menù della serata accompagna gli ospiti in un viaggio tra mare e terra, tra profumi di campagna e suggestioni metropolitane: dallo sgombrò teriyaki e cipollotto alla canocchia poché con mela annurca e consommé di pollo, fino ai risotti al burro affumicato e zafferano e alla faraona ripiena con patate ed erbe amare, per concludere con un elegante dessert di indivia belga, pera, datteri e crema inglese.

Gli appuntamenti del 2025 vedono il culmine con le festività natalizie dove gli ospiti possono scegliere di festeggiare Natale e Capodanno al ristorante 1 stella Michelin Idyllo By Apreda o nella versione più gourmet al Divinity Restaurant.

Idyllo by Apreda celebra la stagione delle feste con una serie di appuntamenti esclusivi: dalla cena della Vigilia di Natale al pranzo di Natale, fino al gran cenone e brunch di Capodanno, ogni menù racconta l'incontro tra tradizione italiana e suggestioni orientali, in un equilibrio perfetto tra eleganza e creatività.

Per chi desidera un'esperienza ancora più intima e memorabile, è possibile riservare la sala privata sottostante, dove vivere la Dom Pérignon Experience: un percorso sensoriale raffinato, tra alta cucina e bollicine d'eccellenza, in un'atmosfera esclusiva e riservata.

Al Divinity Restaurant, ultimo piano del The Pantheon Iconic Rome Hotel lo Chef Decembrino propone menù dedicati alle diverse occasioni festive, secondo tradizione, quali: piatti di pesce per il 24 dicembre, dal fritto alla selezione di tartare, dagli spaghetti ai tartufi di mare a spigola e mazzancolle con beurre blanc e caviale; specialità per il 31 dicembre, come la bagna càuda con verdure e ricci di mare, il risotto alle rape rosse con foie gras e nocciole, il petto d'anatra all'arancia con pak-choi e cacao.

Il 2026 si apre con il brunch e nuovi appuntamenti tutti da scoprire.

Per informazioni e prenotazioni: <https://www.thepantheonhotel.com/>

PACINI GROUP

Pacini Group da oltre 20 anni si dedica all'arte dell'ospitalità in qualità di Hospitality Developer, sviluppando progetti vincenti e di rilievo e creando esperienze memorabili con un approccio multidisciplinare e una visione non convenzionale. Pacini Group è sinonimo di lusso, di calda accoglienza e di servizio personalizzato.

Il portfolio include la divisione Hospitality, con tre linee: Prestige, con tre strutture cinque stelle lusso, The Pantheon Iconic Rome Hotel - Autograph Collection e The Goethe Hotel a Roma nonché, come nuova apertura, Palazzo Rota a Venezia; Concept Hotels, con The Venice Times - Vignette Collection e Garner Hotel Rome Aurelia; Unica Suites & Apartments, appartamenti e suite di lusso al centro di Roma; e, infine, la divisione ristorativa con i tre Food Hub, lo stellato Idyllo by Aprea e Divinity Restaurant e Lounge Bar al The Pantheon Iconic Rome Hotel e Affinity Kitchen & Alchemy, ristorante e lounge bar del The Goethe Hotel a Roma. Ricerca, passione, creatività, esperienza, sviluppo costante e dinamico: sono quattro i pillar dell'azienda capitanata da Emidio Pacini. www.pacinigroup.it
Instagram: [Pacini Group Official](#) LinkedIn: [Pacini Group](#).

Contatti Pacini Group:

Francesca Romana Canaletto Marketing.manager@pacinigroup.it
+39 3804627042

Ufficio Stampa: IMAGINE Communication www.imaginecommunication.eu
Lucilla De Luca, lucilla@imaginecommunication.eu 335.5839843
Giorgia Assensi, ufficiostampa@imaginecommunication.eu 347.8951181