



LA STAGIONE DELLE FESTE DI PACINI GROUP

Dalla merenda al tè pomeridiano fino ai menù natalizi e alle serate d'eccellenza
Protagonisti: The Goethe Hotel e The Pantheon Iconic Rome Hotel con Divinity Restaurant & Lounge Bar e lo stellato Idyllo by Apreda

Roma, dicembre 2025 – Convivialità ed eleganza, cucina d'eccellenza e calda atmosfera: è la firma di Pacini Group per la stagione delle feste, per offrire momenti di gusto e raffinatezza in due hotel d'eccellenza nel cuore di Roma, The Pantheon Iconic Rome Hotel e The Goethe Hotel.

IDYLLIO BY APREDA, 1 STELLA MICHELIN

Punta di diamante del gruppo, il ristorante stellato **Idyllo By Apreda** con i suoi appuntamenti imperdibili, dalla cena della Vigilia al pranzo di Natale fino al Capodanno con cenone e il pranzo del primo dell'anno: ogni menù racconta l'incontro tra tradizione italiana e suggestioni orientali, in un equilibrio perfetto tra eleganza e creatività.

Per la **cena del 24**, **Patrizio Pizzi**, appena nominato **miglior Sommelier d'Italia**, accoglie gli ospiti con flûte di Franciacorta, per poi passare alle proposte create per la serata dallo Chef **Francesco Apreda**, nominato **Chef dell'anno**: carpaccio di capesante con granchio e tartufo nero; coccio in umido con limone e broccoli romaneschi; bottoncini di porro e noci con triglia al melograno; risotto alla curcuma con cozze speziate e capperi; sogliola con lemongrass e ceci; ghiacciato di ananas al maraschino; castagna con alloro e mirtilli. (€230 a persona, escluse bevande).

Il **pranzo di Natale** da Idyllo by Apreda vede in tavola: terra e iodio, ovvero crema di patate e acciughe con frutti di mare e mandorle; fritto di gamberetti con crauti e birra; cappellotti in brodo di cappone e tartufo nero; gnocchi di patate e caprino con radicchio e liquirizia; petto di faraone alla grappa con indivia e prugne secche; cassata aromatica con tè verde e yuzu. (€160 a persona, escluse bevande).

Il **menù del cenone di Capodanno** firmato da Apreda prevede: flute di Dom Pérignon con crudi dal mare e caviale; merluzzo nero con verdure in viola; eliche al ristretto di stracciatella con scampi e tartufo bianco; raviolini di astice blu e ciauscolo allo zafferano; mandarino con anice stellato; oro, torrone e zenzero; lenticchie e zampone di mezzanotte sulla Divinity terrace con DJ set. (€500 a persona, escluse bevande)

Per chi desidera un'esperienza ancora più intima e memorabile, la **cantina nascosta** del ristorante **Idyllo by Apreda** permette di vivere la **Dom Pérignon Experience**: un percorso sensoriale raffinato, tra alta cucina e bollicine d'eccellenza, in un'atmosfera esclusiva e riservata per un Capodanno esclusivo.

Il primo giorno del nuovo anno si festeggia in tavola da **Idyllo** con: funghi con cipolla gialla e miso; baccalà in tempura ai semi di coriandolo; ravioli di quaglia alla carbonara; risotto al piennolo giallo con provolone e cardamomo nero; maialino laccato al pompelmo rosa con cardi e sesamo; panettone alla brace con mandorle e vin santo. (€150 a persona, escluse bevande).

DIVINITY RESTAURANT & LOUNGE BAR

Per tutto il mese di dicembre il rooftop **Divinity** di The Pantheon Iconic Rome Hotel propone la merenda delle feste e lo speciale tè pomeridiano con menù dedicati e proposte golose a scelta tra dolce e salato.

La coccola natalizia per **merenda** prevede: toast di panettone con prosciutto arrosto alle erbe e brie; focaccia al padellino con salmone marinato e crema cacio e pepe; winter waffle con crema al bombardino, caramello salato e arachidi caramellate; tirami/tozzo, ovvero maritozzo con caffè, crema di mascarpone e cioccolato fondente; cinnamon roll di focaccia; bomba Iconic con pralinato e nocciole caramellate; da bere, cioccolata calda, bombardino, vin brulé, Irish Coffee e cocktail natalizi.

Tutti i pomeriggi fino a fine febbraio tre proposte per il **tè**, tradizionale, con calice di champagne o con calice di vin brulé, tutte accompagnate da una selezione di piccola pasticceria, torta di ricotta e visciole, scones con clotted cream e marmellata di arance amare, selezione di finger sandwich, maritozzo salato, girella di sfoglia salata.

Per i giorni clou al Divinity Restaurant lo Chef Luca Decembrino propone menù dedicati 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, dolci delizie di Natale (€110 a persona, escluse bevande); per il giorno di Natale e per il primo dell'anno un **brunch speciale** dedicato alla tradizione e alla convivialità (€90 a persona, inclusi acqua e vino); specialità per il **31 dicembre**, come la bagna càuda con verdure e ricci di mare, il carpaccio di scampi con lime e caviale, i tagliolini con granceola e tartufo nero, il risotto alle rape rosse con foie gras e nocciole, il petto d'anatra all'arancia con pak-choi e cacao, il babà con frutto della passione e meringa dorata, lenticchie e zampone di mezzanotte sulla Divinity Terrace con DJ set (€380 a persona, escluse bevande).

Per informazioni e prenotazioni: www.thepantheonhotel.com t. 06.87807070

THE GOETHE HOTEL

Dove il viaggio diventa esperienza con passato e presente che si incontrano dando vita ad un sogno senza fine, prendono vita gli appuntamenti natalizi: la stagione delle feste di The Goethe Hotel vede protagonisti il pranzo di Natale e la cena di Capodanno, con menù speciali creati dallo Chef Christian Belli da gustare nella cornice del ristorante Affinity Kitchen & Alchemy.

Il **pranzo del 25** prevede: entrée di benvenuto; controfiletto di manzo con topinambur e midollo; tortellini di cappone e spuma al parmigiano; cotoletta d'agnello e crucifere; Nociata Sabina (miele, noci e alloro); pandoro e panpepato. (€85 a persona, bevande escluse).

La sera del **31 dicembre** dopo l'entrée di benvenuto: ostriche in tempura e maionese al frutto della passione; bunuelos di baccalà mantecato e cipolla rossa speziata; fagottini di pasta fondenti con caviale e zafferano; risotto con carciofi e sambuco con medaglione di rana pescatrice bardata al guanciale; arzilla con salsa cardinale e broccolo romanesco; pan di spezie con Chantilly e cioccolato; lenticchie e cotechino secondo tradizione. (€250 a persona, escluse bevande).

Per celebrare il **primo giorno dell'anno**, un brunch speciale con piatti dolci e salati, accompagnati da bevande calde e fresche selezioni di succhi e cocktail che si svolgerà dalle 10.00 alle 14.00.

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](#).

Per informazioni e prenotazioni: www.thegoethehotel.com t.06.87808480

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