

2018 / 2019

BUONE FESTE
HAPPY HOLIDAYS



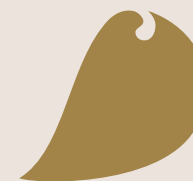
ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA RESORT



**SOGNANDO
UN BIANCO NATALE...
DREAMING
OF A WHITE CHRISTMAS...**

LUNEDÌ 24 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 24



lapergola

CENA DELLA VIGILIA CHRISTMAS EVE DINNER

RISTORANTE LA PERGOLA
MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK
LA PERGOLA RESTAURANT
MENU BY CHEF HEINZ BECK

Live piano music
Dalle 19.30 alle 23.30
From 7.30pm to 11.30pm

LUNEDÌ 24 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 24



lapergola

MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

Tartare di tonno con rape bianche e rosse
Gambero rosso marinato con mele e cetriolo
Carpaccio di capesante su spuma di patate,
cavoletti di Bruxelles e caviale
Tortellini di carciofi con tartufo nero
Triglia con sedano e salsa ai capperi
Medaglioni di astice con radicchio
Filetto di spigola con finocchio e mandarino
Cubo al pistacchio con ricotta di pecora e tartufo bianco d'Alba

VINI

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina
de La Pergola, insignita del "Grand Award" di Wine Spectator

Euro 490,00 a persona
Dalle 19.30 alle 23.30

Per le festività di fine anno, La Pergola sarà aperta per cena tutti i giorni
da martedì 18 dicembre 2018 a sabato 5 gennaio 2019.

MENU BY CHEF HEINZ BECK

Tartare of tuna with red beet and white turnip
Marinated red shrimp with apple and cucumber
Scallop carpaccio on potato foam
with Brussels sprouts and caviar
Artichoke tortellini with black truffle
Red mullet with celery and caper sauce
Medallions of lobster with red chicory
Fillet of sea bass with fennel and tangerine
Pistachio cube with sheep ricotta and white truffle from Alba

WINES

A fine selection of prestigious labels from La Pergola's renowned cellar,
winner of Wine Spectator's Grand Award

Euro 490.00 per person
From 7.30pm to 11.30pm

During the festive season, La Pergola will be open for dinner daily
from Tuesday December 18, 2018 to Saturday January 5, 2019.

LUNEDÌ 24 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 24

CENA DELLA VIGILIA CHRISTMAS EVE DINNER

RISTORANTE L'ULIVETO
MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
E DELL'ULIVETO TEAM

L'ULIVETO RESTAURANT
MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
AND L'ULIVETO TEAM

Live Music
Dalle 19.00 alle 23.00
From 7.00pm to 11.00pm

LUNEDÌ 24 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 24

MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO

Benvenuto

Il fritto della tradizione romana e bollicine

Triglie e pistacchi su passatina di lenticchie di Castelluccio
con cialda di pane al kamut e aioli

Tagliolini di mare con calamari, polpa di ricci e sedano di Verona

Storione e caviale con salsa champagne

PRE-DESSERT DEL PASTRY CHEF DARIO NUTI

French toast di panettone con gelato allo Zibibbo

DESSERT

Tronchetto "White Christmas" torrone e lamponi

VINI

Selezionati dal nostro Sommelier

Euro 98,00 a persona
Dalle 19.00 alle 23.00

MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO

Welcome

Traditional Roman mixed fried and bubbles

Red mullet and pistachios on "Castelluccio" lentil cream
with kamut crisp flatbread and aioli sauce

Thin tagliatelle with squids, sea-urchins pulp and celery from Verona

Sturgeon and caviar with champagne sauce

PRE-DESSERT BY PASTRY CHEF DARIO NUTI

French toast of panettone with Zibibbo ice cream

DESSERT

Nougat and raspberry log "White Christmas"

WINES

Selected by our Sommelier

Euro 98.00 per person
From 7.00pm to 11.00pm

LUNEDÌ 24 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 24

Tiepolo
LOUNGE & TERRACE

SENSAZIONE DI MARE... SEA SENSATION...

TIEPOLO LOUNGE & TERRACE

Selezione di crudi e ostriche
Moët & Chandon

Euro 250,00 a persona
Dalle 19.00 alle 21.00

Oyster and raw bar
Moët & Chandon

Euro 250.00 per person
From 7.00pm to 9.00pm

LUNEDÌ 24 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 24



Cavalieri Grand Spa Club

SOGNO DI NATALE CHRISTMAS DREAM

Inclusivo di: / Inclusive of:

ULTIMATE REJUVENATING NIGHT ELIXIR PLATINUM FACIAL

Lussuoso trattamento La Prairie che impiega Cellular Night Elixir, il più potente elisir di giovinezza, in combinazione con Cellular Cream e Cellular Eye Cream Platinum Rare. Entrambi agiscono in sinergia durante la notte, come una magia, per donare una nuova pelle al risveglio.

A luxurious La Prairie treatment which combines Cellular Night Elixir, the most powerful rejuvenating potion, with Cellular Cream and Eye Cream Platinum Rare. The two work in synergy during the night and like magic you wake up to look and feel of new skin.

CAVIAR MASSAGE

Il massaggio La Prairie più lussuoso al caviale basato sui benefici di Skin Caviar per rassodare la pelle. Un relax completo e una vera coccola vi aspettano durante la stagione delle festività...

This La Prairie luxurious signature caviar massage is enhanced with the benefits of Skin Caviar to lift and firm the skin. A complete relaxation and pampering during the festive season awaits you...

130 minuti
Euro 360,00 a persona
Dalle 9.00 alle 18.30

130 minutes
Euro 360.00 per person
From 9.00am to 6.30pm

MARTEDÌ 25 DICEMBRE
TUESDAY, DECEMBER 25



lapergola

CENA DI NATALE CHRISTMAS DINNER

RISTORANTE LA PERGOLA
MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

LA PERGOLA RESTAURANT
MENU BY CHEF HEINZ BECK

Live piano music
Dalle 19.30 alle 23.30
From 7.30pm to 11.30pm

MARTEDÌ 25 DICEMBRE
TUESDAY, DECEMBER 25



lapergola

MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

Bufalo marinato con ricotta affumicata
ed estratto di pomodoro aromatizzato

Calamaro ripieno ai gobetti su infuso
di crostacei tostati con cime di rapa

Consommè di cappone affumicato

Tortellini di cappone con puré di zucca,
salsa al Grana Padano e tartufo bianco d'Alba

Sogliola con spinaci e tartufo nero

San Pietro con broccoli, erbe e neve di bagna cauda

Petto di anatra con scorzanera e nocciole

Dessert di Natale

VINI

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina
de La Pergola, insignita del "Grand Award" di Wine Spectator

Euro 490,00 a persona
Dalle 19.30 alle 23.30

Per le festività di fine anno, La Pergola sarà aperta per cena tutti i giorni
da martedì 18 dicembre 2018 a sabato 5 gennaio 2019.

MENU BY CHEF HEINZ BECK

Marinated buffalo meat with smoked ricotta
and flavored tomato extract

Squid filled with pink shrimps on infusion
of toasted shellfish with turnip tops

Smoked capon consommé

Capon tortellini with pumpkin purée,
Grana Padano sauce and white truffle from Alba

Sole with spinach and black truffle

John Dory with broccoli, herbs and bagna cauda snow

Duck breast with black salsify and hazelnuts

Christmas Dessert

WINES

A fine selection of prestigious labels from La Pergola's renowned cellar,
winner of Wine Spectator's Grand Award

Euro 490.00 per person
From 7.30pm to 11.30pm

During the festive season, La Pergola will be open for dinner daily
from Tuesday December 18, 2018 to Saturday January 5, 2019.

MARTEDÌ 25 DICEMBRE
TUESDAY, DECEMBER 25

BRUNCH DI NATALE CHRISTMAS BRUNCH

RISTORANTE L'ULIVETO
L'ULIVETO RESTAURANT

MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO E DELL'ULIVETO TEAM

Un Natale dal sapore tipicamente italiano,
dove specialità tradizionali e regionali
si incontrano meravigliosamente.

Adulti Euro 170,00 a persona
Bambini Euro 75,00

Live Music
Dalle 13.00 alle 16.00

MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO AND L'ULIVETO TEAM

A typical Italian Christmas day,
where traditional and regional
specialties exquisitely meet.

Adults Euro 170.00 per person
Children Euro 75.00

Live Music
From 1.00pm to 4.00pm

...E PER I VOSTRI BAMBINI

Arrivo di Babbo Natale sulla slitta
e regali per tutti i bambini.

Sala Ellisse
Dalle 13.00 alle 16.00

...AND FOR YOUR CHILDREN

Arrival of Santa Claus on his sleigh
with gifts for the children.

Sala Ellisse
From 1.00pm to 4.00pm

MARTEDÌ 25 DICEMBRE
TUESDAY, DECEMBER 25

Aipolo
LOUNGE & TERRACE

GOLD IMPERIAL TIME

BY PASTRY CHEF DARIO NUTI

Caviale dorato di cioccolato
con degustazione di Rum

Euro 60,00 a persona
Dalle 21.00 alle 23.00

Live Music
Dalle 21.00 alle 24.00

Golden chocolate caviar
with Rum tasting

Euro 60.00 per person
From 9.00pm to 11.00pm

Live Music
From 9.00pm to midnight

MARTEDÌ 25 DICEMBRE
TUESDAY, DECEMBER 25


Cavalieri Grand Spa Club

RINASCITA E BENESSERE REJUVENATION AND WELLNESS

Inclusivo di: / Inclusive of:

INTENSIVE NOURISHMENT

ULTIMATE AROMA RADIANCE FACIAL (PER LEI / FOR HER)

REFINERY POWER LIFT FACIAL (PER LUI / FOR HIM)

160 minuti
Euro 275,00 a persona
Dalle 9.00 alle 20.30

160 minutes
Euro 275.00 per person
From 9.00am to 8.30pm

MERCOLEDÌ 26 DICEMBRE
WEDNESDAY, DECEMBER 26

Aievoli
LOUNGE & TERRACE

CHRISTMAS DETOX

INTENSIVE NOURISHMENT

Un trattamento rigenerante su tutto il corpo studiato per ringiovanire la pelle secca e spenta e per nutrire il corpo e l'anima. Un massaggio finale al cuoio capelluto scioglie la tensione e lo stress.

A rejuvenating treatment - designed to reinvigorate dry skin and nourish body and soul - which includes a scalp massage to relieve tension and stress.

ULTIMATE AROMA RADIANCE FACIAL (PER LEI / FOR HER)

Questo trattamento ridurrà i segni d'espressione e le rughe, e lascerà la pelle visibilmente rassodata, chiara e luminosa. Inoltre, il massaggio rilassante alle spalle e al décolleté, trasmetterà una sensazione di calma, comfort e ringiovanimento.

This treatment reduces fine lines and wrinkles and leaves skin visibly lifted and radiant. Finally, a relaxing shoulder and décolleté massage will transmit calm, comfort and rejuvenation.

REFINERY POWER LIFT FACIAL (PER LUI / FOR HIM)

Un trattamento dedicato agli uomini che compatta, arresta e riduce i segni d'espressione e le rughe, nutrendo e stimolando la pelle che, al termine, risulterà tonica, idratata e compatta.

Treatment designed for men that firms and reduces fine lines and wrinkles while nourishing and stimulating the skin, leaving it hydrated and firm.

Selezione di tisane
disintossicanti accompagnate
da mini pasticceria secca

Euro 35,00 a persona
Dalle 16.00 alle 19.00

Selection of detox teas
accompanied by tea
biscuits

Euro 35.00 per person
From 4.00pm to 7.00pm

LUNEDÌ 31 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 31



lapergola

GRAN GALÀ DI SAN SILVESTRO NEW YEAR'S EVE GRAND GALA

RISTORANTE LA PERGOLA
MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK
LA PERGOLA RESTAURANT
MENU BY CHEF HEINZ BECK

Musica e spettacolari fuochi d'artificio
danno il benvenuto al Nuovo Anno

New Year's Eve celebrations
with music and spectacular fireworks

LUNEDÌ 31 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 31



lapergola

MENÙ DELLO CHEF HEINZ BECK

Composizione di fegato grasso d'anatra con castagne e fichi

Gambero rosso marinato con melone bianco,
pesto d'erbe e infuso di fiori di hibiscus

Ostriche con mela e sedano

Carpaccio di capesante su spuma di zucca con amaretti,
semi tostati e tartufo bianco d'Alba

Tortellini di calamari con plancton, essenza e frutti di mare

Filetto di triglia con cavolfiore bianco e viola, broccoli e caviale

Rombo con asparagi e codium

Capriolo su polenta con cachi e tartufo nero

Dessert di San Silvestro

VINI

Un abbinamento di prestigiose etichette provenienti dalla cantina
de La Pergola, insignita del "Grand Award" di Wine Spectator

Euro 1.300,00 a persona

Dalle 20.30

Per le festività di fine anno, La Pergola sarà aperta per cena tutti i giorni
da martedì 18 dicembre 2018 a sabato 5 gennaio 2019.

MENU BY CHEF HEINZ BECK

Composition of duck foie gras with chestnuts and figs

Marinated red shrimp with white melon,
herb pesto and hibiscus flower infusion

Oysters with apple and celery

Scallop carpaccio on pumpkin foam with amaretti,
toasted seeds and white truffle from Alba

Squid tortellini with plankton, sea essence and seafood

Fillet of red mullet with white and pink cauliflower, broccoli and caviar

Turbot with asparagus and codium

Venison on polenta with persimmon and black truffle

New Year's Eve Dessert

WINES

A fine selection of prestigious labels from La Pergola's renowned cellar,
winner of Wine Spectator's Grand Award

Euro 1,300.00 per person

From 8.30pm

During the festive season, La Pergola will be open for dinner daily
from Tuesday December 18, 2018 to Saturday January 5, 2019.

LUNEDÌ 31 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 31

CENA DI SAN SILVESTRO NEW YEAR'S EVE DINNER

LE BELLE ARTI

MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
E DELL'ULIVETO TEAM

MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
AND L'ULIVETO TEAM

Dalle 19.30
Discoteca dalle 24.00

From 7.30pm
Disco from Midnight

LUNEDÌ 31 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 31

MENÙ DELL'EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
E DELL'ULIVETO TEAM

PERCORSO TRA I QUATTRO ELEMENTI DELLA NATURA

Caviale di lumaca su pera, torba di tartufo nero, cacao e nocciole

Tartare di capesante e pastinaca, perla di latte di cocco e citronella

Raviolo aperto di polenta bianca con fagiano arrostito,
spuma di topinambur e tartufo d'Alba

Tournedos di rana pescatrice con speck affumicato,
brodetto di crostacei e gelatina di mela verde al Calvados

Petto d'anatra brûlé in crosta di nocciole al miele d'arancia,
il suo ristretto e soffice di patate dolci

VINI E CHAMPAGNE

Champagne Moët & Chandon e vini
selezionati dal nostro Sommelier

Euro 380,00 a persona
Dalle 19.30

MENU BY EXECUTIVE CHEF FABIO BOSCHERO
AND L'ULIVETO TEAM

A JOURNEY THROUGH FOUR ELEMENTS OF NATURE

Snail caviar on pear, peat black truffle, cocoa and hazelnuts

Scallops tartare and parsnip, coconut milk and lemongrass pearl

Open ravioli of white polenta with roasted pheasant,
Jerusalem artichoke puff and truffle from Alba

Monkfish tournedos with smoked ham, crustaceans broth
and apple jelly with Calvados

Duck breast brûlé in hazelnuts crust with orange honey,
its reduction and sweet potatoes purée

WINES AND CHAMPAGNE

Moët & Chandon Champagne and wines
selected by the Rome Cavalieri Sommelier

Euro 380.00 per person
From 7.30pm

LUNEDÌ 31 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 31

MUSICA E SPETTACOLARI FUOCHI D'ARTIFICIO
DANNO IL BENVENUTO AL NUOVO ANNO
NEW YEAR'S EVE CELEBRATIONS WITH MUSIC
AND SPECTACULAR FIREWORKS

CAPODANNO CON VISTA NEW YEAR'S EVE WITH A VIEW

TERRAZZA DEGLI ARANCI

Moët & Chandon
Grand Buffet Dessert

Euro 190,00 a persona / per person
Dalle 22.00 / From 10.00pm

Aperolo
LOUNGE & TERRACE

LOUNGE PARTY

BOLLICINE

Veuve Clicquot
accompagnato da delizie salate
Euro 210,00 a persona

BOLLICINE 2.0

Dom Perignon
accompagnato da una selezione
di crudi di mare, ostriche
e caviale da 10gr.
Euro 600,00 a persona

LIVE MUSIC

Dalle 22.00 fino all'alba

BUBBLES

Veuve Clicquot
served with salted delicacies
Euro 210.00 per person

BUBBLES 2.0

Dom Perignon
served with sea-raw
selection, oysters
and 10gr. caviar
Euro 600.00 per person

LIVE MUSIC

From 10.00pm till down

LUNEDÌ 31 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 31

...E PER I VOSTRI BAMBINI
...AND FOR YOUR CHILDREN

Animazione, giochi e musica

Sala Ellisse
Dalle 19.00 alle 2.00
Euro 90,00

Entertainment, games and music

Sala Ellisse
From 7.00pm to 2.00am
Euro 90.00

LUNEDÌ 31 DICEMBRE
MONDAY, DECEMBER 31



Cavalieri Grand Spa Club

SPLENDORE NELLA NOTTE GLOW IN THE NIGHT

Inclusivo di: / Inclusive of:

REVITALIZING AND PERFECTING RADIANCE FACIAL

Le gocce di oro puro di Cellular Radiance Concentrate Pure Gold rivitalizzano e perfezionano visibilmente la pelle, lasciandola levigata, radiosa e vitale.

The drops of pure gold in the Cellular Radiance Concentrate Pure Gold visibly revitalize and perfect the skin, leaving it smooth, radiant and vibrant.

CAVIAR BODY TREATMENT

Un trattamento nutriente, stimolante ed estremamente rassodante, che dona alla pelle una nuova vitalità, migliorata elasticità e senso di benessere globale.

A nourishing, stimulating and extremely firming treatment that rejuvenates skin, improves elasticity and gives an overall sense of well-being.

130 minuti
Euro 270,00 a persona
Dalle 9.00 alle 18.30

130 minutes
Euro 270.00 per person
From 9.00am to 6.30pm

MARTEDÌ 1° GENNAIO
TUESDAY, JANUARY 1

BRUNCH DI CAPODANNO CON MUSICA DAL VIVO NEW YEAR'S DAY BRUNCH WITH LIVE MUSIC

GARDEN LOBBY

Menù dell'Executive Chef Fabio Boschero
e dell'Uliveto Team

Menu by Executive Chef Fabio Boschero
and L'Uliveto Team

Live Music

Dalle 13.00 alle 16.00

From 1.00pm to 4.00pm

Un indimenticabile giro
del mondo di sapori e tradizioni,
da gustare insieme ai vostri cari
e nella scintillante cornice
del Rome Cavalieri.

*Rio de Janeiro, Tokyo, New York,
Mosca, Londra e Parigi*

Adulti
Euro 150,00 a persona

Bambini
Euro 65,00

Bevande à la carte

...E PER I VOSTRI BAMBINI

Animazione, giochi e musica

Sala Ellisse
Dalle 13.00 alle 16.00

An unforgettable sensorial trip
around the world, to enjoy
in the company of your loved
ones and in the sparkling setting
of the Rome Cavalieri.

*Rio de Janeiro, Tokyo, New York,
Moscow, London and Paris*

Adults
Euro 150.00 per person

Children
Euro 65.00

Beverage à la carte

...AND FOR YOUR CHILDREN

Entertainment, games and music

Sala Ellisse
From 1.00pm to 4.00pm

MARTEDÌ 1° GENNAIO
TUESDAY, JANUARY 1



Cavalieri Grand Spa Club

UNO SPLENDIDO INIZIO A SPLENDID START

Inclusivo di: / Inclusive of:

THE ULTIMATE AROMATHERAPY EXPERIENCE

Un eccezionale trattamento che coinvolge tutto il corpo ed elimina completamente stress e tensioni.

Un intenso rituale di massaggio, nato dalla fusione di tecniche orientali e occidentali, che agiscono su corpo, mente e spirito.

A hero treatment working from head to toe, which dissolves away stress and tension. This is an intense massage ritual drawn from a fusion of eastern and western techniques enabling the therapist to work on body, mind and spirit.

THE ULTIMATE DETOX REVIVER

Un trattamento tonificante con un intenso effetto detox. Rende la pelle brillante, levigata e setosa, e apporta rinnovata energia al corpo e alla mente.

This invigorating treatment is specifically designed for an intensive body detox. It leaves you feeling truly revitalized and your skin will appear bright, smooth and silky.

100 minuti
Euro 195,00 a persona
Dalle 9.00 alle 20.30

100 minutes
Euro 195.00 per person
From 9.00am to 8.30pm

I MERCATINI DI NATALE DEL ROME CAVALIERI A ROMAN CHRISTMAS MARKET AT THE ROME CAVALIERI

SALA CASCELLA

Venite ad assaporare l'atmosfera dello shopping natalizio ai Mercatini di Natale ricreati nella splendida cornice del Rome Cavalieri.

Durante il mese di novembre e dicembre, non solo potrete scoprire le creazioni di artigiani locali - dalle specialità gastronomiche ai gioielli, alla pelletteria, ma avrete anche l'opportunità di acquistare un pensiero per i vostri cari.

In ogni occasione il Rome Cavalieri offre esperienze indimenticabili, e lo shopping natalizio autentico e di qualità è senza dubbio la più entusiasmante della stagione invernale!

We invite you to enjoy the festive atmosphere at our Christmas Market inside the Rome Cavalieri.

Starting in November, you will be able to peruse a selection of gastronomic delicacies, handmade jewelry, leather goods and other specialties made by local Roman artisans and purchase something unique for your loved ones.

The Rome Cavalieri strives to offer unforgettable experiences to its guests and we wanted you to enjoy an authentic Roman shopping experience certain to make the winter season brighter!

TARIFE SPECIALI
SPECIAL RATES

CAMERE E SUITES

ROOMS AND SUITES

A PARTIRE DA EURO 290,00

Per camera, per notte, colazione e IVA inclusa
(tassa di soggiorno esclusa)

SUPPLEMENTO CAMERA DELUXE VISTA PARCO E PISCINE

Euro 90,00 per camera, per notte

SUPPLEMENTO CAMERA DELUXE PREMIUM VISTA ROMA

Euro 120,00 per camera, per notte

SUPPLEMENTO CAMERA IMPERIAL

Euro 210,00 per camera, per notte

SUPPLEMENTO CAMERA IMPERIAL VISTA ROMA

Euro 310,00 per camera, per notte

TARIFE SUITE SU RICHIESTA

Offerte valide dal 21 dicembre 2018 al 7 gennaio 2019
(soggette alla disponibilità)

FROM EURO 290.00

Per room, per night, breakfast and VAT included
(city tax excluded)

DELUXE ROOM WITH PARK AND POOL VIEW SUPPLEMENT

Euro 90.00 per room, per night

DELUXE PREMIUM ROOM WITH ROME VIEW SUPPLEMENT

Euro 120.00 per room, per night

IMPERIAL ROOM SUPPLEMENT

Euro 210.00 per room, per night

IMPERIAL ROOM WITH ROME VIEW SUPPLEMENT

Euro 310.00 per room, per night

SUITE RATES UPON REQUEST

Offer valid from December 21, 2018 to January 7, 2019
(subject to availability)

**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

CONCIERGE

(+39) 06 3509 2040

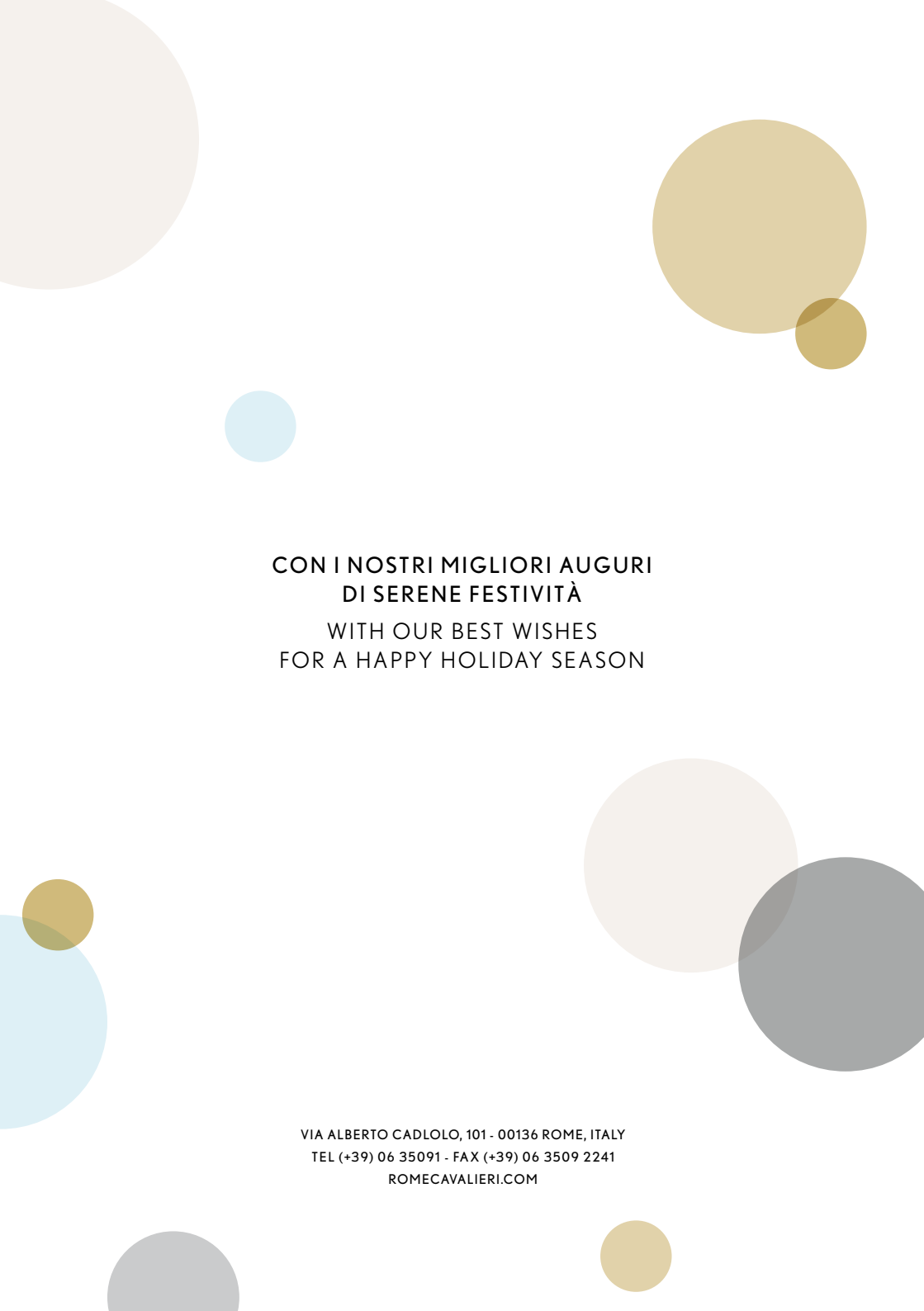
ROMHI.Concierge@waldorfastoria.com

PRENOTAZIONI CAMERE E SUITES

ROOM & SUITE RESERVATIONS

(+39) 06 3509 2031

RomeCavalieri.Reservations@waldorfastoria.com



CON I NOSTRI MIGLIORI AUGURI
DI SERENE FESTIVITÀ
WITH OUR BEST WISHES
FOR A HAPPY HOLIDAY SEASON

VIA ALBERTO CADLOLO, 101 - 00136 ROME, ITALY
TEL (+39) 06 35091 - FAX (+39) 06 3509 2241
ROMECAVALIERI.COM