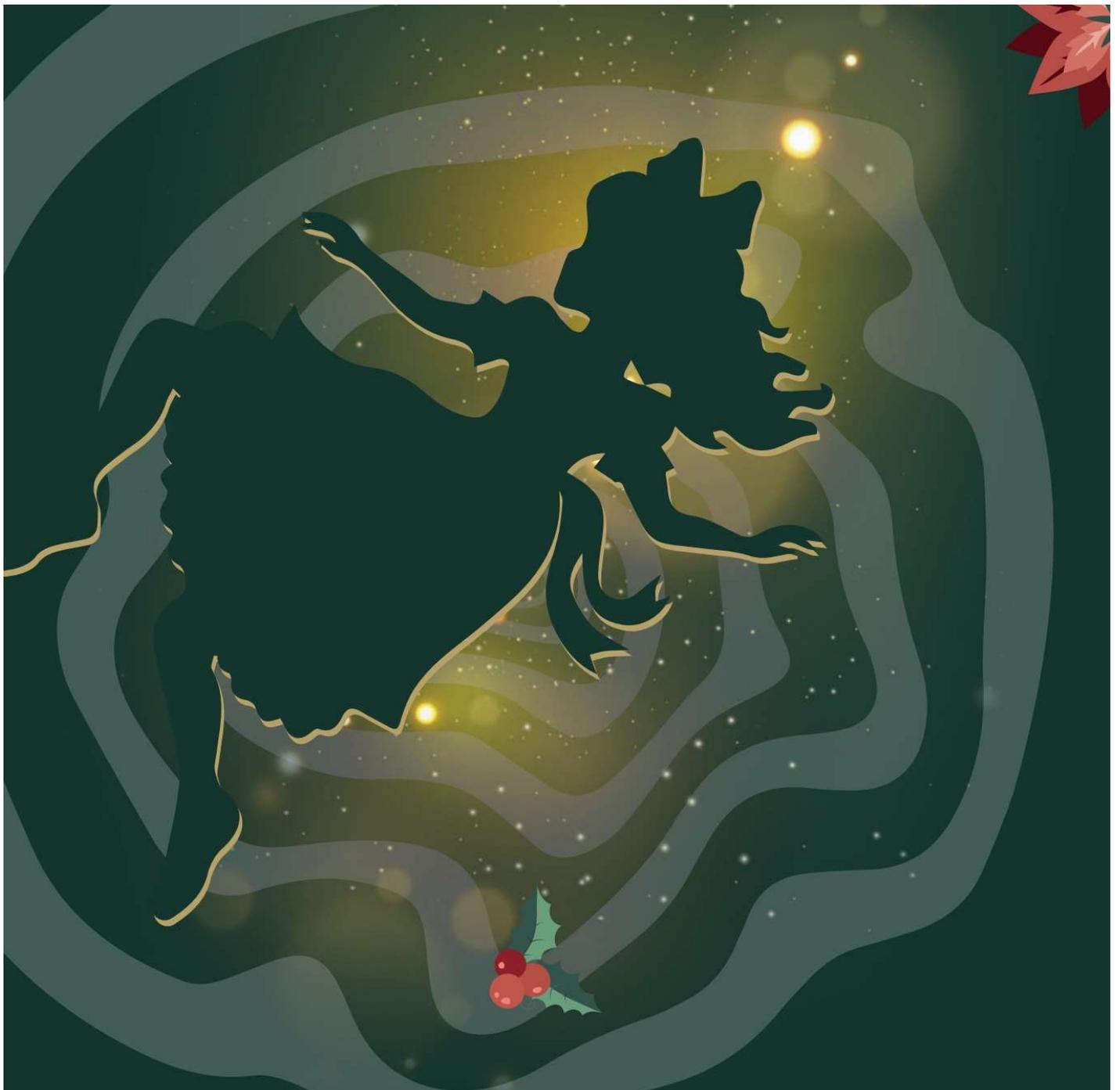


ALEPH IN WONDERLAND

FESTIVE SEASON EDITION 2022

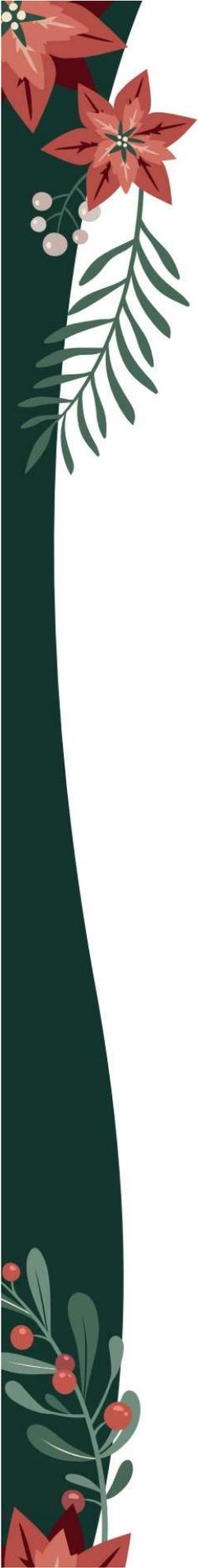


ALEPH  ROME
HOTEL



GIÙ NELLA TANA
DEL BIANCONIGLIO...
PER UN MERAVIGLIOSO NATALE

DOWN TO THE RABBIT HOLE...
FOR A WONDERFUL CHRISTMAS



Il momento più magico dell'anno è arrivato e vi invitiamo a sognare con una favola incredibile. L'Aleph diventa la scenografia del famoso libro di Lewis Carroll e i suoi protagonisti assumono una veste nuova ispirata al Natale. Questo tema nasce dall'esigenza di continuare a sognare e coltivare la fantasia a seguito di questi anni turbolenti. Stimolate la vostra immaginazione e fatevi guidare da un'insaziabile curiosità per un indimenticabile viaggio fatto su misura: Be Curious come la filosofia del nostro brand. Crescere è una trasformazione continua e mai come nel periodo natalizio il desiderio è quello di migliorarsi, esattamente come Alice, che ogni giorno è diversa da quello precedente.

Tuffatevi insieme a noi nel mondo dell'impossibile per un Natale da Paese delle Meraviglie.



The most magical time of the year has arrived and we invite you to dream with an incredible fairytale. The Aleph becomes the setting for Lewis Carroll's famous book and its protagonists take on a new Christmas-inspired dress. This theme comes from the need to continue dreaming and cultivating imagination following these turbulent years. Stimulate your imagination and be guided by an insatiable curiosity for an unforgettable tailor-made journey: Be Curious like our brand philosophy. Growing is a continuous transformation and never as much as at Christmas time is the desire to improve oneself just like Alice, who is different every day from the one before.

Dive with us into the world of the impossible for a Wonderland Christmas.



24 DICEMBRE

CENA NATALIZIA NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

Nel nostro accogliente ristorante Sky Blu al sesto piano

Zeppola di astice con mozzarella di bufala su
crema di patate affumicate e porro croccante

Bottoni di pasta ripieni con frutti di mare,
spuma di alghe, pomodori semi dry

Trancio di baccalà, cime di rapa
e chips al sesamo nero

Millefoglie con cremoso al caramello,
croccante di arachidi e salsa di fichi

Coccole Natalizie

€ 120 a persona, bevande escluse

DECEMBER 24

CHRISTMAS DINNER IN WONDERLAND

In our welcoming restaurant Sky Blu on the sixth floor

*Sweet doughnut with Lobster and buffalo mozzarella,
smoked potato cream and crispy leek*

*Homemade bottoni pasta stuffed with seafood,
seaweed foam, semi-dried tomatoes*

*Codfish steak, turnip greens
and black sesame chips*

*Mille-feuille with caramel cream,
peanut crunchy and fig sauce*

Christmas Cuddles

€ 120 per person, beverage not included



25 DICEMBRE / DECEMBER 25

COLAZIONE C'ERA UNA VOLTA

ONCE UPON A TIME BREAKFAST

Il giorno di Natale comincia sempre con una gustosissima colazione da condividere insieme.

Dal dolce al salato è il modo migliore per iniziare il giorno più magico dell'anno.

E per i più piccoli, l'imperdibile arrivo di Babbo Natale per scattarsi una foto insieme.



Christmas Day always starts with a tasty breakfast to share together.

From sweet to savoury, it is the best way to start the most magical day of the year.

And for the kids, the unmissable arrival of Santa Claus to take a photo together.





25 DICEMBRE / *DECEMBER 25*

CINEMA NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

CINEMA IN WONDERLAND

per bambini / *for children*

Un pomeriggio dedicato ai vostri
bambini con proiezione del film
Alice nel Paese delle Meraviglie.



*An afternoon dedicated to your
children with the screening of the film
Alice in Wonderland.*

25 DICEMBRE
DECEMBER 25

E' SEMPRE
L'ORA
DEL THE'
IT'S ALWAYS
TEA TIME

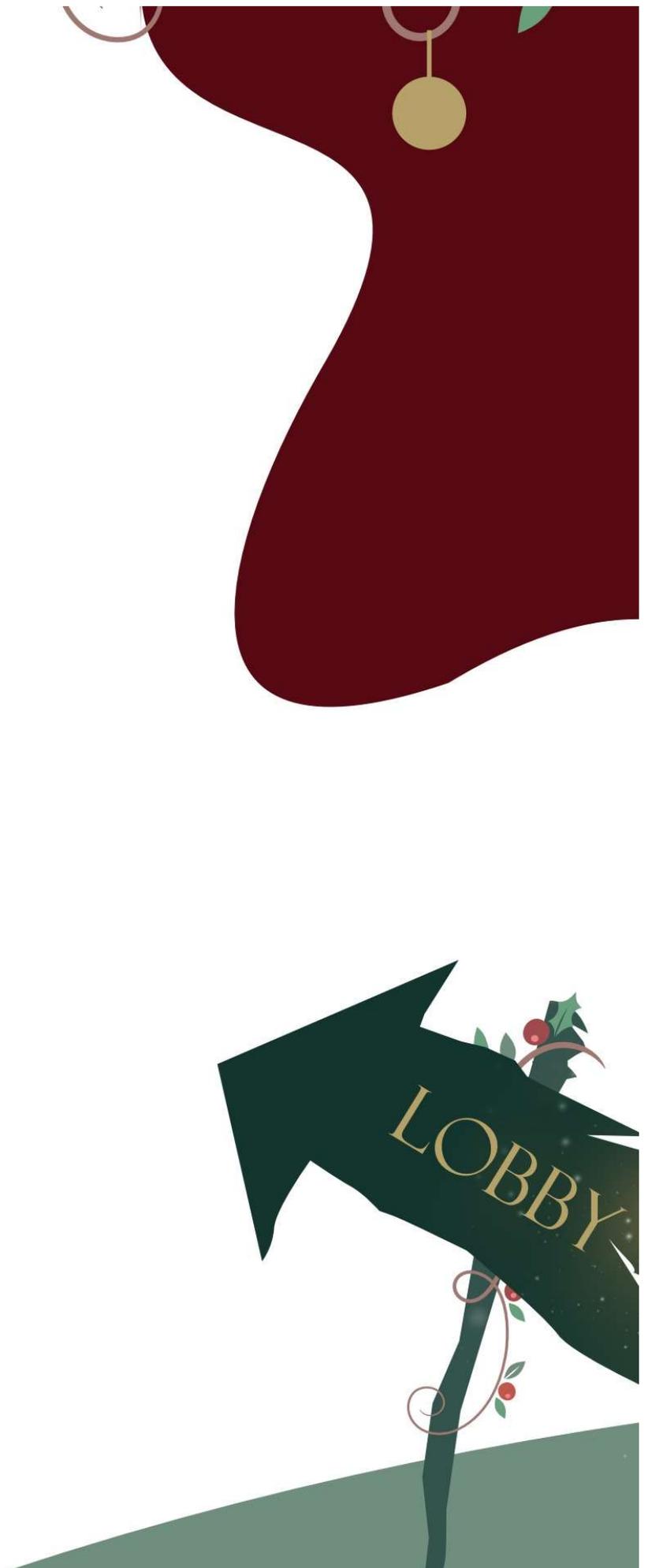
Come insegna il
Cappellaio Matto
"E' sempre l'ora del thè"

Una selezione di thè
con dolcetti in un luogo
accogliente è quello che
ci vuole per trascorrere
il pomeriggio di Natale.

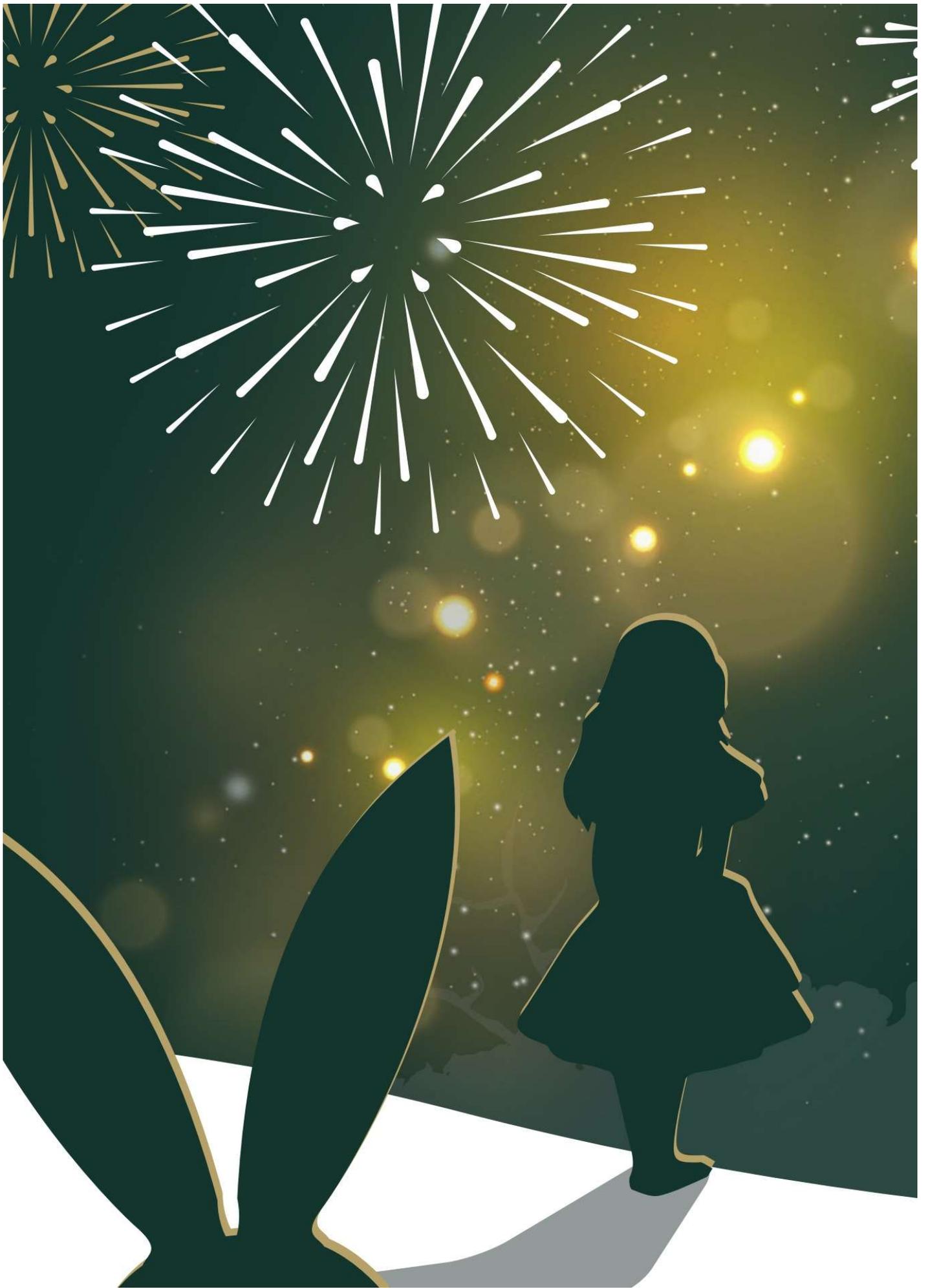


*As the Mad Hatter
teaches, 'It's always
tea time!'*

*A selection of tea
with sweets in a cosy
place is just what you
need to spend your
Christmas afternoon.*









31 DICEMBRE / DECEMBER 31

NUOVO ANNO,
NUOVA AVVENTURA
NEW YEAR, NEW ADVENTURE

Si inizia con un elegante aperitivo
nella nostra Lobby.

Alle ore 20 inizio della cena dell'ultimo dell'anno.



*It starts with an elegant aperitif
in our Lobby.*

At 8 p.m. start of the New Year's Eve dinner.



31 DICEMBRE

CENA GRAND GALA DELLE MERAVIGLIE

Selezione di canapes

Gamberi rossi, spinaci, cavolfiore e caviale "Asetra"

Maritozzo di foie gras, lampone
e gelatina di moscato

Tortello al baccala, infuso al tè nero "Lapsang Souchong"
e polvere di prezzemolo

Risotto con astice, nduja e crema di lattuga

Spigola, ketchup al mandarino e acqua di rosa

Namelaka alla vaniglia,
crema di castagna al rhum, meringa

Piccola pasticceria

Zampone e lenticchie

€ 390 a persona, bevande escluse

DECEMBER 31

DINNER WONDERLAND GRAND GALA

Selection of canapes

Red Prawns, Spinach, cauliflower and "Asetra" caviar

*Sweet Bun filled with foie gras, raspberry
and muscat wine jelly*

*Homemade Tortello filled with codfish, infused
with "Lapsang Souchong" black tea and parsley powder*

Risotto with lobster, Calabrian nduja and lettuce cream

Sea bass, mandarin ketchup and rose water

*Vanilla Namelaka,
rum scented chestnut cream, meringue*

Petits-Fours

Zampone and lentils

€ 390 per person, beverage not included



31 DICEMBRE / DECEMBER 31

LE PETIT CHEF EDIZIONE FESTE

LE PETIT CHEF - FESTIVE DINNER EDITION

Un emozionante spettacolo culinario
per l'ultimo giorno dell'anno.

Lo Chef più piccolo del mondo è pronto a
raccontarvi storie accattivanti attraverso immagini
tridimensionali che vi trasporteranno
in un magico viaggio culinario che si svolgerà
proprio sulla vostra tavola.

Uno spettacolo originale nel ristorante 1930 abbinato
a musica a tema e a uno squisito menù di 5 portate.



An exciting culinary show for the last day of the year.

*The world's smallest chef is ready to tell you
captivating stories through three-dimensional
images that will transport you on a magical culinary
journey that will take place right on your table.*

*An original show in the 1930s restaurant combined
with theme music and an exquisite 5-course menu.*



LE GRAND CHEF

Burrata di Andria con crumble salato,
gelatina al pomodoro, datterini rossi,
gialli confit e misticanza

Zuppetta di molluschi e crostacei
con il suo guazzetto e patate

Risotto con astice, Caviale Oscietra,
crema di salicornia e lime

Filetto di manzo con foie gras, tartufo
e variazione di ortaggi con salsa al vino rosso

Sformatino di cioccolato fondente
con gelato alla vaniglia

€ 210 a persona, bevande escluse





LE GRAND CHEF

*Burrata from "Andria" with salty crumble,
tomato jelly, confit of red and yellow datterini
with its mixed salad*

*Mollusc and Shellfish Soup
in tomato stew and potato*

*Risotto with lobster, Oscietra Caviar,
salicornia and lime cream*

*Beef fillet with foie gras, truffle
and vegetables with red wine sauce*

*Dark chocolate flan
with vanilla ice cream*

€ 210 per person, beverage not included





31 DICEMBRE / DECEMBER 31

CONTO ALLA ROVESCIA
E BRINDISI CON
IL BIANCONIGLIO

COUNTDOWN & TOAST
WITH THE WHITE RABBIT

A pochi minuti dalla mezzanotte vi invitiamo
a salire sulla nostra terrazza al sesto piano
per aspettare insieme la mezzanotte
e brindare ad un un nuovo anno insieme.



*A few minutes before midnight, we invite you
to come up to our terrace on the sixth floor
to wait for midnight together
and toast to a new year together.*

OGNI AVVENTURA RICHIEDE UN PICCOLO PASSO...
VI AUGURIAMO UNA STAGIONE DI FESTE
FANTASTICA E PIENA DI MERAVIGLIE!

*EVERY ADVENTURE REQUIRES A FIRST STEP...
WE WISH YOU A GREAT AND WONDERLAND
FESTIVE SEASON!*

ALEPH  ROME
HOTEL



PER MAGGIORI INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI
FOR FURTHER INFORMATION AND RESERVATION

FCOAH_FB@hilton.com

ALEPH  ROME
HOTEL

ALEPH IN WONDERLAND

FESTIVE SEASON EDITION 2022

CURIO
COLLECTION
BY HILTON™