
BVLGARI
HOTEL ROMA
BVLGARI
BVLGARI
BVLGARI



Dal 1884 il nome Bvlgari è sinonimo di eccellenza e di un esclusivo senso dello stile italiano. Per le festività natalizie, il Bvlgari Hotel Roma illumina la stagione con esperienze uniche: momenti di gioia, tradizione e celebrazione risplendono nel tipico stile Bvlgari.

Since 1884, the Bvlgari name has stood for excellence and an exclusive sense of Italian style. Bvlgari Hotel Roma brings that sensibility to life, illuminating the Festive Season through unique offers and experiences. It's a time of joy, tradition, and celebration in the Eternal City, expressed with signature Bvlgari style.



LE ESPERIENZE
The Experiences

LE FESTIVITÀ
The Festivities

SPA E BENESSERE
Spa and Wellness

EVENTI
Events

I REGALI
The Gifts



LE ESPERIENZE

The Experiences



Disponibile dal 27 novembre 2026 al 7 gennaio 2027
Available between November 27, 2026 and January 7, 2027

RITUALI D'INVERNO

Ispirato ai rituali che rendono speciale la stagione invernale, "Rituali d'Inverno" combina l'eleganza dell'Afternoon Tea con un percorso benessere presso The Bvlgari Spa, in un'esperienza dedicata al relax, al gusto e alla rigenerazione. Disponibile per un soggiorno minimo di due notti nelle Camere o Suite, dal 27 novembre 2026 al 7 gennaio 2027.

L'esperienza include:

- Speciali amenities e champagne in camera all'arrivo
- Check-in anticipato e check-out posticipato
- Uno speciale Afternoon Tea per 2 presso Il Caffè, con il Panettone di Niko Romito e una raffinata degustazione di cioccolata calda
- "The Winter Ritual", un'esperienza rigenerante di 90 minuti presso The Bvlgari Spa che combina un massaggio di 60 minuti e una sessione di crioterapia, per ritrovare equilibrio, energia e benessere.

Designed to embrace the spirit of the season, "Rituali d'Inverno" pairs the elegance of the Afternoon Tea with a restorative wellness journey at The Bvlgari Spa, creating an experience dedicated to relaxation and rejuvenation. Available for a minimum two-night stay in a Room or Suite between November 27, 2026 and January 7, 2027.

The exclusive offer includes:

- *Special festive amenities and champagne in the room upon arrival*
- *Early check-in and late check-out*
- *A seasonal Afternoon Tea at Il Caffè, featuring Niko Romito Panettone and a curated hot chocolate tasting*
- *"The winter ritual" a 90-minute wellness journey for the body including a nurturing 60-minute massage and a rejuvenating Cryo body session at The Bvlgari Spa.*



Disponibile dal 27 novembre 2026 al 7 gennaio 2027
Available between November 27, 2026 and January 7, 2027

LA TAVOLA DELLE FESTE

Ispirata alla gioia dello stare insieme, “La Tavola delle Feste” è un’esperienza esclusiva che celebra la Festive Season attraverso cucina d’eccellenza, convivialità e l’intramontabile eleganza della Città Eterna. Disponibile per un soggiorno minimo di due notti nelle Camere o Suite, dal 27 novembre 2026 al 7 gennaio 2027.

L’esperienza include:

- Speciali amenities e champagne in camera all’arrivo
- Check-in anticipato e check-out posticipato
- Aperitivo per 2 presso The Bvlgari Bar, accompagnato da un cocktail natalizio.
- Una cena di 4 portate per 2 persone arricchita da un tocco di tartufo, presso Il Ristorante – Niko Romito, pensata per celebrare la convivialità attraverso ingredienti stagionali e l’autentica cucina italiana.

Inspired by the joy of gathering, “La Tavola delle Feste” celebrates the Festive Season through exceptional cuisine, conviviality and timeless Roman elegance. Available for a minimum two-night stay in a Room or Suite between November 27, 2026 and January 7, 2027.

The exclusive offer includes:

- *Special festive amenities and champagne in the room upon arrival*
- *Early check-in and late check-out*
- *A seasonal aperitivo at The Bvlgari Bar, accompanied by a specially crafted cocktail inspired by the spirit of the holidays*
- *A holiday themed 4-course dinner for 2 with a touch of truffle at Il Ristorante – Niko Romito, celebrating conviviality through exceptional ingredients and authentic Italian cuisine.*



Disponibile dal 22 dicembre al 27 dicembre 2026
Available between December 22 and December 27, 2026

NOTTI STELLATE

Roma è una città incantevole in cui trascorrere la Vigilia di Natale. La nuova esperienza esclusiva “Notti stellate”, disponibile per un soggiorno minimo di due notti nelle Camere o Suite, dal 22 al 27 dicembre, si concentra sulla cena del 24 dicembre presso Il Ristorante – Niko Romito. La cena della Vigilia pensata dallo Chef sarà un percorso gastronomico creato per esaltare i sapori più autentici della stagione, in un’atmosfera festiva e raffinata.

L’esperienza include:
- Speciali amenities e champagne in camera all’arrivo
- Check-in anticipato e check-out posticipato
- La cena della Vigilia di Natale per 2 persone presso Il Ristorante – Niko Romito il 24 dicembre, concepita pensata per celebrare i migliori ingredienti stagionali.

Eternally festive, Rome is a spectacular destination for Christmas Eve. The new exclusive experience, “Notti Stellate”, available for a minimum two-night stay in a Room or Suite between 22 and 27 December, centres around Christmas Eve dinner at Il Ristorante – Niko Romito. Created by the Chef for the occasion, the menu is a gastronomic journey designed to highlight the most authentic flavours of the season, in an atmosphere of refined festive elegance.

The exclusive offer includes:
- *Special festive amenities and champagne in the room upon arrival*
- *Early check-in and late check-out*
- *A specially curated Christmas Eve dinner for 2 at Il Ristorante – Niko Romito on 24 December, conceived as a refined celebration of the season’s finest flavours.*



Disponibile dal 28 dicembre 2026 al 3 gennaio 2027
Available between November 28, 2026 and January 3, 2027

B.FESTIVE

Mentre si avvicinano le ultime ore dell'anno, "B.Festive" invita gli ospiti a celebrare l'arrivo del 2027 tra piatti raffinati, musica dal vivo e Champagne, immersi nell'inconfondibile eleganza dell'ospitalità Bvlgari. Disponibile per un soggiorno minimo di due notti nelle Camere o Suite, dal 28 dicembre 2026 al 3 gennaio 2027 (inclusa la notte del 31 dicembre 2026).

L'esperienza include:

- Speciali amenities e champagne Dom Pérignon in camera all'arrivo
- Check-in anticipato e check-out posticipato
- Brindisi con Champagne per 2 presso The Bvlgari Bar per salutare il 2026, seguito da una straordinaria Cena di Capodanno per 2 persone presso Il Ristorante – Niko Romito, accompagnata da musica live.

As the final hours of the year unfold, "B.Festive" invites guests to celebrate the transition into 2027 with exceptional cuisine, live music, Champagne and the unmistakable elegance of Bvlgari hospitality. Available for a minimum two-night stay in a Room or Suite from 28 December 2026 through 03 January 2027 (including December 31st 2026).

The exclusive offer includes:

- *Exclusive festive amenities and Dom Pérignon Champagne thoughtfully arranged in the Room or Suite upon arrival.*
- *Early check-in and late check-out*
- *A celebratory Champagne toast for 2 at The Bvlgari Bar to bid farewell to 2026, followed by an exceptional New Year's Eve Dinner for 2 at Il Ristorante – Niko Romito, complemented by music entertainment throughout the evening.*



LE FESTIVITÀ

The Festivities



Disponibile per tutto il mese di Dicembre
Available throughout the month of December

Il Caffè

IL TÈ DELLE CINQUE
Afternoon Tea

Il rito senza tempo si ispira al fascino unico delle festività, invitando gli ospiti a vivere un pomeriggio di pura magia tra prelibatezze dolci e salate che racchiudono lo spirito della stagione. Protagonista indiscusso è il Panettone d'autore firmato dallo Chef Niko Romito, accompagnato da una raffinata selezione di tè e bevande calde.

The timeless ritual leans into the distinctive charms of the holidays, inviting guests to immerse themselves in an afternoon of enchantment with sweet and savoury bites infused with the spirit of the Festive Season. The star is Chef Niko Romito's signature Panettone, served with selected teas and hot beverages.

Classico: 60€

Bvlgari (champagne incluso): 80€



Disponibile per tutto il mese di Dicembre
Available throughout the month of December

LA CASETTA

Presso La Casetta sono disponibili i Cesti Natalizi e Il Panettone di Chef Niko Romito, creato in un'esclusiva edizione per Bvlgari Hotels & Resorts e presentato in un raffinato cofanetto da collezione.

At La Casetta, guests can discover the Christmas Hampers and Il Panettone by Chef Niko Romito, crafted in a special edition for Bvlgari Hotels & Resorts and presented in an elegant keepsake box.

- Il Panettone Niko Romito: 75€
  Panettone by Niko Romito
- Cofanetto by Niko Romito: 250€
  Hamper by Niko Romito
- Il Kit della Cioccolata Calda di Gianluca Fusto x Ginori 1735: 500€
  Hot Chocolate Kit by Gianluca Fusto x Ginori 1735
- Kit Biscotti di Niko Romito: 150€
  Cookies Kit by Niko Romito

Aperta tutti i giorni dalle 11:00 alle 19:30
Open daily from 11am to 7:30pm





IL RISTORANTE - NIKO ROMITO

LA CENA DELLA VIGILIA
Christmas Eve Dinner

Ideato dallo Chef Niko Romito, il menu degustazione della Vigilia di Natale esprime una visione contemporanea della tradizionale tavola italiana delle festività. I migliori ingredienti di stagione sono il cuore di questa esperienza, che accompagna gli ospiti in un elegante viaggio attraverso l'Italia regionale con piatti come: l'Insalata di Astice Blu di Bretagna, sedano rapa, misticanza e pepe rosa; i Tortellini con gamberi rossi, burro, limone ed erba cipollina; la Spigola al vapore e tartufo bianco; la Frolla alle nocciole, mousse al gianduia e tartufo bianco fino al gran finale con l'iconico Panettone firmato Niko Romito.

A beautifully designed tasting menu from Chef Niko Romito, the Christmas Eve dinner expresses a modern vision of a classic Italian Christmas Eve table. The finest seasonal ingredients are the heart of the experience, underpinning a graceful journey through regional Italy with dishes such as Brittany Blue Lobster salad with celeriac, mixed leaves and pink pepper; Tortellini with Sicilian red prawns, butter, lemon and chives; Steamed sea bass with white truffle; Hazelnut shortcrust pastry with gianduia mousse and white truffle; and the iconic Panettone signed by Chef Niko Romito to finish.

Degustazione: 220€
Tasting Menu

Abbinamento vini: 130€
Wine pairing



IL RISTORANTE - NIKO ROMITO

IL BRUNCH DI NATALE
Christmas Brunch

Il Brunch firmato Bvlgari racchiude lo spirito delle festività, offrendo un ambiente raffinato in cui condividere la gioia del Natale. Un'accurata selezione di piatti caldi e freddi, proposte culinarie dedicate alle specialità italiane, dessert delle feste e l'intramontabile Panettone dello Chef Niko Romito compongono un raffinato tableau di convivialità, calore e autentico piacere gourmet.

Bvlgari's signature Brunch embodies the spirit of the season, offering a luxurious setting in which to share the joy of the holidays. A curated selection of hot and cold dishes, live stations showcasing Italian specialties, festive desserts, and Chef Niko Romito's classic Panettone create a tableau of conviviality, warmth, and refined indulgence.

180€



Il Ristorante - Niko Romito

LA NOTTE DI CAPODANNO
New Year's Eve Tasting

La serata inizia con un raffinato aperitivo, prosegue con un menu degustazione curato in ogni dettaglio e culmina allo scoccare della mezzanotte, quando gli ospiti brindano all'arrivo del 2027 nella cornice esclusiva de Il Ristorante – Niko Romito. La musica dal vivo accompagna un susseguirsi di piatti iconici, come: Zuppa di Astice con bisque di gamberi rossi di Sicilia e caviale Oscietra; Plin di patata, ricotta di pecora , burro Manteca e tartufo bianco; San Pietro con tartufo bianco e salsa ai porri; fino al tradizionale Panettone firmato dallo Chef Niko Romito.

The evening begins with aperitivo, continues with an impeccably curated tasting menu, and culminates when the clock strikes midnight, with guests counting down the final moments of 2027, in the refined setting of Il Ristorante - Niko Romito. Live music accompanies such inspired and iconic dishes, including Lobster Soup with Sicilian red prawn bisque and Oscietra caviar; Potato Plin with sheep's milk ricotta, Manteca butter and white truffle; John Dory with white truffle and leek sauce; culminating in Chef Niko Romito's Panettone.

Degustazione: 600€
Tasting Menu

Abbinamento vini: 300€
Wine pairing

Il Ristorante - Niko Romito

IL BRUNCH DI CAPODANNO
Welcome to New Year Brunch

Omaggio al territorio e alla cucina italiana, il Brunch di Capodanno celebra l'abbondanza dell'anno che inizia, invitando gli ospiti a gustare piatti caldi e freddi, selezioni di formaggi e salumi, dessert delle feste e angoli gourment di cucina dal vivo. Raffinato, elegante e conviviale, il Brunch di Capodanno dà il benvenuto al 2026 con un'esperienza di autentica gioia e puro piacere.

An homage to the terroir and technique of Italian cuisine, the New Year's Day Brunch celebrates the abundance of the year to come, inviting guests to sample hot and cold dishes, cheese and charcuterie, festive desserts, and live cooking stations. Relaxed, elegant, and refined, it starts 2026 on a note of pure bliss.

180€



SPA & BENESSERE

Spa & Wellness



SPA & WELLNESS

THE WINTER RITUAL 90’

Avvolto dalle essenze boschive dell’abete, questo rituale di 90 minuti inizia tra sauna e bagno turco, dove il calore prepara il corpo e i sensi all’esperienza. Una fase di crioterapia risveglia l’energia vitale attraverso il contrasto tra caldo e freddo, seguita dalle vibrazioni delle campane tibetane che accompagnano il corpo verso uno stato di profondo rilassamento. Il percorso prosegue con un massaggio di 60 minuti con caldo burro di cocco, note di vaniglia e arancia dolce, che nutre la pelle e allevia le tensioni. Il rituale si conclude con cioccolata calda e panettone Niko Romito, per un finale ispirato alle più autentiche tradizioni italiane.

Infused with the woody essences of fir, this 90-minute ritual begins in the sauna and steam bath, where soothing warmth prepares the body and senses for the experience. A cryotherapy session follows, awakening vitality through the contrast of heat and cold. The ritual then continues with the vibrations of Tibetan singing bowls, guiding the body into a state of deep relaxation. The journey progresses with a 60-minute massage using warm coconut butter, enriched with notes of vanilla and sweet orange, to nourish the skin and ease tension. The ritual concludes with hot chocolate and Niko Romito’s Panettone, offering a refined finale inspired by the most authentic Italian traditions.

Prezzo 280€ a persona
Price per person

Spa voucher personalizzabili su richiesta
Bespoke Spa vouchers available upon request

For more information:
Tel: +39 06 36080415
E-mail: spa.roma@bulgarihotels.com



EVENTI

Events



EVENTI

Con l'arrivo delle festività, il Bvlgari Hotel Roma si prepara a illuminare il Natale con la gioia, l'eleganza e il fascino inconfondibili che da sempre definiscono lo stile Bvlgari. Mentre i preparativi prendono forma, il Bvlgari Hotel Roma propone diverse soluzioni: da pranzi riservati e raffinati a scintillanti soirée con cocktail d'autore. Ogni esperienza è curata con impeccabile attenzione da un team dedicato, trasformando ogni momento delle feste in un ricordo indimenticabile.

As the Festive Season approaches, Bvlgari Hotel Roma prepares to illuminate the holidays with the unmistakable joy, elegance and allure that define the Bvlgari spirit. As plans take shape, a world of possibilities unfolds: from intimate seated lunches to sparkling cocktail soirées, every gathering is crafted with impeccable care by a dedicated team, transforming the season's moments into unforgettable memories.

For more information:
Tel: +39 06 36080409
e-mail: dine.roma@bulgarihotels.com



I REGALI

The Gifts





IL PANETTONE NIKO ROMITO

Panettone by Niko Romito

Nato dalla ricerca e dalla maestria del Laboratorio Niko Romito in Abruzzo, il Panettone esprime una raffinata interpretazione contemporanea di un grande classico della tradizione italiana. Per Bvlgari Hotels & Resorts è proposto in una selezione di tre varianti: il Classico, al Cioccolato con cioccolato monorigine del Tanzania, e all'Albicocca e Arancia, creato in esclusiva per Bvlgari Hotels & Resorts.

Born from the research and craftsmanship of Laboratorio Niko Romito in Abruzzo, the Panettone offers a refined contemporary interpretation of a great Italian festive tradition. At Bvlgari Hotels & Resorts, it is available in three variations: Classic, Chocolate with single-origin Tanzanian chocolate, and Apricot & Orange, created exclusively for Bvlgari Hotels & Resorts.

.

75€

KIT BISCOTTI DI NIKO ROMITO

Cookies Kit by Niko Romito

Un piccolo rituale gourmand pensato per i più piccoli, da comporre liberamente secondo il proprio gusto. Il kit comprende due sablé artigianali, al burro e agrumi italiani oppure al cacao e vaniglia Bourbon, due creme spalmabili al cacao e nocciola e al pistacchio, e tre elementi croccanti: granella di nocciole, granella di pistacchio e perle di cioccolato. Un tutorial dedicato alla decorazione dei biscotti completa l'esperienza.

A playful gourmand experience designed for little ones to create and enjoy their own combinations. The kit includes two artisanal sablés, butter and Italian citrus or cocoa and Bourbon vanilla, two spreadable creams, cocoa & hazelnut and pistachio, and three crunchy toppings: hazelnut pieces, pistachio granules and chocolate pearls. A dedicated tutorial on how to decorate the cookies completes the experience.

150€





COFANETTO BY NIKO ROMITO

Hamper by Niko Romito

Il cofanetto firmato Niko Romito celebra il gusto italiano attraverso una selezione di specialità del Laboratorio Niko Romito:

- 4 confetture Niko Romito · 2 confezioni di biscotti Niko Romito · 1 bottiglia di Vino Sotirio · 3 bottiglie formato mignon di Olio d'Oliva di Carma

The Niko Romito hamper celebrates Italian taste through a selection of specialties from Laboratorio Niko Romito:

- *4 Niko Romito jams · 2 boxes of Niko Romito biscuits · 1 bottle of Sotirio Wine · 3 small bottles of Carma Olive Oil*

250€

IL KIT DELLA CIOCCOLATA CALDA DI GIANLUCA FUSTO X GINORI

Hot Chocolate Kit by Gianluca Fusto x Ginori

Un'esperienza dedicata al rituale della cioccolata calda, nata dall'incontro tra la creatività del maître chocolatier Gianluca Fusto e l'eleganza di Ginori. Il kit comprende cioccolato monorigine del Sud America al 70% – Guanaja, accompagnato da due tazze Ginori coon una decorazione dedicata alle festività, realizzate in un'esclusiva per Bvlgari Hotels & Resorts, e da un elegante tutorial per preparare la cioccolata calda a casa.

An experience dedicated to the ritual of hot chocolate, born from the creative vision of maître chocolatier Gianluca Fusto and the elegance of Ginori. The kit features 70% South American single-origin chocolate – Guanaja, accompanied by two Ginori mugs adorned with a Holiday Season motif, created exclusively for Bvlgari Hotels & Resorts, together with an elegant tutorial for preparing the perfect hot chocolate at home.

500€



BVLGARI DOLCI

Come gioielli di cioccolato, le creazioni di Bvlgari Dolci sono un delizioso regalo per ogni tipo di palato. Avvolti da una splendida confezione, ogni gioiello sembra un tesoro destinato a sorprendere, che aspetta solo di essere scoperto. I dessert firmati Bvlgari sono realizzati con i migliori ingredienti combinati in modo tradizionale ma inaspettato.

Like chocolate jewels, Bvlgari Dolci creations are an exquisite gift for every kind of palates. Wrapped in a splendid package, each jewel seems like a treasure destined to surprise, waiting to be discovered. Bvlgari's desserts are made with the finest ingredients, combined in ways that are traditional yet unexpected.

Box 5 pezzi: 40€
Box 5 pieces

Box 10 pezzi: 80€
Box 10 pieces

Bvlgari Dolci
Via Della Frezza, 28 Rome
Tel: +39 06 36080430
Email: idolci.roma@bulgarihotels.com

BVLGARI

HOTEL ROMA

BVLGARI HOTEL ROMA
Piazza Augusto Imperatore, 10, 00186 Roma

Tel: +39 06 3608 0400
Email: roma@bulgarihotels.com