Festive Season

The Art of Hospitality

PALAZZO RIPETTA 2026 - 2027

RELAIS & CHATEAUX

PALAZZO RIPETTA
ROME

Calendario

FESTIVE CALENDAR

DICEMBRE *December*

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

GENNAIO *January*

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

EVENTI / EVENTS

SEASONAL EXPERIENCES AT BAYLON

08.12
06.01

La tavola delle Feste
Festive Specials

Afternoon Tea
Baylon Cocktail Bar & Bistrot

24.12

Cena della Vigilia
Christmas Eve Dinner
Baylon Cocktail Bar & Bistrot

25.12

La tavola delle Feste
Festive Specials
Baylon Cocktail Bar & Bistrot

26.12
06.01

Light Dinner Experience
Baylon Cocktail Bar & Bistrot

31.12

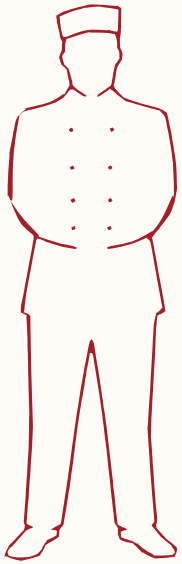
Opera di Mezzanotte / New Year's Eve
Concerto dei Tre Tenori / *Three Tenors Concert*
Baylon Cocktail Bar & Bistrot - San Baylon

01.01

Brunch delle Feste
Festive Brunch
Baylon Cocktail Bar & Bistrot

A Palazzo Ripetta l’ospitalità è un’arte:
un gesto attento, una tavola apparecchiata,
una porta che si apre al momento giusto.
Per le feste quest’arte si veste di luce,
dando vita a esperienze da condividere con chi si ama.

At Palazzo Ripetta, hospitality is an art:
an attentive gesture, a table set with care,
a door that opens at just the right moment.
For the holidays, this art is dressed in light,
creating moments to share with the people you love.



BAYLON COCKTAIL BAR & BISTROT

MENÙ À LA CARTE - DISPONIBILE DALL'8 DICEMBRE AL 6 GENNAIO
À LA CARTE MENU - AVAILABLE FROM DECEMBER 8th TO JANUARY 6th

Disponibile per il pranzo e la cena
Available for lunch and dinner

La tavola delle Feste

Festive Specials

Uovo poché, soffice di bufala, brodo al Parmigiano Reggiano e tartufo
Poached egg, mozzarella di bufala mousse, Parmigiano Reggiano broth and truffle *€22*

Tortelli, burro nocciola, limone e pesto di erbe aromatiche
Tortelli, brown butter, lemon and aromatic herb pesto *€24*

Galletto farcito, patate arrosto schiacciate, castagne e salsa al vino dolce
Stuffed spring chicken, roasted potato mash, chestnuts and sweet wine sauce *€30*

Zuppa inglese alle visciole
Zuppa inglese with sour cherries *€14*

Prenota la tua esperienza | *Book your experience*

Cena della Vigilia

Christmas Eve Dinner

BAYLON COCKTAIL BAR & BISTROT

24 DICEMBRE - DALLE 19.00* / DECEMBER 24th - STARTING FROM 7 PM*

Parfait di zucca, fonduta al Castelmagno e salsa vegetale

Pumpkin parfait, Castelmagno fondue and vegetable sauce

Risotto allo zafferano con tonno marinato e polvere di nocciola

Saffron risotto with marinated tuna and hazelnut powder

Ricciola alla plancia, lenticchie alla cacciatora e soffice di patate

Griddled amberjack, hunter-style lentils and potato mousse

Cioccolato, mandarino, mandorla e timo

Chocolate, mandarin, almond and thyme

€70

Per persona, IVA inclusa
Price per person, VAT included

Prenota la tua esperienza | *Book your experience*

*Ultimo servizio alle 21:30 / Last seating at 9:30 pm

Opera di Mezzanotte

New Year's Eve Dinner

CONCERTO DE I TRE TENORI
Tre Tenori Concert

Il Capodanno di Palazzo Ripetta si apre sulle note del tradizionale Concerto de I Tre Tenori, un viaggio attraverso le grandi melodie dell'opera e della tradizione lirica.
Al termine del concerto, la serata prosegue a tavola, con la possibilità di scegliere tra due distinti percorsi gastronomici, per accogliere il nuovo anno all'insegna della musica, del gusto e dell'arte dell'ospitalità.

New Year's Eve at Palazzo Ripetta begins with the traditional Tre Tenori concert, a musical journey through the great masterpieces of opera and the lyrical tradition.
Following the performance, the evening continues at the table, with a choice of two distinctive culinary experiences to welcome the new year through music, fine dining and the art of hospitality.

Prenota la tua esperienza | ***Book your experience***

Cena di Capodanno

New Year's Eve Dinner

BAYLON COCKTAIL BAR & BISTROT

31 DICEMBRE - DALLE 21.00* / DECEMBER 31st - STARTING FROM 9 PM*

Tacos farcito con baccalà mantecato, radici e misticanza

Taco filled with whipped salt cod, root vegetables and mixed salad leaves

Flan di zucca, taleggio, nocciole e fondo vegetale

Pumpkin flan, Taleggio, hazelnuts and vegetable jus

Ostrica arrosto, mozzarella di bufala, salsa al crescione e cialda ai semi

Roasted oyster, mozzarella di bufala, watercress sauce and seed crisp

Cannellone di pesce bianco, salsa allo scoglio e maggiorana

White fish cannellone, seafood sauce and marjoram

Branzino in crosta di verza, tartufo, insalata soffice e salsa ai cannolicchi

Sea bass in a Savoy cabbage crust, truffle, delicate salad and razor clam sauce

Torta Opéra al cioccolato con gelato alla vaniglia

Chocolate Opéra cake with vanilla ice cream

€200

Per persona, IVA inclusa

Price per person, VAT included

Prenota la tua esperienza | *Book your experience*

*Ultimo servizio alle 21:30 / Last seating at 9:30 pm

Cena di Capodanno

New Year's Eve Dinner

SAN BAYLON

31 DICEMBRE - DALLE 19.30* / DECEMBER 31st - STARTING FROM 7.30 PM*

La cucina dell' Executive Chef Christian Spalvieri si esprime in un percorso gastronomico raffinato, tra creatività e ricerca contemporanea, fino al brindisi di mezzanotte.

Chef Christian Spalvieri's cuisine takes centre stage in a refined tasting journey, celebrating creativity and contemporary gastronomy through to the midnight toast.

€350

Per persona, IVA inclusa
Price per person, VAT included

Prenota la tua esperienza | ***Book your experience***

*Ultimo servizio alle 21:30 / Last seating at 9:30 pm

Amouse - Bouche

Frittella alle alghe, maionese e sesamo
Seaweed fritter, mayonnaise and sesame

Crudo di ventresca di tonno
Raw tuna belly

Zucca in carpione, ricotta e tartare di gambero rosso
Pumpkin in carpione, ricotta and red prawn tartare

Menu

Crudo di ricciola affumicato, rucola, scorza nera e latte di cocco
Smoked amberjack crudo, rocket, black salsify and coconut milk

Scampo, straccetti di peperone, lattuga e focaccia alla brace
Langoustine, pepper ribbons, lettuce and charcoal-grilled focaccia

Cavolfiore, curry e tartufo
Cauliflower, curry and truffle

Risotto al sedano rapa, cannolicchi e caffè
Celeriac risotto, razor clams and coffee

Raviolo, zucca, nocciola e agnello marinato
Raviolo, pumpkin, hazelnut and marinated lamb

San Pietro, finocchio fondente, salsa al caviale e finocchietto
San Pietro, melting fennel, caviar sauce and wild fennel

Dessert

Opéra al cioccolato, carrube e vaniglia
Chocolate Opéra, carob and vanilla

Petit four
Petits fours

Brunch

BAYLON COCKTAIL BAR & BISTROT

1° GENNAIO DALLE 11.00 ALLE 15.00 / JANUARY 1st FROM 11 AM TO 3 PM

Selezione di uova preparate al momento
Selection of eggs, prepared to order

Avocado toast con salmone
Avocado toast with salmon

Salumi e formaggi
Selection of cured meats and cheeses

Vegan salad
Caesar salad

Contorni del giorno
Daily selection of side dishes

Croissant salati
Savoury croissants

Baylon Granola

Cocco e semi di chia
Coconut and chia seeds

French Toast

Crêpes

Selezione di lievitati
Selection of freshly baked pastries

Frutta fresca
Fresh fruit

€60

Per persona, IVA inclusa
Price per person, VAT included

Prenota la tua esperienza | *Book your experience*

Afternoon Tea

BAYLON COCKTAIL BAR & BISTROT

DISPONIBILE DALL'8 DICEMBRE AL 6 GENNAIO
AVAILABLE FROM DECEMBER 8th TO JANUARY 6th

DALLE 16.00 ALLE 18.00 / FROM 4 PM TO 6 PM

Selezione di tè

A selection of teas

Piccola pasticceria servita al carrello

Petit Fours Served from the Trolley

Torte della tradizione

Traditional cakes

Mini sandwich

Finger sandwiches

€28

Per persona, IVA inclusa

Price per person, VAT included

Prenota la tua esperienza | *Book your experience*

Light Dinner Experience

BAYLON COCKTAIL BAR & BISTROT

DISPONIBILE DAL 26 DICEMBRE AL 6 GENNAIO
AVAILABLE FROM DECEMBER 26th TO JANUARY 6th

DALLE 18.00 ALLE 21.00 / FROM 6 PM TO 9 PM

Hummus di ceci con crudité
Hummus with crudités

Fritti
Italian fried specialities

Tart burro e alici
Butter and anchovy tartlet

Assaggio di un primo piatto caldo
A taste of our pasta selection

Selezione di piccola pasticceria
Selection of petit fours

Una selezione di cocktail signature
e grandi classici della mixology accompagna l'esperienza.

Accompanied by a selection of signature cocktails
and timeless mixology classics.

€45

Per persona, IVA inclusa
Price per person, VAT included

Prenota la tua esperienza | *Book your experience*

Prenotazioni
Reservations

+39 06 32651639

+39 06 3211775

restaurant@palazzoripetta.com

sanbaylon@palazzoripetta.com

bar@palazzoripetta.com

palazzoripetta.com

@palazzoripettarome

@sanbaylonroma

@bayloncocktailbar

Via di Ripetta 231, 00186, Roma

RELAIS & CHATEAUX

PALAZZO RIPETTA
ROME