



Il team del Passpartout

augura a tutti voi

delle Festività serene e gioiose.

*Abbiamo selezionato questi piatti intrisi
di tradizione e storie di amore e condivisione.*



*Che queste Feste siano colme di sapori
capaci di risvegliare emozioni
profonde nel cuore.*

PRANZO DI NATALE

Alla Carta

ANTIPASTI

- Carne Salada con salsa yogurt e porro croccante in doppia cottura* 13€
- Salumi Dol e formaggi laziali con giardiniera e confettura di fichi* 27€
- Flan di carciofi e patate con fonduta di pecorino romano dop e chips di topinambur* 15€
- Carpaccio di zucca al josper con sale maldon olio evo e pepe* 8€

PRIMI

- Risotto ai funghi porcini e liquirizia di Rossano Calabro* 18€
- Tortellini della tradizione in brodo di gallina* 12€
- Tonnarello carciofi, menta e pecorino romano dop* 16€

SECONDI DAL JOSPER

- Stracotto di manzo profumato al ginepro con deliziosa crema di patate rosse e salsa ridotta al Syrah* 20€
- Entrecote 250gr con cicoria e patate* 25€
- Maialino porchettato con salsa alla liquirizia, castagne e patate* 16€

Pranzo di Natale

PREZZO A PERSONA 50€ (MIN. PER 2 PERSONE)

ANTIPASTI

- Flan di carciofi e patate con fonduta di pecorino romano dop e chips di topinambur*
- Carpaccio di zucca al josper con sale maldon olio evo e pepe*



PRIMI

- Tortellini della tradizione in brodo di gallina*



SECONDI

- Stracotto di manzo profumato al ginepro con deliziosa crema di patate rosse e salsa ridotta al Syrah*



DESSERT

Work in progress...