



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.*



VIGILIA DI NATALE

Alla Carta

ANTIPASTI

- Tortino di carciofi e patate con fonduta di pecorino romano dop e chips di topinambur* 18€
- Salumi Dol e formaggi laziali con giardiniera e confettura di fichi* 27€
- Polpettine di Baccalà con Panatura al Panko su mayo allo zafferano* 16€
- Gamberi in pasta kataifi con salsa rosa leggermente piccante* 12€

PRIMI

- Risotto cremoso alla zucca accompagnato da sbriciolata croccante di amaretto* 14€
- Lasagnetta di filetti di pesce bianco e frutti di mare con besciamella rosata delicatamente profumata alla noce moscata* 18€
- Tonnarello carciofi, menta e pecorino romano dop* 16€

SECONDI DAL JOSPER

- Calamaro farcito e cotto nel forno josper, accompagnato da insalata di puntarelle* 18€
- Entrecote 250gr con cicoria e patate* 25€
- Maialino porchettato con salsa alla liquirizia, castagne e patate* 16€

Vigilia di Natale

PREZZO A PERSONA 60€ (MIN. PER 2 PERSONE)

ANTIPASTI

- Polpettine di Baccalà con Panatura al Panko su mayo allo zafferano*
- Gamberi in pasta kataifi con salsa rosa leggermente piccante*



PRIMI

- Lasagnetta di filetti di pesce bianco e frutti di mare con besciamella rosata delicatamente profumata alla noce moscata*

- Risotto cremoso alla zucca accompagnato da sbriciolata croccante di amaretto*



SECONDI

- Calamaro farcito e cotto nel forno josper, accompagnato da insalata di puntarelle*



DESSERT

Work in progress...