PASSPARTOUT

*Ristorarsi a Borgo Pio*

# 24 dicembre 2026 — Cena della Vigilia

## *Menu alla carta & Menu degustazione*

*Servizio disponibile per un tempo massimo di 2 ore e 15 minuti.*

---

## Menu degustazione — 70 €

*Inclusi pane, coperto, acqua e calice di Franciacorta “La Fiorita” con il trittico di entrata.*

### Antipasto trittico

*Burger di merluzzo in pastella con insalata coleslaw*

*Polpo rosticciato al Josper con patate dolci soffiate, sedano candito e maionese di polpo*

*Moscardino panato e fritto con salsa olandese alle erbe*

### Pacchero gratinato al Josper

*Ragù di calamaro, ristretto di fumetto di pesce, pomodori confit al Josper e gel al prezzemolo*

### Gamberone in tempura all’italiana

*Agrodolce di cipolle e peperoncino di Calabria*

### Torta soffice al limone e mandarino

*Con crumble e salsa calda alla vaniglia*

PASSPARTOUT

*Ristorarsi a Borgo Pio*

# 24 December 2026 — Christmas Eve Dinner

## *À la carte & Tasting Menu*

*Service is limited to a maximum of 2 hours and 15 minutes.*

## Tasting Menu — 70 €

*Bread, cover charge, water and a glass of "La Fiorita" Franciacorta are included with the starter trio.*

### Trio of starters

*Battered cod burger with coleslaw*

*Josper-roasted octopus with puffed sweet potatoes, candied celery and octopus mayonnaise*

*Breaded and fried baby octopus with herb hollandaise sauce*

### Josper-gratinated pacchero pasta

*Squid ragù, reduced fish stock, Josper-confit tomatoes and parsley gel*

### Italian-style tempura king prawn

*Sweet-and-sour onions and Calabrian chilli pepper*

### Soft lemon and mandarin cake

*With crumble and warm vanilla sauce*

PASSPARTOUT

*Ristorarsi a Borgo Pio*

# 24 de diciembre de 2026 — Cena de Nochebuena

## *Carta & Menú degustación*

*Duración máxima del servicio: 2 horas y 15 minutos.*

## Menú degustación — 70 €

*Incluye pan, servicio, agua y una copa de Franciacorta “La Fiorita” con el trío de entrantes.*

### Trío de entrantes

*Hamburguesa de bacalao rebozado con ensalada coleslaw*

*Pulpo asado al Josper con boniato inflado, apio confitado y mayonesa de pulpo*

*Pulpito empanado y frito con salsa holandesa de hierbas*

### Pacchero gratinado al Josper

*Ragú de calamar, reducción de fumet de pescado, tomates confitados al Josper y gel de perejil*

### Langostino en tempura italiana

*Cebolla agridulce y guindilla de Calabria*

### Bizcocho tierno de limón y mandarina

*Con crumble y salsa caliente de vainilla*

PASSPARTOUT

*Ristorarsi a Borgo Pio*

# 24 décembre 2026 — Dîner du réveillon de Noël

## *À la carte & Menu dégustation*

*Durée maximale du service : 2 heures et 15 minutes.*

## Menu dégustation — 70 €

*Pain, couvert, eau et verre de Franciacorta « La Fiorita » inclus avec le trio d’entrées.*

### Trio d’entrées

*Burger de cabillaud en beignet avec salade coleslaw*

*Poulpe rôti au Josper, patates douces soufflées, céleri confit et mayonnaise de poulpe*

*Petits poulpes panés et frits, sauce hollandaise aux herbes*

### Pacchero gratiné au Josper

*Ragoût d’encornets, fumet de poisson réduit, tomates confites au Josper et gel de persil*

### Grosse crevette en tempura à l’italienne

*Oignons aigres-doux et piment de Calabre*

### Gâteau moelleux citron-mandarine

*Avec crumble et sauce chaude à la vanille*

PASSPARTOUT

*Ristorarsi a Borgo Pio*

# 24. Dezember 2026 — Heiligabend-Dinner

## *À la carte & Degustationsmenü*

*Die Servicezeit beträgt maximal 2 Stunden und 15 Minuten.*

## Degustationsmenü — 70 €

*Brot, Gedeck, Wasser und ein Glas Franciacorta „La Fiorita“ zum Vorspeisentrio inklusive.*

### Dreierlei Vorspeisen

*Frittierter Kabeljau-Burger mit Coleslaw*

*Im Josper gerösteter Oktopus mit gepufften Süßkartoffeln, kandiertem Sellerie und Oktopus-Mayonnaise*

*Panierter und frittierter Baby-Oktopus mit Kräuter-Hollandaise*

### Im Josper gratinierte Pacchero-Pasta

*Tintenfischragout, reduzierter Fischfond, Josper-Confit-Tomaten und Petersiliengel*

### Riesengarnele in italienischer Tempura

*Süßsaure Zwiebeln und kalabrische Chilischote*

### Lockerer Zitronen-Mandarinen-Kuchen

*Mit Crumble und warmer Vanillesauce*

PASSPARTOUT

*Ristorarsi a Borgo Pio*

# 24 de dezembro de 2026 — Jantar de Véspera de Natal

## *À la carte & Menu de degustação*

*Duração máxima do serviço: 2 horas e 15 minutos.*

## Menu de degustação — 70 €

*Inclui pão, serviço, água e uma taça de Franciacorta “La Fiorita” com o trio de entradas.*

### Trio de entradas

*Hambúrguer de bacalhau em polme com salada coleslaw*

*Polvo assado no Josper com batata-doce insuflada, aipo confitado e maionese de polvo*

*Polvinho panado e frito com molho holandês de ervas*

### Pacchero gratinado no Josper

*Ragù de lula, redução de caldo de peixe, tomate confitado no Josper e gel de salsa*

### Camarão-tigre em tempura italiana

*Cebolas agridoces e malagueta da Calábria*

### Bolo fofo de limão e tangerina

*Com crumble e molho quente de baunilha*

PASSPARTOUT

*Ristorarsi a Borgo Pio*

# 2026年12月24日 — 平安夜晚餐

## 单点菜单及品鉴套餐

用餐服务最长为2小时15分钟。

## 品鉴套餐 — 70 €

含面包、服务费、饮用水及搭配前菜三重奏的“La Fiorita”弗朗恰柯达起泡酒一杯。

### 三重前菜

香酥鳕鱼汉堡配卷心菜沙拉

Josper炭烤章鱼配酥松红薯、蜜渍芹菜及章鱼蛋黄酱

香草面包糠炸小章鱼配香草荷兰酱

### Josper焗烤帕凯罗意面

鱿鱼肉酱、浓缩鱼高汤、Josper慢烤番茄及欧芹凝胶

### 意式天妇罗大虾

酸甜洋葱与卡拉布里亚辣椒

### 柠檬柑橘松软蛋糕

配酥粒与温热香草酱

PASSPARTOUT

*Ristorarsi a Borgo Pio*

# 2026年12月24日 — クリスマスイブ・ディナー

## アラカルト＆テイスティングメニュー

お食事時間は最大2時間15分です。

## テイスティングメニュー — 70 €

パン、席料、水、前菜3種に合わせたフランチャコルタ「ラ・フィオリータ」1杯を含みます。

### 前菜3種

タラのフリットバーガー、コールスロー添え

Josper焼きタコ、ふっくらサツマイモ、セロリのコンフィ、タコのマヨネーズ

香草パン粉で揚げた小ダコ、ハーブ風味オランデーズソース

### Josper焼きパッケロのグラタン

イカのラグー、煮詰めた魚のだし、Josperのトマトコンフィ、パセリのジュレ

### イタリア風大海老の天ぷら

甘酸っぱいタマネギとカラブリア産唐辛子

### レモンとマンダリンのふんわりケーキ

クランブルと温かいバニラソース添え

PASSPARTOUT

*Ristorarsi a Borgo Pio*

# 2026년 12월 24일 — 크리스마스이브 디너

## 단품 메뉴 & 테이스팅 메뉴

식사 시간은 최대 2시간 15분입니다.

## 테이스팅 메뉴 — 70 €

빵, 테이블 서비스, 물, 전채 3종과 함께 제공되는 프란차코르타 “라 피오리타” 한 잔 포함.

### 전채 3종

바삭한 대구 버거와 코울슬로

조스퍼에 구운 문어, 부푼 고구마, 설탕에 조린 셀러리, 문어 마요네즈

허브 빵가루로 튀긴 작은 문어와 허브 홀랜다이즈 소스

### 조스퍼 그라탱 파케로 파스타

오징어 라구, 졸인 생선 육수, 조스퍼 토마토 콩피와 파슬리 젤

### 이탈리아식 왕새우 튀김

새콤달콤한 양파와 칼라브리아 고추

### 레몬과 만다린 소프트 케이크

크럼블과 따뜻한 바닐라 소스