PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

25 dicembre 2026 — Pranzo di Natale

Menu alla carta & Menu degustazione

Menu degustazione — 60 €

Inclusi pane, coperto, acqua e calice di Franciacorta “La Fiorita” in entrata.

Tortino di patate e porri

Con fonduta di formaggi laziali

Tortellini di carne in brodo di cappone

Un classico della tradizione natalizia

Tagliolino al ragù di manzo battuto al coltello

Con burro montato e polvere di pomodoro confit al Josper

Roll di sfoglia ripieno di carne al Josper

Con besciamella fatta in casa, crema al Parmigiano, zucca al Josper e patate alla brace

Panettone e torrone

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

25 December 2026 — Christmas Day Lunch

À la carte & Tasting Menu

Tasting Menu — 60 €

Bread, cover charge, water and a glass of “La Fiorita” Franciacorta on arrival are included.

Potato and leek tartlet

With a fondue of cheeses from Lazio

Meat tortellini in capon broth

A Christmas tradition

Tagliolini with hand-chopped beef ragù

With whipped butter and Josper-confit tomato powder

Josper-cooked meat-filled pastry roll

With homemade béchamel, Parmesan cream, Josper-roasted pumpkin and ember-roasted potatoes

Panettone and nougat

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

25 de diciembre de 2026 — Almuerzo de Navidad

Carta & Menú degustación

Menú degustación — 60 €

Incluye pan, servicio, agua y una copa de Franciacorta “La Fiorita” de bienvenida.

Pastelito de patata y puerro

Con fondue de quesos del Lacio

Tortellini de carne en caldo de capón

Un clásico de la tradición navideña

Tagliolini con ragú de ternera picada a cuchillo

Con mantequilla montada y polvo de tomate confitado al Josper

Rollito de hojaldre relleno de carne al Josper

Con bechamel casera, crema de parmesano, calabaza al Josper y patatas a la brasa

Panettone y turrón

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

25 décembre 2026 — Déjeuner de Noël

À la carte & Menu dégustation

Menu dégustation — 60 €

Pain, couvert, eau et verre de Franciacorta « La Fiorita » à l'arrivée inclus.

Petit gâteau de pommes de terre et poireaux

Avec fondue de fromages du Latium

Tortellini à la viande en bouillon de chapon

Un classique des traditions de Noël

Tagliolini au ragoût de bœuf haché au couteau

Avec beurre monté et poudre de tomates confites au Josper

Feuilleté roulé farci de viande au Josper

Avec béchamel maison, crème de parmesan, courge au Josper et pommes de terre braisées

Panettone et nougat

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

25. Dezember 2026 — Weihnachtsmittagessen

À la carte & Degustationsmenü

Degustationsmenü — 60 €

Brot, Gedeck, Wasser und ein Glas Franciacorta „La Fiorita“ zur Begrüßung inklusive.

Kartoffel-Lauch-Törtchen

Mit Käsefondue aus der Region Latium

Fleisch-Tortellini in Kapaunbrühe

Ein Klassiker der Weihnachtstradition

Tagliolini mit handgehacktem Rinderragout

Mit aufgeschlagener Butter und Pulver aus Josper-Confit-Tomaten

Mit Fleisch gefüllte Blätterteigrolle aus dem Josper

Mit hausgemachter Béchamel, Parmesancreme, Josper-Kürbis und Grillkartoffeln

Panettone und Nougat

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

25 de dezembro de 2026 — Almoço de Natal

À la carte & Menu de degustação

Menu de degustação — 60 €

Inclui pão, serviço, água e uma taça de Franciacorta “La Fiorita” à chegada.

Tartelete de batata e alho-francês

Com fondue de queijos do Lácio

Tortellini de carne em caldo de capão

Um clássico da tradição natalícia

Tagliolini com ragù de vaca picada à faca

Com manteiga batida e pó de tomate confitado no Josper

Rolo de massa folhada recheado de carne no Josper

Com béchamel caseiro, creme de parmesão, abóbora no Josper e batatas na brasa

Panettone e torrão

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

2026年12月25日 — 圣诞节午餐

单点菜单及品鉴套餐

品鉴套餐 — 60 €

含面包、服务费、饮用水及迎宾“La Fiorita”弗朗恰柯达起泡酒一杯。

土豆韭葱小挞

配拉齐奥地区奶酪酱

肉馅意式饺子配阉鸡清汤

经典圣诞传统美食

手切牛肉酱细意面

配打发黄油和Josper慢烤番茄粉

Josper炭烤肉馅酥皮卷

配自制白酱、帕尔马干酪奶油、烤南瓜及炭烤土豆

意式圣诞果干面包与牛轧糖

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

2026年12月25日 — クリスマス・ランチ

アラカルト＆テイスティングメニュー

テイスティングメニュー — 60 €

パン、席料、水、お迎えのフランチャコルタ「ラ・フィオリータ」1杯を含みます。

ジャガイモとポロネギのタルト

ラツィオ産チーズのフォンデュ添え

肉詰めトルテッリーニ、去勢鶏のブロード

クリスマスの伝統料理

手切り牛肉ラグーのタリオリーニ

ホイップバター、Josperのトマトコンフィ・パウダー

Josper仕上げの肉詰めパイロール

自家製ベシャメル、パルミジャーノクリーム、かぼちゃ、炭火焼きジャガイモ

パネットーネとヌガー

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

2026년 12월 25일 — 크리스마스 런치

단품 메뉴 & 테이스팅 메뉴

테이스팅 메뉴 — 60 €

빵, 테이블 서비스, 물, 환영 프란차코르타 “라 피오리타” 한 잔 포함.

감자와 리크 타르트

라치오 지역 치즈 퐁뒤

고기 토르텔리니와 카폰 육수

전통 크리스마스 요리

칼로 다진 소고기 라구 탈리올리니

휘핑 버터와 조스퍼 토마토 콩피 가루

조스퍼 고기 페이스트리 롤

수제 베샤멜, 파르미자노 크림, 조스퍼 호박과 숯불 감자

파네토네와 누가