PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

31 dicembre 2026 — Cenone di San Silvestro

Menu degustazione

Solo menu degustazione

Pane, acqua e coperto inclusi. Calice di Franciacorta “La Fiorita” in entrata.

100 € / persona

Antipasto trittico

Tartare di gambero viola, pepe rosa e chips di pane all’olio

Fettuccina di seppia, olio al limone, pecorino in scaglie e carciofi in purezza

Moscardino panato alle erbe con maionese al passion fruit

Primo piatto

Spaghettone di Gragnano, bisque di crostacei, gambero, cozze e vongole in aglio olio al Josper

Secondo primo piatto

Ravioli al limone con ragù di polpo e gel al sedano

Secondo dal Josper

Calamaro ripieno alla mediterranea, quenelle di sedano rapa e cime di rapa

Dessert

Mousse di mango, cioccolato e oro

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

31 December 2026 — New Year’s Eve Dinner

Tasting Menu

Tasting menu only

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

100 € / person

Trio of starters

Purple prawn tartare, pink peppercorns and olive-oil bread crisps

Cuttlefish fettuccine, lemon oil, shaved pecorino and artichokes served simply

Herb-crusted baby octopus with passion fruit mayonnaise

First pasta course

Gragnano spaghettone, shellfish bisque, prawns, mussels and clams with garlic and oil, finished in the Josper

Second pasta course

Lemon ravioli with octopus ragù and celery gel

Josper main course

Mediterranean-style stuffed squid, celeriac quenelle and turnip greens

Dessert

Mango mousse, chocolate and gold

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

31 de diciembre de 2026 — Cena de Nochevieja

Menú degustación

Solo menú degustación

Pan, agua y servicio incluidos. Copa de Franciacorta “La Fiorita” de bienvenida.

100 € / persona

Trío de entrantes

Tartar de gamba violeta, pimienta rosa y chips de pan con aceite

Fettuccine de sepia, aceite de limón, lascas de pecorino y alcachofas al natural

Pulpito empanado con hierbas y mayonesa de fruta de la pasión

Primer plato

Spaghettone de Gragnano, bisque de marisco, gambas, mejillones y almejas con ajo y aceite al Josper

Segundo primer plato

Raviolis de limón con ragú de pulpo y gel de apio

Plato principal al Josper

Calamar relleno a la mediterránea, quenelle de apionabo y grelos

Postre

Mousse de mango, chocolate y oro

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

31 décembre 2026 — Réveillon du Nouvel An

Menu dégustation

Menu dégustation uniquement

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

100 € / personne

Trio d’entrées

Tartare de crevette violette, poivre rose et chips de pain à l’huile

Fettuccine de seiche, huile au citron, copeaux de pecorino et artichauts nature

Petits poulpes panés aux herbes, mayonnaise au fruit de la passion

Premier plat de pâtes

Spaghettone de Gragnano, bisque de crustacés, crevettes, moules et palourdes à l’ail et à l’huile au Josper

Deuxième plat de pâtes

Ravioli au citron, ragoût de poulpe et gel de céleri

Plat principal au Josper

Calamar farci à la méditerranéenne, quenelle de céleri-rave et pousses de navet

Dessert

Mousse à la mangue, chocolat et or

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

31. Dezember 2026 — Silvester-Dinner

Degustationsmenü

Ausschließlich Degustationsmenü

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

100 € / Person

Dreierlei Vorspeisen

Tatar von violetten Garnelen mit rosa Pfeffer und Olivenöl-Brotchips

Sepia-Fettuccine mit Zitronenöl, Pecorino-Spänen und puren Artischocken

Kräuterpanierter Baby-Oktopus mit Passionsfrucht-Mayonnaise

Erster Pastagang

Spaghettone aus Gragnano, Krustentierbisque, Garnelen, Mies- und Venusmuscheln mit Knoblauch und Öl aus dem Josper

Zweiter Pastagang

Zitronenravioli mit Oktopusragout und Selleriegel

Hauptgang aus dem Josper

Mediterran gefüllter Tintenfisch, Sellerieknollen-Quenelle und Stängelkohl

Dessert

Mangomousse, Schokolade und Gold

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

31 de dezembro de 2026 — Jantar de Passagem de Ano

Menu de degustação

Apenas menu de degustação

Pão, água e serviço incluídos. Uma taça de Franciacorta "La Fiorita" à chegada.

100 € / pessoa

Trio de entradas

Tártaro de camarão violeta, pimenta-rosa e chips de pão com azeite

Fettuccine de choco, azeite de limão, lascas de pecorino e alcachofras ao natural

Polvinho panado com ervas e maionese de maracujá

Primeiro prato

Spaghettone de Gragnano, bisque de crustáceos, camarão, mexilhão e amêijoas com alho e azeite no Josper

Segundo prato de massa

Ravioli de limão com ragù de polvo e gel de aipo

Prato principal no Josper

Lula recheada à mediterrânica, quenelle de aipo-rábano e grelos

Sobremesa

Mousse de manga, chocolate e ouro

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

2026年12月31日 — 跨年夜晚宴

品鉴套餐

仅提供品鉴套餐

含面包、饮用水及服务费，迎宾奉上“La Fiorita”弗朗恰柯达起泡酒一杯。

100 € / 位

三重前菜

紫虾塔塔配粉红胡椒及橄榄油面包脆片

墨鱼宽面配柠檬油、佩科里诺奶酪薄片及原味朝鲜蓟

香草脆皮小章鱼配百香果蛋黄酱

第一道意面

格拉尼亚诺粗意面配甲壳类海鲜浓汤、虾、贻贝、蛤蜊及Josper蒜香橄榄油

第二道意面

柠檬意式饺子配章鱼肉酱与芹菜凝胶

Josper炭烤主菜

地中海风味酿鱿鱼，配块根芹泥及嫩芜菁叶

甜品

芒果慕斯、巧克力与食用金箔

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

2026年12月31日 — 大晦日ディナー

テイスティングメニュー

テイスティングメニューのみ

パン、水、席料込み。フランチャコルタ「ラ・フィオリータ」1杯をお迎えに。

100 € / 名

前菜3種

紫エビのタルタル、ピンクペッパー、オリーブオイルのパンチップ

イカのフェットチーネ、レモンオイル、ペコリーノ、アーティチョーク

香草パン粉の小ダコ、パッションフルーツ・マヨネーズ

一皿目のパスタ

グラニャーノ産スパゲットーネ、甲殻類のビスク、エビ、ムール貝、アサリ、Josper仕立てのガーリックオイル

二皿目のパスタ

レモンのラビオリ、タコのラグー、セロリのジュレ

Josperのメイン料理

地中海風イカの詰め物、根セロリのクネル、カブの葉

デザート

マンゴームース、チョコレート、金箔

PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio

2026년 12월 31일 — 새해 전야 디너

테이스팅 메뉴

테이스팅 메뉴만 제공

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

100 € / 인

전채 3종

보라새우 타르타르, 핑크 페퍼와 올리브오일 브레드칩

갑오징어 페투치네, 레몬 오일, 페코리노 치즈와 아티초크

허브 크러스트 작은 문어와 패션프루트 마요네즈

첫 번째 파스타

그라냐노 스파게토네, 갑각류 비스크, 새우, 홍합, 바지락과 조스퍼 마늘 오일

두 번째 파스타

레몬 라비올리와 문어 라구, 셀러리 젤

조스퍼 메인 요리

지중해식 속을 채운 오징어, 셀러리악 크넬과 순무 잎

디저트

망고 무스, 초콜릿과 금박