



# Borgo San Jacopo

• CAPODANNO •

## APERITIVO

Canapè con burro alla vaniglia e alici salate  
Canapè con salmone affumicato e capperi in fiore  
Crema cotta al pecorino con pancetta  
Polpo grigliato con crema di fagioli, indivia belga e balsamico  
Bon bon di vitello con friarielli e crema di provola affumicata

## AL TAVOLO

Tartare di ricciola con caviale,  
asparagi di mare e yogurt di bufala

Astice patate e zafferano

Risotto al tartufo nero di Norcia

Ventresca di tonno con millefoglie di zucca,  
mandorle e salsa all'arancia

Maiolino da latte in porchetta con scorzonera,  
scalogno al porto e senape rustica

Bavarese ai tre cioccolato con salsa ai lamponi

Il nostro panettone artigianale  
Dolci tipici natalizi  
Frutta secca

## DOPO LA MEZZANOTTE

Cotechino con lenticchie

320€ Menu / 140€ vini in abbinamento

# Borgo San Jacopo

• NEW YEAR'S EVE •

## APERITIF

Canapè with vanilla butter and salted anchovies  
Canapè with smoked salmon and capers in bloom  
Cooked pecorino cream with pancetta  
Grilled octopus with bean cream, Belgian endive and balsamic  
Veal bon bon with friarielli and smoked provola cream

## SERVED

Amberjack tartare with caviar,  
sea asparagus and buffalo yogurt

Lobster, potatoes and saffron

Norcia black Truffle risotto

Tuna belly with pumpkin mille-feuille,  
almonds and orange sauce

Suckling pig with salsify root,  
port shallots and rustic mustard

Three chocolate Bavarian cream with raspberry sauce

Our artisanal Panettone  
Christmas sweets  
Dried fruit

## AFTER MIDNIGHT

Pork sausage (Cotechino) with lentils

320€ Menu / 140€ wine pairing