



Borgo San Jacopo

• VIGILIA DI NATALE •

Battuta di Fassona con senape,
ravanelli e tartufo nero di Norcia

Gnocchi di patate con astice, broccoli e dragoncello

Risotto al pecorino, cicoria, zafferano
e polpette di agnello

Baccalà fritto con scarola riccia, uvetta,
pinoli e salsa di alici

Guancia di vitello brasata con chips di rafano,
paprika e salsa al prezzemolo

Bavarese mango e lime glassata
al cioccolato bianco e gelato allo yogurt

Il nostro panettone artigianale

Dolci natalizi

Frutta secca

230€ Menu / 100€ vini in abbinamento

Borgo San Jacopo

• CHRISTMAS EVE DINNER •

Fassona beef tartar with mustard,
radishes and black Norcia truffle

Potato gnocchi with lobster, broccoli and tarragon

Risotto with pecorino cheese, chicory,
saffron and lamb meatballs

Fried cod with curly endive, raisins,
pine nuts and anchovy sauce

Braised veal cheek with horseradish chips,
paprika and parsley sauce

Mango and lime Bavarian glazed
with white chocolate and yogurt ice cream

Our artisanal Panettone

Christmas sweets

Dried fruit & nuts

230€ Menu / 100€ wine pairing