



CHRISTMAS EXPERIENCES

DECEMBER 2026



BRINDISI DI NATALE

SPRITZ BAR dalla nostra Distilleria: Limoncello – Aperol – Hugo

BOLLICINE

Brut & Rosè cantina Roggio

Drinks analcolici base frutta

Tris di panettoni salati realizzati nella nostra Cucina

Carpaccio di manzo marinato con carciofi alla romana e pecorino ubriaco

Frittella soffice di cavolfiore con coulis di pomodoro infornato

Crema frita del Borgo con mandorle tostate, arancia candita e guanciaie

Lombetto di vitello alla monferrina con Tropea candita

Su richiesta:

Un primo o secondo su piattino a giro

Tris di dolcetti con Panettone realizzato dal nostro Chef

Musica di sottofondo in area riservata allestita a Tema
Standing e zone sedute

Su richiesta:

Dj set – Photo booth a tema

Regalo ospiti (personalizzato: dalla nostra Distilleria o Cucina) – Open bar

Pernotto

Formula Aperitivo: Euro 35 - per persona + 10% IVA (durata evento: 2 ore)

Formula Apericena: Euro 55 - per persona + 10% IVA (durata evento: 3 ore)





CENA DI NATALE

SPRITZ BAR dalla nostra Distilleria: Limoncello – Aperol – Hugo

BOLLICINE

Brut & Rosè cantina Roggio

Drinks analcolici base frutta

Tris di panettoni salati realizzati nella nostra Cucina
Carpaccio di manzo marinato con carciofi alla romana e pecorino ubriaco
Frittella soffice di cavolfiore con coulis di pomodoro infornato

Degustazione di due primi piatti ed un secondo con contorni, servito a tavola o a Buffet con preparazione e trancio Live. Accompagnati con varietà di Vini del Territorio – 4 tipologie della Cantina “Tre Cancelli”

Tris di dolcetti con Panettone realizzato dal nostro Chef

Musica di sottofondo in area riservata allestita a Tema
Standing e zone sedute

Su richiesta:
Dj set – Photo booth a tema
Regalo ospiti (personalizzato: dalla nostra Distilleria o Cucina) – Open bar

Pernotto

Aperitivo & Cena: Euro 70 - per persona + 10% IVA

PRIMI, SECONDI E DESSERT A SCELTA

Lasagna di provola affumicata, cubetti di zucca, filetto di pomodoro e tarallo napoletano

Maccheroncino ai carciofi su fonduta al gorgonzola e peperone crusco

Riso al salto con foie gras e funghi arrostiti, su fonduta di Castelmagno e frutti rossi

Tortelloni di castagne e salsiccia su vellutata di patate tartufate e riduzione al porto

Cannellone con provola affumicata, broccolo romano e broccoletti su coulis di pomodoro

Maialino laccato del Borgo con zucca e puntarelle

Lombo di vitello avvolto nella senape rustica e prosciutto crudo con broccoletti e patate affumicate

Roast-beef marinato con patate delfino tartufate e cavolo viola brasato

Varietà di panettoni dolci del Borgo

Mostaccioli e struffoli

Cassatina del Borgo al cioccolato bianco

Panpepato e crema al moscato

