

FESTIVE SEASON
2026



UNA TAVOLA SPECIALE
PER CELEBRARE LE FESTE

BORGO
DI TRAGLIATA

DIMORA
STORICA
& AGRITURISMO
BIOLOGICO

INFO E PRENOTAZIONI:
06 6687396/267 – 3887396924

PRANZO DI NATALE

SPRITZ BAR dalla nostra “Distilleria Eterea”
Limoncello – Aperol – Hugo

BOLLICINE
Brut & Rosé cantina Roggio
Drinks analcolici base frutta
Frollini salati e Olive condite

•

Zuppetta di fagioli “cocco” e cigoli con bruschetta di pane polenta,
porchetta e puntarelle

Crepe farcita con broccoletti, castagne
e salsiccia su fonduta di Castelmagno

Sagne di vino bianco, pepe e pecorino,
con crema di carciofi alla romana e peperoni cruschi

Lombetto di vitello avvolto nello speck e foie gras in crosta di pane,
con flan di broccolo romano e patate cremose alle erbe con salsa tartufata

Paris-Brest farcito al torroncino con salsa mou al Baileys

Varietà di panettoni “fatti in casa”, struffoli e mostaccioli

CANTINA

“Tre Cancelli” – Lituo rosso, Merlot in purezza

Caffetteria espressa, Mirto,
Amaro e Limoncello della nostra “Distilleria Eterea”

RIFFA DI NATALE & ANIMAZIONE PER BAMBINI

€75 per adulto - €35 per bambini fino a 12 anni

CAPODANNO

SPRITZ BAR dalla nostra “Distilleria Eterea”
Limoncello – Aperol – Hugo

BOLLICINE
Brut & Rosé cantina Roggio
Drinks analcolici base frutta
Canapé con tonno, salmone, formaggio magro con cetrioli

•

Strudel di baccalà, patate e rafano in pasta fillo,
con salsa Martini, bisque di gamberi e tropea marinata al Porto

Tortino di riso al Bianchetto di pesce,
con cuore di crostacei su crema di topinambur

Scialatielli al prezzemolo in Fricassea di mare e peperone rosso

“Padellata” di pesce al gratin di verdure
con carciofi alla romana e rosticciata di patate

Sfera di cioccolato bianco farcita di ricotta al Grand Marnier
con cuore di lampone, su ciambella Red velvet e salsa al pistacchio

Varietà di panettoni “fatti in casa”, struffoli e mostaccioli

Cotechino, lenticchie & open bar

CANTINA

“Tre Cancelli” – Lituo rosso, Merlot in purezza

Caffetteria espressa, Mirto,
Amaro e Limoncello della nostra “Distilleria Eterea”

MUSICA DAL VIVO CON “THE GLOVES”

€190 per adulto e include il cenone
e il pernottamento in camera doppia con prima colazione
€90 per bambini fino a 12 anni

PRANZO DEL 1 GENNAIO

SPRITZ BAR dalla nostra “Distilleria Eterea”
Limoncello – Aperol – Hugo

BOLLICINE
Brut & Rosé cantina Roggio
Drinks analcolici a base di frutta
Grissini di pizza e Olive all’ascolana

BUFFET

Frittelle di alici e broccolo romano e Montanare con pomodoro e pecorino
Lombetto di maiale in salsa tonnata e Tagliere di salumi e formaggi nazionali
Insalata russa del Borgo e Sfogliatella rustica con speck e fonduta
Focaccia all’uva con zucca, guanciale e amaretti
Salmone marinato agli agrumi e pepe rosa

Zuppa di ceci, broccoletti e baccalà con crostini all’aglio
Pasta fresca con funghi, pachino al forno e fonduta al pecorino
Lasagna di zucca, salsiccia e provola con tarallo croccante napoletano

Coscio di vitello al forno
Seppia affogata alla mediterranea con polenta
Patate alla fornara, padellata di verdure e cavolo viola al vino rosso

Mousse di ricotta all’arancio e Cheesecake classica del Borgo
Parfait al Marsala con mandorle pralinate e cioccolato
Varietà di panettoni “fatti in casa”, struffoli e mostaccioli

CANTINA

“Tre Cancelli” – Pacha rosso, Sangiovese, Merlot e Montepulciano

Caffetteria espressa, Mirto,
Amaro e Limoncello della nostra “Distilleria Eterea”

€55 per persona adulta - €25 per bambini fino a 12 anni