

OSTERIA



NATALE A
BORGODORO

Un'occasione speciale tra atmosfere calde e profumi di festa.

Ingredienti di stagione e ricette della tradizione, per un'esperienza che resta nel cuore.

Molti degli ingredienti che portiamo in tavola — dal grano duro perlato alla farina di grano tenero e semola, dalla passata di pomodoro all'olio extravergine, dal vino ai legumi, dagli ortaggi alle erbe aromatiche — provengono direttamente dalla nostra azienda agricola biologica.

All'Osteria Borgodoro non si viene solo per mangiare: si viene per vivere un'esperienza lenta e autentica, immersi nei profumi e nei colori e della Sabina.

BORGODORO



0 35545 62336 78 1

Il menu della Tradizione

- Insalata di olive infornate e finocchi, con nocciole della Tuscia, menta, scorza d'arancia e Aceto Balsamico dell'Acetaia San Giacomo
- Torta rustica ripiena di verdure invernali e Pecorino Falisco
- Fritto misto di Natale con foglie di salvia, borragine, mela e broccolo

- Tortellini in brodo di manzo

- Petto di vitella cotto al forno a legna, con riduzione di vino rosso e castagne
- Cardi gratinati

- Panettone farcito con crema al mascarpone e cioccolato fondente
- Piccola selezione di dolcetti natalizi e frutta secca

BORGODORO

Il menu Vegetariano

- Insalata di olive infornate e finocchi, con nocciole della Tuscia, menta, scorza d'arancia e Aceto Balsamico dell'Acetaia San Giacomo
- Torta rustica ripiena di verdure invernali e Pecorino Falisco
- Fritto misto di Natale con foglie di salvia, borragine, mela e broccolo

- Gnocchetti di patate al burro e erbe aromatiche dell'OrtoBio, con funghi porcini trifolati

•

- Involtini di verza ripieni di verza saltata, uvetta, cipolle caramellate, patate cotte sotto la cenere, pomodori semi-confit ed erbe aromatiche, con fonduta di Pecorino Sabino
- Cardi gratinati

- Panettone farcito con crema al mascarpone e cioccolato fondente
- Piccola selezione di dolcetti natalizi e frutta secca

BORGODORO