



Le festività a Passalacqua

28 novembre

Cena del Ringraziamento

24 dicembre

Cena della Vigilia

25 dicembre

Pranzo di Natale

31 dicembre

Cenone di Capodanno

Per informazioni e prenotazioni:
restaurant@passalacqua.it / +39 031 44311



Cena del Ringraziamento

Antipasti

Vol-au-vent con crema di funghi e tartufo,
caprino e barbabietola, cipolla rossa fondente e taleggio

Patate novelle con burro, pancetta e panure croccante

Primo

Crema di zucca e panna acida

Da condividere

Tacchino farcito con castagne e salsiccia lardellata

accompagnato da

Zucca agrodolce alla salvia

Patate dolci al forno con
burro ed erbe

Cavoletto di Bruxelles con
fonduta di Storico Ribelle e
tartufo nero

Insalata di arance, finocchi,
cipolla e origano

Patata schiacciata alle erbe e
formaggio di alpeggio

Confetture di ribes e di arancia

Pane di mais e burro, mais alla griglia

Dolce

Torta alle noci pecan e torta alla zucca

Euro 350 per persona
beverage escluso



Cenone della Vigilia

Antipasto

Aragosta in bella vista

Primo

Tagliolino al burro affumicato, limone e caviale

Secondo

Sogliola di Dover alla mugnaia

Gran carrello dei dolci

Pandoro alla crema di mascarpone

Panettone con zabaione caldo

Struffoli

Profiteroles

Tronchetto di Natale

Mustaccioli

Alberello di Natale

Babà agli agrumi

Cartellate al vin cotto

Euro 350 per persona
beverage escluso



Pranzo di Natale

Antipasto

Scaloppa di foie gras

Primo

Tortellini in brodo di cappone

Secondo

Filetto di manzo alla Wellington

Carrello dei formaggi

Gran carrello dei dolci

Pandoro alla crema di mascarpone

Panettone con lo zabaione caldo

Struffoli

Profiteroles

Tronchetto di Natale

Mustaccioli

Alberello di Natale

Babà agli agrumi

Cartellate al vin cotto

Euro 350 a persona beverage escluso



Cenone di Capodanno

Antipasti

L'orata dorata
Carpaccio di orata con yuzu, pera e foglia d'oro

La patata sfogliata
con tuorlo d'uovo, panna acida e caviale

Primo

Tajarin al tartufo bianco

Secondi

Aragosta in salsa al marsala
Piccione arrostito alla Passalacqua

Dolci

Torta babà con agrumi e Armagnac
Il nostro Panettone con lo zabaione

A mezzanotte

Zampone e lenticchie

Euro 500 per persona beverage escluso