borgo20

cibo in movimento

CENE AZIENDALI

NATALE 2026

PIAZZA DUOMO

TERRA DI PARMA

BOSCO E LAGO

SULLA CISA, DIREZIONE MARE

MARE APERTO

IL NOSTRO REGALO

Se prenotate la cena aziendale per un **martedì, un mercoledì o un giovedì di dicembre**, a chi si occupa della prenotazione regaliamo un buono per gennaio: **una cena per due persone al prezzo di una, bevande comprese.**

BORGO20

BORGO XX MARZO 14/16 · PARMA · MAIL@BORGO20.IT · BORGO20.IT

borgo20
cibo in movimento

CENE AZIENDALI · NATALE 2026

PIAZZA DUOMO

ANTIPASTO

Pan di20 prosciutto e Margherita

PRIMO

Risotto mantecato alla parmigiana

composta di cipolla di Tropea e croccante di prosciutto

SECONDO

Dov'è l'uovo ruspante?

uovo ruspante allevato all'aperto, cotto a bassa temperatura, crostini di Pan di20, nido di spinaci freschi saltati, crema di patate affumicate e polvere di peperone crusco di Senise

DOLCE

Sbrisolona con zabaione

frolla sbriciolata alle mandorle, croccante e friabile, con uno zabaione più alcolico del solito

50 € A PERSONA

Coperto, acqua e caffè compresi · Vini e altre bevande esclusi

OPPURE LO STESSO MENU IN TRE PORTATE

Antipasto, primo e dolce	38 €
Antipasto, secondo e dolce	38 €

a persona · coperto, acqua e caffè compresi

Su richiesta possiamo preparare varianti vegetariane, vegane e con ingredienti senza glutine.
Vi chiediamo di comunicarci per tempo eventuali allergie e intolleranze.

BORGO20
BORGO XX MARZO 14/16 · PARMA · MAIL@BORGO20.IT · BORGO20.IT

borgo20
cibo in movimento

CENE AZIENDALI · NATALE 2026

TERRA DI PARMA

ANTIPASTO

Pan di20 con culatello e prosciutto

PRIMO

Garganelli al ragù bianco di coniglio

olio al timo, polvere di olive della Riviera e crema di carote e zenzero

SECONDO

Punta di vitello al forno col suo ripieno

il suo fondo al Porto, topinambur arrostito e in crema, olio al prezzemolo

DOLCE

Sbrisolona con zabaione

frolla sbriciolata alle mandorle, croccante e friabile, con uno zabaione più alcolico del solito

55 € A PERSONA

Coperto, acqua e caffè compresi · Vini e altre bevande esclusi

OPPURE LO STESSO MENU IN TRE PORTATE

Antipasto, primo e dolce	38 €
Antipasto, secondo e dolce	40 €

a persona · coperto, acqua e caffè compresi

Su richiesta possiamo preparare varianti vegetariane, vegane e con ingredienti senza glutine.
Vi chiediamo di comunicarci per tempo eventuali allergie e intolleranze.

BORGO20
BORGO XX MARZO 14/16 · PARMA · MAIL@BORGO20.IT · BORGO20.IT

borgo20
cibo in movimento

CENE AZIENDALI · NATALE 2026

BOSCO E LAGO

ANTIPASTO

Salumi misti con Pan di20 fritta

PRIMO

Anolini della terza via

ripieno di stracotto di cinghiale, brodo di terza aromatizzato ai porcini

SECONDO

Roast beef di anatra

petto d'anatra cotto a bassa temperatura con il suo fondo ai mirtilli freschi, Pan di20 croccante, rapa rossa e rapa bianca croccanti

DOLCE

Sfere di Passione

mousse al caramello salato, cuore al frutto della passione, croustillant su sablè al pepe rosa, gel al frutto della passione e caramello salato

65 € A PERSONA

Coperto, acqua e caffè compresi · Vini e altre bevande esclusi

OPPURE LO STESSO MENU IN TRE PORTATE

Antipasto, primo e dolce	45 €
Antipasto, secondo e dolce	49 €

a persona · coperto, acqua e caffè compresi

Su richiesta possiamo preparare varianti vegetariane, vegane e con ingredienti senza glutine. Vi chiediamo di comunicarci per tempo eventuali allergie e intolleranze.

BORGO20
BORGO XX MARZO 14/16 · PARMA · MAIL@BORGO20.IT · BORGO20.IT

borgo20
cibo in movimento

CENE AZIENDALI · NATALE 2026

SULLA CISA, DIREZIONE MARE

ANTIPASTO

Gambero borgo20

code di gamberone arrostite al forno su crema di zucca alla salvia, ciuffi di burrata, croccante di prosciutto e olio alle spezie*

PRIMO

Cannelloni croccanti di mare

ripieni di pesce fresco pescato nel Mediterraneo, con besciamella di mare senza lattosio e gel balsamico di erbe marine; oppure ripieni di baccalà mantecato · una sola versione, uguale per tutto il gruppo

SECONDO

Piovra arrosto

hummus di ceci neri e porro fondente

DOLCE

Oro Verde

mousse al pistacchio con cuore al lampone, glassa al cioccolato bianco e pistacchio, namelaka al lime, sablè allo zenzero, lamponi freschi e gel di lamponi

70 € A PERSONA

Coperto, acqua e caffè compresi · Vini e altre bevande esclusi

* prodotto surgelato

OPPURE LO STESSO MENU IN TRE PORTATE

Antipasto, primo e dolce	48 €
Antipasto, secondo e dolce	52 €

a persona · coperto, acqua e caffè compresi

Su richiesta possiamo preparare varianti vegetariane, vegane e con ingredienti senza glutine. Vi chiediamo di comunicarci per tempo eventuali allergie e intolleranze.

BORGO20
BORGO XX MARZO 14/16 · PARMA · MAIL@BORGO20.IT · BORGO20.IT

borgo20
cibo in movimento

CENE AZIENDALI · NATALE 2026

MARE APERTO

ANTIPASTO

Ceviche di ricciola

ricciola pescata nel Mediterraneo con barbabietola

PRIMO

Calamarata con calamari e gamberi

SECONDO

Filetto di ombrina bocca d'oro al forno

il suo fondo, crema di sedano rapa e scorza nera fondente

DOLCE

Sbrisolona con zabaione

frolla sbriciolata alle mandorle, croccante e friabile, con uno zabaione più alcolico del solito

75 € A PERSONA

Coperto, acqua e caffè compresi · Vini e altre bevande esclusi

OPPURE LO STESSO MENU IN TRE PORTATE

Antipasto, primo e dolce	49 €
Antipasto, secondo e dolce	57 €

a persona · coperto, acqua e caffè compresi

Su richiesta possiamo preparare varianti vegetariane, vegane e con ingredienti senza glutine.
Vi chiediamo di comunicarci per tempo eventuali allergie e intolleranze.

BORGO20
BORGO XX MARZO 14/16 · PARMA · MAIL@BORGO20.IT · BORGO20.IT

borgo20
cibo in movimento

DA SAPERE

Abbiamo proposte preparate con ingredienti senza glutine, ma la nostra cucina non può garantire l'assenza di contaminazioni.

Per informazioni: **mail@borgo20.it**