

VILLA QUARANTA

# BORGO ANTICO

*Ristorante Bottega Cantina*

## La piccola **Carta** della Bottega

|                                                                                                                                                                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Salumi tipici della Lessinia</b><br><i>Selection of cold cuts from the Lessinia region</i>                                                                                                                       | <b>16</b> |
| <b>I formaggi delle montagne veronesi abbinati a miele e mostarde</b><br><i>Cheeses selection from Verona area served with honey and mustards</i>                                                                   | <b>16</b> |
| <b>Involantino di crudo di Parma 24 mesi DOP con cuore di radicchio rosso brasato e grana fondente</b><br><i>Warm braised radicchio and parmesan cheese wrapped in Parma ham 24 month</i>                           | <b>15</b> |
| <b>Risotto all'Amarone Classico della Valpolicella</b> (minimo due persone)<br><i>Risotto with Amarone wine sauce (minimum for two people)</i>                                                                      | <b>15</b> |
| <b>Gnocchetti di patate alla crema di formaggi e tartufo nero della Lessinia</b><br><i>Homemade Potato dumplings in a cheese fondue with black truffle from Lessinia region</i>                                     | <b>15</b> |
| <b>Bigoli di pasta fresca alle sardelle e pan grata</b><br><i>Homemade bigoli pasta with sardines and bread crumbs</i>                                                                                              | <b>14</b> |
| <b>Brasato al vino Ripasso della Valpolicella</b><br><i>Braised beef with Ripasso wine sauce</i>                                                                                                                    | <b>19</b> |
| <b>Filetto di manzo sfumato al vino Amarone</b><br><i>Beef tenderloin in Amarone wine sauce</i>                                                                                                                     | <b>24</b> |
| <b>Baccalà in umido con polenta grigliata</b><br><i>Salted cod served with grilled polenta</i>                                                                                                                      | <b>18</b> |
| <b>Composizione di acciughe e aringhe affumicate del mar Cantabrico, burro aromatizzato e pane tosato</b><br><i>Selection of anchovies and smoked herrings of the Cantabrian Sea with flavored butter and toast</i> | <b>24</b> |
| <b>Sbrisolona del Borgo Antico</b><br><i>Borgo Antico's Sbrisolona (typical dry pastry)</i>                                                                                                                         | <b>8</b>  |
| <b>Tiramisu del Borgo</b><br><i>Homemade tiramisu</i>                                                                                                                                                               | <b>8</b>  |
| <b>Millefoglie con crema chantilly e salsa al cioccolato</b><br><i>Millefeuille with chantilly cream and chocolate sauce</i>                                                                                        | <b>8</b>  |

## Menu della **Tradizione** *Traditional menu*



|                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Salumi tipici della Lessinia</b><br><i>Selection of cold cuts from the Lessinia region</i>                                                     |
| <b>Risotto all'Amarone Classico della Valpolicella</b><br>(minimo due persone)<br><i>Risotto with Amarone wine sauce (minimum for two people)</i> |
| <b>Brasato al vino Ripasso della Valpolicella</b><br><i>Braised beef with Ripasso wine sauce</i>                                                  |
| <b>Sbrisolona del Borgo Antico</b><br><i>Borgo Antico's Sbrisolona (typical dry pastry)</i>                                                       |
| <b>€ 46 per persona – per person</b><br><i>Acqua e caffè inclusi Water and coffee included</i>                                                    |

## Menu **Degustazione** *Tasting menu*



|                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Involantino di crudo di Parma 24 mesi DOP con cuore di radicchio rosso brasato e grana fondente</b><br><i>Warm braised radicchio and parmesan cheese wrapped in Parma ham 24 month</i> |
| <b>Gnocchetti di patate alla crema di formaggi e tartufo nero scorzone</b><br><i>Homemade Potato dumplings in a cheese fondue with black truffle from Lessinia region</i>                 |
| <b>Filetto di manzo sfumato al vino Amarone</b><br><i>Beef tenderloin in Amarone wine sauce</i>                                                                                           |
| <b>Scaglie di cioccolato</b><br><i>Chocolate bites</i>                                                                                                                                    |
| <b>3 calici di vino scelti dal nostro cantiniere</b><br><i>3 wine glasses chosen by our cellar specialist</i>                                                                             |
| <b>€ 65 per persona – per person</b><br><i>Acqua e caffè inclusi Water and coffee included</i>                                                                                            |