

VILLA QUARANTA
BORGO ANTICO
Ristorante Bottega Contina

L'ANTIPASTO

Involto di Crudo di Parma 24 mesi DOP <i>con cuore di radicchio rosso brasato al vino rosso, miele di castagno e grana fondente</i>	15
Vinappeso <i>culatello affinato all'Amarone</i>	22
Battuta di manzo Garronese al coltello <i>scalogno, pesche di Pescantina I.G.P., crumble al pistacchio e salsa di senape di Digione</i>	20
Baccalà in umido <i>con crostini di polenta</i>	18
Caldo e freddo di mare <i>code di gambero tropicale al vapore e carpaccio di salmone selvaggio affumicato su letto di rucola, mela verde e scaglie di Parmigiano Reggiano</i>	26
Il Casaro <i>formaggi delle malghe veronesi accompagnati da mostarde, gelatina all'Amarone e miele</i>	16
Il Norcino <i>selezione di salumi tipici della Lessinia</i>	16

I PRIMI PIATTI

Tutte le nostre paste sono fatte in casa dai nostri cuochi

Gnocchetti di patate fatti in casa <i>con fonduta di formaggi e tartufo nero scorzone della Lessinia</i>	15
Tortelli allo zafferano ripieni di pesce spada e limone del Garda su crema di zucchine e basilico	16
Bigoli caserecci con farina di farro, <i>ragù bianco di cortile e pisellini alla maggiorana</i>	15
Maccheroncini di pasta fresca <i>con pomodorini datterini, pesto di basilico ed olive nere Taggiasche</i>	14

STARTERS

Warm braised radicchio, <i>chestnuts honey and grana cheese wrapped in Parma Ham 24 months PDO</i>	15
Vinappeso <i>culatello ham aged in Amarone wine</i>	22
Knife cut Garronese beef tartare, <i>shallot, Peach from Pescantina d.p.o., pistachio crumbles and Dijon mustard</i>	20
Salted cod <i>served with grilled polenta</i>	18
Raw Shi Drum tartare, <i>endive cream, vinegar macerated raspberries and toasted pine nuts</i>	24
Caldo e freddo di mare <i>Steamed tropical prawn tails and wild smoked salmon carpaccio with arugula salad, green apple and Parmigiano Reggiano shaves</i>	26
Il Casaro <i>Cheeses selection from Verona alpine huts served with mustard, Amarone jam and honey</i>	16
Il Norcino <i>selection of cold cuts from the Lessinia region</i>	16

FIRST COURSES

All of our pasta is House-made by our chefs

Homemade potato dumplings <i>in a cheese fondue with black truffle from Lessinia region</i>	15
Safron Tortelli pasta filled with sword fish and Garda lemon served on a zucchini and basil cream	16
Spelled flour Bigoli pasta, <i>white meat ragout and marjoram flavored peas</i>	15
Maccheroncini pasta <i>with cherry tomatoes, basil pesto and black olives</i>	14

I RISOTTI

(minimo due persone)

Risotto all'Amarone Classico della Valpolicella	15
Risotto alle Pesche di Pescantina IGP, <i>zenzero, lime e basilico</i>	15

LA ZUPPA

Zuppa di verdure di stagione e cereali	12
---	----

LA CARNE

Filetto di manzo sfumato al vino Amarone della Valpolicella <i>con patate novelle rosolate al burro</i>	24
Medaglione di filetto di vitello in manto di speck Trentino, <i>pesche di Pescantina I.G.P. al burro e cipolle rosse di Tropea stufate</i>	20
Brasato di manzo al vino Ripasso della Valpolicella <i>con polenta di Storo</i>	19
Chateaubriand flambato al brandy <i>con salsa bernese e contorni saltati di stagione</i> (Minimo 2 persone) (min. 600g)	euro 10 all'etto /100g
Tagliata di controfiletto di manzo ai ferri <i>su letto di misticanza, patate novelle al forno e sale Maldon</i>	22
Il mare alla griglia <i>scampi, gamberoni, capesante e filetto del pescato del giorno</i>	26
Luccio in salsa alla maniera gardesana <i>con crema di mais</i>	20
Frittura di Pesce dell'Adriatico	24

IL PESCE

I RISOTTI

(minimum for two people)

Risotto with Amarone wine sauce	15
Risotto with peach from Pescantina d.p.o., <i>ginger, lime and basil</i>	15

OUR SOUP

Seasonal vegetables soup and cereals	12
---	----

MEAT COURSES

Beef tenderloin in Amarone wine sauce <i>with new potatoes sautéed with butter</i>	24
Veal filet medalion wrapped in speck from Trentino d.p.o., <i>butter poached peaches from Pescantina d.p.o. and braised red onion from Tropea d.p.o.</i>	20
Braised beef with Ripasso wine sauce <i>with Polenta from Storo</i>	19
Brandy flambéed Chateaubriand <i>with béarnaise sauce, and sautéed seasonal vegetables</i> (minimum for 2 people) (min. 600g)	euro 10 /100g
Grilled tomahawk steak with roasted potatoes (minimum for 2 people) (min. 1 Kg)	euro 7 /100g
Grilled sliced beef sirloin <i>on a bed of mixed green salad, Maldon salt and oven-roasted new potatoes</i>	22
Grilled seafood selection <i>langoustine, king prawns, scallops and fish of the day filet</i>	26
Traditional pike in gardesana sauce <i>with corn cream</i>	20
Lightly fried assorted fish from the Adriatic sea	22

FISH COURSES

IL MENU DELLA TRADIZIONE DEL BORGO ANTICO

Salumi tipici della Lessinia
 Risotto all'Amarone Classico della Valpolicella
 (minimo due persone)
 Brasato al vino Ripasso della Valpolicella
 Sbrisolona del Borgo Antico
 46 euro per persona

I DOLCI

Tutti i dolci verranno accompagnati prima da un pre-dessert dello chef

Granita al prosecco su coulis di marmellata di arance

Millefoglie della casa <i>con crema chantilly e cioccolato fondente</i>	9
Tiramisù del "Borgo Antico"	9
Cestino croccante alle mandorle, <i>gelato fiordilatte e frutti di bosco al Maraschino</i>	9
Flan di cioccolato nero <i>con cuore morbido di cioccolato bianco e salsa mou</i>	9
Cheesecake alle pesche di Pescantina I.G.P. e cioccolato bianco, <i>servita con caramello all'aceto balsamico di Modena</i>	9
Tagliata di frutta di stagione <i>con gelato a scelta</i>	9

TASTING MENU BORGO ANTICO

Selection of cold cuts from the Lessinia region

Risotto with Amarone wine sauce
 (minimum for two people)

Braised Beef with Ripasso wine sauce

Borgo Antico's Sbrisolona (typical dry pastry)

46 euro per person

DESSERT

All Desserts will be anticipated by a pre-dessert:
Prosecco granita on an orange coulis

Millefoglie <i>with chantilly cream and chocolate sauce</i>	9
Our own Tiramisù	9
Crunchy almond tuille basket <i>served with ice cream and wild berries marinated with maraschino liquor</i>	9
Dark chocolate flan <i>with soft white chocolate heart and fudge sauce</i>	9
Peach from Pescantina d.p.o. and white chocolate cheesecake <i>served with balsamic vinegar from Modena d.p.o. caramel</i>	9
Seasonal Fruit salad <i>with your choice of ice cream</i>	9