

Luccio in salsa alla maniera gardesana  
con crema di mais 20

Calamaretti, alici e fiori di zuccina  
in frittura leggera accompagnati  
da maionese al wasabi 24

## 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  
con crema chantilly e cioccolato fondente 9

Tiramisù del "Borgo Antico" 9

**Delizia alla fragola**  
*Bavarese alla fragola, il suo gelèe,  
meringa alla lavanda  
e sponge al limone del Garda* 9

Cestino croccante alle mandorle,  
gelato fiordilatte e frutti di bosco  
al Maraschino 9

Flan di cioccolato nero  
con cuore morbido di cioccolato bianco  
e salsa mou 9

Parfait al pistacchio,  
cuore al mango, biscotto al rum giamaicano  
e mandorle caramellate 9

Tagliata di frutta di stagione  
con gelato a scelta 9

**INFO UTILI:** In caso di limitata disponibilità, alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotto surgelato. Per gli ingredienti allergenici si rimanda al ricettario, revisionato ad ogni cambiamento del menù, ove gli ingredienti allergenici sono indicati con la lettera A. Le materie prime ed i piatti sottoposti ad abbattimento negativo sono contrassegnati con la dicitura -18°.



**Ristorante Borgo Antico**  
Villa Quaranta Tommasi Hotel & SPA  
T. +39 045 6767300  
ristorante@villaquaranta.com  
www.villaquaranta.com



**BORGO ANTICO**  
*Ristorante Bottega Cantina*

UN RISTORANTE TRADIZIONALE  
POESIA NEI PIATTI, TAVOLA RAFFINATA  
E LA MAESTRIA DEI CUOCHI  
SI AGGIUNGE ALLA BONTÀ DI RICETTE  
CHE CAMBIANO SUL FILO DELLE STAGIONI.

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

**L'ANTIPASTO**

**Involentino di Crudo di Parma**  
24 mesi DOP con cuore di radicchio rosso  
brasato al vino rosso, miele di castagno  
e grana fondente 15

**Vinappeso culatello**  
affinato all'Amarone 22

**Battuta di manzo Garronese al coltello,**  
tacos di Grana Padano 20 mesi, fragole,  
basilico e gelatina di birra chiara 20

**Baccalà in umido**  
con crostini di polenta 18

**Carpaccio cotto di gambero rosso,**  
la sua bisque, asparagi verdi  
e lemon snack 22

**Caldo e freddo di mare**  
code di gambero tropicale al vapore e  
carpaccio di salmone selvaggio affumicato,  
rucola, mela verde e scaglie di Parmigiano  
Reggiano 26

**Il Casaro**  
formaggi delle malghe veronesi  
accompagnati da mostarde,  
gelatina all'Amarone e miele 16

**Il Norcino**  
selezione di salumi tipici della Lessinia 16

**I PRIMI PIATTI**

Tutte le nostre paste  
sono fatte in casa dai nostri cuochi

**Gnocchetti di patate fatti in casa**  
con fonduta di formaggi e tartufo nero  
scorzona della Lessinia 15

**Tagliolini verdi all'astice**  
e crema di burrata 20

**Ravioli "Homemade" agli asparagi bianchi**  
su crema di Grana Padano 20 mesi  
e croccante di Culatello  
affinato al vino rosso 16

**Bigoli caserecci al farro**  
in salsa di coniglio e funghi cardoncelli 15

**Maccheroncini di pasta fresca**  
con pomodorini datterini, pesto di basilico  
ed olive nere taggiasche 14

**I RISOTTI**  
(minimo due persone)

**Risotto all'Amarone**  
Classico della Valpolicella 15

**Risotto agli asparagi verdi**  
e frutti di mare 18

**LA ZUPPA**

**Zuppa di verdure di stagione e cereali** 12

**LA CARNE**

**Filetto di manzo sfumato al vino**  
Amarone della Valpolicella  
con patate novelle rosolate 24

**Brasato di manzo**  
al vino Ripasso della Valpolicella  
con polenta di Storo 19

**Coppa di maialino in bassa temperatura,**  
asparagi bianchi al vapore e salsa  
di cipollotti grigliati profumati  
alla vaniglia Bourbon 20

**Tagliata di controfiletto di manzo ai ferri**  
su letto di misticanza, patate novelle al forno  
e sale Maldon 22

**Chateaubriand flambato al brandy**  
con salsa bernese e contorni saltati di  
stagione (min. 600 g)  
(minimo 2 persone) euro 10 all'etto /100g

**Fiorentina ai ferri (1,100 kg)**  
e contorni saltati di stagione  
(minimo 2 persone) euro 7 all'etto /100g

**IL PESCE**

**Il mare alla griglia**  
scampi, gamberoni, capesante  
e filetto del pescato del giorno 26

**Triglie di scoglio ripiene di gamberi, peperoni**  
rossi dolci, il suo guazzetto e taccole 25