

Baccalà in oliocottura al lemongrass,
*passata di topinambur, funghi shiitake
trifolati e nocciole tostate* 25

Luccio in salsa alla maniera gardesana
con crema di mais 20

Code di gamberi argentini in pasta fillo
e salsa guacamole 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

Biancomangiare
*con gelée al karkadè, salsa di mirtilli
e sponge al pistacchio* 9

Tiramisù del "Borgo Antico" 9

Old England ... *Brownie al cioccolato
fondente e nocciole, cremoso allo zabaglione
e gelatina all'Alkermes* 9

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

Flan di cioccolato al 70%
*con cuore morbido di cioccolato bianco
e salsa mou* 9

Petit tarte au citron meringuée,
salvia e papaia 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

48 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	16
Vinappeso culatello affinato all'Amarone	22
Battuta di manzo Garronese al coltello, scalogno fondente, gelee di zucca, tartufo nero e cardamomo, formaggio Perla blu affinato al Gin e crumble di riso al rosmarino	24

Baccalà in umido con crostini di polenta	18
Ricciola marinata al mandarino, verdurine baby in carpione, crema di mango e aneto	23
Caldo e freddo di mare code di gambero tropicale al vapore, 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	16
Tagliolini al limone del Garda in salsa d'astice e pepe rosa	22

Ravioli "homemade" ripieni di lumache e porcini su salsa pizzaiola piccante ed erbe fini	16
Bigoli caserecci con farina di farro stracotto di cinghiale e ananas candito al timo	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	16
Risotto alla grappa, carpaccio di gamberi e cioccolato fondente	18

LA ZUPPA

Crema di zucca, sedano, croccante di culatello affinato al vino e ricotta affumicata	14
Zuppa di verdure di stagione e cereali	12

LA CARNE

Filetto di manzo sfumato al vino Amarone della Valpolicella con patate novelle rosolate	26
Brasato di manzo al vino Ripasso della Valpolicella con polenta di Storo	19
Petto d'anatra e foie gras, crema di zucca al pino mugo e mirtilli fondenti	26
Tagliata di controfiletto di manzo ai ferri su letto di misticanza, patate e sale Maldon	24
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