

## IL PESCE

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

**Scaloppa di Dentice**  
*in cottura al Karkadè, crema di borragine  
e il suo crumble* 25

**Luccio in salsa alla maniera gardesana**  
*con crema di mais* 20

**Tentacolo di polpo in panatura**  
*ai corn flakes, crema al cocco  
e olio al nero di seppia* 24

## I DOLCI

Tutti i dolci verranno accompagnati prima  
da un pre-dessert dello chef: **Granita  
al Pinot Nero Brut Caseo su coulis  
di marmellata di arance**

**Millefoglie della casa**  
*con crema chantilly e cioccolato fondente* 9

**Primula...**  
*Bisquit al pistacchio con lamponi e cremoso  
allo yuzu, ananas e cardamomo* 9

**Tiramisù del "Borgo Antico"** 9

**Fleur d'Abricot...**  
**Mousse di cioccolato al latte mono origine  
del Vietnam su cake di albicocche semi  
candite** 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

**Tenerezza Esotica...**  
*Bisquit al cocco, composta di ananas,  
mango e frutto della passione, crema leggera  
al cocco e pesto dolce di basilico* 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°.



VILLA QUARANTA  
TOMMASI WINE HOTEL & SPA

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, gelée di piselli,  
tuorlo d'uovo marinato e mousse al rafano 24

- Baccalà in umido**  
con crostini di polenta 18
- Tartare di Dentice e limone del Garda,**  
su gazpacho di fragole e pomodoro,  
asparagi verdi al vapore e Sakè 23
- Caldo e freddo di mare**  
code di gambero tropicale al vapore,  
carpaccio di salmone selvaggio affumicato,  
rucola, mela verde  
e scaglie di Grana Padano 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

- Spaghetti monograno Matt Felicetti**  
con polpa di ricci di mare, datterino giallo  
e crumble alla banana e peperoncino 22
- Tortelli agli asparagi bianchi**  
su fonduta di formaggio affinato  
al rosmarino e salvia 16
- Tagliatelle con farina di farro,**  
stufato di lepre, cioccolato, albicocche  
disidratate e zenzero candito 16
- 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 alle ortiche, capasanta affumicata**  
e stracciatella di bufala campana 18
- Brodetto di piselli**  
con Culatello affinato al vino Amarone  
e piccoli canederli integrali all'aglio nero 14

**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 26
- Brasato di manzo**  
al vino Ripasso della Valpolicella  
con polenta di Storo 19
- Scamoncino di agnello in cbt,**  
il suo fondo aromatizzato al Gin,  
asparago bianco grigliato  
e paprika affumicata 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**  
e contorni saltati di stagione  
(1,100 kg - minimo 2 persone)  
euro 7 all'etto /100g