

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

58 euro per persona
 (acqua, caffè e vini esclusi)

Antipasto

Crudo di Parma 24 mesi DOP,
 radicchio rosso brasato al Valpolicella,
 miele di castagno e Grana fondente 18

Culatello affinato all'Amarone con chicchi d'uva
 appassiti e jus d'Amarone 22

Battuta di manzo Garronese al coltello,
 scalogno fondente, crema di Grana Padano, tartufo
 nero della Lessinia e nocciole tostate 26

Baccalà in umido alla vicentina
 con crostini di polenta 20

Insalata di finocchio e agrumi,
 code di gamberi al vapore, salmone marinato
 all'aneto e seppia 28

Polpo scottato, purè di zucca, caprino,
 mandorle saporite e crackers di polpo 24

Il Casaro: formaggi delle malghe veronesi
 accompagnati da mostarde, gelatina
 all'Amarone e miele 18

Il Norcino: selezione di salumi d'autore tipici
 della Lessinia 18

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 scorzone
 della Lessinia 18

Mezzo pacchero su salsa rossa della cascina,
 carciofi, zucca fondente
 e mandorle sfilettate tostate 18

Tortellini ripieni di broccolo verde, gamberi
 rossi alla vaniglia in CBT e sua bisque 22

Tagliatelle con farina di castagne,
 salmì di lepre, cedro candito e cialda di Grue
 di cacao 18

Risotti

(minimo due persone)

Risotto all'Amarone
 Classico della Valpolicella 16

Risotto con clorofilla di spinaci,
 salmerino di torrente confit al limone 18

Zuppa

Vellutata di patate viola, gel di tuorli,
 stracchino e crostini di pane aromatizzati
 alla curcuma 16

Carne

Filetto di manzo veneto
 glassato al vino Amarone della Valpolicella
 su mousseline di patate 28

Brasato di manzo al vino Ripasso
 della Valpolicella con polenta di Storo 21

Cervo in CBT, aspretto di mirtilli,
 zucca brasata e sue chips 28

Chateaubriand flambato al Brandy
 con salsa bernese e contorni saltati di stagione
 (min. 600 g - minimo 2 persone)
 euro 11 all'etto /100g

Fiorentina ai ferri e contorni saltati di stagione
 (1,100 kg - minimo 2 persone)
 euro 8 all'etto /100g

Pesce

Capesante fritte su un letto di cavolo nero
 stufato e mandorle tostate 28

Millefoglie di triglia con verdure autunnali
 e cremoso d'arancia 27

Il pescato del giorno
 e contorno di stagione da 27 a 32

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**

Foret noir
 Pan di spagna al cioccolato
 con mousse al cioccolato fondente e bianco,
 amarene, crema chantilly al cioccolato bianco,
 riccioli di gianduia e cremino al pistacchio 10

Mon amour
 Amor di polenta, confettura di mele
 al vin brulé, nocciole con caviale
 di mandarino tardivo di Ciaculli 10

Maccarville
 Macaron al maron glacé
 e crema chantilly 10

Millefoglie con crema leggera allo zbaione
 e cioccolato fondente 9

Tiramisù del "Borgo Antico" 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

Tagliata di ananas con gelato alla salvia
 e cedro candito 9



ENGLISH VERSION

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°.