

BORGO ANTICO
Ristorante Bottega Contina



VILLA QUARANTA
TOMMASI WINE HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★



**Menu della Tradizione
del Borgo Antico**
Tasting Menu

Salumi tipici della Lessinia
Selection of cold cuts from the Lessinia region

Risotto all'Amarone Classico della Valpolicella
minimo due persone
Risotto with Amarone wine sauce
minimum for two people

Brasato al vino Ripasso della Valpolicella
Braised Beef with Ripasso wine sauce

Sbrisolona del Borgo Antico
Borgo Antico's Sbrisolona, typical dry pastry

58 euro per persona - per person
acqua, caffè e vini esclusi
water, coffee and wine not included

Antipasto | Starer

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

*Parma ham 24 months PDO, Valpolicella wine warm braised radicchio
and chestnuts honey on a Grana cheese fondue*

18

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

Culatello ham aged in Amarone wine with dried grapes and Amarone jus

22

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

*Knife-cut Garronese beef tartare, shallot sauce, creamed Grana Padano cheese,
black Lessinia truffle and toasted hazelnuts*

26

Baccalà in umido alla vicentina con crostini di polenta

Salted cod served with grilled polenta

20

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

*Fennel and citrus salad, steamed prawn tails,
dill marinated salmon and cuttlefish*

28

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

*Seared octopus, mashed pumpkin, goat cheese,
tasty almonds and octopus crackers*

24

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

*Cheeses selection from Verona alpine huts
served with mustard, Amarone jam and honey*

18

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

Selection of cold cuts from the Lessinia region

18

Primi Piatti | *First Courses*

Tutte le nostre paste sono fatte in casa dai nostri cuochi

All of our pasta is house-made by our chefs

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

*Homemade potato dumplings in a cheese fondue with black truffle
from Lessinia region*

18

**Mezzo pacchero su salsa rossa della cascina,
carciofi, zucca fondente e mandorle sfilettate tostate**
*“Pacchero” short pasta on a red farmhouse sauce, artichokes,
dark pumpkin and toasted sliced almonds*

18

**Tortellini ripieni di broccolo verde,
gamberi rossi alla vaniglia in CBT e sua bisque**
*Homemade filled pasta stuffed with green broccoli,
vanilla red prawns cooked in low temperature and its bisque*

22

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

*Chestnut flour tagliatelle pasta,
marinated and stewed hare, candied citron and cocoa Grue waffle*

18

Risotto all’Amarone Classico della Valpolicella – minimo due persone

Risotto with Amarone wine sauce - minimum for two people

16

Risotto ai porcini e capesante – minimo due persone

Risotto with porcini mushroom and scallop- minimum for two people

18

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

*Purple potatoes cream, egg yolk gel, Stracchino cheese
and turmeric flavored croutons*

16

Carne | *Meat Courses*

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

*Grilled beef tenderloin from Veneto served in Amarone wine sauce
with potato mousseline*

28

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

*Braised beef with Ripasso wine sauce
with Polenta from Storo*

21

Cervo in CBT, aspretto di mirtili, zucca brasata e sue chips

*Deer cooked in low temperature, blueberry balsamic vinegar,
braised pumpkin and its chips*

28

**Chateaubriand flambato al Brandy
con salsa bernese
e contorni saltati di stagione**

(min. 600 g - minimo 2 persone)

*Brandy flambéed Chateaubriand with béarnaise sauce
and sautéed seasonal vegetables*

(minimum for 2 people - min. 600 g)

euro 11 all'etto /100g

**Fiorentina ai ferri
e contorni saltati di stagione**

(1,100 kg - minimo 2 persone)

*Grilled T-Bone Steak
and sautéed seasonal vegetables*

(1,100 kg - minimum for 2 people)

euro 8 all'etto /100g

Pesce | *Fish Courses*

**Capésante fritte
su un letto di cavolo nero stufato
e mandorle tostate**

*Fried scallops
on a bed of stewed black cabbage
and toasted almonds*

28

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

*Mullet millefeuille
with seasonal vegetables
and creamy orange*

27

**Il pescato del giorno
e contorno di stagione**

*The catch of the day
and seasonal vegetables*

da 27 a 32

Dolci | Dessert

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

Granita al Pinot Nero Brut Caseo su coulis di marmellata di arance

*All Desserts will be anticipated by a pre-dessert:
Pinot Nero Brut Caseo granita on an orange coulis*

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**

*Chocolate sponge cake with dark and white chocolate mousse, black cherries,
white chocolate chantilly cream, gianduia curls
and pistachio cremino*

10

Mon amour

**Amor di polenta, confettura di mele
al vin brulè, nocciole con caviale di mandarino tardivo di Ciaculli**

*Polenta, apple jam with mulled wine, hazelnuts
with caviar of Ciaculli late mandarin*

10

Maccarville

Macaron al maron glacé e crema chantilly

*Macaron with maron glacé
and chantilly cream*

10

Millefoglie con crema leggera allo zabaione e cioccolato fondente

*Millefeuille with zabaione light cream
and chocolate sauce*

9

Tiramisù del “Borgo Antico”

Our own Tiramisù

9

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

*Crunchy almond tuille basket
served with ice cream and wild berries marinated with maraschino liquor*

9

Flan di cioccolato al 70%
con cuore morbido di cioccolato bianco e salsa mou
*Dark chocolate flan with a white chocolate soft heart
and served with a toffee sauce*

9

**Tagliata di ananas con gelato alla salvia
e cedro candito**
*Sliced pineapple
with sage ice cream and candied citron*

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°.

USEFUL INFORMATION: Only in case of limited fresh items availability we may use frozen products. A list of food allergens can be found in our updated cookbook, where the food allergens are marked with an "A". The fish and other ingredients that has undergone a temperature shock treatment as prescribed by the law, they are marked with "-18°".