

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 | Starter

**Prosciutto crudo Veneto dei Colli Euganei 20 mesi DOP,
radicchio rosso brasato al Valpolicella,
miele di castagno e fonduta di Grana Padano**

*Veneto ham 20 months PDO, Valpolicella wine braised radicchio,
chestnuts honey on a Grana cheese fondue*

18

**“Vinappeso” Culatello affinato all’Amarone, chicchi d’uva appassiti,
jus d’Amarone e pan brioche**

*“Vinappeso” Culatello ham aged in Amarone wine with dried grapes,
Amarone jus and brioche bread*

22

**Battuta di manzo Garronese al coltello,
gazpacho di pomodoro e crumble al basilico**

Knife-cut Garronese beef tartare, tomato gazpacho and basil crumble

22

**Baccalà mantecato, emulsione di prezzemolo,
olive taggiasche, insalata novella e chips di Pane Carasau**

*Creamed cod, parsley emulsion, taggiasca olives,
novella salad and “Pane Carasau” chips*

20

**Tagliatelle di seppia, granella di lamponi disidratati
su vellutata di piselli e menta**

*Cuttlefish tagliatelle, chopped dried raspberries
on a cream of peas and mint*

18

Crudo di tonno rosso, leggero condimento di zucchine, lime e stracciatella

Raw bluefin tuna, light zucchini dressing, lime and stracciatella cheese

20

**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
accompagnati da giardiniera e focaccia al rosmarino**

*Selection of cold cuts from the Lessinia region
served with pickled vegetables and rosemary focaccia*

18

Primi Piatti | *First Courses*

**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

Fusilli di pasta fresca al farro, ragù di asino, amarene e sablé al caffè

Spelled flour fusilli, donkey ragout, black cherries and coffee sablé

18

**Tortelloni fatti in casa ripieni di polpa di granchio,
bisque di crostacei e mango**

Homemade filled pasta stuffed with crabmeat, shellfish bisque and mango

22

**Spaghetti “Matt monograno Felicetti”
in carbonara di trota affumicata e le sue uova**

“Matt Felicetti” Spaghetti with trout carbonara and its eggs

20

Risotto al vino Amarone Classico della Valpolicella

minimo due persone

Risotto with Amarone wine sauce

minimum for two people

16

**Risotto con latte di capra, zafferano,
fava Tonka e jus di manzo - minimo due persone**

Risotto with goat's milk, saffron, Tonka beans

and beef jus - minimum for two people

18

Zuppa di pomodori, stracciatella e spatzles agli spinaci

Tomato soup, stracciatella cheese and spinach spatzles

16

Carne | *Meat Courses*

**Filetto di manzo Veneto glassato al vino Amarone della Valpolicella,
millefoglie di patate gratinata**

*Grilled beef tenderloin from Veneto in Amarone wine sauce
and served with grated potato millefeuille*

28

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

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

22

**Scamoncino d'Agnello arrosto, il suo fondo aromatizzato al timo
e composizione di asparagi**

Roasted lamb, its thyme flavored sauce and composition of asparagus

26

**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*

(minimun 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 - minimun for 2 people)

euro 8 all'etto /100g

Pesce | *Fish Courses*

**Tataki di tonno, salsa rossa della cascina
e verdure di stagione**

*Bluefin tuna tataki, red sauce from the farmhouse
and seasonal vegetables*

28

**Filetto di rombo alla plancia,
salsa al porro e funghi di stagione**

*Grilled turbot fillet, leek sauce
and seasonal mushrooms*

26

**Merluzzo “Carbonaro”, purea di patate viola,
asparagi di mare “salicornia”,
olio Evo Tommasi e limone**

*Carbonaro cod, purple potato purée,
“salicornia” sea asparagus,
Tommasi extra virgin olive oil and lemon*

29

**Baccalà in umido alla Vicentina
con crostini di polenta**

*Stewed cod Vicentina style
served with polenta croutons*

22

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*

GELSO

**Quenelle alla mora con pralinato croccante,
giallotta al mais e dressing all'Amarone**

*Blackberry quenelle with crunchy praline,
corn biscuit and Amarone dressing*

10

AMAZZONIA

**Banana Bread crumble,
composta di mango**

e cremoso al frutto della passione

*Banana bread crumble, mango compote
and passion fruit cream*

10

LA TRANQUILLITA'

**Sformatino di ricotta di capra su brodetto di mela verde,
sedano, finocchio e sorbetto al pompelmo rosa**

*Goat ricotta cheese flan on green apple, celery, fennel light broth
and served with pink grapefruit sorbet*

10

ROLL

**Cheesecake Roll al pistacchio,
fragoline di bosco e coulis di litchi**

*Cheesecake Roll with pistachio,
wild strawberries and lychee coulis*

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 - USEFUL INFORMATION

In mancanza di reperibilità di alcuni prodotti,

vi sarà comunicato verbalmente la nostra proposta del giorno.

If some products are unavailable, our alternative proposal will be verbally communicated to you.

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°.

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°”.