

BORGO ANTICO
Ristorante Bottega Cantina



VILLA QUARANTA
TOMMASI WINE HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★

Menu della Tradizione - Tasting Menu

**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*

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*

Menu degustazione Zucca - Pumpkin Menu

Flan di zucca su fonduta di Grana Padano e riduzione di vino Amarone

Pumpkin flan on Grana Padano cheese fondue and Amarone wine sauce

Gnocchi di zucca con burro spumoso alla salvia,

ricotta affumicata e Vinappeso arrostito

*Homemade pumpkin dumplings with sage butter,
smoked ricotta and roasted Vinappeso (Culatello ham aged in Amarone wine)*

Filetto di merluzzo su crema di zucca e crumble all'amaretto

Cod fillet on pumpkin cream and amaretto crumble

San Martino

Delicata bavarese alla zucca, cuore di marronata e bisquit all'amaretto

Light pumpkin Bavarian cream, chestnut heart and amaretto biscuit

48 euro per persona - per person

acqua e 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*

24

**Battuta di manzo Garronese al coltello,
fonduta di Grana padano, tartufo nero della Lessinia e nocciole tostate**

*Knife-cut Garronese beef tartare, Grana Padano cheese fondue,
black truffle from Lessinia and toasted hazelnuts*

22

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

Stewed cod Vicentina style served with polenta croutons

20

**Millefoglie di pasta fillo con polpa di granchio allo zafferano
e insalata russa classica**

*Phyllo pastry millefeuille with saffron crab meat
and classic Russian salad*

24

**Tagliata di tonno fondente aromatizzato all’arancia
su cremoso di zucca e semi di zucca croccanti**

*Sliced tuna fillet flavored with orange
on a creamy pumpkin base and crispy pumpkin seeds*

22

**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*

20

**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*

20

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

**Fusillone, salsa rossa della cascina, carciofi,
zucca fondente e granella di nocciole**

*Fusillone pasta with farmhouse red sauce, artichokes,
creamy pumpkin and hazelnut crumble*

18

**Tortelloni classici alla zucca, amaretto, mostarda di Cremona
e polvere di aceto balsamico**

*Pumpkin tortelloni with amaretto, Cremona mustard
and balsamic vinegar powder*

20

**Tagliatelle con farina di castagne, salmì di lepore,
cedro candito e riduzione di vino Amarone**

*Tagliatelle with chestnut flour, hare ragout,
candied citron and Amarone wine reduction*

18

Risotto al vino Amarone Classico della Valpolicella

minimo due persone

Risotto with Amarone wine sauce

minimum for two people

18

Risotto al limone, pepe di Timmut e gambero rosso

minimo due persone

Lemon risotto with Timut pepper and red prawn

minimum for two people

20

Vellutata di carote, porro grigliato e crostini di pane alla zucca

Carrot soup, grilled leek and pumpkin bread crostini

16

Carne | *Meat Courses*

Filetto di manzo glassato al vino Amarone Classico della Valpolicella, millefoglie di patate gratinata e spinaci stufati con uvetta e pinoli

*Grilled beef tenderloin from Veneto in Amarone wine sauce
served with grated potato millefeuille
and sautéed spinach with raisins and pine nuts*

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

Cervo in CBT, aspretto di ribes rosso, tranci di zucca brasati e chips di zucca

*Venison cooked at low temperature, red currant reduction,
braised pumpkin slices and pumpkin 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*

**Filetto di Gallinella di mare,
rapa rossa e castagne al vino Lugana**
*Fillet of sea gurnard,
red turnip and Lugana wine chestnuts*
26

**Pesce San Pietro Mediterraneo,
crema di cavolfiore cotto nel latte allo zafferano
e emulsione al coriandolo fresco**
*Mediterranean John Dory fish,
cauliflower cream cooked in saffron-infused milk
and fresh coriander emulsion*
36

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*

LE POIRE

**Bavarese al vino Moscato, composta di pere al pepe lungo di Giava
e bisquit alla vaniglia**

*Moscato wine Bavarian cream,
Java long pepper pear compote and vanilla biscuit*

10

PEPITA

**Mousse leggera di cioccolato al caramello,
cremoso alla nocciola e pan di spagna al cioccolato pralinato**

*Light caramel chocolate mousse, hazelnut cream
and praline chocolate sponge cake*

10

JAMAICA

**Eclair di cioccolato fondente,
crema pasticcera e piccoli babà al rum Jamaicano**

*Dark chocolate eclair, pastry cream
and small Jamaican rum babas*

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°".