

BORGO ANTICO

Ristorante Bottega Cantina



VILLA QUARANTA

TOMMASI WINE HOTEL & SPA





Menu della Tradizione *Tasting Menu*

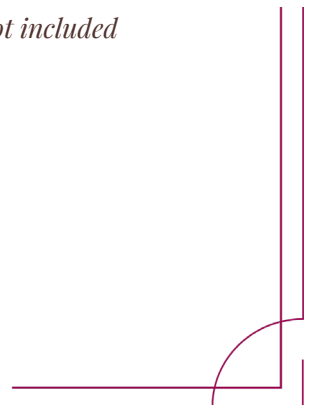
**Selezione di salumi d'autore tipici della Lessinia
accompagnati da giardiniera e focaccia al rosmarino**
*Selection of cold cuts from the Lessinia region
served with pickled vegetables and rosemary focaccia*

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



Antipasto | Starter

**Prosciutto crudo veneto 20 mesi DOP,
radicchio rosso gratinato al Monte Veronese,
salsa al Valpolicella e miele di castagno, fonduta di Grana Padano**
*Veneto ham 20 months PDO,
gratinated red radicchio with Monte Veronese cheese,
Valpolicella wine sauce and chestnuts honey on a Grana Padano cheese fondue*
18

**Culatello affinato all'Amarone, chicchi d'uva appassiti,
jus d'Amarone e pan brioche**
*Culatello ham aged in Amarone wine with dried grapes,
Amarone jus and brioche bread*
24

**Battuta di manzo, crema inglese all'erba cipollina
e capperi fritti**
Beef tartare, chive custard and fried caper
22

**Millefoglie di granchio, insalata russa
e maionese allo zafferano**
*Crab mille-feuille, russian salad
and saffron mayonnaise*
24

**Tacos di pulled pork, misticanza di primavera,
friggietto grigliato e yogurt greco**
*Pulled pork tacos, spring mix salad,
grilled friggietto pepper and greek yogurt*
20

Melanzana frita, salsa aioli, battuta di pomodoro e umami di melanzana
*Fried eggplant, garlic "aioli" sauce, chopped tomato
and eggplant umami*
18

**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

**Verticale di formaggi freschi DOP
con suoi accompagnamenti di stagione**

*Vertical tasting of fresh PDO cheeses
with seasonal accompaniments*

16

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

La tagliatella al coniglio e cannella

Rabbit and cinnamon tagliatelle pasta

18

**Bigoli alle sarde, crema di scarola grigliata,
crumble di prezzemolo e bottarga di tonno**

*Bigoli with sardines, grilled escarole cream,
parsley crumble and tuna bottarga*

20

**Raviolo del plin ripieno di ricotta di bufala e ortica,
jus di pomodoro affumicato e olio evo alla menta**

*Buffalo ricotta cheese and nettle filled pasta,
smoked tomato jus and mint-flavored extra virgin olive oil*

18

**Mezze maniche "Cavalieri", burro di malga,
nuvola di Monte Veronese d'allevato d'alpeggio e granella di nocciole tostate**

*"Cavalieri" short pasta, mountain dairy butter,
Monte Veronese aged mountain cheese cloud and toasted hazelnut crumble*

18

Risotto al vino Amarone Classico della Valpolicella – minimo due persone

Risotto with Amarone wine sauce - minimum for two people

18

Risotto all'aragosta, polline d'api e rosa canina – minimo due persone

Lobster risotto with bee pollen and rosehip - minimum for two people

28

Velluta tiepida di patata, basilico, fagiolino e sale di pecorino

*Warm potato velouté with basil, green beans
and pecorino cheese salt*

16

Carne | Meat Courses

**Filetto di manzo glassato al vino Amarone della Valpolicella,
purè di patate, spinaci stufati all'italiana con uvetta e pinoli tostati**

*Grilled beef tenderloin from Veneto in Amarone wine sauce
served with mashed potatoes, Italian-style braised spinach
with raisins and toasted 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

Scamone d'agnello, asparago in tempura e fava tonka

Lamb rump, asparagus in tempura and tonka bean

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*

Baccalà in umido alla vicentina con crostini di polenta

Stewed cod vicentina style served with polenta croutons

20

Triglia su crema di piselli, maionese al Gin Tonic e profumo d'agrume

Red mullet on pea cream, Gin Tonic mayonnaise and citrus aroma

26

Cuore di merluzzo in olio cottura, salsa Aioli, patate vapore allo zafferano

*Cod fillet cooked in oil, garlic "aioli" sauce
and steamed saffron potatoes*

26

Tonno croccante, gazpacho di cetriolo e contorno stagionale

*Crispy tuna, cucumber gazpacho
and seasonal garnish*

30

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*

PLAISIR AL LIMONE

**Mousse leggera al limone profumata al Limoncello,
composta di fragole al lime e anice, crumble alla vaniglia**

*Light lemon mousse flavored with Limoncello,
lime and anise strawberry compote and vanilla crumble*

10

PESCANTINA

Bavarese alla vaniglia e pistacchio con inserto alle pesche

*Vanilla and pistachio Bavarian cream
with a peach insert*

10

ROSEMARY

**Crostata al cioccolato, albicocche al rosmarino,
crema frangipane e mousse allo yogurt pralinato alla mandorla**

*Chocolate tart with rosemary apricots,
frangipane cream and almond praline yogurt mousse*

10

... la dolce tradizione ... the sweet tradition

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°".