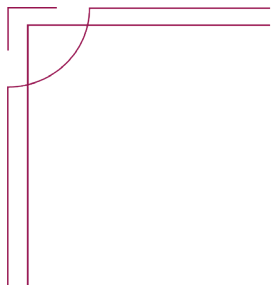




BORGO ANTICO

Ristorante Bottega Cantina





Menu della Tradizione

Tasting Menu

**Selezione di salumi 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 Carnaroli Melotti
al vino Amarone Classico della Valpolicella**

minimo due persone
Carnaroli rice by Melotti with Amarone wine sauce
minimum for two people

**Brasato di manzo
al vino Ripasso della Valpolicella con polenta di Storo**
Braised beef with Ripasso wine sauce served with polenta from Storo

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 vino Valpolicella, miele di castagno e fonduta di Grana Padano**

*Veneto ham 20 months PDO, gratinated red radicchio
with Monte Veronese cheese, Valpolicella wine sauce, chestnut honey
and Grana Padano fondue*

18

**“Vinappeso” al vino 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 Scottona
su gaspacho verde (cetriolo, aneto, yogurt greco)
e chips di polenta**

*Scottona beef tartare on green gazpacho (cucumber, dill, Greek yogurt)
and polenta chips*

22

**Carpaccio di tonno rosso, insalata estiva, petali di tartufo nero,
scaglie di Pecorino, emulsione di olio EVO Tommasi e lime**

*Red tuna carpaccio, summer salad, black truffle,
Pecorino shavings, Tommasi EVO oil and lime emulsion*

24

Caldo e freddo di mare:

**code di gambero tropicale al vapore, salmone selvaggio affumicato,
rucola, mela verde, scaglie di Grana Padano e acciughe del Cantabrico**

*Warm and Cold seafood platter:
Steamed tropical prawn tails, wild smoked salmon carpaccio, arugula salad,
green apple, Grana Padano cheese shaves and Cantabrian anchovies*

34

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

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

20

**Il Norcino: selezione di salumi 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

**Tagliatella in carbonara di trota affumicata
e caviale di storione croccante**

*Carbonara-style tagliatelle with smoked trout
and crispy sturgeon caviar*

24

**Tortelloni alla parmigiana ripieni di melanzane
su salsa al pomodoro, basilico e stracciatella di burrata**

*Parmigiana-style tortelloni filled with eggplant,
tomato sauce, basil and burrata cheese*

18

**Mezze maniche Felicetti di grano duro
e intingolo di scoglio dell'Adriatico**

Felicetti short pasta with Adriatic seafood ragù

22

Risotto Carnaroli Melotti
al vino Amarone Classico della Valpolicella - minimo due persone
Carnaroli rice by Melotti with Amarone wine sauce - minimum for two people
18

Risotto Carnaroli Melotti
alle erbe fini e capesante spadellate - minimo due persone
Carnaroli rice by Melotti
with fine herbs and seared scallops- minimum for two people
24

Vellutata di piselli, menta e piccoli crostini di pane integrale
Pea and mint soup with wholemeal croutons
16

Carne | Meat Courses

**Filetto di manzo glassato al vino Amarone della Valpolicella,
millefoglie di patate, spinaci stufati all'italiana con uvetta e pinoli tostati**
Grilled beef tenderloin from Veneto in Amarone wine sauce
served with potatoes millefeuille gratin, 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 arrosto e il suo fondo aromatizzato al timo
accompagnato da verdure estive**
Roasted lamb rump with its thyme-infused jus
served with summer vegetables
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 9 all'etto /100g

Pesce | Fish Courses

Baccalà in umido alla vicentina con crostini di polenta

Stewed cod vicentina style served with polenta croutons

22

Filetto di San Pietro, burro di basilico e verdure estive

*John Dory fillet with basil butter
and summer vegetables*

36

**Cuore di merluzzo in olio cottura, salsa aioli
e purea di carote al rafano**

*Cod fillet cooked low temperature in olive oil, aioli sauce
and horseradish carrot purée*

26

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,
gelatina di fragole, crumble al burro e gel di melissa**

*Light lemon mousse scented with Limoncello,
strawberry jelly, butter crumble and melissa jelly*

10

VIOLET

**Friabile frolla alla mandorla, chantilly alla ricotta di capra,
sponge alla violetta, coulis di mirtillo e sorbetto al casis**

*Almond shortcrust pastry, goat ricotta chantilly cream,
violet sponge, blueberry coulis and blackcurrant sorbet*

10

CHEESECAKE ESOTICA

**Cheesecake alla vaniglia su biscotto al cocco,
la sua gelatina al mango e passion fruit**

*Vanilla cheesecake on coconut biscuit base,
with its mango and passion fruit jelly*

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*

10

**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°".*