

Borgo Antico

VILLA QUARANTA

Menu della Tradizione | *Tasting Menu*

Il Norcino

Selezione di salumi d'autore 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

*Carnaroli rice by Melotti
with Amarone wine sauce*

minimo due persone - *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

euro 58 per persona - *per person*

acqua, caffè e vini esclusi - *water, coffee and wine not included*

Antipasti | Starters

Prosciutto crudo veneto 20 mesi DOP,
radicchio rosso gratinato al Monte Veronese,
salsa al vino Valpolicella e fonduta di Grana Padano

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

18

Vinappeso Giulietta

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 Scottona, fonduta di Grana Padano,
tartufo nero della Lessinia e nocciole tostate

*Scottona beef tartare, Grana Padano cheese fondue,
black truffle from Lessinia and toasted hazelnuts*

22

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

Polpo arrosto su cremoso di finocchio
con maionese vegana alla barbabietola

Roasted octopus on fennel cream with vegan beetroot mayonnaise

22

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 d'autore 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

Vegano  Vegan

Pacchero di grano duro, salsa rossa della cascina,

carciofi, zucca fondente e mandorle tostate

Pacchero pasta with farmhouse red sauce, artichokes,

creamy pumpkin and toasted almonds

22

Tagliolini di pasta fresca all'astice con pomodorini confit

Fresh tagliolini with lobster and confit cherry tomatoes

24

Tagliatelle di farina di vinacciolo con ragù di cinghiale e gruè di cacao

Grape seed flour tagliatelle with wild boar ragout and cocoa gruè

22

Risotto Carnaroli Melotti al vino Amarone Classico della Valpolicella

Carnaroli rice by Melotti with Amarone wine sauce

minimo due persone - *minimum for two people*

18

Risotto Carnaroli Melotti con zucca, spinacini freschi

e polvere di bottarga di muggine

Carnaroli rice by Melotti with pumpkin, fresh spinach and mullet roe powder

minimo due persone - *minimum for two people*

22

Vellutata di cannellini con orzo e farro, servita con filetti di sogliola spadellati

Cannellini beans cream with barley and spelt, served with sautéed sole fillets

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

Cervo in CBT, aspretto di mirtilli, tranci di zucca brasati e chips di zucca

Venison cooked at low temperature, blueberries reduction,

braised pumpkin slices and pumpkin chips

28

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

Brandy flambéed Chateaubriand with béarnaise sauce

and sautéed seasonal vegetables

(min. 600 g - minimo 2 persone) - (min. 600 g - minimum for 2 people)

euro 11 all'etto /100g

Fiorentina ai ferri e contorni saltati di stagione

Grilled T-Bone Steak and sautéed seasonal vegetables

(1,100 kg - minimo 2 persone) - (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

22

Code di pescatrice arrosto con patate Ratte rosolate e gremolata verde

Roasted monkfish tails with sautéed Ratte potatoes and green gremolata

26

**Storione alla milanese con salsa tartara, fiore di cavolfiori,
broccoli e patate dolci americane**

Milanese-style sturgeon with tartar sauce, cauliflower florets,

broccoli and American sweet potatoes

28

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

Monte Bianco

Éclair di sablée al cacao con crema di marroni,
chantilly alla vaniglia, gelée al rum e caffè e marron glacé

*Cocoa sablée éclair with chestnut cream, vanilla chantilly,
rum and coffee gelée and marron glacé*

10

Fortunella

Joconde alla mandorla con mousse alla nocciola, cuore al kalamansi,
nocciole caramellate e croccante al pistacchio

*Almond joconde with hazelnut mousse, kalamansi heart,
caramelized hazelnuts and pistachio crunch*

10

Lady

Crostata di mele profumata alla cannella con uvetta e pinoli,
frangipane alle mandorle, salsa al caramello,
gelato artigianale alla vaniglia e chips di mela

*Apple tart scented with cinnamon, raisins and pine nuts, almond frangipane,
caramel sauce, homemade vanilla ice cream and apple chips*

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 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. 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°.

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

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°".