

Borgo Antico

VILLA QUARANTA

Menu della Tradizione | *Tasting Menu*

Tradizione, territorio e memoria convivono in un percorso dal gusto autentico. Il Menu della Tradizione nasce per raccontare la Valpolicella attraverso ingredienti selezionati, piatti iconici e vini che diventano parte viva della ricetta.

Tradition, territory and heritage come together in a journey of authentic flavours. The "Menu della Tradizione" was created to tell the story of Valpolicella through selected ingredients, iconic dishes and wines that become an integral part of each recipe.

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*

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

per persona - *per person* | minimo due persone - *minimum for two people*
acqua, caffè e vini esclusi - *water, coffee and wine not included*

Antipasti | Starters

Prosciutto crudo Veneto 20 mesi DOP

con radicchio rosso gratinato al Monte Veronese,
salsa al 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 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

con pesto di capperi, olive taggiasche,
acciughe del Mar Cantabrico, maionese alla senape antica
e grissino di sfoglia al sesamo

*Hand-cut Scottona beef tartare with caper pesto, Taggiasca olives,
Cantabrian anchovies, wholegrain mustard mayonnaise
and sesame puff pastry breadstick*

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 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

Crudo di tonno rosso

con insalata di spinaci novelli, petali di tartufo nero,
scaglie di Pecorino Romano
ed emulsione di olio EVO Tommasi e limone

*Bluefin tuna carpaccio, baby spinach salad,
black truffle petals, Pecorino Romano shavings
and Tommasi extra virgin olive oil & lemon 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 Mar Cantabrico

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

34

Insalata di carote e barbabietola

VEGAN

con crema di nocciole salate

Carrot and beetroot salad with salted hazelnut cream

18

Misto di verdure al salto, germogli di soia e orzo

VEGAN

Sautéed mixed vegetables with soybean sprouts and barley

16

Piccole polpette di ceci su vellutata di barbabietola

VEGAN

Small chickpea patties served on a beetroot velouté

16

Primi Piatti | *First Courses*

Gnocchi di patate fatti in casa

con fonduta di formaggi e tartufo nero scorzone italiano

*Homemade potato dumplings in a cheese fondue
with italian black truffle*

20

Tagliatella al ragù d'anatra

e crumble croccante di lamponi

Fresh tagliatelle with duck ragout and crispy raspberry crumble

24

Tortelloni ripieni di pesce spada e patate

guazzetto di cozze e pomodorini gialli

su fonduta di provola affumicata

*Swordfish and potato stuffed tortelloni, mussel broth
and yellow cherry tomatoes on smoked provola fondue*

20

Pacchero di Gragnano ai due pomodori

con stracciatella di burrata ed emulsione al basilico

*Gragnano paccheri pasta with yellow and red tomatoes,
burrata stracciatella cheese and basil emulsion*

22

Risotto Carnaroli Melotti

all'Amarone Classico della Valpolicella

Carnaroli rice by Melotti with Amarone wine sauce

minimo due persone - *minimum for two people*

20

Risotto Carnaroli Melotti

con porcini e capesante alla plancia

*Carnaroli rice by Melotti with porcini mushrooms
and plancha-seared scallops*

minimo due persone - *minimum for two people*

26

Vellutata di asparagi verdi
con mimosa d'uovo e crumble al Grana Padano 24 mesi
*Green asparagus cream with mimosa egg
and 24-month aged Grana Padano crumble*
16

Riso venere VEGAN
con caponata mediterranea
Venere black rice with mediterranean caponata
20

Casarecci di lenticchie VEGAN
con pesto di rucola e pomodori secchi
*Lentil casarecce pasta with rocket pesto
and sun-dried tomatoes*
20

Minestrone di verdure del Borgo Antico VEGAN
Borgo Antico vegetable minestrone
16

Secondi Piatti | *Second Courses*

Filetto di manzo

glassato all'Amarone della Valpolicella,
millefoglie di patate e spinaci stufati all'italiana
con uvetta e pinoli tostiti

*Grilled beef tenderloin from Veneto in Amarone wine sauce,
potatoes millefeuille gratin, italian-style braised spinach
with raisins and toasted pine nuts*

30

Brasato di manzo

al Ripasso della Valpolicella con polenta di Storo

Braised beef with Ripasso wine sauce served with polenta from Storo

22

Scamone d'agnello arrosto

con il suo fondo aromatizzato al timo e menta,
accompagnato da un sauté di cuori di carciofo e piccoli pomodori

*Roasted lamb rump with thyme and mint jus,
served with sautéed artichoke hearts and baby tomatoes*

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)

11 all'etto /100g

Fiorentina ai ferri

con 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)

9 all'etto /100g

Sedano rapa di Verona

brasato al vino Amarone su polenta morbida di Storo

*Celeriac from Verona braised in Amarone wine
served on soft polenta from Storo*

22

VEGAN

Cotolette di legumi

VEGAN

con maionese aromatizzata e zucchine al salto

Legume cutlets with flavoured mayonnaise and sautéed courgettes

22

Orto d'estate

VEGAN

su melanzana grigliata

Summer garden vegetables on grilled aubergine

22

Baccalà in umido alla vicentina

con crostini di polenta

Stewed cod vicentina style served with polenta croutons

20

Cotoletta di tonno rosso

con cremoso di avocado e chips di verdure

Bluefin tuna cutlet, avocado cream and vegetable crisps

32

Triglie alla livornese con patate ratte rosolate

Livornese-style red mullet with sautéed "ratte" potatoes

26

Dolci | Dessert

Tutti i dolci verranno accompagnati 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*

Cerrado Minero

Delicata bavarese al caffè su biscuit alle mandorle,
pistacchio e cocco, con gel al caffè e ribes rosso

*Delicate coffee Bavarian cream on almond biscuit with pistachio
and coconut, coffee gel and red currants*

10

Bluberry

Mousse al cioccolato bianco e yogurt, coulis di mirtilli,
mirtilli freschi e scaglie di meringa alla liquirizia

*White chocolate and yogurt mousse, blueberry coulis,
fresh blueberries and liquorice meringue flakes*

10

Orange

Soffice alle carote, chantilly all'arancia
profumata al Grand Marnier e gelato artigianale
alla mandorla tostata

*Soft carrot cake, Grand Marnier scented orange chantilly cream
and homemade toasted almond gelato*

10

Passione

Mousse al frutto della passione
con polpa di mango su biscotto

Passion fruit mousse with mango pulp on a biscuit base

10

VEGETARIAN



L'Innocente

Mousse di formaggio glassata con cioccolato fondente
e granella di nocciole

Cheese mousse glazed with dark chocolate and hazelnut crumble

10

VEGETARIAN



Jessica

VEGAN

Torta alle carote con coulis di lamponi e polpa di mandarino

Carrot cake with raspberry coulis and mandarin pulp

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

con gelato fiordilatte e frutti di bosco al Maraschino

*Crunchy almond tuille basket served with ice cream
and wild berries marinate 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°".