Borgo Antico

VILLA QUARANTA

L S Veneto Locale storico

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
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

26

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

26

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

Flan di Grana

su fonduta di Grana Padano, pere al Valpolicella e tartufo nero

Grana Padano flan, Grana Padano cheese fondue,
pears poached in Valpolicella wine and black truffle

28

Insalata di carota e barbabietola

VEGAN

con crema di nocciole salate

Carrot and beetroot salad and salted hazelnut cream

18

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 crispy di lamponi
Fresh tagliatelle with duck ragout and crispy raspberry
24

Tortelloni ripieni di dentice mantecato
su bisque ristretta
Tortelloni filled with creamed dentex served with a reduced shellfish bisque
20

Pacchero di Gragnano, salsa rossa della cascina, carciofi, zucca fondente e suoi semi tostati VEGAN
Gragnano paccheri, farmhouse tomato sauce, artichokes, meltingly tender pumpkin and toasted pumpkin seeds
20

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 zucca e stracciatella di burrata VEGAN
Creamy pumpkin soup and burrata stracciatella cheese
16

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

33

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

24

Picanha di cervo
in aspretto di mirtilli, tranci di zucca brasati e chips di zucca
Venison picanha in a blueberry sweet-and-sour sauce, braised pumpkin wedges and crispy 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)*

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

VEGAN

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

Cotolette di legumi
con maionese aromatizzata e zucchine al salto
Legume cutlets with flavoured mayonnaise and sautéed courgettes
22

Baccalà in umido alla vicentina
con crostini di polenta
Stewed cod vicentina style served with polenta croutons
20

Trancio di branzino
al forno con cuori di carciofo
Oven-roasted sea bass fillet served with artichoke hearts
32

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

Pecan Pie

Tartelletta alla vaniglia con composta di marroni,
frangipane alle nocciole, noci pecan caramellate
e gelato artigianale alla castagna

Vanilla tartlet with chestnut compote, hazelnut frangipane,
caramelised pecans and artisanal chestnut ice cream

14

Helvezia

Morbida meringa alle mandorle
con crema chantilly alla nocciola
e prugne profumate al vino Moscato

Soft almond meringue with hazelnut chantilly cream
and Moscato wine plums

12

Choco-Lampone

Torta morbida al cioccolato con gelatina ai lamponi,
crema chantilly fondente e lamponi freschi

Soft chocolate cake raspberry jelly,
dark chocolate chantilly cream and fresh raspberries

12

Passione

VEGETARIAN

Mousse al frutto della passione
con polpa di mango su biscotto

Passion fruit mousse with mango pulp on a biscuit base

10

L'Innocente

VEGETARIAN

Mousse di formaggio glassata con cioccolato fondente
e granella di nocciole

Cheese mousse glazed with dark chocolate and hazelnut crumble

10

VEGAN

Jessica
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
10

Tiramisù del Borgo Antico
Our own Tiramisù
10

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
10

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
12

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°".

villaquaranta.com