

IL MENU DELLA
TRADIZIONE
 DEL BORGO ANTICO

Salumi tipici della Lessinia
 Risotto all'Amarone
 Classico della Valpolicella
 (minimo due persone)
 Brasato al vino
 Ripasso della Valpolicella
 Sbrisolona del Borgo Antico

46 euro per persona

L'ANTIPASTO

Involentino di Crudo di Parma 24 mesi DOP con cuore di radicchio rosso brasato al vino rosso, miele di castagno e grana fondente	15
Vinappeso culatello affinato all'Amarone	22
Battuta di manzo Garronese al coltello, cialda di riso soffiato, crema di barbabietola, sedano, olio EVO al timo e polvere di limone del Garda	20
Baccalà in umido con crostini di polenta	18
Caldo e freddo di mare code di gambero tropicale al vapore e carpaccio di salmone selvaggio affumicato su letto di rucola, mela verde e scaglie di Parmigiano Reggiano	26

**TASTING
 MENU**

Selection of cold cuts
 from the Lessinia region

Risotto with Amarone wine sauce
 (minimum for two people)

Braised Beef with Ripasso wine sauce

Borgo Antico's Sbrisolona
 (typical dry pastry)

46 euro per person

STARTERS

Warm braised radicchio, chestnuts honey and grana cheese wrapped in Parma Ham 24 months PDO	15
Vinappeso culatello ham aged in Amarone wine	22
Knife-cut Garronese beef tartare, puffed rice wafer, beetroot cream, celery, Thyme scented E.V.O.O. and Garda lemon powder	20
Salted cod served with grilled polenta	18
Caldo e freddo di mare Steamed tropical prawn tails and wild smoked salmon carpaccio with arugula salad, green apple and Parmigiano Reggiano shaves	26

Capesante, liquirizia,
spuma di pecorino stagionato nostrano
e chips di guanciale
 22 |

Il Casaro
formaggi delle malghe veronesi
accompagnati da mostarde,
gelatina all'Amarone e miele
 16 |

Il Norcino
selezione di salumi tipici della Lessinia
 16 |

I PRIMI PIATTI

Tutte le nostre paste
 sono fatte in casa dai nostri cuochi

Gnocchetti di patate fatti in casa
con fonduta di formaggi e tartufo nero
scorzone della Lessinia
 15 |

Bigoli caserecci all'uovo
con ragù di fagiano e porcini
Quadrotti ripieni alle pere,
fonduta di formaggio Blue Veja,
riduzione al vino Passito bianco
e nocciole tostate
 16 |

Maccheroncini di pasta fresca
con pomodorini datterini, pesto di basilico
ed olive nere Taggiasche
 14 |

Tagliolini verdi all'astice
e crema di burrata
 20 |

I RISOTTI

(minimo due persone)

Risotto all'Amarone
Classico della Valpolicella
 15 |

Scallops, liquorice, Local aged pecorino
cheese foam and cheek lard chips
 22 |

Il Casaro
Cheeses selection from Verona alpine huts
served with mustard,
Amarone jam and honey
 16 |

Il Norcino
selection of cold cuts
from the Lessinia region
 16 |

FIRST COURSES

All of our pasta is House-made by our chefs

Homemade potato dumplings
in a cheese fondue with black truffle
from Lessinia region
 15 |

Bigoli egg pasta with pheasant ragout
and porcini mushrooms
 15 |

Ricotta cheese and pears filled pasta
served with Blue Veja cheese fondue,
Passito white wine reduction
and toasted hazelnuts
 16 |

Maccheroncini pasta
with cherry tomatoes, basil pesto
and black olives
 14 |

Green tagliolini with lobster
and burrata cheese cream
 20 |

I RISOTTI

(minimum for two people)

Risotto
with Amarone wine sauce
 15 |

Risotto alla zucca
e code di scampi flambati
 18 |

LA ZUPPA

Zuppa di verdure di stagione e cereali 12 |

LA CARNE

Filetto di manzo sfumato al vino
Amarone della Valpolicella
con patate novelle rosolate
 24 |

Guancette di maialino alla birra,
crostino di farina di riso, scalogno e
rosmarino, salsa di mele e riduzione di aceto
balsamico di Modena
 20 |

Brasato di manzo
al vino Ripasso della Valpolicella
con polenta di Storo
 19 |

Fiorentina ai ferri (1,100 kg)
e contorni saltati di stagione
(minimo 2 persone) euro 7 all'etto /100g
 16 |

Chateaubriand flambato al brandy
con salsa bernese e contorni saltati di
stagione (min. 600 g)
(minimo 2 persone) euro 10 all'etto /100g
 19 |

Tagliata di controfiletto di manzo ai ferri
su letto di misticanza, patate novelle al forno
e sale Maldon
 22 |

IL PESCE

Il mare alla griglia
scampi, gamberoni, capesante
e filetto del pescato del giorno
 26 |

Pumpkin risotto served with Brandy
flambéed scampi tails
 18 |

OUR SOUP

Seasonal vegetables soup and cereals 12 |

MEAT COURSES

Beef tenderloin in Amarone wine sauce
with new potatoes sautéed with butter
 24 |

Beer marinated pork cheeks, rice flour
crouton, shallot and rosemary, apple sauce
and Modena balsamic vinegar reduction
 20 |

Braised beef with Ripasso wine sauce
with Polenta from Storo
 19 |

Grilled T-Bone Steak (1,100 kg)
and sautéed seasonal vegetables
(minimum for 2 people) euro 7 /100g
 15 |

Brandy flambéed Chateaubriand with
béarnaise sauce and sautéed seasonal
vegetables (minimum for 2 people)
(min. 600g) euro 10 /100g
 16 |

Grilled sliced beef sirloin
on a bed of mixed green salad,
Maldon salt
and oven-roasted new potatoes
 22 |

FISH COURSES

Grilled seafood selection
langoustine, king prawns, scallops
and fish of the day filet
 26 |

Luccio in salsa alla maniera gardesana
con crema di mais
 20 |

Code di gamberone alla Milanese
e maionese alle acciughe
 24 |

I DOLCI

Tutti i dolci verranno accompagnati prima
 da un pre-dessert dello chef
Granita al Prosecco su coulis
 di marmellata di arance

Millefoglie della casa
con crema chantilly e cioccolato fondente
 9 |

Tiramisù del "Borgo Antico" 9 |

Cestino croccante alle mandorle,
gelato fiordilatte e frutti di bosco
al Maraschino
 9 |

Flan di cioccolato nero
con cuore morbido di cioccolato bianco
e salsa mou
 9 |

Crema Catalana
al limone e zenzero e crumble al lampone
 9 |

Tartelletta di mandorle,
zucca e cannella e salsa vaniglia
 9 |

Tagliata di frutta di stagione
con gelato a scelta
 9 |

INFO UTILI: 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°".

Traditional pike in gardesana sauce
with corn cream
 20 |

Breaded prawns tails
served with anchovies mayonaise
 24 |

DESSERT

All Desserts will be anticipated
 by a pre-dessert: **Prosecco granita on an
 orange coulis**

Millefoglie
with chantilly cream and chocolate sauce
 9 |

Our own Tiramisù 9 |

Crunchy almond tuille basket
served with ice cream and wild berries
marinated with maraschino liquor
 9 |

Dark chocolate flan
with a white chocolate soft heart
and served with a toffee sauce
 9 |

Lemon and ginger scented
Crème brûlée served with raspberry
crumbles
 9 |

Almonds, pumpkin and cinnamon tartlet
served with vanilla sauce
 9 |

Seasonal Fruit salad
with your choice of ice cream
 9 |

USEFUL INFORMATION: 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 under-
 gone a temperature shock treatment as prescribed by
 the law, they are marked with "-18°".