

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

Involto 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, tacos di Grana Padano 20 mesi, fragole, basilico e gelatina di birra chiara	20
Baccalà in umido con crostini di polenta	18
Carpaccio cotto di gambero rosso, la sua bisque, asparagi verdi e lemon snack	22
Caldo e freddo di mare code di gambero tropicale al vapore e carpaccio di salmone selvaggio affumicato, 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, 20 months Grana padano cheese tacos, strawberries, basil and beer gelée	20
Salted cod served with grilled polenta	18
Cooked red shrimp carpaccio, its bisque, green asparagus and candied lemon	22
Caldo e freddo di mare Steamed tropical prawn tails and wild smoked salmon carpaccio with arugula salad, green apple and Parmigiano Reggiano shaves	26

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

Tagliolini verdi all'astice
 e crema di burrata

20

Ravioli "Homemade" agli asparagi bianchi
 su crema di Grana Padano 20 mesi
 e croccante di Culatello
 affinato al vino rosso

16

Bigoli caserecci al farro
 in salsa di coniglio e funghi cardoncelli

15

Maccheroncini di pasta fresca
 con pomodorini datterini, pesto di basilico
 ed olive nere taggiasche

14

I RISOTTI

(minimo due persone)

Risotto all'Amarone
 Classico della Valpolicella

15

Risotto agli asparagi verdi
 e frutti di mare

18

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

Green tagliolini with lobster
 and burrata cheese cream

20

Homemade Ravioli pasta filled with white
 asparagus on a cream of 20-month old Grana
 Padano cheese and crumbles of red wine
 marinated ham

16

Spelled Bigoli pasta with rabbit ragout
 and Cardoncelli mushrooms

15

Maccheroncini pasta with cherry tomatoes,
 basil pesto and black olives

14

I RISOTTI

(minimum for two people)

Risotto with Amarone wine sauce

15

Green asparagus
 and seafood risotto

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

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

19

Coppa di maialino in bassa temperatura,
 asparagi bianchi al vapore e salsa di cipollotti
 grigliati profumati alla vaniglia Bourbon

20

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

22

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

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

IL PESCE

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

26

Triglie di scoglio ripiene di gamberi, peperoni
 rossi dolci, il suo guazzetto e taccole

25

Luccio in salsa alla maniera gardesana
 con crema di mais

20

OUR SOUP

Seasonal vegetables soup and cereals

12

MEAT COURSES

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

24

Braised beef with Ripasso wine sauce
 with Polenta from Storo

19

Low temperature cooked pork collar,
 steamed white asparagus and Bourbon vanilla
 scented grilled spring onions sauce

20

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

22

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

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

FISH COURSES

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

26

Red mullets filled with prawns and sweet red
 peppers, its juice and snow peas

25

Traditional pike in gardesana sauce
 with corn cream

20

Calamaretti, alici e fiori di zuccina
 in frittura leggera accompagnati
 da maionese al wasabi

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

Delizia alla fragola
 Bavarese alla fragola, il suo gelée,
 meringa alla lavanda
 e sponge al limone del Garda

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

Parfait al pistacchio,
 cuore al mango, biscotto al rum giamaicano
 e mandorle caramellate

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°".

Baby calamari, anchovies
 and zucchini flowers lightly fried,
 served with a wasaby mayo

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

Strawberry delight
 Strawberry Bavarian cream, its gelée, lavender
 scented meringue and a Garda lemon scented
 sponge cake

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

Pistachio parfait with a mango filling,
 giamaican rum cookie
 and candied almonds

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 undergone a temperature shock treatment as prescribed by the law, they are marked with "-18°".