

BORGO ANTICO

*Ristorante Bottega Cantina*

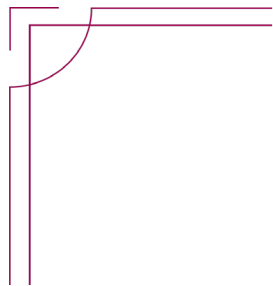


VILLA QUARANTA

TOMMASI WINE HOTEL & SPA







## **Menu della Tradizione**

### *Tasting Menu*

**Selezione di salumi d'autore tipici 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 all'Amarone Classico della Valpolicella**

minimo due persone

*Risotto with Amarone wine sauce*

*minimum for two people*

**Brasato al vino Ripasso della Valpolicella**

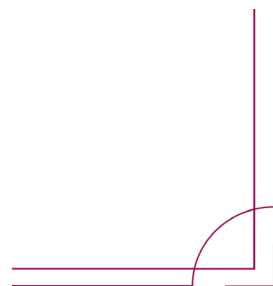
*Braised Beef with Ripasso wine sauce*

**Sbrisolona del Borgo Antico**

*Borgo Antico's Sbrisolona, typical dry pastry*

**58 euro per persona - per person**

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



## **Antipasto | Starter**

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

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

**18**

**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 manzo, crema inglese all'erba cipollina  
e capperi fritti**

*Beef tartare, chive custard and fried caper*

**22**

**Millefoglie di granchio, insalata russa  
e maionese allo zafferano**

*Crab mille-feuille, russian salad  
and saffron mayonnaise*

**24**

**Tacos di pulled pork, misticanza di primavera,  
friggitello grigliato e yogurt greco**

*Pulled pork tacos, spring mix salad,  
grilled friggitello pepper and greek yogurt*

**20**

**Melanzana frita, salsa aioli,  
battuta di pomodoro e umami di melanzana**  
*Fried eggplant, garlic "aioli" sauce, chopped tomato  
and eggplant umami*

**18**

**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 tipici 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

**La tagliatella al coniglio e cannella**  
*Rabbit and cinnamon tagliatelle pasta*

18

**Bigoli alle sarde, crema di scarola grigliata,  
crumble di prezzemolo e bottarga di tonno**

*Bigoli with sardines, grilled escarole cream,  
parsley crumble and tuna bottarga*

20

**Raviolo del plin ripieno di ricotta di bufala e ortica,  
jus di pomodoro affumicato e olio evo alla menta**

*Buffalo ricotta cheese and nettle filled pasta,  
smoked tomato jus and mint-flavored extra virgin olive oil*

18

**Mezze maniche “Cavalieri”, burro di malga,  
nuvola di Monte Veronese d’alveo d’alpeggio e granella di nocciole tostate**

*“Cavalieri” short pasta, mountain dairy butter,  
Monte Veronese aged mountain cheese cloud and toasted hazelnut crumble*

18

**Risotto al vino Amarone Classico della Valpolicella** – minimo due persone

*Risotto with Amarone wine sauce - minimum for two people*

18

**Risotto all’aragosta, polline d’api e rosa canina** – minimo due persone

*Lobster risotto with bee pollen and rosehip – minimum for two people*

28

**Velluta tiepida di patata, basilico, fagiolino e sale di pecorino**

*Warm potato velouté with basil, green beans  
and pecorino cheese salt*

16

## **Carne | Meat Courses**

**Filetto di manzo glassato al vino Amarone della Valpolicella,  
purè di patate, spinaci stufati all'italiana con uvetta e pinoli tostati**

*Grilled beef tenderloin from Veneto in Amarone wine sauce  
served with mashed potatoes, 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**

**Scamone d'agnello, asparago in tempura e fava tonka**

*Lamb rump, asparagus in tempura and tonka bean*

**28**

**Chateaubriand flambato al Brandy**

**con salsa bernese e contorni saltati di stagione** (min. 600 g - minimo 2 persone)

*Brandy flambéed Chateaubriand with béarnaise sauce  
and sautéed seasonal vegetables (minimum for 2 people - min. 600 g)*

**euro 11 all'etto /100g**

**Fiorentina ai ferri e contorni saltati di stagione**

(1,100 kg - minimo 2 persone)

*Grilled T-Bone Steak and sautéed seasonal vegetables*

(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*

**20**

### **Triglia su crema di piselli, maionese al Gin Tonic e profumo d'agrume**

*Red mullet on pea cream, Gin Tonic mayonnaise and citrus aroma*

**26**

### **Cuore di merluzzo in olio cottura, salsa Aioli, patate vapore allo zafferano**

*Cod fillet cooked in oil, garlic "aioli" sauce  
and steamed saffron potatoes*

**26**

### **Tonno croccante, gazpacho di cetriolo e contorno stagionale**

*Crispy tuna, cucumber gazpacho  
and seasonal garnish*

**30**



# Verticale di formaggi freschi DOP con accompagnamenti di stagione

*Vertical tasting of fresh PDO cheeses  
with seasonal accompaniments*



20

## Doppia Panna

**Ingredienti:** Latte vaccino italiano, caglio, sale

**Descrizione:** Formaggio a crosta lavata, arricchito con panna aggiunta due volte durante la caseificazione. Ha un sapore dolce, ricco e cremoso, che diventa pungente durante la stagionatura.

*Ingredients: Italian cow's milk, rennet, salt*

*Description: Washed-rind cheese enriched with cream added twice during cheesemaking. It has a sweet, rich, and creamy flavor, which becomes pungent during aging.*

**Ingredienti:** Latte vaccino italiano (razza sola bruna), caglio, sale  
**Descrizione:** Formaggio morbido e cremoso, prodotto nel parco naturale delle Dolomiti Bellunesi. La sua struttura è molto regolare e si fonde come il burro.

*Ingredients: Italian cow's milk (Sola Bruna breed), rennet, salt*

*Description: Soft and creamy cheese, produced in the natural park of the Belluno Dolomites. It has a very regular structure and melts like butter.*

## Tronchetto di Mucca

## Stracchino delle Valli Orobiche

**Ingredienti:** Latte vaccino italiano della Valle Brembana e Serina, caglio, sale

**Descrizione:** Formaggio a latte crudo e pasta cruda, ottenuto con coagulazione presamica. Viene lavorato con latte di una singola mungitura e ha un profumo aromatico con sentore di erbe di montagna.

*Ingredients: Italian cow's milk from Valle Brembana and Serina, rennet, salt*

*Description: Raw milk and raw pasta cheese obtained with rennet coagulation. It is processed with milk from a single milking and has an aromatic fragrance with hints of mountain herbs.*

**Ingredienti:** Latte crudo di capra (razza Camosciata alpina), caglio, sale

**Descrizione:** Formaggio a pasta morbida, realizzato artigianalmente nelle colline intorno a Roccaverano, Piemonte. Denota aromi sensazionali con una pasta morbida, umida, untuosa e adesiva. È l'unico produttore di questo formato di Robiola di Roccaverano.

*Ingredients: Raw goat's milk (Camosciata Alpina breed), rennet, salt*

*Description: Soft cheese, handcrafted in the hills around Roccaverano, Piedmont. It has sensational aromas with a soft, moist, greasy, and adhesive paste. It is the only producer of this format of Robiola di Roccaverano.*

## Capra Artigianale Az. Agricola Stutz

## Montebore

**Ingredienti:** Latte crudo di mucca, pecora e capra italiane, sale, caglio.

**Descrizione:** Prodotto nel paesino di Montebore, Val Curone, Piemonte. Questo formaggio antico è stato recuperato grazie al Presidio Slow Food nel 1999. Ha una caratteristica forma a torta nuziale, ispirata forse alla torre diroccata del castello di Montebore.

*Ingredients: Raw milk from Italian cows, sheep, and goats, salt, rennet*

*Description: Produced in the village of Montebore, Val Curone, Piedmont. This ancient cheese was revived thanks to the Slow Food Presidium in 1999. It has a characteristic wedding cake shape, perhaps inspired by the ruined tower of the Montebore castle.*

## **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*

### **PLAISIR AL LIMONE**

**Mousse leggera al limone profumata al Limoncello,  
composta di fragole al lime e anice, crumble alla vaniglia**

*Light lemon mousse flavored with Limoncello,  
lime and anise strawberry compote and vanilla crumble*

**10**

### **PESCANTINA**

**Bavarese alla vaniglia e pistacchio con inserto alle pesche**

*Vanilla and pistachio Bavarian cream  
with a peach insert*

**10**

### **ROSEMARY**

**Crostata al cioccolato, albicocche al rosmarino,  
crema frangipane e mousse allo yogurt pralinato alla mandorla**

*Chocolate tart with rosemary apricots,  
frangipane cream and almond praline yogurt mousse*

**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  
and served with a toffee sauce*

**9**

**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.

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

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°.

*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°".*