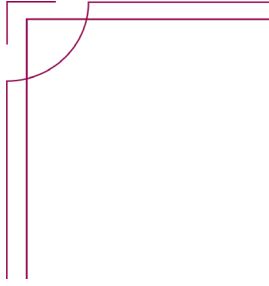


Q
VILLA QUARANTA
TOMMASI WINE HOTEL & SPA
★★★★

BORGO ANTICO
Ristorante Bottega Cantina





Menu della Tradizione

Tasting Menu

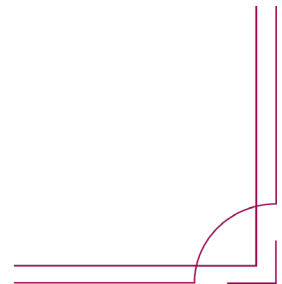
**Selezione di salumi d'autore tipici della Lessinia
accompagnati da giardiniera e focaccia al rosmarino**
*Selection of cold cuts from the Lessinia region
served with pickled vegetables and rosemary focaccia*

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 brasato al Valpolicella,
miele di castagno e fonduta di Grana Padano**
*Veneto ham 20 months PDO, Valpolicella wine braised radicchio,
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 Garronese al coltello,
fonduta di Grana Padano, tartufo nero della Lessinia e nocciole tostate**
*Knife-cut Garronese beef tartare, Grana Padano cheese fondue,
black truffle from Lessinia and toasted hazelnuts*

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 Cantabrico**
*Warm and Cold seafood platter:
Steamed tropical prawn tails, wild smoked salmon carpaccio, arugula salad,
green apple, Grana Poadano cheese shaves and Cantabrian anchovies*

34

**Flan di zucca, porcini, cialda di Grana,
olio di zucca e suoi semi tostati**
*Pumpkin Flan, porcini mushrooms, Grana cheese crisp,
pumpkin oil and toasted pumpkin seeds*

20

**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



**Pacchero di grano duro, salsa rossa della cascina, carciofi,
zucca fondente e granella di nocciole**

*Pacchero pasta with farmhouse red sauce, artichokes,
creamy pumpkin and hazelnut crumble*

22

**Tortello di pasta fresca con ripieno di brasato di manzo,
funghi porcini su fonduta di Grana Padano**

*Filled pasta with braised beef and porcini mushrooms
served on a Grana Padano cheese fondue*

20

**Tagliatelle con farina di castagne,
salmì di lepre e gruè di cacao**
*Tagliatelle with chestnut flour, hare ragout,
candied citron and cocoa nibs*

18

Risotto al vino Amarone Classico della Valpolicella – minimo due persone
Risotto with Amarone wine sauce - minimum for two people

18

**Risotto ai carciofi, battuta di gamberoni rossi,
olio EVO Tommasi e fiore di sale** – minimo due persone
*Artichoke risotto topped with red prawn tartare,
Tommasi extra virgin olive oil and fleur de sel - minimum for two people*

22

Velluta di zucca, stracciatella e crumble al rosmarino
Pumpkin soup with stracciatella cheese and rosemary crumble

16

Carne | Meat Courses

**Filetto di manzo glassato al vino Amarone della Valpolicella,
millefoglie di patate, spinaci stufati all'italiana con uvetta e pinoli tostati**
*Grilled beef tenderloin from Veneto in Amarone wine sauce
served with potatoes millefeuille gratin, 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

**Cervo in CBT, aspretto di mirtilli,
tranci di zucca brasati e chips di zucca**
*Venison cooked at low temperature, blueberries reduction,
braised pumpkin slices and pumpkin chips*

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 9 all'etto /100g

Pesce | Fish Courses

Baccalà in umido alla vicentina con crostini di polenta

Stewed cod vicentina style served with polenta croutons

22

Noce di cappesante a la plancia, purè di ceci,

guanciale croccante e olio EVO Tommasi

*Seared Scallop with chickpea purée, crispy guanciaie
and Tommasi extra virgin olive oil*

26

**Trancio di rombo, fumetto montato come un burro bianco
e accompagnato con verdure di stagione**

*Turbot Fillet served with a beurre blanc-style fish broth
and seasonal vegetables*

32

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*

FRA-PECAN

**Leggera bavarese alle noci pecan su arrotolato all'uva fragola
e crumble al cioccolato**

*Light pecan bavarois on a rolled concord grape sponge
and chocolate crumble*

10

VANILLA

**Delicata mousse di cioccolato bianco vanigliato,
con inserto di gelee di pere al cioccolato fondente e sablé Breton**

*Delicate vanilla-infused white chocolate mousse
with a dark chocolate pear gelée center and Breton sablé*

10

WINTER FRESHNESS

**Cremoso al mandarino tardivo, gelatina al pompelmo ai fiori speziati,
il suo sponge e mou al frutto della passione**

*Late-season mandarin cream
with spiced floral grapefruit jelly, mandarin sponge and passion fruit caramel*

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°".*