

IL RISTORANTE DEL BORGO

LA CAMPAGNA NEL PIATTO

Tartare di Fassona sull'osso Battuta al coltello servita su midollo gratinato con pane tostato aromatico, crema di Parmigiano Reggiano e riduzione di Aceto Balsamico 1.7	16
Crocchette di coda alla vaccinara Crema di scarola alla romana e cacao 1.3.4.9	14

Flan di ricotta alle erbe autunnali Funghi di stagione e spuma di Parmigiano Reggiano 1.3.7.9	15
La Campagna nel Piatto Crema di patate con verdure di stagione, briciole di pane aromatico e germogli 1	16

PRIMI PIATTI

Bottoni di carne Burro, Parmigiano Reggiano 30 mesi, noce moscata e saba 1.3.7	18
Orzotto mantecato alla zucca con ciauscolo, nocciole tostate, panna acida e vin brûlé 1.7.8	15

Gnocchetti alle cime di rapa con mandorle e paprica affumicata 1.3.8	14
Fusillone al ragù bianco di pecora Zabaione salato, polvere di acciuga, pecorino 1.3.4.7	16

SECONDI PIATTI

Guancetta di manza Fassona Patate dolci e cipolline 1.9	23
Filetto di maiale Salsa bernese, funghi e fondo ai frutti rossi 3.7.9	22
Pollo BIO Ripieno di speck e prugne, cicoria ripassata, chutney alle mele 10	20
Bistecca di cavolfiore Laccata alla soia e miele, mayo vegan alla senape, semi di sesamo 6.10.11	15

DOLCI

Tiramisù del Borgo 1.3.7	7
Crema Brulé alla camomilla e limone candito 1.3.7	7
Tortino fondente, salsa inglese all'Armagnac, panna e fiocchi di sale 1.3.7	8
Tartelletta al cioccolato bianco, frutto della passione, caramello e pistacchio 7.8	7
Mousse di marron glacé, cachi e cioccolato 7	8

I VINI

BOLLICINE

ALFIERE METODO CLASSICO ROSÉ - Croci Emilia Romagna - Barbera 60%, Bonarda 40%	33	FRANCIACORTA SATEN - Arcari e Danesi Lombardia - Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%	42
LEONARDO ALTA LANGA - Ferdinando Principiano Piemonte - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%	42	CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Pierre Gerbais Francia - Pinot Nero 50%, Chardonnay 25%, Pinot Bianco 25%	63

BIANCHI

COF CHARDONNAY - Necotium Friuli - Chardonnay 100%	23
RIESLING - Domaine Kumpf et Meyer Alsazia - Riesling 100%	32
COCAI - Vignale di Cecilia VENETO - FRIULANO 100%	24
BIANCO - Podere Concori Toscana - Pinot Bianco 60%, Chenin 40%	26

ROSSI

LANGHE NEBBIOLO - Ferdinando Principiano Piemonte - Nebbiolo 100%	26
CHIANTI CLASSICO RISERVA - Candialle Toscana - Sangiovese 94%, Malvasia Nera 6%	32
PINOT NOIR - Podere Concori Toscana - Pinot Nero 100%	36
VALPOLICELLA SUPERIORE - Monte Dall'Ora Veneto - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%	42

LE BIRRE

ALLA SPINA 2/4cl

ARTIGIANALE DEL MESE	5 - 7
----------------------	-------

IN BOTTIGLIA 33cl

HIBU - Dama Bianca White Ipa	8
HIBU - Trhibu Ipa	8
HIBU - Eil Belgian Ale	8
HIBU - Gotha Triple	8
BIRRIFICIO TRE FONTANE Trappista	8

AMARI, GRAPPE, DISTILLATI E VINI DA DESSERT

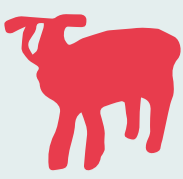
Amaro Jefferson	5
Amaro Formidabile	5
Amaro CalAmaro	5
Amaro del Capo	4
Amaro Lucano	4
Amaro Montenegro	4
Fernet Branca	4
Fernet Brancamenta	4
Limoncello Pallini	4
Sambuca Molinari	4

Dewar's Special Reserve	8
Berry Bros & Rudd - Islay	8
Berry Bros & Rudd - Sherry Cask Matured	8
Ron Colon Salvadoreño Coffee Infused	8
Ron Colon Salvadoreño RumRye	8
Grappa Nonino	5
Grappa Marzadro - 18 Lune	5

CASCINA BARICCHI - Regina di Felicità Piemonte - Moscato 100%	7 - 30
MARABINO - Moscato della Torre Sicilia - Moscato 100%	9
M.DE BARTOLI - Bukkuram Sicilia - Zibibbo 100%	9

ELENCI ALLERGENI

1. CEREALI E DERIVATI 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO 10. SENAPE 11. SESAMO 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13. LUPINI 14. MOLLUSCHI



IL RISTORANTE DEL BORGO

STARTERS

Knife-Cut Beef Tartare 16
Served on a gratinate bone marrow with parmesan cheese cream, flavoured bread powder and balsamic vinegar reduction 1.7

'Vaccinara' tail croquettes 14
With cocoa and sautéed escarole 1.3.4.9

Ricotta cheese flan with autumnal herbs 15
Mushrooms and parmesan cheese foam 1.3.7.9

'Countryside' on your dish 16
Potatoes cream with seasonal vegetables, flavoured bread powder and buds 1

MAIN COURSES

Meat ravioli 18
With butter sauce, parmesan cheese, nutmeg and vinegar 1.3.7

Creamy burley with pumpkin 15
ciauscolo, toasted almonds, acid cream and vin brûlé 1.7.8

Turnip tops gnocchi 14
Almonds and smoked paprika 1.3.8

Lamb Ragù fusillone 16
Salty eggnog, anchovies powder and Pecorino cheese 1.3.4.7

SECOND COURSES

Beef cheek 23
Potatoes and onions 1.9

Pork fillet 22
Bérnaise, mushrooms and wild berries reduction 3.7.9

BIO chicken 20
Stuffed with speck and plums, sautéed chicory and apple chutney 10

Cauliflower steak 15
Lacquered with soy and honey accompanied with vegan mustard and sesame seeds 6.10.11

DESSERTS

Tiramisù 1.3.7 7

Creme brûlé with chamomile and candied lemon 1.3.7 7

Dark chocolate soufflé, Armagnac English sauce, whipped cream and salt flakes 1.3.7 8

White chocolate tartlet, passion fruit and pistachio 7.8 7

Marron glacé mousse, persimmon and chocolate 7 8

WINES

SPARKLING

ALFIERE METODO CLASSICO ROSÈ - Croci 33
Emilia Romagna - Barbera 60%, Bonarda 40%

LEONARDO ALTA LANGA - Ferdinando Principiano 42
Piemonte - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%

FRANCIACORTA SATEN - Arcari e Danesi 42
Lombardia - Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Pierre Gerbais 63
Francia - Pinot Nero 50%, Chardonnay 25%, Pinot Bianco 25%

WHITE

COF CHARDONNAY - Necotium 23
Friuli - Chardonnay 100%

RIESLING - Domaine Kumpf et Meyer 32
Alsazia - Riesling 100%

COCAI - Vignale di Cecilia 24
VENETO - FRIULANO 100%

BIANCO - Podere Concori 26
Toscana - Pinot Bianco 60%, Chenin 40%

RED

LANGHE NEBBIOLO - Ferdinando Principiano 26
Piemonte - Nebbiolo 100%

CHIANTI CLASSICO RISERVA - Candialle 32
Toscana - Sangiovese 94%, Malvasia Nera 6%

PINOT NOIR - Podere Concori 36
Toscana - Pinot Nero 100%

VALPOLICELLA SUPERIORE - Monte Dall'Ora 42
Veneto - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

BEERS

ON TAP 2/4cl

ARTIGIANALE DEL MESE 5 - 7

BOTTLES 33cl

HIBU - Dama Bianca 8
White Ipa

HIBU - Trhibu 8
Ipa

HIBU - Eil 8
Belgian Ale

HIBU - Gotha 8
Triple

BIRRIFICIO TRE FONTANE 8
Trappista

BITTERS, GRAPPAS, SPIRITS & DESSERT WINES

Amaro Jefferson 5

Amaro Formidabile 5

Amaro CalAmaro 5

Amaro del Capo 4

Amaro Lucano 4

Amaro Montenegro 4

Fernet Branca 4

Fernet Brancamenta 4

Limoncello Pallini 4

Sambuca Molinari 4

Dewar's Special Reserve 8

Berry Bros & Rudd - Islay 8

Berry Bros & Rudd - Sherry Cask Matured 8

Ron Colon Salvadoreño Coffee Infused 8

Ron Colon Salvadoreño RumRye 8

Grappa Nonino 5

Grappa Marzadro - 18 Lune 5

CASCINA BARICCHI - Regina di Felicità 7 - 30
Piemonte - Moscato 100%

MARABINO - Moscato della Torre 9
Sicilia - Moscato 100%

M.DE BARTOLI - Bukkuram 9
Sicilia - Zibibbo 100%

ALLERGEN LIST

1. CEREALS & DERIVATES 2. SHELLFISH 3. EGG 4. FISH 5. PEANUTS 6. SOY 7. MILK 8. NUTS
9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME 12. SULFUR DIOXIDE & SULPHITES 13. LUPINS 14. CLAMS