

Menu

BENVENUTA A BORGO CASALE

Gentili Ospiti, Vi ringraziamo per aver scelto il nostro ristorante e desideriamo ricordare quanto segue:

- **Nel rispetto del nostro lavoro**, non effettuiamo variazioni ai piatti proposti, eccetto in caso di allergie o intolleranze, che vi invitiamo a segnalare tempestivamente al personale di sala.
- **Non è possibile ordinare pietanze non presenti nel menù.**
- **Per ridurre i tempi di attesa**, consigliamo di ordinare tutti i piatti al momento della comanda.
- **Tutti i nostri piatti sono pensati per una persona.** Non effettuiamo comande in condivisione.
- **I piatti contrassegnati con " * " contengono ingredienti congelati o surgelati all'origine**, oppure possono essere sottoposti ad abbattimento in loco per garantirne qualità e sicurezza, in conformità al Reg. CE 852/04. Il personale è a disposizione per eventuali informazioni.

✓ Coperto: 3,5€

✓ Acqua naturale o frizzante: 3€

✓ Caffè: 2,5€

👉 *Per la scelta del vino, lasciatevi guidare dalla nostra sommelier, che saprà consigliarvi l'abbinamento perfetto per ogni piatto.*

🍞 *Il nostro pane è fatto in casa, con lievito madre e farine selezionate.*



Menu

ANTIPASTI

LA CULATTA CON LA TORTA FRITTA

Un'eccellenza emiliana, simile al culatello ma più dolce e morbida, ottenuta dalla parte più pregiata della coscia del suino, stagionata lentamente.

Servita con torta fritta integrale croccante.*

Allergeni: Glutine, Lattosio - Vino consigliato: Lambrusco di Sorbara DOC

15

LA PAPPA AL POMODORO

Ricetta della tradizione toscana rivisitata con pomodoro Riccio di Parma, Piennulo del Vesuvio, San Marzano e Pachino, completata da Burrata e olio al Basilico per un tocco di freschezza.*

Allergeni: Glutine, Lattosio, Aglio - Vino consigliato: Vermentino Toscana IGT

17

LA BATTUTA AL COLTELLO

Tagliata al coltello per preservare la consistenza, arricchita con capperi, ravanelli croccanti, maionese al pomodoro e perle di tapioca per un contrasto di sapori e consistenze.

Allergeni: Nessuno - Vino consigliato: Barbera d'Alba DOC

15

LA CARNE SALADA TRENTINA

Tipico salume trentino, magro e speziato, servito con radicchio rosso e miele locale del Podere Deni per un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità.

Allergeni: Nessuno - Vino consigliato: Pinot Nero Alto Adige DOC

15



Menu

PRIMI

I MALTAGLIATI AI PORCINI

Pasta di semola integrale fatta a mano, con funghi porcini selezionati e ricotta salata per esaltare i sapori della terra.*

Allergeni: Glutine, Lattosio, Aglio, Uovo

Vino consigliato: Pinot Nero Alto Adige (Südtirol) DOC

17

I GNOCCHI

Soffici gnocchi di patate fatti da noi, accompagnati da un ragù di cinghiale dal sapore intenso e completati da scaglie di Parmigiano

Reggiano stagionato 24 mesi.*

Allergeni: Glutine, Lattosio, Uova, Aglio

Vino consigliato: Chianti Classico DOCG

16

I CAPPELLACCI

Pasta ripiena di stufato di maialino, servita su crema di patate e guarnita con guancialetto croccante per un mix di morbidezza e croccantezza.*

Allergeni: Glutine, Lattosio, Uova, Aglio

Vino consigliato: Rosso di Montepulciano DOC

16



Menu

SECONDI

IL CERVO

Controfiletto di cervo accompagnato da zucchine e un'agretto di peperoni e lamponi per un contrasto dolce e acidulo che esalta la carne.*

Allergeni: Aglio, Lattosio, Peperoni

Vino consigliato: Amarone della Valpolicella DOCG

24

I GUANCIALINI

Guancialini brasati lentamente al Nebbiolo, serviti con una vellutata crema di topinambur che ne esalta la morbidezza.*

Allergeni: Solfiti, Aglio

Vino consigliato: Barolo DOCG

18

IL MAIALINO CBT

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, accompagnato da pop pork croccante, spinacino, carote e barbabietola per un mix di sapori dolci e sapidi.*

Allergeni: Aglio, Lattosio

Vino consigliato: Syrah Toscana IGT

24



Menu

DESSERT

PRE-DESSERT DELLO CHEF

Una piccola sorpresa dolce per prepararvi al gran finale.

IL BIANCO

Soufflé glacé al cioccolato bianco, con crumble al cocco, granella di pistacchi e frutto della passione per un dolce delicato ma vivace.*

Allergeni: Lattosio, Frutta a guscio

Vino consigliato: Moscato d'Asti DOCG

7

IL SORBETTO

Sorbetto artigianale di lamponi al cucchiaino, perfetto per una chiusura fresca e leggera.*

Allergeni: Nessuno

Vino consigliato: Brachetto d'Acqui DOCG

5

LA RICOTTA

Ricotta mantecata delicatamente, accompagnata da confettura di fichi e cioccolato fondente per un dolce semplice ma raffinato.

Allergeni: Lattosio

Vino consigliato: Recioto della Valpolicella DOCG

5