

Menu

BENVENUTI 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 RICCIOLA

Crudo di ricciola tagliato al coltello, mango dolce e lime a rinfrescare*

Contiene: pesce, frutta esotica, agrumi

Vino Consigliato: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

15

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

15

LO SPAGHETTONE

Spaghettoni trafilati al bronzo MASSI, con pomodorini, capperi e foglioline di maggiorasca per un gusto pieno, mediterraneo e aromatico.

Allergeni: Glutine, pomodoro, aglio

Vino consigliato: Alta Langa Blanc de Blancs DOCG

13

LO SCAMPO

Tagliolini all'uovo Massi con pomodorini gialli del Vesuvio, crudo di scampo e una nota di lime fresco per un primo piatto profumato e agrumato,

che racconta il mare con eleganza.*

Allergeni: Glutine, Lattosio, Uova, Aglio, Crostacei

Vino consigliato: Pinot Bianco DOC – Az. Agr. De Tarczal

18



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

IL ROASTBEEF

Tagliata di manzo servita tiepida con olio alla senape di Dijon e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi. Un classico senza tempo, riletto con equilibrio e personalità.

Allergeni: Solfiti, Aglio, senape, latte

Vino consigliato: Langhe DOC Nebbiolo 1661 – Achille Boroli

18

IL BRANZINO

Filetto di branzino al forno, adagiato su crema di scalogno, con peperoni al miele e timo fresco: un secondo armonioso, dove il mare incontra le sfumature dolci e aromatiche dell'orto.

Allergeni: Aglio, Lattosio, peperoni

Vino consigliato: Timorasso Derthona – La Colombera

24



Menu

DESSERT

PRE-DESSERT DELLO CHEF

Una piccola sorpresa dolce per prepararvi al gran finale.

IL MORBIDO

Tortino al cioccolato fondente dal cuore caldo, servito con crema alla vaniglia profumata al rum bianco. Un dolce avvolgente, per chiudere il pasto in bellezza.

Allergeni: Lattosio, Frutta a guscio

Vino consigliato: Barolo Chinato

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

6