

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

15

IL TONNO

Tonno Tataki, misticanza e Salsa Ponzu

Contiene: pesce, frutta esotica, agrumi, soia

Vino Consigliato: Sauvignon Blanc altotesino o Riesling

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

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

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

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

13

LE VONGOLE

Spaghettoni trafilati al bronzo MASSI, Vongole Veraci.*

Allergeni: Glutine, Uova, Crostacei, Molluschi

Vino consigliato: Grillo Siciliano o Cataratto.

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, Rubesco, Lagrein

24

IL ROASTBEEF

Roast beef all'inglese, olio alla senape di Dijon e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

Allergeni: Latte, Senape

Vino Consigliato: Rosa (Schiava e Marzemino) – De Tarczal

18

IL POLPO

Tentacolo di Polpo arrostito servito su vellutata di ceci e completato da crumble croccante di pane alle erbe aromatiche.

Allergeni:Pesce, molluschi, glutine

Vino consigliato: Vermentino Ligure

18



DESSERT

PRE-DESSERT DELLO CHEF

Una piccola sorpresa dolce per prepararvi al gran finale.

Solo al servizio serale

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: Sagrantino versione passita, Moscato Siciliano

7

IL SORBETTO

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

Allergeni: Nessuno

5

IL BIANCO

Souffle Glacé al Cioccolato bianco, fragole e cocco

Allergeni: Lattosio, uovo, frutta a guscio

Vino consigliato: Dulcis umbro, Moscato Piemontese

7

Il consiglio della Sommelier

Lasciati sorprendere da un calice di vino da dessert in abbinamento ai nostri dolci. Chiedi consiglio al personale: ogni dessert ha il suo compagno ideale.