

*Sessant'anni di passione.
E il meglio deve ancora venire.*

RISTORANTE



RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA
AL BORGO 1964

*Per i sessant'anni del locale e i venticinque di gestione
della famiglia Fiorini, vogliamo riproporre alcuni classici
che hanno fatto la storia del luogo*








piatto storico



IL CAMINO DEL BORGO

La qualità di carni selezionate e ricercate, l'attenzione al biologico e la necessità di dare ai nostri figli un mondo dove regnino salute e benessere, nascono dal preciso intento di offrire prodotti di pregio, non solo nel rispetto della normativa vigente, ma soprattutto a tutela ed incentivo della corretta e sana alimentazione del Cliente.

	Fiorentina d'Angus Irlandese (min. 1 kg - max 1,5 kg), l'etto	5 , 8 0
	Costata d'Angus Irlandese (min. 5 etti - max 9 etti), l'etto	5 , 5 0
	Picanha "Selezione America" (min. 5 etti per 1 pax - 1 kg per 2 pax), l'etto	5 , 8 0
	Filetto di manzo alla brace (300 g) <i>fantastico con il nostro Chianti D.O.C.G</i>	27,90
	Chateaubriand alla brace (min. per due persone - peso min. 5 etti), l'etto	12,90
	Entrecôte d'Angus Irlandese (500 g)	27,00
	Bistecca di manzo (250 g)	14,90
	Costolette di agnello (Irlanda - 400g) <i>impareggiabili con un Pinot nero</i>	19,50
	Petto di pollo alla brace (250 g)	12,00
	(bio) Galletto alla brace e patate rosti (300 g)	14,50
	Grigliata mista (coppa, pancetta, salamella nostrana e costine - 600 g).	18,90
	Pluma di maialino iberico (250 g) consigliata media cottura.	22,50
	Asado de Tira e salsa chimichurri (400 g)	18,50
	Grigliata dei Simpson (fidatevi di noi!!!) min. 2 persone (1,4 kg)	32,90
	Pancetta e salamella nostrana (350 g).	12,50
	Costine classiche di maiale alla brace (500 g)	12,50
	Servita su ghisa	
	Servito con salsa bernese, senape antica, burro aromatizzato alle erbe e crostone di pane.	

LE TAGLIATE

SELEZIONE "BORGO - ITALIA"

Tagliata di manzo al radicchio, scaglie di parmigiano e aceto balsamico (300 g)	18,80
Tagliata di manzo con olio extra vergine, rucola e grana (300 g)	18,80
Tagliata di manzo con funghi di bosco (300 g)	18,80
Tagliata di manzo con cipolline e scaglie di Monte Veronese di malga (300 g)	18,80

SELEZIONE "BORGO - ANGUS FRANCESE"

Tagliata di manzo al radicchio, scaglie di parmigiano e aceto balsamico (300 g)	27,80
Tagliata di manzo con olio extra vergine, rucola e grana (300 g)	27,80
Tagliata di manzo con funghi di bosco (300 g)	27,80
Tagliata di manzo con cipolline e scaglie di Monte Veronese di malga (300 g)	27,80

Tutte le portate vengono servite con polenta. Avvisiamo che le carni possono subire variazioni indipendenti dalla nostra volontà. Vi chiediamo per cortesia di assicurarvi con i camerieri in sala del prezzo in modo da evitare spiacevoli fraintendimenti alla cassa.

IL MENÙ DEL RISTORANTE

Tradizione, stagionalità, biologico: sono questi i tre punti fermi su cui si fonda la nostra idea di cucina. Preparatevi per un viaggio all'interno dei piaceri della tavola, ad uno stile culinario unico che sa abilmente coniugare passato, presente e futuro. Siamo sempre alla ricerca di nuovi sapori, alla riscoperta di materie prime della cucina di una volta, troppo spesso dimenticati.

GLI ANTIPASTI

Antipasto del Borgo	12,50
Tortino al parmigiano, carne salada affinata all'Amarone e cialda di aceto balsamico	
Tagliere Reale (consigliato per 2 persone)	23,80
Selezione di salumi del territorio con giardiniera di nostra produzione, formaggi del territorio e pane croccante	
Antipasto all'italiana	12,00
Crudo dolce, soppressa con aglio, pancetta pepata, coppa con giardiniera di nostra produzione	
Battuta di Scottona (120 g), frutti di capperi, senape antica e vele di pane croccante	15,00
Tempura di Gamberoni e maionese esotica	13,50
👑 Capesante in panurè di nocciole e tartufo nero	14,00
👑 Polenta taragna fondente al gorgonzola, lardo alle erbe e funghi di bosco	12,50

LA RISOTTERIA DEL BORGO

(MINIMO 2 PERSONE)

Risotto mantecato alle capesante e funghi porcini.	13,00
👑 Risotto mantecato alle mazzancolle, robiola fresca e porro croccante	13,50

E I NOSTRI CLASSICI

(MINIMO 2 PERSONE)

Risotto all'Amarone mantecato al Monte Veronese Stravecchio (Pentola in Rame)	15,00
Risotto alla Veneta	9,80
Risotto al tastale.	9,00
Risotto del "Borgo" I° Classificato alla Galzega del Riso 2016	12,00
Taleggio e tartufo nero su letto di zafferano	
👑 Risotto Angelica "II° Classificato Fiera del Riso 2009	12,50



LA PASTA FRESCA DI PAOLA

TRAFILATA AL BRONZO

Pappardelle con zucchine, i suoi fiori e code di gambero	12,00
Bigoli con le sarde e pomodorino appassito	11,50
Fettuccine all'anatra di corte... <i>fantastiche con un Valpolicella ripasso</i>	11,90
👑 Chicche di ricotta al salmone e chips di rapa arcobaleno	12,00
👑 Tortellini casarecci con burro nostrano km0, salvia e semi di papavero	13,50

I NOSTRI PRIMI

PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA FELICETTI

Linguine allo scoglio imperiale	17,90
Paccheri, pomodoro fresco, basilico e stracciatella	11,50
Anelli al ragù bianco di chianina e tartufo fresco	13,80
👑 Bavette in salsa di pistacchio e fragrante allo speck	13,50

I NOSTRI SECONDI

SECONDI DI PESCE

Trancio di salmone alla piastra in salsa bernese su letto di misticanza	16,00
Tagliata di tonno scottato in crosta di pistacchio, <i>delizioso con un Soave</i>	18,50
Frittura di mare del "Borgo" (350g)	18,00
Spiedini di gamberi, merluzzo e calamari gratinati con caponata croccante di verdure	18,90
Il nostro fish burger	14,50
Pane al nero di seppia, polpetta di salmone e merluzzo, crema di avocado, insalata e pomodori. Accompagnato da sfiziose spirali di patata croccante	

SECONDI DI CARNE

👑 Scaloppa del Duca all'aceto balsamico di Modena D.O.P. (pollo).	12,00
Cotoletta di maiale alla milanese con patatine fritte	12,00
Super burger (fatto in casa con carne 100% italiana)	13,00
Insalata, pomodoro, scamorza e bacon croccante	
Polpettine di manzo al sugo, su letto di verdure croccanti e spolverata di Pecorino D.O.P	13,80
👑 Stracotto di manzo all'Amarone e polenta alla griglia	16,90

SECONDI VEGETARIANI

Mozzarella in carrozza	11,00
Mozzarella panata pomodoro al basilico e fonduta di Bufala fresca	
Degustazione di formaggi del territorio e le sue confetture	13,00
Grana Padano Dop 24 mesi, Gorgonzola Dop, MonteVeronese Dop e Taleggio Dop	
Mosaico di verdure fresche alla griglia con scamorza affumicata alla piastra	10,00

I CONTORNI

Verdure alla griglia	4 , 5 0
Cotoletta di melanzane	4 , 5 0
La nostra giardiniera	4 , 5 0
Patatine fritte o patate al forno	4 , 5 0
Patate rostì	4 , 5 0
Verdure crude	4 , 5 0
Verdure cotte: spinacine o fagiolini	4 , 5 0

LE INSALATONE


Chef Dade	11,50
Insalata di stagione, sfilacci di pollo, olive nere, pomodorini, mais e salsa greca (Tzatziki)	
Guerriero.	10,00
Insalata di stagione, uova sode, capperi, pomodoro, mozzarella, tonno, mais	
La Teicolore.	10,00
Insalata di stagione, pomodoro fresco, mozzarella di bufala, olive nere	
La Nena.	11,50
Misticanza dell'orto secondo stagionalità, petali di salmone affumicato, burrata e pomodorini	
La Signora Paola.	10,00
Rucola, pomodorini, cipolla caramellata, scaglie di grana e bresaola	

LA CUCINA DEI BAMBINI

Cars.	7 , 0 0
Würstel e patatine fritte	
Piccolini Barilla al sugo di mamma Rosa	6 , 5 0
Mini cotoletta di pollo e patatine fritte	8 , 0 0
Hamburger kid	9 , 0 0
Classico hamburger fatto in casa, farcito con insalata e pomodoro, racchiuso in morbido panino e patatine	

Tutti i prezzi sono espressi in euro - Coperto euro 2,00






La cucina chiude il venerdì e sabato alle ore 23:00.
Lunedì, mercoledì, giovedì e domenica alle ore 22:30.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio o consultando il registro presente alla cassa.

Per garantire la qualità di quanto serviamo, non assicuriamo che, in presenza di ordini misti (cucina, pizzeria e camino) l'uscita delle portate sia contemporanea. Tuttavia questo rimane il nostro obiettivo per gestire al meglio il confort del vostro tavolo.

Lo staff





*Sessant'anni di passione.
E il meglio deve ancora venire.*

Via Palesella, 47/A - 37053 CEREIA (VR)
Tel. 0442 80027 - www.alborgodicereia.it
Chiuso il martedì sera